

DAMPBAGEOVN

BS45.111

GAGGENAU





Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed	2
2	Undgåelse af tingsskader	5
3	Miljøbeskyttelse og besparelse	6
4	Lær apparatet at kende	6
5	Tilbehør	10
6	Inden den første ibrugtagning	12
7	Generel betjening	13
8	Timer-funktioner	14
9	Langtids-timer	16
10	Børnesikring	16
11	Automatik-programmer	16

12	Individuelle opskrifter	17
13	Stegetermometer	18
14	Home Connect	21
15	Grundindstillinger	23
16	Rengøring og pleje	25
17	Afhjælpning af fejl	31
18	Bortskaffelse	34
19	Sådan lykkes det	34
20	Kundeservice	51
21	Overensstemmelseserklæring	52
22	MONTAGEVEJLEDNING	52
22.1	Generelle montageanvisninger	52

1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationen til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til indbygning. Overhold den specielle monteringsvejledning. Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelser.

Anvend kun apparatet:

- til at tilberede madvarer og drikke.
- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 4000 m over havets overflade.

1.3 Begrænsning af brugerkreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysi-

ske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

1.4 Sikker brug

ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

- Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet.
- Hvis der trænger røg ud, skal apparatet slukkes, og stikket trækkes ud af kontakten. Lad døren forblive lukket for at kvæle eventuelle flammer.

Løse madrester, fedt og stegesoft kan antændes.

- Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt.

- ▶ Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning eller under tilberedning.
- ▶ Klip bagepapiret til i en passende størrelse, og stil et fad eller en bageform oven på det.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme.

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand. Tilbehør eller service bliver meget varmt.
- ▶ Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.

Alkoholampe kan antændes i det varme ovnrum. Apparatets dør kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp og stikflammer ud.

- ▶ Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold i retter.
- ▶ Opvarm ikke spirituouser (≥ 15 vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).
- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.

- ▶ Rør aldrig ved de varme dele.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig.

- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum.

- ▶ Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

- ▶ Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af glasset, fordi dette kan ridse glasset.

Apparatet og dets tilgængelige dele kan have skarpe kanter.

- ▶ Vær forsigtig ved håndtering og rengøring.
- ▶ Brug beskyttelseshandsker, når det er muligt.

Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemte.

- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

Lyset fra LED-pærer er meget skarpt og kan forårsage øjenskader (risikogruppe 1).

- ▶ Se aldrig direkte ind i en tændt LED-pære længere end 100 sekunder.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
- ▶ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

- ▶ Kontakt kundeservice. → *Side 51*

Efter installationen af apparatet må åbningerne i apparatets bagvæg ikke være tilgængelige for børn.

- ▶ Overhold den specielle montagevejledning.

⚠ **ADVARSEL – Fare for kvælning!**

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.

- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagemateriale. Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.
- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

1.5 Damp

Overhold disse anvisninger ved anvendelsen af en damp-funktion.

⚠ **ADVARSEL – Fare for skoldning!**

Vandet i vandbeholderen kan blive meget varmt under den fortsatte brug af apparatet.

- ▶ Vandbeholderen skal tømmes, hver gang apparatet har været brugt med damp.
- Der dannes meget varm damp i ovnrummet.
- ▶ Stik ikke hånden ind i ovnrummet under drift af apparatet med damp.
- Der kan løbe varm væske over, når tilbehøret tages ud.
- ▶ Vær derfor forsigtig, når tilbehøret tages ud, og brug altid ovnhandsker.

⚠ **ADVARSEL – Brandfare!**

Dampe fra brændbare væsker kan antændes på de varme overflader i ovnrummet (forpuffning). Ovn døren kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp og stikflammer ud.

- ▶ Fyld ikke brændbare væsker (f.eks. alkoholholdige drikkevarer) i vandbeholderen.
- ▶ Fyld udelukkende vandbeholderen med vand eller med det afkalkningsmiddel, som vi anbefaler.

⚠ **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

Der kan komme meget varm damp ud under driften.

- ▶ Rør ikke ved ventilationsåbningerne.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

1.6 Stegetermometer

Overhold disse sikkerhedsanvisninger under brugen af stegetermometret.

⚠ **ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!**

Varmen kan beskadige isoleringen, hvis der anvendes et forkeert stegetermometer.

- ▶ Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

⚠ **ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

Stegetermometret er spidst.

- ▶ Omgå stegetermometret med forsigtighed.

1.7 Rengøring

Overhold disse sikkerhedsanvisninger under rengøringen af apparatet.

⚠ **ADVARSEL – Fare for kemisk forbrænding!**

Rengøringsopløsningen kan forårsage ætsninger i mund, svælg, øjne og på huden.

- ▶ Overhold sikkerhedsanvisningerne på rengøringspatronernes emballage.
- ▶ Rengøringsopløsningen må ikke drikkes.
- ▶ Rengøringsopløsningen må ikke komme i kontakt med madvarer.
- ▶ Vask vandbeholderen i opvaskemaskinen, inden apparatet bruges næste gang.
- ▶ Bortskaf den tomte rengøringspatron i husholdningsaffaldet i overensstemmelse med de lokale forskrifter.

⚠ **ADVARSEL – Fare for skoldning!**

Afkalkningstabletterne kan forårsage ætsninger i mund, svælg, øjne og på huden.

- ▶ Overhold sikkerhedsanvisningerne på afkalkningstabletternes emballage.
- ▶ Undgå hudkontakt med afkalkningstabletterne.
- ▶ Opbevar afkalkningstabletterne utilgængeligt for børn.

⚠ **ADVARSEL – Fare for kemisk forbrænding!**

Afkalkningsopløsningen kan forårsage ætsninger i mund, svælg, øjne og på huden.

- ▶ Undgå hudkontakt med afkalkningsopløsningen.
- ▶ Hold børn på sikker afstand af afkalkningsopløsningen.
- ▶ Afkalkningsopløsningen må ikke drikkes.
- ▶ Afkalkningsopløsningen må ikke komme i kontakt med madvarer.
- ▶ Vask vandbeholderen i opvaskemaskinen eller grundigt manuelt, inden apparatet bruges næste gang.

2 Undgåelse af tingsskader

2.1 Generelt

BEMÆRK!

En varmeakkumulering kan beskadige apparatet.

- Stil ikke noget direkte på ovnbunden.
- Apparatets bund må ikke tildækkes med alufolie.
- Stil altid fade og beholdere i en tilberedningsbeholder med huller eller på en rist.

Apparatet kan blive beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.

- Brug ikke andre væsker end vand.
- Anvend udelukkende frisk, koldt ledningsvand, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.

Klorid og syre beskadiger overfladen på rustfrit stål.

- Rester af salt, kraftige saucer, som f.eks. ketchup eller sennep, saltede retter, f.eks. sprængt steg eller andre kloridholdige eller syreholdige retter skal altid fjernes med det samme.

Aluminiumsfolie kan medføre en varig misfarvning af ovndørens rude.

- Aluminiumsfolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovndøren.

Frugtsaft kan give permanente pletter i ovnrummet.

- Fjern altid frugtsaft med det samme.
- Tør efter med en fugtig og derefter en tør klud.

Længerevarende fugtighed i ovnrummet medfører korrosion.

- Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn.
 - Opbevar ikke madretter i ovnrummet.
- Rustne steder på tilbehør kan medføre korrosion i ovnrummet.
- Anvend kun originalt tilbehør i ovnen.
 - Anvend ikke emaljerede bageplader eller grillbrædepander.
 - Anvend ikke serveringsfade eller bestik, som kan ruste.

Uoriginale smådele kan beskadige apparatet.

- Brug kun originale smådele, som f.eks. fingerskruer.
- I givet fald kan smådele bestilles hos vores reservedels-service.

Stærk varme kan beskadige tilberedningsbeholdere af rustfrit stål.

- Tilberedningsbeholdere af rustfrit stål må kun opvarmes op til 230 °C.
- Tilberedningsbeholdere af rustfrit stål må ikke anvendes i ovnen.

Det kan med tiden beskadige fronterne på tilgrænsende skabe, hvis ovnen afkøles med åben dør.

- Lad altid apparatet køle af med lukket dør efter drift med høj temperatur.
- Sæt ikke noget i klemme i døren.
- Lad kun ovnrummet tørre med åben dør efter tilberedning med meget fugtighed.

Hvis tætningen er stærkt tilsmudset, lukker apparatets dør ikke længere rigtigt under brugen. De tilgrænsende skabsfronter kan blive beskadiget.

- Hold altid tætningen ren.
- Brug aldrig apparatet, hvis tætningen er beskadiget eller mangler.

Apparatets dør kan blive beskadiget, hvis den bruges som sidde- eller aflægningsplads.

- Brug ikke apparatets dør til at stå eller sidde på eller som støtte.
- Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.

2.2 Damp

BEMÆRK!

Dryp af væske kan beskadige ovnrummet.

- For at opsamle dryp af væske skal tilberedningsbeholderen uden huller altid sættes ind nedenunder ved dampning med en tilberedningsbeholder med huller.

Silikonebageforme egner sig ikke til brug ved kombineret drift med damp.

- Fade og beholdere skal være varme- og dampbestandige.

Fade og beholdere med rustpletter kan medføre korrosion i ovnrummet. Selv ganske små rustpletter kan medføre korrosion.

- Anvend ikke fade eller beholdere, der har rustpletter.
- Varmt vand i vandbeholderen kan beskadige dampsystemet.

- Fyld udelukkende koldt vand i vandbeholderen.
- Hvis der kommer afkalkningsvæske på betjeningsfeltet eller på andre sarte overflader, bliver de beskadiget.
- Fjern i så fald straks afkalkningsvæsken med vand.

2.3 Stegetermometer

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Varmen kan beskadige isoleringen, hvis der anvendes et forkert stegetermometer.

- Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

BEMÆRK!

Temperaturer over 250 °C beskadiger stegetermometeret.

- Anvend kun stegetermometeret i ovnen ved en maksimal temperaturindstilling på 230 °C.
- Stegetermometeret må ikke anvendes med ovnfunktionerne fuldt dækkende grill eller kompaktgrill.
- Tag stegetermometeret ud af ovnen, inden ovnfunktionerne fuldt dækkende grill eller kompaktgrill anvendes.
- Indstil maksimalt 250 °C ved anvendelse af ovnfunktionen fuldt dækkende grill og cirkulationsluft sammen med stegetermometeret.

Stegetermometerets ledning kan blive beskadiget i ovndøren.

- Pas på, at stegetermometerets ledning ikke kommer i klemme i ovndøren.

Varmen fra grillelementet kan beskadige stegetermometeret.

- Sørg for, at der er en afstand på flere centimeter mellem grillelementet og stegetermometeret og stegetermometerets ledning. Vær opmærksom på, at kødet kan udvide sig lidt under tilberedningen.

Fugt kan beskadige stegetermometeret.

- Stegetermometeret må ikke vaskes i opvaskemaskine.

2.4 Rengøring

BEMÆRK!

Kalk kan beskadige apparatet.

- ▶ Afkalk apparatet regelmæssigt.
- Forkerte afkalkningsmidler kan beskadige apparatet.
- ▶ Brug kun de foreskrevne afkalkningstabletter.
- Forkert pleje af apparatet kan medføre korrosion i ovnrummet.
- ▶ Følg pleje- og rengøringsanvisningerne for apparatet. → "Rengøring og pleje", Side 25
- ▶ Rengør ovnrummet umiddelbart efter afkølingen, hver gang apparatet har været i brug.
- ▶ Tør ovnrummet med tørreprogrammet → Side 29 efter rengøringen.

Afkalkningstabletter kan beskadige ovnrummet.

- ▶ Afkalkningstabletterne må kun anvendes til afkalkningsprogrammet.

- ▶ Læg afkalkningstabletten i vandbeholderen.
- ▶ Afkalkningstabletten må aldrig lægges i ovnrummet eller opvarmes i ovnrummet.

Varme kan få rengøringspatronen til at smelte og beskadige ovnrummet.

- ▶ Rengøringspatronerne må kun bruges til rengøringsprogrammet.
- ▶ Rengøringspatronerne må aldrig lægges i det varme ovnrum eller opvarmes i ovnrummet.

Varme kan beskadige patroner, som er anbragt i apparatet.

- ▶ Opvarm aldrig apparatet, når der er anbragt en patron.

Stærk varme beskadiger vandbeholderen.

- ▶ Vandbeholderen må ikke tørres i det varme ovnrum.

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

3.2 Energibesparelse

Overholdes disse henvisninger, forbruger dit apparat mindre strøm.

Med dampning kan der tilberedes i flere lag samtidig.

- ✓ Der kan tilberedes forskellige retter i damp samtidigt, uden at smagen overføres mellem retterne. Ved retter med forskellige tilberedningstider skal retten med den længste tilberedningstid sættes først ind.

Tilbered flere retter parallelt eller direkte efter hinanden.

- ✓ Ovnrummet er opvarmet efter den første tilberedning. Derved reduceres tilberedningstiden for de efterfølgende retter.

Ved længere tilberedningstider kan ovnen slukkes 10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

- ✓ Restvarmen er tilstrækkelig til færdigtilberedning af retten.

Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme.

- ✓ Disse bageforme optager varmen særlig godt.

Undlad så vidt muligt at åbne ovndøren under driften.

- ✓ Temperaturen i ovnen bibeholdes, og apparatet behøver ikke at eftervarme.

Fjern tilbehør fra ovnrummet, som ikke skal bruges.

- ✓ Overflødige tilbehørsdele skal ikke opvarmes.

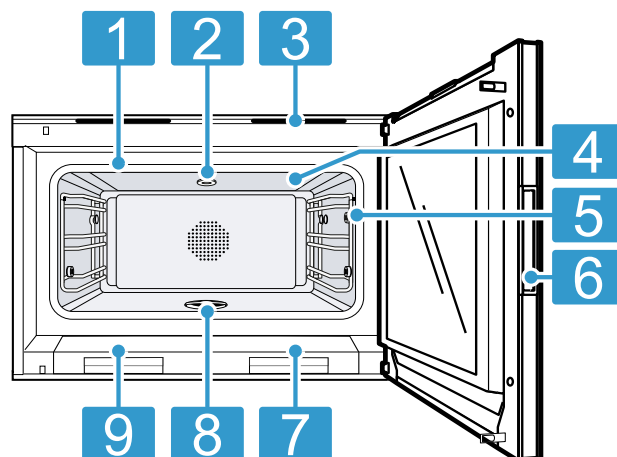
Lad dybfrostrerter tø op inden tilberedningen.

- ✓ Derved spares den energi, der skulle bruges til opthøning af retterne.

4 Lær apparatet at kende

4.1 Apparat

Her kan du finde en oversigt over apparatets bestanddele.



1	Dørtætning
2	Sokkel for rengøringspatron
3	Ventilationsåbninger
4	Glaskeramik-grillflade
5	Tilslutningsdåse til stegetermometer → <i>Side 18</i>
6	Forsænket greb, dør
7	Friskvandsbeholder
8	Afløbsfilter
9	Brugsvandsbeholder

Ovnrum

Der er tre rillehøjder i ovnrummet. Rillehøjderne tælles nedefra og opad.

BEMÆRK!

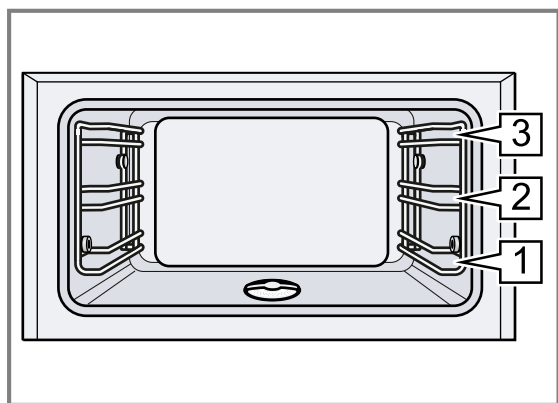
En eventuel varmeakkumulering kan beskadige apparatet.

- Sørg for, at ovnbunden altid er fri.
- Der må ikke stilles noget direkte på ovnbunden.
- Ovnbunden må ikke tildækkes med aluminiumsfolie.
- Sæt altid fade og service på tilberedningsbeholderen med huller eller på risten.

Tilbehøret kan vippe.

- Sæt ikke tilbehøret ind mellem rilleskinne.

Ved dampning, optøning, hævning og genopvarmning kan der bruges op til tre rillehøjder samtidigt. Der kan kun bages i én rillehøjde. Brug rillehøjde 2 til bagning eller rillehøjde 1 ved høje bageforme. Ved meget småt bagværk kan der også bages i to lag, f.eks. i rillehøjde 1 og rillehøjde 3.



Friskvandsbeholder og brugsvandsbeholder

Apparatet er udstyret med en friskvandsbeholder og brugsvandsbeholder.

Når apparatets dør åbnes, ses brugsvandsbeholder i venstre side og friskvandsbeholderen i højre side. Fyld altid friskvandsbeholderen op inden start af en ovnfunktion med damp.

→ *"Fyldning af vandbeholder", Side 13*

Lad den tomme vandbeholder blive i beholderrummet i apparatet under drift uden damp.

Friskvandsbeholderen har et rumindhold på ca. 1,7 liter. Lad apparatet køle af efter drift med en dampfunktion. Tøm, rengør og tør friskvandsbeholderen og brugsvandsbeholderen.

Der er anbragt symboler for friskvand og brugsvand på apparatet, på beholderen og på beholderlåget. Hvis det forkerte beholderlåg lægges på, kan beholderlåget ikke lukkes. Hvis beholderen sættes ind i den forkerte åbning, kan beholderen ikke skydes helt ind.

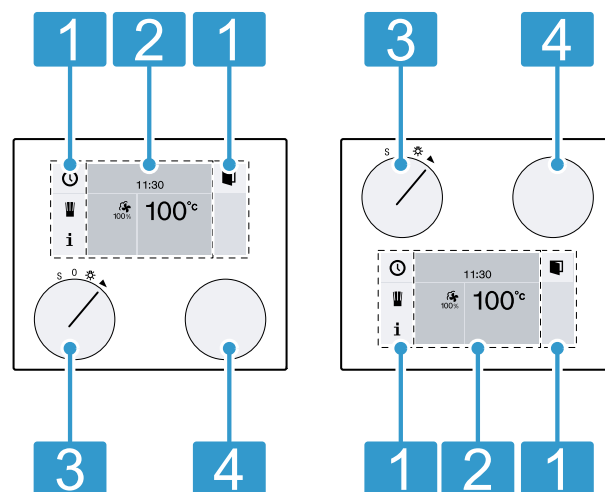
Betjeningselementer

Via betjeningsfeltet indstilles alle apparatets funktioner, og du informeres om driftstilstanden.

Afhængigt af apparattype kan enkeltheder på billedet afvige, f.eks. farve og form.

Afhængigt af apparattypen er funktionsvælgeren og drejeknappen placeret over eller under displayet.

Betjeningen er ens for alle apparatyper.



1 Touch-felter	Disse områder er berøringsfølsomme. Berør et symbol for at aktivere den pågældende funktion.
2 Display	I displayet vises f.eks. aktuelle indstillinger og valgmuligheder.
3 Funktionsvælger	Med funktionsvælgeren vælges ovnfunktion, rengøring eller grundindstillinger.
4 Drejeknap	Med drejeknappen kan temperaturen indstilles, og flere indstillinger kan ændres.

Symboler

Med symbolerne startes eller afsluttes funktionerne, eller der navigeres i menuen.

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stop
	Pause eller Afslut
X	Afbryde
C	Slette
✓	Bekræfte eller gemme indstillinger
>	Valg-pil
□	Åbne apparatets dør
i	Åbne yderligere oplysninger
i [Ⓢ]	Visning af vigtige oplysninger og opfordringer til en handling.
»	Lynopvarmning med statusvisning

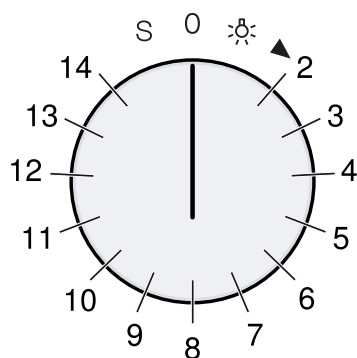
Symbol	Funktion
	Åbning af automatik-programmer Åbning af individuelle opskrifter
rec	Optage menu
	Ændre indstillinger
	Indtastning af navn
	Slette bogstaver
	Børnesikring
	Åbne Timer-menu
	Åbne Langtids-Timer
	Demotilstand
	Stegetermometer → Side 18
	Start af dampskud
	Afslutte dampskud
	Netværksforbindelse (Home Connect) → Side 21

Farver

De forskellige farver fungerer som guide for brugeren i den pågældende indstillingssituation.

Funktionsvælgerens position

Funktioner eller ovnfunktion vælges med funktionsvælgeren.



orange	- Første indstillinger - Hovedfunktioner
blå	- Grundindstillinger - Rengøring
hvid	Indstillelige værdier

Visning

Afhængigt af situationen ændres visningen af symboler, værdier eller hele displayet.

Zoom	Apparatet viser den indstilling i forstørrelse, som aktuelt ændres. En varighed, som er ved at være afsluttet, vises i forstørrelse kort inden afslutningen, f.eks. Timeren.
Reduceret displayvisning	Efter kort tid reducerer apparatet displayvisningen og viser kun det vigtigste. Denne funktion er forindstillet. Indstillingen kan ændres i grundindstillingerne.

Position	Funktion / ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
0	Position nul		
	Lys		Tænde for ovnbelysning Adgang til flere funktioner, f.eks. automatik-programmer, individuelle opskrifter, fjernstart via Home Connect
2	 Varmluft + 100 % damp	30-230°C Foreslået temperatur 100°C	Dampning ved 70°C til 100°C: Til grøntsager, fisk og tilbehør Retterne er fuldstændigt omgivet af damp. Kombinationsdrift ved 120°C til 230°C: Til mørdej, brød, rundstykker Apparatet kombinerer Varmluft og Damp.
3	 Varmluft + 80 % damp	30-230°C Foreslået temperatur 170°C	Kombinationsdrift: Til mørdej, kød og fjerkræ Apparatet kombinerer Varmluft og Damp.
4	 Varmluft + 60 % damp	30-230°C	Kombinationsdrift: Til gærdej og brød

Position	Funktion / ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
		Foreslået temperatur 170°C	Apparatet kombinerer Varmluft og Damp.
5	 Varmluft + 30 % damp ¹	30-230°C Foreslået temperatur 170°C	Tilberedning i egen fugtighed: Til bagværk Ved denne indstilling genererer apparatet ikke damp. Fugtigheden fra retten bibeholdes i ovnrummet, så udtørring af retten derved forhindres.
6	 Varmluft + 0 % damp	30-230°C Foreslået temperatur 170°C	Varmluft: Til kager, småkager og tærter Ventilatoren i bagvæggen fordeler varmen jævnt i ovnrummet.
7	 Tilberedning ved lav temperatur	30-90°C Foreslået temperatur 70°C	Tilberedning af kød ved lav temperatur Skånsom, langsom tilberedning for et særligt mørt resultat
8	 Sous-vide-tilberedning	50-95°C Foreslået temperatur 60°C	Tilberedning „med vakuum“ ved lave temperaturer mellem 50-95°C og 100 % damp: Velegnet til kød, fisk, grøntsager og desserter Retterne bliver svejset lufttæt ind i en speciel varmebestandig kogepose ved hjælp af en vakuumeringsmaskine. Takket være denne beskyttende indpakning bevares nærings- og aromastoffer.
9	 Fuldt dækkende grill, trin 1 + damp	30-230°C Foreslået temperatur 170°C	Grilldrift med damp: Til tærter og gratiner
10	 Fuldt dækkende grill, trin 2 + damp	30-230°C Foreslået temperatur 170°C	Grilldrift med damp: Til fyldte grøntsager Grill-effekten er forøget.
11	 Fuldt dækkende grill + Cirkulationsslut	30-230°C Foreslået temperatur 230°C	Til gratinering ved slutning af tilberedningstiden ved 230°C. Til grillning af grøntsagsspecialiteter eller rejespid ved 180°C.
12	 Hævning	30-50°C Foreslået temperatur 38°C	Hævning: Til gærdej og surdej Dejen hæver betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur. Apparatet kombinerer Varmluft og Damp, så dejens overflade ikke tørrer ud. Den optimale temperaturindstilling for gærdej er 38°C.
13	 Optøning	40-60°C Foreslået temperatur 45°C	Til grøntsager, kød, fisk og frugt Takket være fugtigheden overfører apparatet varmen skånsomt til retterne. Retterne tørrer ikke ud og ændrer ikke form.
14	 Genopvarmning	60-180°C Foreslået temperatur 120°C	Til færdigtilberedte retter og bagværk Til skånsom genopvarmning af færdigtilberedte retter. På grund af den tilførte damp bliver retterne ikke udtørret. Genopvarm tallerkenretter ved 120°C, bagværk ved 180°C.

¹ Ovnfunktion, som blev brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN60350-1.

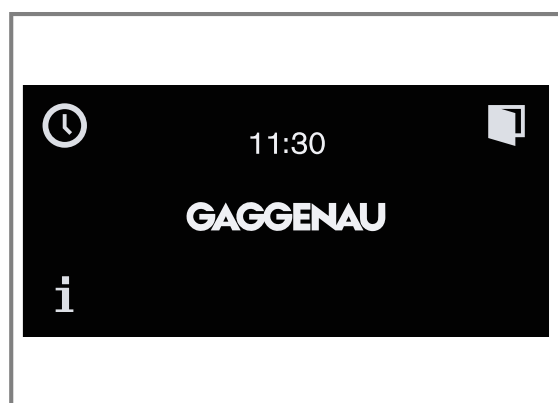
Position	Funktion / ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
S	 Grundindstillinger		Individuel tilpasning i Grundindstillingerne → <i>Side 23</i>
S	 Rengøringsprogram		Med Rengøringsprogrammet → <i>Side 27</i> fjernes kraftige tilsmudsninger fra ovnrummet
S	 Tørreprogram		Med Tørreprogrammet → <i>Side 29</i> kan ovnrummet hurtigt tørres, f.eks. efter rengøring
S	 Afkalkningsprogram		Kalk i apparatet løsnes med Afkalkningsprogrammet → <i>Side 29</i>

4.2 Automatisk døråbning

Tryk på , og apparatet åbner døren. Døren kan åbnes helt med det forsænkede greb i siden. Tryk ved aktiveret børnesikring vedvarende på  i nogle sekunder, til apparatet åbner døren. Under et strømsvigt fungerer den automatiske døråbning ikke. Døren kan åbnes helt med det forsænkede greb i siden.

4.3 Energibesparende tilstand

Når der ikke er indstillet en funktion, eller når børnesikringen er aktiveret, er apparatet i energibesparende tilstand. Hvis der ikke foretages indstillinger i længere tid, vises indikatoren i energibesparende tilstand. Der findes forskellige indikatorer for den energibesparende tilstand. GAGGENAU-logoet og klokkeslættet er forindstillet. Betjeningsfeltets lysstyrke er reduceret i energibesparende tilstand. Indikatorens lysstyrke afhænger af den vertikale synsvinkel. I Grundindstillingerne → *Side 23* kan indikatoren og lysstyrken ændres. Drej funktionsvælgeren for at forlade energibesparende tilstand, hvis der er valgt "Fra" for indikatoren i energibesparende tilstand i grundindstillingerne. Når døren er åben, slukkes ovnbelysningen efter kort tid.



4.4 Ekstra oplysninger

Tryk på **i** for at vise yderligere oplysninger, f.eks. oplysninger om den indstillede ovnfunktion eller om den aktuelle temperatur i ovnen. Under den vedvarende drift efter opvarmningen er det normalt med mindre temperatursvingninger. Apparatet viser dette symbol **i**[®] ved vigtige oplysninger og opfordringer til en handling. Apparatet viser også automatisk visse oplysninger om sikkerhed og om driftstilstanden. Meddelelserne slukkes automatisk efter nogle sekunder, eller bekræft dem med . Ved meddelelser om Home Connect viser apparatet i symbolet **i**[®] også status for Home Connect. → "Home Connect", *Side 21*

4.5 Køleventilator

Køleventilatoren aktiveres under driften. Den varme luft kommer ud over døren. Når retten er taget ud, skal døren være lukket, indtil apparatet er kølet af. Apparatets dør må ikke stå halvt åben, fordi de tilgrænsende køkkenskabe kan tage skade. Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid endnu, og slukkes derefter automatisk. Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Apparatet bliver i så fald overophedet.

4.6 Tørring af ovnrum

Efter drift med en dampfunktion er ovnrummet fugtigt. Køleventilatoren og ventilationshjulet på bagsiden af ovnrummet fortsætter med at køre et stykke tid, efter at apparatet er slukket, og slukkes derefter automatisk. Tørringen af ovnrummet kan vare op til 95 minutter. Hold apparatets dør lukket under tørringen.

4.7 Sikkerhedsslukning

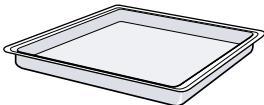
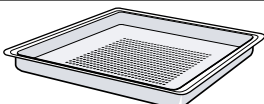
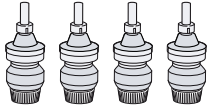
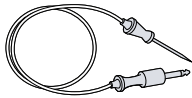
Af hensyn til sikkerheden er apparatet udstyret med en sikkerhedsafbryder. Hvis apparatet ikke er blevet betjent i 12 timer, slukker apparatet for opvarmningen. I displayet vises en meddelelse. Ved programmering med langstidstimeren aktiverer apparatet ikke sikkerhedsslukningen.

5 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

Bemærk: Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Formændringen har ingen indflydelse på funktionen. Sådan formændring forsvinder, så snart tilbehøret er kølet af igen.

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

Tilbehør		Anvendelse
Rist		■ Fade og beholdere ■ Kageforme ■ Tærte-/gratinforme ■ Stegning
Tilberedningsbeholder af rustfrit stål, uden huller		■ Tilberedning af ris ■ Tilberedning af bælgrugter ■ Tilberedning af korn ■ Bagning af kager på bageplade ■ Opsamling af væskedryp ved dampning
Tilberedningsbeholder af rustfrit stål, med huller		■ Dampning af grøntsager ■ Dampning af fisk ■ Afsaftning af bær ■ Optøning
Sæt med 4 rengøringspattroner		Rengøring af ovnrummet med rengøringsprogrammet → <i>Side 27</i>
Stegetermometer		Stegetermometer → <i>Side 18</i> til præcis tilberedning af: ■ Kød ■ Fisk ■ Fjerkræ ■ Brød

5.1 Yderligere tilbehør

Der kan købes supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet.

På internettet og i vores brochurer findes et bredt sortiment til dette apparat:

www.gaggenau.com

Tilbehør er specifikt for det enkelte apparat. Angiv altid den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet.

Det tilgængelige tilbehør til det aktuelle apparat kan ses i online shoppen eller hos kundeservice.

Andet tilbehør	Bestillingsnummer
Tredobbelt fuldt teleskopudtræk	BA010301
Tilberedningsbeholder af rustfrit stål, uden huller	BA02036.
Tilberedningsbeholder af rustfrit stål, med huller	BA020370
Tilberedningsbeholder, med slip-let-belægning, uden huller	BA02038.
Tilberedningsbeholder, med slip-let-belægning	BA020390
Grillrist, med fødder	BA030300
Sæt med 4 rengøringspattroner	CLS10040
Sæt med 4 afkalkningsbatterier	17002490
GN-adapter, til anvendelse med GN-tilberedningsindsatser og stegegryde	GN010330
Tilberedningsbeholder af rustfrit stål, GN 1/3, uden huller, 40 mm dyb, 1,5 l	GN114130

Andet tilbehør	Bestillingsnummer
Tilberedningsbeholder af rustfrit stål, GN 2/3, uden huller, 40 mm dyb, 3 l	GN114230
Tilberedningsbeholder af rustfrit stål, GN 1/3, med huller, 40 mm dyb, 1,5 l	GN124130
Tilberedningsbeholder af rustfrit stål, GN 2/3, med huller, 40 mm dyb, 3 l	GN124230
Stegegryde af støbt aluminium	GN340230
Glasbradepande	BA046117

5.2 Indgrebsfunktion

Indgrebsfunktionen forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud.

Tilbehøret kan trækkes ca. halvvejs ud, til det går i indgreb. Vippesikringen fungerer kun, når tilbehøret er sat korrekt ind i ovnen.

5.3 Isætning af tilbehør i ovnen

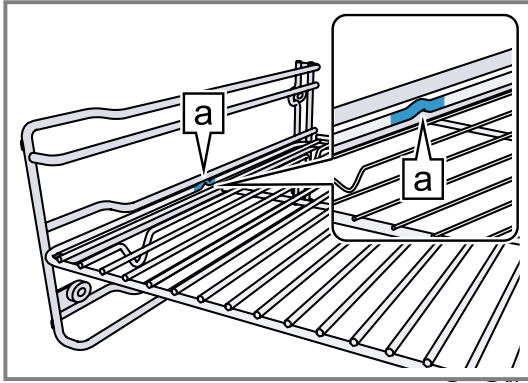
Risten og tilberedningsbeholderen med huller er udstyret med en indgrebsfunktion. For at vippesikringen skal fungere, skal risten og tilberedningsbeholderen med huller vende korrekt, når de sættes ind i ovnen.

BEMÆRK!

Tilbehøret kan vippe.

- Sæt ikke tilbehøret ind mellem rilleskinnerne.

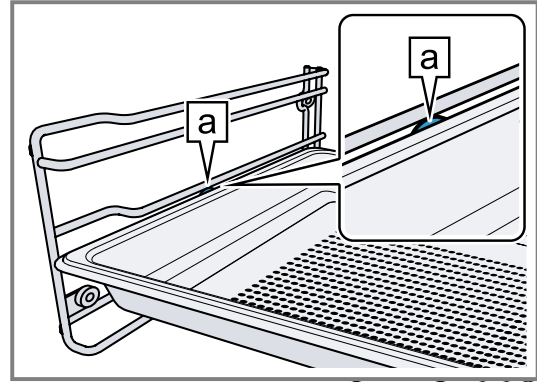
1. Kontroller, at låsetappen  vender opad, når risten sættes ind i ovnen.



Låsetappene befinder sig midt på ristens højre og venstre side.

2. Kontroller, at ristens sikkerhedsbøjle er placeret bagerst, og at den vender opad.

3. Kontroller, at låsetappen  vender opad, når tilberedningsbeholderen med huller sættes ind i ovnen.



Bemærk: Løft tilbehøret lidt for at kunne trække det helt ud.

Tag det tilbehør ud af ovnen, som ikke skal bruges under driften.

6 Inden den første ibrugtagning

Rengør apparatet og tilbehøret.

6.1 Første ibrugtagning

Inden apparatet anvendes, skal indstillingerne for første ibrugtagning udføres.

Læs forinden oplysningerne i Sikkerhed → Side 2.

Apparatet skal være indbygget og tilsluttet.

Efter strømtilslutningen vises GAGGENAU-logoet i ca. 30 sekunder, og derefter viser apparatet menuen "Første indstillinger". Det nye apparat kan indstilles til den første ibrugtagning.

Menuen "Første indstillinger" vises kun, når apparatet tændes første gang efter tilslutning af strømforsyningen, eller hvis apparatet har været uden strømforsyning i flere dage.

Alle indstillinger kan ændres i Grundindstillingerne → Side 23.

Indstilling af sprog

Krav: Displayet viser det forindstillede sprog.

1. Vælg det ønskede displaysprog med drejeknappen.
2. Bekræft med .

Indstilling af format for klokkeslæt

Krav: Displayet viser de mulige formater 24h og AM/PM. 24h er forindstillet.

1. Indstil det ønskede format med drejeknappen.
2. Bekræft med .

Indstilling af klokkeslæt

Krav: Displayet viser klokkeslættet.

1. Indstil det ønskede klokkeslæt med drejeknappen.
2. Bekræft med .

Indstilling af datoformat

Krav: Displayet viser de mulige formater D.M.Y, D/M/Y og M/D/Y. D.M.Y er forindstillet.

1. Indstil det ønskede format med drejeknappen.
2. Bekræft med .

Indstilling af dato

Krav: Displayet viser den forindstillede dato. Indstilling af dag er allerede aktiveret.

1. Indstil den ønskede dag med drejeknappen.
2. Tryk på  for at skifte til indstilling af måned.
3. Indstil måneden med drejeknappen.
4. Tryk på  for at skifte til indstilling af år.
5. Indstil året med drejeknappen.
6. Bekræft med .

Indstilling af temperaturenhed

Krav: Displayet viser de mulige enheder °C og °F. Enheden °C er forindstillet.

1. Indstil den ønskede enhed med drejeknappen.
2. Bekræft med .

Afslutning af den første ibrugtagning

Krav: Displayet viser "Første ibrugtagning afsluttet".

- ▶ Tryk på .
- ✓ Apparatet skifter til energibesparende tilstand.
- ✓ Displayet viser indikatoren i energibesparende tilstand.
- ✓ Apparatet er klar til brug.

Rengøring af ovnrude

Bemærk: For at sikre tætheden er dørtætningen smurt fra fabrikkens side. Der kan være rester tilbage på ovnruden.

- ▶ Inden apparatet tages i brug, skal ovnruden rengøres med et rengøringsmiddel til glas og en vinduesklud eller en mikrofiberklud.
Brug ikke en glasskraber.

Rengøring af tilbehør

- ▶ Inden tilbehøret anvendes første gang, skal det rengøres grundigt med meget varmt opvaskevand og en blød opvaskeklud.

Opvarmning af apparat

1. Kontroller, at der ikke er emballagerester i ovnrummet.
2. Tag tilbehøret ud af apparatet.

3. For at fjerne lugten af nyt apparat skal den tomme ovn opvarmes med lukket dør.
Den bedste indstilling for denne opvarmning er  og 200°C i en time.

7 Generel betjening

7.1 Aktivering af apparat

1. Åbn døren, drej funktionsvælgeren, eller berør et touch-panel for at forlade energibesparende tilstand.
2. Indstil den ønskede funktion.

7.2 Åbning af apparatets dør

1. Tryk på .
✓ Apparatet åbner døren.
2. Døren kan åbnes helt med det forsænkede greb i siden.
Tryk ved aktiveret børnesikring vedvarende på  i nogle sekunder, til apparatet åbner døren.

7.3 Fyldning af vandbeholder

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Dampe fra brændbare væsker kan antændes på de varme overflader i ovnrummet og medføre en forpufning (eksplosion).

Apparatets dør kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp og stikflammer ud.

- Fyld udelukkende vandbeholderen med vand eller med den afkalkningsvæske, som er anbefalet af os.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under driften bliver den forreste kant af ovnrummet meget varm.

- Rør kun ved vandbeholderens håndtag, når vandbeholderen tages ud.

BEMÆRK!

Apparatet kan blive beskadiget ved anvendelse af uegnede væsker.

- Brug ikke andre væsker end vand.
- Anvend udelukkende frisk, koldt ledningsvand, blødgjort vand eller mineralvand uden kulsyre.

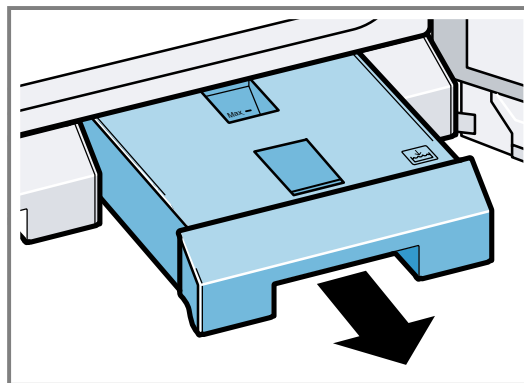
Bemærk: Fyld altid friskvandsbeholderen → Side 7 op inden start af drift med damp.

Lad den tomme vandbeholder blive i beholderrummet i apparatet under drift uden damp.

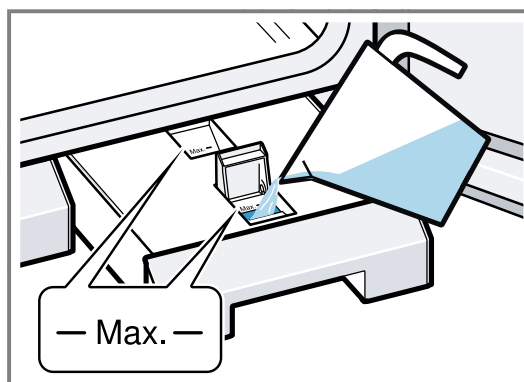
Friskvandsbeholderen er på højre side af apparatet. Friskvandsbeholderen har et rumindhold på 1,6 liter.

1. Åbn apparatdøren.
2. Træk friskvandsbeholderen så langt ud af apparatet, at fordybningen med niveauindikatoren befinder sig

udenfor apparatet, eller træk friskvandsbeholderen helt ud af apparatet.



3. Åbn friskvandsbeholderens klap.
4. Fyld friskvandsbeholderen op til markeringen "Max." med 1,7 liter koldt vand.



5. Luk friskvandsbeholderens klap.
6. Skyd friskvandsbeholderen helt ind til anslag.
7. Vær opmærksom på symbolerne for friskvand og brugsvand → Side 7, når beholderlåget lægges på, og beholderen sættes ind på plads.

7.4 Tænde apparat

1. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.
✓ Displayet viser den valgte ovnfunktion og en foreslået temperatur.
2. Indstil eventuelt den ønskede temperatur med drejekappen.
✓ I displayet vises opvarmningssymbolet .
✓ Bjælken viser løbende opvarmningsstatus.
✓ Når apparatet har nået den indstillede temperatur, lyder der et signal, og opvarmningssymbolet slukkes .

Bemærkninger

- Når der vælges en anden ovnfunktion, bibeholdes den indstillede temperatur.
Displayet viser kun den foreslåede temperatur, når der er blevet tændt for apparatet.

- Når vandbeholderen er tom, viser displayet en meddelelse.

→ "Fyldning af vandbeholder", Side 13

7.5 Slukning af apparat

- ▶ Drej funktionsvælgeren til 0.
Afhængigt af ovnfunktionen kan der eventuelt høres en skylning.

7.6 Dampskud

Ved et dampskud fylder apparatet målrettet ovnrummet med damp. På den måde kan f.eks. brød og rundstykker bages med tilstrækkelig meget fugtighed. Gærbagværk får en glat, blank skorpe.

Dampskud fungerer kun ved følgende ovnfunktioner:

- Varmluft + 30 % damp 
- Varmluft + 0 % damp 
- Fuldt dækkende grill + Cirkulationsluft 

Start af dampskud

1. Kontroller inden opvarmningen, at der er vand i friskvandsbeholderen.
Når friskvandsbeholderen er tom, viser displayet ikke .
 2. Tryk på .
- ✓ Efter kort tid fylder apparatet ovnrummet med damp.
 - ✓ Dampskuddet varer ca. 5 minutter.

Afbrydelse af dampskud

- ▶ Tryk på .

7.7 Altid efter brug

Tøm, rengør og tør altid friskvandsbeholderen og brugsvandsbeholderen efter en ovnfunktion med damp. Tør

ovnrummet, så der ikke er fugt tilbage i apparatet, og der ikke kan opstå lugt.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig.

- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

Tømning af vandbeholder

BEMÆRK!

Stærk varme beskadiger vandbeholderen.

- ▶ Vandbeholderen må ikke tørres i det varme ovnrum.

1. Åbn apparatets dør med forsigtighed.
Der kommer meget varm damp ud.
2. Tag begge vandbeholdere ud, og tøm, rengør og tør dem.

Tørring af ovnrum

1. Fjern madrester eller tilsmudsninger i ovnrummet med det samme, når apparatet er kølet af.
Fastbrændte madrester og smuds er betydeligt vanskeligere at fjerne på et senere tidspunkt.
2. Tør det afkølede ovnrum af, og tør grundigt efter med en blød klud.
3. Tør eventuelt også kondensvand bort fra skabe eller håndtag.
4. Ovnrummet kan også hurtigt tørres med tørreprogrammet. Tørreprogram → Side 29

7.8 Tænde for apparat efter automatisk slukning

Krav: Efter en længere driftstid har slukket apparatet.

→ "Sikkerhedsslukning", Side 10

1. Drej funktionsvælgeren til 0.
2. Sæt apparatet i drift igen.

8 Timer-funktioner

Apparatet har forskellige Timer-funktioner, som kan bruges til styring af driften.

8.1 Oversigt over Timer-funktioner

De forskellige Timer-funktioner vælges med tasten .

Timer-funktion	Anvendelse
	Minutur
	Tilberedningstid ¹
	Sluttidspunkt for tilberedning ¹
	Stopur

8.2 Åbne Timer-menu

Bemærk: Timer-menuen kan åbnes i alle driftstyper. Hvis funktionsvælgeren sættes på S i grundindstillingerne, er Timer-menuen ikke tilgængelig.

- ▶ Tryk på .
- ✓ I displayet vises Timer-menuen.

8.3 Forlade Timer-menu

- ▶ Tryk på **X**.
- ✓ Timer-menuen er lukket.
- ✓ Indstillinger, der ikke er gemt, går tabt.

Bemærk: Timer-menu kan altid forlades igen.

8.4 Minutur

Minuturet fungerer uafhængigt af apparatets andre indstillinger. Der kan maksimalt indstilles 90 minutter.

Indstilling af minutur

1. Tryk på .
- ✓ Displayet viser funktionen "Minutur" .
2. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.

¹ Ikke tilgængelig i energibesparende tilstand.

3. Start med ►.
- ✓ Apparatet lukker Timer-menuen.
- ✓ Tiden tæller ned.
- ✓ Displayet viser **Σ** og tiden, der tælles ned.
- ✓ Når tiden er gået, lyder der et signal.
4. Tryk på ✓.
- ✓ Lydsignalet holder op.

Sætte minatur på pause

1. Tryk på 0.
- ✓ Displayet viser funktionen "Minatur" **Σ**.
2. Tryk på II.
- ✓ Minuturet standser.
- ✓ Displayet viser ►.
3. Tryk på ► for at fortsætte minuturets drift.

Afbryde minuturet før tiden

1. Tryk på 0.
- ✓ Displayet viser funktionen "Minatur" **Σ**.
2. Tryk på C.

8.5 Stopur

Stopuret fungerer uafhængigt af apparatets andre indstillinger. Stopuret tæller op fra 0 sekunder til 90 minutter.

Stopuret har en pausefunktion. Dermed kan stopuret sættes på pause indimellem.

Starte stopur

1. Tryk på 0.
2. Vælg funktionen "Stopur" 0 med ►.
3. Start med ►.
- ✓ Apparatet lukker Timer-menuen.
- ✓ Tiden tæller ned.
- ✓ Displayet viser 0 og tiden, der tælles ned.

Sætte stopur på pause

1. Tryk på 0.
2. Vælg funktionen "Stopur" 0 med ►.
3. Tryk på II.
- ✓ Tiden stopper.
- ✓ Displayet viser ►.
4. Tryk på ► for at fortsætte stopurets drift igen.
- ✓ Tiden fortsætter med at løbe.
- ✓ Når de 90 minutter er nået, blinker indikatoren, og der lyder et signal.
5. Tryk på ✓.
- ✓ Lydsignalet holder op.

Deaktivering af stopur

1. Tryk på 0.
2. Vælg funktionen "Stopur" 0 med ►.
3. Tryk på C.

8.6 Varighed af tilberedning

Når der indstilles en tilberedningstid for en ret, slukkes apparatet automatisk efter dette tidsrum. Der kan indstilles en tilberedningstid fra 1 minut til 23:59 timer.

Under den igangværende tilberedningstid kan ovnfunktion og temperatur ændres.

Indstilling af tilberedningstid

Krav

- Retten befinder sig i ovnrummet.
 - Ovnfunktion og temperatur er indstillet.
1. Tryk på 0.
 2. Vælg "Tilberedningstid" 0 med funktionen ►.
 3. Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen.
 4. Start med ►.
 - ✓ Apparatet starter tilberedningstiden.
 - ✓ Apparatet lukker Timer-menuen.
 - ✓ Displayet viser temperaturen, driftstypen, den resterende tilberedningstid og sluttidspunktet for tilberedningen.
 - ✓ Et minut inden tilberedningstiden er udløbet, viser displayet tilberedningstiden forstørret.
 - ✓ Når tilberedningstiden er gået, slukkes apparatet.
 - ✓ 0 blinker, og der lyder et signal.
 5. Tryk på ✓, åbn ovndøren, og drej funktionsvælgeren til 0.
 - ✓ Lydsignalet holder op.

Ændring af tilberedningstid

1. Tryk på 0.
2. Vælg "Tilberedningstid" 0 med funktionen ►.
3. Korrigér tilberedningstiden med drejeknappen.
4. Start med ►.

Sletning af tilberedningstid

1. Tryk på 0.
2. Vælg "Tilberedningstid" 0 med funktionen ►.
3. Slet tilberedningstiden med C.
4. Vend tilbage til normal drift med X.

Afbrydelse af hele processen

- Drej funktionsvælgeren til 0.

8.7 Sluttidspunkt for tilberedning

Sluttidspunktet for tilberedningen kan forskydes til et senere tidspunkt.

Eksempel: Klokken er 14:00. Retten har en tilberedningstid på 40 minutter. Retten skal være færdig klokken 15:30.

Angiv tilberedningstiden til 40 minutter, og forskyd tidspunktet for tilberedningens afslutning til klokken 15:30. Elektronikken beregner starttidspunktet. Apparatet starter automatisk klokken 14:50 og slukker klokken 15:30. Bemærk, at letfordærlige madvarer ikke må stå for længe i apparatet.

Forskyde sluttidspunkt for tilberedning

Krav

- Retten befinder sig i ovnrummet.
 - Ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid er indstillet.
1. Tryk på 0.
 2. Vælg funktionen "Sluttidspunkt for tilberedning" 0 med ►.
 3. Indstil det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen med drejeknappen.
- Indstil først tilberedningstiden, når 0 blinker.

4. Start med ►.
- ✓ Apparatet går i venteposition.
- ✓ Displayet viser driftstypen, temperaturen, tilberedningstiden og sluttidspunktet for tilberedningen.
- ✓ Apparatet starter på det beregnede tidspunkt og slukkes automatisk, når tilberedningstiden er udløbet.
- ✓ Når tilberedningstiden er gået, pulserer , og der lyder et signal.
5. Tryk på , åbn ovndøren, og drej funktionsvælgeren til 0.
- ✓ Lydsignalet holder op.

Ændring af sluttidspunkt for tilberedning

1. Tryk på .
2. Vælg funktionen "Sluttidspunkt for tilberedning"  med ►.
3. Indstil det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen med drejeknappen.
4. Start med ►.

Afbrydelse af hele processen

- Drej funktionsvælgeren til 0.

9 Langtids-timer

Med denne funktion holder apparatet med ovnfunktionen Varmluft + 0 % damp  en temperatur på mellem 50 °C og 230 °C.

Retter kan holdes varme i op til 74 timer, uden at apparatet skal tændes eller slukkes.

Vær opmærksom på, at letfordærlige madvarer ikke må stå for længe i apparatet.

9.1 Start af Langtids-Timer

Krav: Langtids-Timer er indstillet til "Tilgængelig" i Grundindstillingerne → *Side 23*.

1. Drej funktionsvælgeren til .
2. Tryk på .
- ✓ Displayet viser den foreslåede værdi 24h ved 85 °C.
3. Tryk på , og indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen.

4. Tryk på ►, og indstil det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen med drejeknappen.
5. Tryk på ►, indstil den ønskede slukningsdato med drejeknappen, og bekræft med .
6. Indstil den ønskede temperatur med drejeknappen.
7. Start med ►.
- ✓ Apparatet starter Langtids-Timeren.
- ✓ Displayet viser  og temperaturen.
- ✓ Ovnrumsbelysning og displaybelysning er slukket.
- ✓ Betjeningsfeltet er låst.
- ✓ Der lyder ingen tastelyd, når betjeningsfeltet berøres.
- ✓ Når tiden er udløbet, varmer apparatet ikke mere, og indikatoren slukkes.
8. Drej funktionsvælgeren til 0.

9.2 Slukning af Langtids-Timer

- Drej funktionsvælgeren til 0.

10 Børnesikring

Aktiver børnesikringen, for at børn ikke utilsigtet skal kunne tænde for apparatet eller ændre indstillinger. Hvis der sker et strømsvigt, mens børnesikringen er aktiveret, kan børnesikringen være deaktiveret, når strømforsyningen kommer igen.

10.1 Aktivering af børnesikring

Krav

- Indstil børnesikringen til "Tilgængelig" i Grundindstillingerne → *Side 23*.
- Funktionsvælgeren står på 0.

- Tryk vedvarende på  i ca. 6 sekunder.
- ✓ Displayet viser indikatoren i energibesparende tilstand og .
- ✓ Børnesikringen er aktiveret.

10.2 Deaktivering af børnesikring

Krav: Funktionsvælgeren står på 0.

1. Tryk vedvarende på  i ca. 6 sekunder.
- ✓ Børnesikringen er deaktiveret.
2. Indstil apparatet som normalt.

11 Automatik-programmer

Med automatik-programmerne kan der tilberedes mange forskellige retter. Apparatet vælger selv den optimale indstilling.

11.1 Anvisninger om indstillingerne i automatik-programmerne

Følg anvisningerne om indstillingerne i automatik-programmerne.

- Resultatet af tilberedningen afhænger af madvarernes kvalitet og fadets eller beholderens størrelse og art.

For at opnå et optimalt resultat må der kun anvendes helt friske madvarer og kød med køleskabstemperatur. Dybfrostretter skal altid anvendes direkte fra fryseren.

- Retterne er underopdelt i kategorier. I hver kategori findes der én eller flere retter. Displayet viser den sidst valgte kategori øverst.
- Automatik-programmet foreslår en temperatur, en ovnfunktion og en tilberedningstid for den valgte ret.

- Ved visse retter opfordrer apparatet til at angive vægten. Vægten kan ikke indstilles med værdier udenfor det angivne vægtområde.
- Ved visse retter opfordrer apparatet til at angive den ønskede bruningsgrad, rettens tykkelse, og tilberedningsgrad for kød eller grøntsager.
- Ved nogle retter skal ovnen forvarmes, mens den er tom. Sæt først retten i ovnen, når forvarmningen er afsluttet, og der vises en meddelelse i displayet.
- Apparatet viser de foretrukne indstillinger som forslag næste gang.
- Ved nogle retter skal der bruges et stegetermometer. Anvend stegetermometer → *Side 18* ved disse opskrifter.
- For at opnå et godt resultat må ovnen ikke være for varm til den valgte ret. Hvis ovnen er for varm, vises en meddelelse i displayet. Lad apparatet køle af, og start det igen.

11.2 Indstilling af en ret

Bemærk: Apparatet guider hele vejen gennem indstillingsproceduren. Følg anvisningerne på displayet.

1. Drej funktionsvælgeren til ☼.
2. Tryk på .
3. Bekræft med .
4. Vælg kategorien med drejeknappen.
5. Vælg den ønskede ret med drejeknappen.
Ved mange af retterne kan indstillingerne tilpasses individuelt.
Ved nogle retter skal vægten indstilles.
- ✓ De mulige indstillinger vises på displayet.
6. Tryk på .
- ✓ Displayet viser anvisninger om tilbehør og om tilberedning.
7. Bekræft de ønskede indstillinger med .
8. Følg anvisningerne på displayet.
- ✓ Når varigheden er afsluttet, lyder der et signal.
- ✓ Apparatet holder op med at varme.

Bemærk: Det påvirker resultatet af tilberedningen, hvis apparatets dør åbnes under et igangværende automatik-

program. Åbn kun apparatets dør kortvarigt. Apparatet afbryder automatik-programmet og fortsætter programmet, når døren lukkes igen.

Eftertilberedning

Hvis resultatet af tilberedningen ikke er som ønsket, kan nogle retter eftertilberedes, efter at varigheden er afsluttet.

Krav: Der vises en forespørgsel på displayet, om retten skal eftertilberedes.

1. Bekræft med .
2. Der kan vælges en enkelt eller en dobbelt varighed.
3. Start med .
4. Drej funktionsvælgeren til 0, når eftertilberedningen er afsluttet.

Ændring og afbrydelse af program

Bemærk: Når programmet er startet, kan indstillingerne ikke længere ændres.

- ▶ Drej funktionsvælgeren til 0.
- ✓ Apparatet afslutter programmet.

11.3 Åbning af sidste automatik-program

Apparatet gemmer de 5 sidste retter med de valgte indstillinger. Det er muligt at gemme disse retter med de valgte indstillinger som individuelle opskrifter.

Bemærk: Når indstillingerne for en individuel opskrift gemmes via funktionen "Sidste automatik-programmer", kan indstillingerne for de individuelle opskrifter ikke mere ændres.

→ "*Individuelle opskrifter*", *Side 17*

1. Drej funktionsvælgeren til ☼.
- ✓ Displayet viser .
2. Tryk på .
3. Vælg "Sidste automatik-programmer" med drejeknappen.
4. Bekræft med .
5. Vælg den ønskede ret med drejeknappen.
6. Indtast et navn for retten, og gem den. → *Side 18*

12 Individuelle opskrifter

Der kan gemmes op til 50 individuelle opskrifter med navne, så det er let og hurtigt at åbne en opskrift igen. Det er muligt at optage trinnene i en opskrift.

12.1 Optagelse af opskriftstrin

Det er muligt at indstille og optage 5 faser efter hinanden.

1. Drej funktionsvælgeren til ☼.
2. Tryk på .
3. Vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen.
4. Bekræft med .
5. Vælg en ledig lagerplads med drejeknappen.
6. Tryk på .
7. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren og den ønskede temperatur med drejeknappen.
- ✓ Apparatet optager tilberedningstiden.

8. Stik om ønsket stegetermometret ind i stikdåsen i ovnrummet, og angiv kernetemperaturen for en fase → *Side 17*.
9. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren og den ønskede temperatur med drejeknappen for at optage den næste fase.
- ✓ En ny fase begynder.
10. Tryk på , når retten er tilberedt som ønsket.
11. Indtast navnet under "ABC".
→ "*Indtastning af navn*", *Side 18*
Apparatet begynder først optagelsen af en fase, når den indstillede temperatur er nået.
Hver fase skal vare mindst et minut.
I det første minut af en fase kan ovnfunktionen eller temperaturen ændres.

Angivelse af kernetemperatur for en fase

1. Stik stegetermometret → *Side 18* ind i stikdåsen i ovnrummet.

2. Indstil ovnfunktion og temperatur.
3. Tryk på .
4. Angiv den ønskede kernetemperatur med drejeknap-
pen, og bekræft med .

12.2 Programmering af opskrift

1. Drej funktionsvælgeren til .
2. Tryk på .
3. Vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen, og bekræft med .
4. Vælg en ledig lagerplads med drejeknappen.
5. Tryk på .
6. Indtast navnet under "ABC".
→ "Indtastning af navn", Side 18
7. Vælg den første fase med .
- ✓ Ved starten vises den indstillede ovnfunktion og tem-
peratur i displayet.
8. Om ønsket kan ovnfunktionen ændres med funktions-
vælgeren og temperaturen med drejeknappen.
9. Stik om ønsket stegetermometeret ind i stikdåsen i
ovnrummet, og angiv kernetemperaturen for en fase
→ Side 18, eller vælg en tidsindstilling med .
- Der kan ikke angives en tilberedningstid for faser
med en programmeret kernetemperatur.
10. Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknap-
pen.
11. Når tilberedningen i en fase er færdig: Tryk på  for
at afslutte optagelsen, eller vælg den næste fase med
.
12. Gem med , eller afbryd med , og forlad menuen.

Angivelse af kernetemperatur for en fase

Bemærk: Der kan ikke angives en tilberedningstid for
faser med en programmeret kernetemperatur.

1. Tryk på  for at vælge den næste fase.
2. Indstil ovnfunktion og temperatur.
3. Tryk på .
4. Angiv den ønskede kernetemperatur med drejeknap-
pen, og bekræft med .

12.3 Indtastning af navn

1. Angiv navnet på opskriften under "ABC".
2. Vælg bogstaverne med drejeknappen.
Et nyt ord begynder altid med et stort bogstav.
Der kan anvendes latinske bogstaver, visse særtegn
og tal.
3. Tryk kort på   for at bevæge cursoren mod højre.
4. Tryk længerevarende på   for at skifte til omlyd og
særtegn.
5. Tryk to gange på   for at lave et linjeskift.

6. Tryk kort på   for at bevæge cursoren mod højre.
7. Tryk længerevarende på   for at skifte til normale
tegn.
8. Tryk to gange på   for at lave et linjeskift.
9. Tryk  på for at slette bogstaver.
10. Gem med , eller afbryd med , og forlad menuen.

12.4 Starte en opskrift

1. Drej funktionsvælgeren til .
2. Tryk på .
3. Vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen, og bekræft med .
4. Vælg den ønskede opskrift med drejeknappen.
5. Hvis en opskrift indeholder en kernetemperatur, skal
stegetermometeret → Side 18 stikkes i stikdåsen.
6. Start med .
- Varigheden begynder først, når apparatet har nået
den indstillede temperatur.
Under den igangværende tilberedning af opskriften
kan temperaturen ændres med drejeknappen. Det
ændrer ikke den gemte opskrift, hvis temperaturen
ændres.
- ✓ Driften starter.
- ✓ Varigheden tælles synligt ned.
- ✓ Indstillingerne for faserne vises på displayet.

12.5 Ændring af opskrift

Det er muligt at ændre indstillingerne i en optaget eller
programmeret opskrift.

1. Drej funktionsvælgeren til .
2. Tryk på .
3. Vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen, og bekræft med .
4. Vælg den ønskede opskrift med drejeknappen.
5. Tryk på .
6. Vælg den ønskede fase med .
- ✓ Displayet viser den programmerede ovnfunktion, tem-
peratur og tilberedningstid.
7. Om ønsket kan indstillingerne ændres med drejek-
nappen eller funktionsvælgeren.
8. Gem med , eller afbryd med , og forlad menuen.

12.6 Sletning af opskrift

1. Drej funktionsvælgeren til .
2. Tryk på .
3. Vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen, og bekræft med .
4. Vælg den ønskede opskrift med drejeknappen.
5. Slet opskriften med .
6. Bekræft med .

13 Stegetermometer

Med stegetermometeret kan retterne tilberedes helt præ-
cist. Stegetermometeret måler temperaturen inde i kødet
på 3 målepunkter. Når den ønskede kernetemperatur er
nået, slukker apparatet automatisk og sikrer dermed, at
retterne altid bliver tilberedt helt præcist.

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ovnrummet og stegetermometeret bliver meget varme.
► Brug ovnhandsker, når stegetermometeret stikkes ind
eller tages ud.

BEMÆRK!

Temperaturer over 250 °C beskadiger stegetermometeret.

- Anvend kun stegetermometeret i ovnen ved en maksimal temperaturindstilling på 230 °C.
- Stegetermometeret må ikke anvendes med ovnfunktionerne fuldt dækkende grill eller kompaktgrill.
- Tag stegetermometeret ud af ovnen, inden ovnfunktionerne fuldt dækkende grill eller kompaktgrill anvendes.
- Indstil maksimalt 250 °C ved anvendelse af ovnfunktionen fuldt dækkende grill og cirkulationsluft sammen med stegetermometeret.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Varmen kan beskadige isoleringen, hvis der anvendes et forkert stegetermometer.

- Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

BEMÆRK!

Fugt kan beskadige stegetermometeret.

- Stegetermometeret må ikke vaskes i opvaskemaskine.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Stegetermometeret er spidst.

- Omgås stegetermometeret med forsigtighed.

Anvend kun det medfølgende stegetermometer. Stegetermometeret kan købes som reservedel hos kundeservice eller i online-shoppen.

Når stegetermometeret anvendes, må madvarerne aldrig sættes ind på den øverste rillehøjde.

Tag altid stegetermometeret ud af ovnen efter brugen.

Opbevar ikke stegetermometeret i ovnrummet.

Rengør altid stegetermometeret efter brugen med en fugtig klud.

13.1 Forventet tilberedningstid

Ved en temperaturindstilling over 100°C og når stegetermometeret er sat i stikdåsen, viser displayet efter forvarmningen den forventede tilberedningstid efter ca. 5 til 20 minutter. Apparatet opdaterer løbende den forventede tilberedningstid.

Jo længere tilberedningen varer, desto nøjagtigere bliver angivelsen af den forventede tilberedningstid. Åbn ikke apparatets dør, fordi dette medfører en forkert angivelse af den forventede tilberedningstid.

Displayet viser den forventede tilberedningstid ved normal drift og ved automatik-programmerne.

Tryk på **i** for at vise den aktuelle kernetemperatur.

For at vise den forventede tilberedningstid i stedet for den aktuelle kernetemperatur, skal indstillingerne ændres i grundeindstillingerne → Side 23.

I begyndelsen af tilberedningstiden viser displayet den aktuelle kernetemperatur i ca. 3 til 4 minutter "<15 °C". Det målbare område er 15°C til 99°C. Udenfor det målbare område viser displayet "<15 °C" eller "--°C" som aktuel kernetemperatur.

Hvis retten bliver stående i ovnen, efter at tilberedningen er afsluttet, stiger kernetemperaturen lidt mere på grund af restvarmen.

Hvis der indstilles en programmeret opskrift, som både har stegetermometer og tilberednings-timer, slukkes apparatet, når den første af de angivne værdier er nået.

13.2 Vejledende værdier for kernetemperatur

Følgende oversigt indeholder vejledende værdier for kernetemperatur. De vejledende værdier afhænger af rettens kvalitet og beskaffenhed.

Anvend kun ferske madvarer, aldrig dybfrosne. Af hygiejniske grunde er det vigtigt, at kritiske madvarer som fisk og vildt opnår kernetemperaturer mindst fra 62°C til 70°C og fjerkræ og hakket kød fra 80°C til 85°C.

Madvare	Vejledende værdi for kernetemperatur i °C
Oksekød	
Roastbeef, oksefilet, entrecôte, meget rød	45-47
Roastbeef, oksefilet, entrecôte, rød	50-52
Roastbeef, oksefilet, entrecôte, rosa	58-60
Roastbeef, oksefilet, entrecôte, gennemstegt	70-75
Oksesteg	80-85
Svinekød	
Flæskesteg	72-80
Svineryg, rosa	65-70
Svineryg, gennemstegt	75
Forloren hare	85
Svinefilet	65-70
Kalvekød	
Kalvesteg, gennemstegt	75-80
Kalvebryst, fyldt	75-80
Kalveryg, rosa	58-60
Kalveryg, gennemstegt	65-70
Kalvefilet, rød	50-52
Kalvefilet, rosa	58-60
Kalvefilet, gennemstegt	70-75
Vildt	
Rådyrryg	60-70
Rådyrkølle	70-75
Rådyrryg, steaks	65-70
Hareryg, kaninryg	65-70
Fjerkræ	
Kylling	90
Perlehøne	80-85
Gås, kalkun, and	85-90
Andebryst, rosa	55-60
Andebryst, gennemstegt	70-80
Strudse-steak	60-65
Lammekød	
Lammekølle, rosa	60-65
Lammekølle, gennemstegt	70-80
Lammeryg, rosa	55-60
Lammeryg, gennemstegt	65-75
Fårekød	

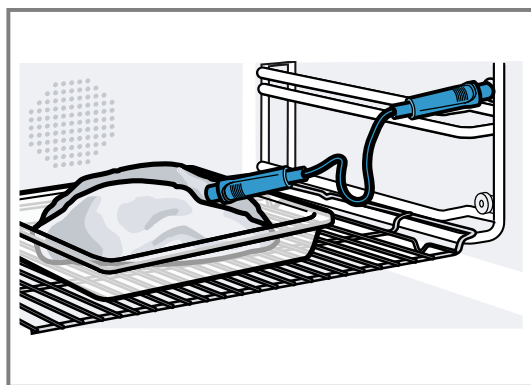
Madvare	Vedledende værdi for kerntemperatur i °C
Fårekølle, rosa	70-75
Fårekølle, gennemstegt	80-85
Fåreryg, rosa	70-75
Fåreryg, gennemstegt	80
Fisk	
Filet	62-65
Hel fisk	65
Terrine	62-65
Andet	
Brød	96
Postej	72-75
Terrine	60-70
Foie gras	45
Genopvarmning af retter	75

13.3 Placering af stegetermometer i retten

1. Stik stegetermometeret helt ind i retten.
2. Stik ikke stegetermometeret ind i fedt.
3. Kontroller, at stegetermometeret ikke berører fadet eller benet i kødet.
4. Sæt retten ind i ovnen.

Placering af stegetermometer i kød

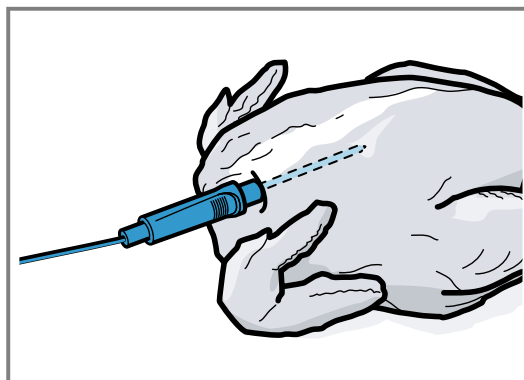
1. Stik stegetermometeret helt ind til anslag fra siden i det tykkeste sted i kødet.



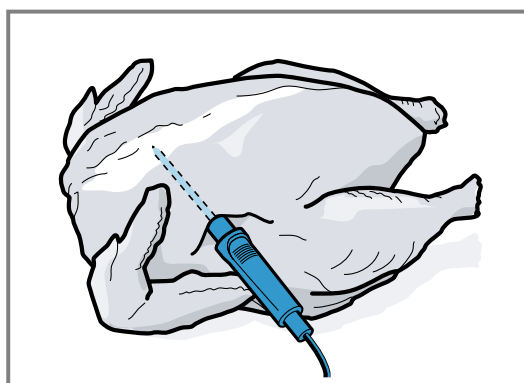
2. Stik stegetermometeret ind fra siden i det største stykke kød, hvis der er flere stykker.

Placering af stegetermometer i fjerkræ

1. Stik stegetermometeret helt ind til anslag i det tykkeste sted på fjerkræets bryst.



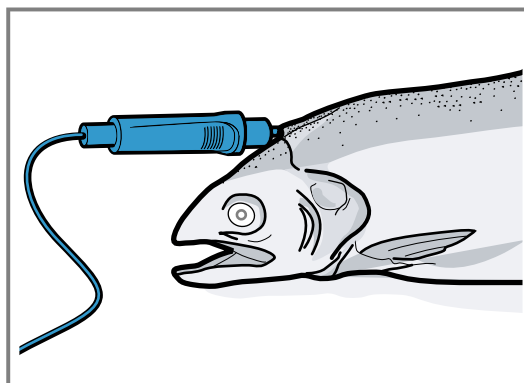
2. Stik stegetermometeret ind på langs eller på tværs afhængigt af fjerkræets beskaffenhed.



3. Pas på ved fjerkræ, at stegetermometerets spids ikke bliver placeret inde i hulrummet.

Placering af stegetermometer i fisk

1. Stik stegetermometeret ind bag hovedet langs med rygraden til anslaget ved hele fisk.



2. Placer hele fisk i svømmestilling på risten ved hjælp af en halv kartoffel.

13.4 Vende retten

1. Træk ikke stegetermometeret ud af retten, når den vendes.
Hvis stegetermometeret trækkes ud af retten under tilberedningen, nulstiller apparatet alle indstillinger. I så fald skal alle indstillinger foretages igen.
2. Vend retten.
3. Kontroller, at stegetermometeret stadig er placeret korrekt i retten, når den er vendt.

13.5 Indstilling af stegetermometer

BEMÆRK!

Varmen fra grillelementet kan beskadige stegetermometeret.

- Sørg for, at der er en afstand på flere centimeter mellem grillelementet og stegetermometerets ledning. Vær opmærksom på, at kødet kan udvide sig lidt under tilberedningen.

Stegetermometerets ledning kan blive beskadiget i ovndøren.

- Pas på, at stegetermometerets ledning ikke kommer i klemme i ovndøren.

1. Stik stegetermometeret i retten, og sæt den i ovnen.
2. Stik stegetermometeret ind i stikdåsen i ovnrummet.
3. Luk ovndøren.
4. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.
5. Indstil temperaturen i ovnen med drejeknappen.
6. Tryk på ↶.

7. Angiv den ønskede kernetemperatur med drejeknappen, og bekræft med ↶.
 - Sørg for, at den indstillede kernetemperatur er højere end den aktuelle kernetemperatur.
 Den indstillede kernetemperatur kan ændres når som helst.
- ✓ Apparatet varmer med den indstillede ovnfunktion.
- ✓ I displayet vises den aktuelle kernetemperatur og nedenunder den indstillede kernetemperatur.
- ✓ Når den indstillede kernetemperatur i retten er nået, lyder der et signal.
- ✓ Apparatet afslutter automatisk tilberedningen.
8. Bekræft med ✓.
9. Drej funktionsvælgeren til 0.

Ændring af indstillet kernetemperatur

1. Tryk på ↶.
2. Korrigér den indstillede kernetemperatur for retten med drejeknappen, og bekræft med ↶.

Sletning af indstillet kernetemperatur

1. Tryk på ↶.
2. Sletning af den indstillede kernetemperatur med **C**.
- ✓ Apparatet fortsætter med at varme i normal tilberedningsdrift.

14 Home Connect

Apparatet er netværksegnet. Forbind apparatet med en mobil slutenhed for at betjene funktioner via Home Connect-appen, tilpasse grundindstillinger eller overvåge den aktuelle driftstilstand.

Home Connect-tjenesterne er ikke tilgængelige i alle lande. Home Connect-funktionens tilgængelighed afhænger af, om Home Connect-tjenesterne er tilgængelige i det pågældende land. Der findes oplysninger om dette på: www.home-connect.com.

Home Connect-appen viser vej gennem hele tilmeldingsprocessen. Følg anvisningerne i Home Connect-app for at foretage indstillingerne.

Tip: Overhold også anvisningerne i Home Connect-app.

Bemærkninger

- Overhold sikkerhedsanvisningerne i denne brugsvejledning, og sørg for, at de også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect-app.
 - "Sikkerhed", Side 2
- Betjening direkte på apparatet har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene maskinen via Home Connect-appen.
- Når apparatet er standby i netværket, bruger det maks. 2 W.
- Hvis apparatet skal betjenes via Home Connect app, skal funktionen Fjernbetjening først aktiveres i Home Connect indstillingerne. Denne funktion er en sikkerhedsfunktion. Drej funktionsvælgeren på apparatet

hen til positionen for lys ☼ for at muliggøre funktionen Fjernbetjening.

14.1 Opsætning af Home Connect

Krav

- Apparatet skal være tilsluttet strømforsyningsnettet og være tændt.
 - Der forefindes en mobil enhed med den aktuelle version af iOS- eller Android-styresystemet, f.eks. en smartphone.
 - Apparatet har forbindelse til WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi) på opstillingsstedet.
 - Den mobile enhed og apparatet befinder sig indenfor rækkevidden af hjemmenetværkets WLAN-signal.
1. Skan følgende QR-kode.



Med QR-koden kan Home Connect app installeres, og apparatet forbindes.

2. Følg anvisningerne i Home Connect app.

14.2 Home Connect indstillinger

I apparatets grundindstillinger kan indstillinger for Home Connect og netværksindstillinger tilpasses. Indstillingerne, der vises i displayet, afhænger af, om Home Connect er opsat, og om apparatet er forbundet med hjemmenetværket.

Symbol	Grundindstilling	Mulige indstillinger	Forklaring
LAN / WLAN	Forbindelsestype	LAN WLAN	Der kan skiftes mellem forbindelsesmåde med LAN-kabel og WLAN. Følg anvisningerne for opsætning afhængigt af den pågældende forbindelsesmåde.
📶	Forbindelse	Forbind Afbryd	Netværksforbindelsen kan aktiveres og deaktiveres som ønsket. Netværksindstillingerne bibeholdes efter deaktivering. Vent nogle sekunder efter aktiveringen, til apparatet har forbundet sig med netværket igen. Bemærk: Apparatet bruger maksimalt 2 W ved standby i netværket.
📱	Forbind med app		Start forbindelsesprocessen mellem app og apparat.
⬇️	Software-update		Der vises en meddelelse i displayet, når der er kommet en ny opdatering. Den nye software kan installeres i menuen Home Connect med ⬇️.
📶	Fjernbetjening	Aktivering Deaktivering	Der er adgang til apparatets funktioner via Home Connect app. Når Fjernbetjening er deaktiveret, er det kun apparatets driftstilstande, der kan ses i app'en. Fjernbetjeningen er kun tilgængelig, når drejeknappen placeres på positionen for lys ☀️. Lyset slukkes efter få minutter.
📶	Permanent fjernstart	Aktivering Deaktivering	Ved permanent aktiveret Fjernstart kan apparatet når som helst startes og betjenes, uden at fjernstart forinden skal frigives på selve apparatet. Permanent Fjernstart er kun tilgængelig, når drejeknappen placeres på positionen for lys ☀️. Lyset slukkes efter få minutter.
⊗	Sletning af netværksindstillinger		Netværksindstillingerne kan altid slettes på apparatet.
🗨️	Oplysninger om apparat		I displayet vises: ■ MAC-adresse COM-modul ■ Apparatets serienummer ■ Software-version Afhængigt af forbindelsesmåden kan der vises flere oplysninger ved brug af pil-tasterne, som f.eks. SSID-netværksnavnet.

14.3 Betjening af apparatet med Home Connect app

Apparatet kan fjernbetjenes og fjernstartes med Home Connect app.

⚠️ ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

- ▶ Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet.
- ▶ Hvis der trænger røg ud, skal apparatet slukkes, og stikket trækkes ud af kontakten. Lad døren forblive lukket for at kvæle eventuelle flammer.

Krav

- Apparatet er tændt.
- Apparatet skal være forbundet med hjemmenetværket og med Home Connect app.
- For at kunne indstille apparatet via app'en, skal der være valgt manuel eller permanent Fjernstart i grundindstillingen "Remote Control Level".

1. Drej funktionsvælgeren til ☀️.
2. Tryk på 📶 for at aktivere fjernstart.
- ✓ Ved siden af vises 📶.
3. Foretag indstillingen i Home Connect app, og send den til apparatet.

Bemærkninger

- Den manuelle fjernstart bliver deaktiveret, hvis apparatets dør åbnes indenfor 15 minutter efter aktivering af fjernstart eller efter driftens afslutning.
- Hvis ovnsens drift startes på direkte apparatet, bliver Fjernstart automatisk aktiveret. Indstillingerne kan ændres via Home Connect app, eller der kan startes et nyt program.

14.4 Deaktivering af netværksforbindelse

1. Drej funktionsvælgeren til S.
 2. Vælg "Grundindstillinger" med drejeknappen.
 3. Tryk på ✓.
 4. Vælg 📶 med drejeknappen.
 5. Tryk på _.
 6. Vælg 📶 med drejeknappen.
 7. Tryk på _.
 8. Indstil "Afbryd" med drejeknappen.
 9. Gem med ✓.
 10. Drej funktionsvælgeren til 0 for at forlade grundindstillingsmenuen.
- ✓ Ændringerne er gemt.

14.5 Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering bliver apparatets software opdateret, f.eks. til optimering, fejlfhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer samt til ekstra funktioner og tjenester.

Forudsætning for dette er, at brugeren er registreret Home Connect bruger, har installeret app'en på en mobil enhed og er forbundet med Home Connect serveren. Så snart en softwareopdatering er tilgængelig, bliver brugeren informeret via Home Connect app og kan starte softwareopdateringen via app'en. Efter en korrekt download kan installationen også startes via Home Connect app i WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi). Der kommer en meddelelse via Home Connect app, når installationen er udført korrekt.

Bemærkninger

- Softwareopdateringen består af to trin.
 - Det første trin er download.
 - Det andet trin er installationen på apparatet.
- Apparatet kan fortsat benyttes under en download. Afhængigt af de personlige indstillinger i app'en kan en softwareopdatering også downloades automatisk.
- Installationen varer nogle minutter. Under installationen kan apparatet ikke anvendes.
- Hvis der er tale om en sikkerhedsrelevant opdatering, anbefales det at udføre installationen hurtigst muligt.

14.6 Fjerndiagnostik

Hvis der rettes henvendelse til Kundeservice om dette, kan Kundeservice få adgang til apparatet via funktionen Fjerndiagnostik. Dertil skal apparatet være forbundet

med serveren Home Connect, og fjerndiagnostik skal være tilgængelig i det land, hvor apparatet anvendes.

Tip: Der findes yderligere oplysninger om adgangen til fjerndiagnostik i det aktuelle land i Service/Support-området på den lokale hjemmeside: www.home-connect.com.

14.7 Databeskyttelse

Vær opmærksom på anvisningerne om databeskyttelse. Når apparatet første gang forbindes med et netværk med internetforbindelse, videregiver apparatet følgende kategorier af data til Home Connect serveren (førstegangsregistrering):

- Entydigt apparat-ID (bestående af apparatets nøgler samt MAC-adressen for det indbyggede Wi-Fi kommunikationsmodul).
- Wi-Fi kommunikationsmodulets sikkerhedscertifikat (til informationsteknisk afsikring af forbindelsen).
- Husholdningsapparatets aktuelle softwareversion og hardwareversion.
- Status for en eventuel førhen udført nulstilling til fabriksindstillinger.

Denne førstegangsregistrering forbereder brugen af Home Connect funktionaliteten og er først nødvendig på det tidspunkt, hvor Home Connect funktionaliteten første gang skal anvendes.

Bemærk: Vær opmærksom på, at Home Connect-funktionaliteterne kun kan anvendes i forbindelse med Home Connect-appen. Oplysningerne om databeskyttelse kan hentes i Home Connect app.

15 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

15.1 Oversigt over grundindstillinger

Her kan du finde en oversigt over grundindstillingerne og fabriksindstillingerne. Grundindstillingerne afhænger af apparatets udstyr.

Indikator	Grundindstilling	Valg	Beskrivelse
	Lysstyrke	Trin 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Indstilling af lysstyrke for display.
	Indikator i energibesparende tilstand	Til ¹ Fra - Ur - Ur + GAGGENAU-logo¹ - Dato - Dato + GAGGENAU-logo - Ur + dato - Ur + dato + GAGGENAU-logo	Indikatorens udseende i energibesparende tilstand Fra: Ingen indikator. Med denne indstilling sænkes apparatets energiforbrug i energibesparende tilstand. Til: Der kan indstilles flere indikatorer. Bekræft "Til" med ✓, og vælg den ønskede indikator med drejeknappen.
	Displayvisning	Reduceret ¹ Standard	Reduceret: Efter kort tid viser displayet kun det vigtigste.
	Touch-panel, farve	Grå ¹ Hvid	Vælg farve for symbolerne på touch-felterne.

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Indikator	Grundindstilling	Valg	Beskrivelse
	Touch-panel, lyd	Lyd 1 ¹ Lyd 2 Fra	Tryk på et touch-felt for at vælge en signallyd.
	Touch-panel, lydstyrke	Trin 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Indstil lydstyrken for touch-feltets tastelyd.
	Opvarmningssignal	Til ¹ Fra	Der lyder et signal, når apparatet har nået den ønskede temperatur ved opvarmningen.
	Lydstyrke for signal	Trin 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Indstil lydstyrken for lydsignalet.
	Klokkeslætsformat	AM/PM 24h ¹	Indstil 24-timers format eller 12-timers format.
	Klokkeslæt	Aktuelt klokkeslæt	Indstil klokkeslæt.
	Tidsomstilling	Manuel ¹ Automatisk	Automatisk tidsomstilling ved skift fra sommertid til vintertid.
	Datoformat	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	Indstilling af datoformat.
	Dato	Aktuel dato	Indstilling af dato. Tryk på ► for at skifte mellem år, måned og dag.
	Temperaturenhed	°C ¹ °F	Indstilling af temperaturenhed.
	Vægtenhed	kg ¹ oz.	Indstilling af vægtenhed.
	Sprog	Tysk ¹ Fransk [...] Engelsk	Indstilling af sprog for tekstvisning. Ved indstilling af sprog genstartes systemet. Genstarten varer nogle sekunder. Efter genstarten lukker apparatet grundindstillingsmenuen.
	Fabriksindstillinger	Nulstilling af apparatet til fabriksindstillinger	Bekræft spørgsmålet: "Slet alle individuelle indstillinger og gendan apparatets standardindstillinger?" med ✓, eller afbryd med ✕. Ved gendannelse af standardindstillingerne sletter apparatet alle individuelle opskrifter. Når standardindstillingerne er blevet gendannet, åbnes menuen "De første indstillinger".
	Demotilstand	Til ¹ Fra	Demotilstanden bruges kun ved præsentation af apparatet. Apparatet varmer ikke i demotilstand. Alle andre funktioner er tilgængelige. Indstillingen "Fra" skal være aktiveret ved normal drift. Indstillingen er kun tilgængelig de første 3 minutter efter tilslutningen af apparatet.
	Demo-rengøringsprogram	Start af demo-rengøringsprogram	Demo-rengøringsprogrammet bruges kun ved præsentation af apparatet. Programmet har hverken rengøringsfunktion eller opvarmningsfunktion. Demo-rengøringsprogrammet varer 10 minutter. Programmet kan altid afbrydes.

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Indikator	Grundindstilling	Valg	Beskrivelse
			Der skal bruges en ny eller brugt standard-rengøringspatron. Efter programmets afslutning skal ovnrummet tørres af manuelt.
	Langtids-Timer	Ikke tilgængelig ¹ Tilgængelig	Tilgængelig: Langtids-Timeren → <i>Side 16</i> kan indstilles.
	Visning af forventet tilberedningstid med stegetermometer	Til ¹ Fra	Til: Når stegetermometret anvendes, viser displayet en forventet tilberedningstid.
	Dørsikring	Fra ¹ Til	Dørsikringen forhindrer, at ovndøren åbnes utilsigtet. Tryk ved indstillingen "Til" vedvarende på  i flere sekunder, til døren åbnes.
	Børnesikring	Ikke tilgængelig ¹ Tilgængelig	Tilgængelig: Børnesikringen → <i>Side 16</i> kan aktiveres.
	Hjemmenetværk	LAN / WLAN Forbindelsestype Wi-Fi Forbindelse 📱 Forbind med app ↕ Software-update 📶 Fjernbetjening 🔌 Permanent fjernstart ⊗ Slet netværksindstillinger 📄 Info om apparatet	Vælg indstillingerne for forbindelsen til hjemmenetværket og de mobile enheder. Afhængigt af forbindelsesstatus viser displayet forskellige indstillingsmuligheder.

15.2 Ændring af grundindstillinger

1. Drej funktionsvælgeren til S.
2. Vælg "Grundindstillinger" med drejeknappen.
3. Tryk på ✓.
4. Vælg den ønskede grundindstilling med drejeknappen.

5. Tryk på _.
 6. Indstil grundindstillingen med drejeknappen.
 7. Gem med ✓, eller afbryd med X, og forlad den aktuelle grundindstilling.
 8. Drej funktionsvælgeren til 0 for at forlade menuen Grundindstillinger.
- ✓ Ændringerne er gemt.

16 Rengøring og pleje

Rengør og plej maskinen omhyggeligt, så maskinen forbliver funktionsdygtig længe.

16.1 Rengøringsmidler

Anvend ikke uegnede rengøringsmidler, som kan beskadige de forskellige overflader.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme.

- Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

- Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovndørens rude, fordi dette kan ridse glasset.

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler beskadiger apparatets overflader.

- Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Brug ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.
- Brug ikke hårde skuresvampe eller rengøringssvampe.
- Brug ikke specialrengøringsmidler til varm rengøring. Saltindholdet i nye svampeklude kan beskadige overfladerne.
- Skyl nye svampeklude grundigt inden brug.
- Ovnrens i en varm ovn beskadiger de rustfri ståloverflader.
- Brug aldrig ovnrens i en varm ovn.
- Inden ovnen opvarmes næste gang, skal alle rester fjernes fuldstændig fra ovnrum og ovndør.

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Egnede rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler til de forskellige overflader i apparatet.

Ovndør

Område	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Ovnrudd	Rengøringsmiddel til glas	Brug ikke en glasskraber. Rengør med vinduesklud eller en mikrofiberklud.
Dørtætning	Varmt opvaskevand	Rengør med en opvaskeklud. Tætningen må ikke tages af eller skures. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.
Display	Opvaskevand	Tør af med en mikrofiberklud eller en let fugtig klud. Tør ikke af med en meget våd klud.

Ovnrum

Område	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Indvendige vægge i ovnrum	Varmt opvaskevand	Rengør med en rengøringsvamp, og tør efter med en blød klud. Der fås egnede rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i internettet. For at undgå korrosion skal pletter af kalk, fedt, stivelse og protein fjernes fra overflader af rustfrit stål med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Anvend ikke ovnrens eller andre aggressive ovnrensemidler eller skurende midler. Alle former for ru skure- eller grydesvampe er uegnede. Sådanne rengøringsmidler ridser overfladen. Tør altid ovnrummet efter rengøringen. → "Tørreprogram", Side 29 Bemærk: Rester af rengøringsmiddel danner pletter ved opvarmning, der ikke kan fjernes. Fjern rester af rengørings- og plejemidler grundigt med rent vand, inden ovnrummet tørres.
Meget tilsmudset ovnrum	Rengøringsprogram	Rengøringsprogrammet → Side 27 fjerner kraftige tilsmudsninger.
Glaskeramik-grillflade	Rengøringsmiddel til glaskeramik	Rengør med regelmæssige mellemrum med et rengøringsmiddel til glaskeramik. Brug ikke en glasskraber.
Glasafdækning over ovnbelysning	Varmt opvaskevand	Rengør med en opvaskeklud.
Vandbeholder	- Varmt opvaskevand - Opvaskemaskine	Skyl grundigt med rent vand for at fjerne rester af opvaskemiddel. Kan om ønsket vaskes i opvaskemaskine. Tag låget af, og sæt vandbeholderen omvendt i opvaskemaskinen. Bemærk: Kontroller, inden låget sættes på, at der ikke er rester tilbage i sugeslangen. → "Kontroller vandbeholder", Side 33 Lad vandbeholderen tørre med åbent låg efter rengøringen.
Ribberammer	- Opvaskemaskine - Varmt opvaskevand	Bemærk: Ribberammerne kan om ønsket tages ud, så de kan rengøres. → "Udtagning af ribberammer", Side 31 Læg dem i blød, og brug en børste ved stærk tilsmudsning.
Tilberedningsbeholder, rist	- Opvaskemaskine - Varmt opvaskevand	Opblød fastbrændte rester, og rengør med en børste. Lyse pletter på rustfrit stål skyldes rester af æggehvite. Fjern sådanne pletter med citronsaft. Skyl grundigt efter med rent vand.
Stegetermometer	Varmt opvaskevand	Tør af med en fugtig klud Må ikke vaskes i opvaskemaskine.

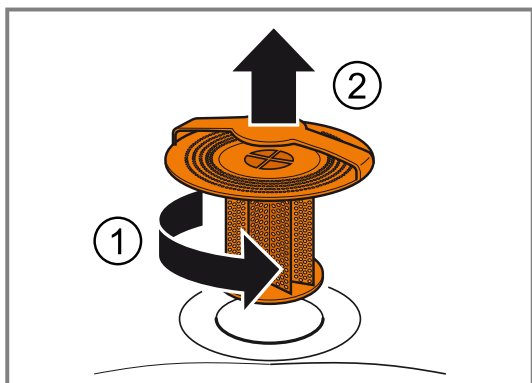
16.2 Mikrofiberklud

Med sin bicellestruktur er mikrofiberkluden særligt velegnet til rengøring af sarte overflader som glas, glaske-ramik, rustfrit stål og aluminium. Vandholdigt og fedtholdigt snavs kan fjernes i samme arbejds-gang med en mikrofiberklud.

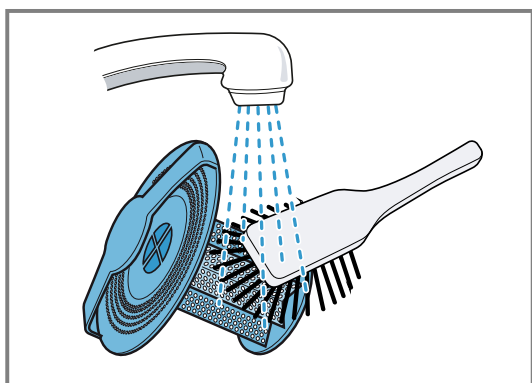
Mikrofiberkluden fås hos kundeservice eller i online-shoppen.

16.3 Rengøring af afløbsfilter

1. Rengør om nødvendigt afløbsfiltret.
Vi anbefaler, at ovnen altid rengøres efter tilberedning af fisk eller kød.
2. Drej afløbsfiltret i ovnbunden mod venstre ①, og tag det ud ②.



3. Fjern madrester fra afløbsfiltret.



4. Skyl afløbsfiltret rent under rindende vand, eller rengør det i opvaskemaskinen, hvis det er meget snavset.
5. Sæt afløbsfiltret på plads, og drej det mod højre til anslag.

Bemærk: Kombidampovnen må aldrig bruges uden afløbsfilter.

16.4 Rengøringsprogram

Rengøringsprogrammet fjerner hårdnakket snavs ved hjælp af en rengøringspatron og rengør, skyller og tørrer ovnrummet fuldautomatisk. Der skal bruges specielle rengøringspatroner til rengøringsprogrammet.

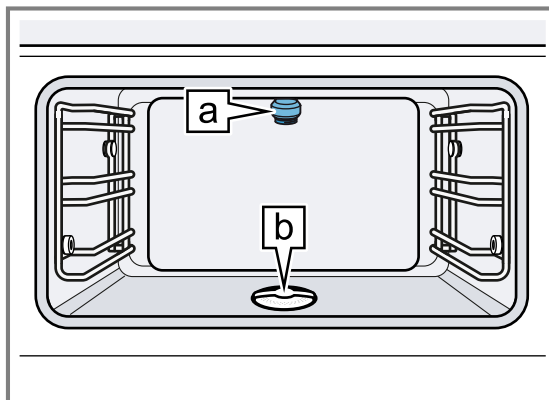
BEMÆRK!

Varme kan få rengøringspatronen til at smelte og beskadige ovnrummet.

- Rengøringspatronerne må kun bruges til rengøringsprogrammet.

- Rengøringspatronerne må aldrig lægges i det varme ovnrum eller opvarmes i ovnrummet.

Skrue en rengøringspatron [a] fast foroven i apparatet. Sørg for, at afløbsfiltret er placeret i bunden af ovnrummet under hele rengøringsprogrammet. Hvis afløbsfiltret [b] fjernes inden udførelsen af rengøringsprogrammet, bliver ovnrummet ikke rent.



Rengøringspatronerne fås hos kundeservice eller i online-shoppen. Rengøringspatronerne kan kun bruges én gang og kan ikke fyldes op igen. Brug ikke andre rengøringsmidler.

Det komplette rengøringsprogram varer ca. 4 timer og 20 minutter. Rengøringsprogrammet udføres automatisk. Tøm begge vandbeholdere efter ca. 3 timer og 40 minutter, og fyld friskvandsbeholderen op igen.

Ved normal anvendelse af apparatet anbefaler vi at rengøre det med rengøringsprogrammet fire gange om året. Afhængigt af brugen kan det være nødvendigt at rengøre apparatet oftere.

Lad ikke kraftige tilsmudsninger brænde fast, men start rengøringsprogrammet med det samme, når apparatet er kølet af til 40 °C.

Temperaturen i ovnrummet kan kontrolleres ved at berøre symbolet **i**.

Rengøringsprogrammet kan kun startes, når apparatet er afkølet til under 40 °C.

Fjern alt tilbehør fra ovnrummet, inden rengøringsprogrammet startes. Fjern risten, tilberedningsbeholderen og stegetermometret.

Ovndøren er låst under rengøringsprogrammet. Forsøg ikke at åbne ovndøren under rengøringsprogrammet.

Der kan løbe vand ud af ovnrummet.

Ventilatorlyden bliver kraftigere under rengøringsprogrammet. Det er normalt.

Lad rengøringsprogrammet fortsætte, til det er helt afsluttet. Rengøringsprogrammet kan ikke afbrydes.

Valg af slukningstidspunkt

1. Drej funktionsvælgeren til S.
✓ Displayet viser .
2. Bekræft med .
- ✓ Displayet viser tidspunktet for, hvornår rengøringsprogrammet vil være afsluttet.
3. Slukningstidspunktet kan om ønsket ændres med drejeknappen.
- ✓ Apparatet forskyder starttidspunktet og slukningstidspunktet. Rengøringstidens længde bibeholdes.

Klargøring af apparat til rengøringsprogram

⚠ ADVARSEL – Fare for kemisk forbrænding!

Rengøringsopløsningen kan forårsage ætsninger i mund, svælg, øjne og på huden.

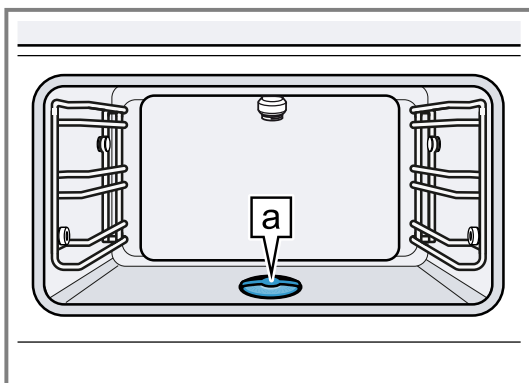
- ▶ Overhold sikkerhedsanvisningerne på rengøringspatronernes emballage.
- ▶ Rengøringsopløsningen må ikke drikkes.
- ▶ Rengøringsopløsningen må ikke komme i kontakt med madvarer.
- ▶ Vask vandbeholderen i opvaskemaskinen, inden apparatet bruges næste gang.
- ▶ Bortskaf den tømte rengøringspatron i husholdningsaffaldet i overensstemmelse med de lokale forskrifter.

BEMÆRK!

Varme kan beskadige patroner, som er anbragt i apparatet.

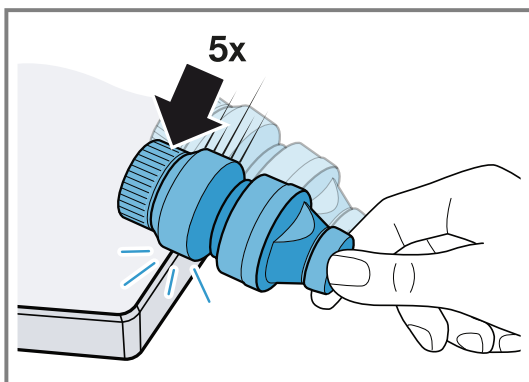
- ▶ Opvarm aldrig apparatet, når der er anbragt en patron.

1. Tag alt tilbehør ud af ovnrummet.
2. Fjern grove tilsmudsninger fra ovnrummet.
3. Bekræft med ✓.
4. Sørg for, at afløbsfiltret er placeret i bunden af ovnrummet under rengøringsprogrammet.



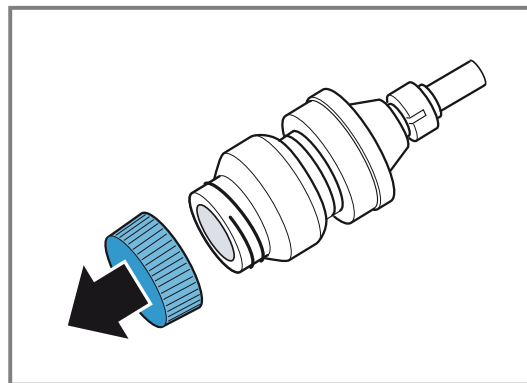
Hvis afløbsfiltret **a** fjernes inden udførelsen af rengøringsprogrammet, bliver ovnrummet ikke rent.

5. Tag brugsvandsbeholderen ud, og rengør den.
6. Fyld begge vandbeholdere hver med 1,7 l vand, og sæt dem ind i apparatet.
7. Bekræft med ✓.
8. Bank rensepatronen let mod bordpladen for at løsne rengøringspulveret i patronen.

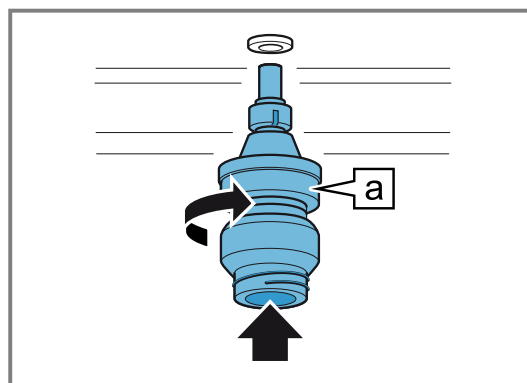


9. Fjern lukkekappen fra rengøringspatronen.
 - ▶ Fjern ikke voksproppen fra rengøringspatronens åbning.
 - ▶ Brug ikke andre rengøringsmidler.

- ▶ Anvend ikke beskadigede rensepatroner.



10. Skru rengøringspatronen **a** ind til anslag i soklen øverst i ovnrummet.



Start af rengøringsprogram

1. Luk ovndøren.
2. Bekræft med ✓.
 - ✓ Displayet viser varigheden af rengøringen.
3. Start med ▶.
 - ✓ Varigheden af rengøringen tælles ned i displayet.
 - ✓ Lampen i ovnrummet forbliver slukket.
 - ✓ Apparatets dør er låst.
 - ✓ Efter ca. 3 timer og 40 minutter vises en meddelelse i displayet.

Tømning af vandbeholdere

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Vandet i vandbeholderne er meget varmt.

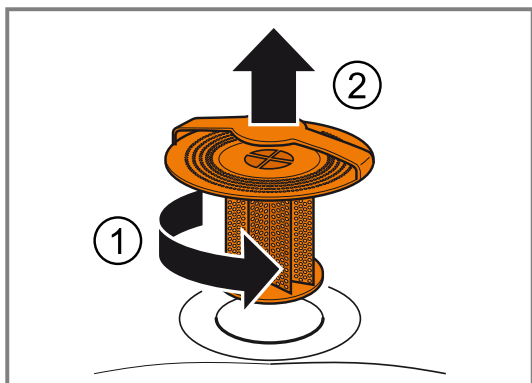
- ▶ Tag vandbeholdere ud med forsigtighed, og tøm dem.

1. Tag begge vandbeholdere ud.
2. Rengør begge vandbeholdere.
3. Fyld friskvandsbeholderen op med koldt vand til markeringen "Max".
4. Sæt begge vandbeholdere ind i apparatet.
5. Bekræft med ✓.
6. Tryk på ▶ for at fortsætte.
 - ✓ Når rengøringsprogrammet er afsluttet, lyder der et signal.
 - ✓ Apparatet låser døren op.
 - ✓ I displayet vises en meddelelse.

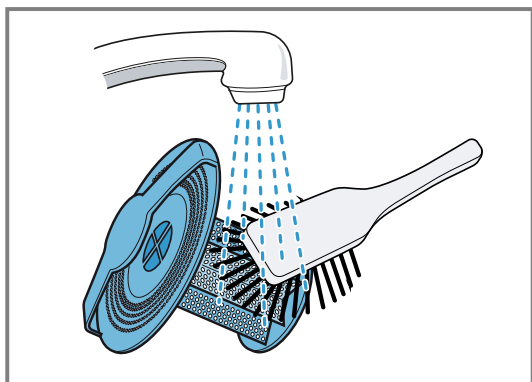
Afslutning af rengøringsprogram

1. Tag rengøringspatronen ud.

2. Drej afløbsfiltret i ovenbunden mod venstre ①, og tag det ud ②.



3. Fjern madrester fra afløbsfiltret.
4. Skyl afløbsfiltret rent under rindende vand.



5. Bekræft med ✓.
✓ Rengøringsprogrammet er afsluttet.
6. Lad apparatet køle af.
7. Poler ovnrummet og ovnruden med en blød klud.
► Eventuelle hvide striber i ovnrummet og på ovnruden kan fjernes med en fugtig klud.
Afhængigt af vandhårdheden kan den sidste skylning efterlade hvide striber i ovnrummet og på ovnruden efter tørringen.
8. Vask friskvandsbeholderen, brugsvandsbeholderen og beholderlågene i opvaskemaskinen efter rengøringsprogrammets afslutning.
9. Bortskaf den tømte rengøringspatron i husholdningsaffaldet i overensstemmelse med de lokale forskrifter.

Årsager til et utilfredsstillende rengøringsresultat

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Rengøringsopløsningen kan forårsage ætsninger i mund, svælg, øjne og på huden.

- Fjern ikke lukkekappen fra anvendte rengøringspatroner for at forhindre hud- eller øjenkontakt med rengøringsmidlet.

Mulig årsag	Afhjælpning
Lukkekapen er stadig anbragt på rengøringspatronen.	Tag rengøringspatronen ud af apparatet, når rengøringsprogrammet er afsluttet. Rengøringspatronen må ikke genanvendes. Bortskaf rengøringspatronen i overensstemmelse med de lokale forskrifter.

Mulig årsag	Afhjælpning
Afløbsfiltret mangler.	Sørg for, at afløbsfiltret er placeret i bunden af ovnrummet under rengøringsprogrammet.
Der er sket et strømsvigt.	Efter et strømsvigt på mere end 3 minutter afslutter apparatet rengøringsprogrammet med et kortprogram.
Snavset er brændt kraftigt fast.	Udfør rengøringsprogrammet igen for at fjerne kraftige tilsmudsninger.
Efter rengøringen er der stadig rester af rengøringsmidler i rensepatronen.	Gentag rengøringen med en ny rensepatron. Bank rensepatronen lidt kraftigere mod bordpladen inden rengøringen.

16.5 Tørreprogram

Med tørreprogrammet kan ovnrummet tørres, f.eks. efter rengøring eller efter drift med damp. Tørreprogrammet varer 20 minutter.

BEMÆRK!

Stærk varme beskadiger vandbeholderen.

- Vandbeholderen må ikke tørres i det varme ovnrum.

Start af tørreprogram

1. Drej funktionsvælgeren til S.
2. Vælg tørreprogrammet med drejeknappen.
✓ Displayet viser
3. Bekræft med ✓.
- ✓ Display viser 20 minutter for varigheden af tørringen.
4. Start med ►.
- ✓ Display viser nedtællingen af tørretiden.
- ✓ Lampen i ovnrummet forbliver slukket.
- ✓ Efter 20 minutter lyder der et signal.
- ✓ I displayet vises en meddelelse.
5. Bekræft med ✓.
- ✓ Tørreprogrammet er afsluttet.
6. Lad apparatet køle af.
7. Poler ovnrummet og ovnruden med en blød klud.

16.6 Afkalkningsprogram

Med afkalkningsprogrammet bliver apparatet afkalket, skyllet og tørret fuldautomatisk. Hvis apparatets afkalkes med regelmæssige mellemrum, kan dets gode tilstand bevares.

BEMÆRK!

Kalk kan beskadige apparatet.

- Afkalk apparatet regelmæssigt.
Forkerte afkalkningsmidler kan beskadige apparatet.
► Brug kun de foreskrevne afkalkningstabletter.
Afkalkningstabletter kan beskadige ovnrummet.
► Afkalkningstabletterne må kun anvendes til afkalkningsprogrammet.
► Læg afkalkningstabletten i vandbeholderen.
► Afkalkningstabletten må aldrig lægges i ovnrummet eller opvarmes i ovnrummet.

Afkalkningstabletterne fås hos kundeservice, på vores website eller i online-shoppen.

Der vises en meddelelse i displayet, afhængigt af vandtype og apparatets anvendelsesgrad, til påmindelse om, at afkalkningsprogrammet skal udføres.

For at forhindre at apparatet bliver beskadiget, bliver alle driftstyper med damp spærret, hvis meddelelsen er blevet vist flere gange. Apparatet kan stadig benyttes med driftstyper uden damp. Apparatet kan først benyttes i fuldt omfang igen, når afkalkningsprogrammet er blevet udført.

Det samlede afkalkningsprogram varer 1 time og 50 minutter. Efter 1 time og 30 minutter skal vandbeholderen tømmes, rengøres og fyldes igen.

Forberedelse af afkalkningsprogram

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Afkalkningstabletterne kan forårsage ætsninger i mund, svælg, øjne og på huden.

- ▶ Overhold sikkerhedsanvisningerne på afkalkningstabletternes emballage.
- ▶ Undgå hudkontakt med afkalkningstabletterne.
- ▶ Opbevar afkalkningstabletterne utilgængeligt for børn.

⚠ ADVARSEL – Fare for kemisk forbrænding!

Afkalkningsopløsningen kan forårsage ætsninger i mund, svælg, øjne og på huden.

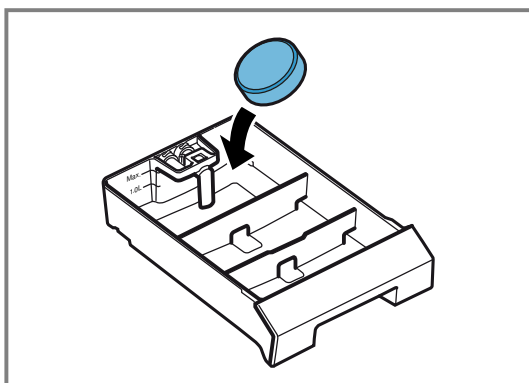
- ▶ Undgå hudkontakt med afkalkningsopløsningen.
- ▶ Hold børn på sikker afstand af afkalkningsopløsningen.
- ▶ Afkalkningsopløsningen må ikke drikkes.
- ▶ Afkalkningsopløsningen må ikke komme i kontakt med madvarer.
- ▶ Vask vandbeholderen i opvaskemaskinen eller grundigt manuelt, inden apparatet bruges næste gang.

BEMÆRK!

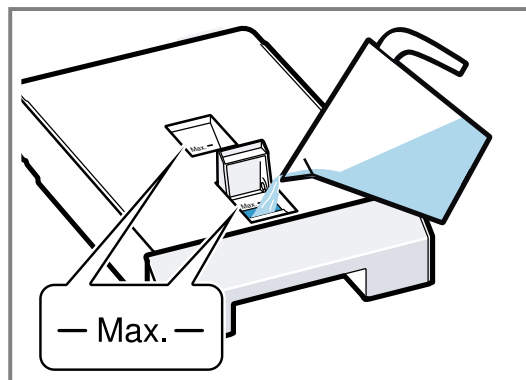
Forkerte afkalkningsmidler kan beskadige apparatet.

- ▶ Brug kun de foreskrevne afkalkningstabletter.

1. Drej funktionsvælgeren til S.
2. Vælg afkalkningsprogrammet med drejeknappen. Afkalkningsprogrammet kan ikke afbrydes. Lad altid afkalkningsprogrammet fortsætte, til det er helt afsluttet.
- ✓ Displayet viser .
3. Bekræft med ✓.
4. Tag alt tilbehør ud af ovnrummet.
5. Tag friskvandsbeholderen ud af apparatet, og tag beholderlåget af.
6. Tag afkalkningstabletten ud af kunststofemballage.
7. Læg afkalkningstabletten i det bagerste rum i friskvandsbeholderen.



8. Læg låget på friskvandsbeholderen, og lad det gå i indgreb.
9. Fyld friskvandsbeholderen op til markeringen "Max" med 1,7 l koldt vand.



10. Skyd friskvandsbeholderen helt ind til anslag.

Start af afkalkningsprogram

1. Luk ovndøren.
2. Bekræft med ✓.
- ✓ Displayet viser 1,5 time for varigheden af afkalkningen.
3. Start med ▶.
- ✓ Varigheden af afkalkningen tælles ned i displayet.
- ✓ Lampen i ovnrummet forbliver slukket.
- ✓ Efter ca. 1 time og 30 minutter vises en meddelelse i displayet.

Fortsættelse af afkalkningsprogram

⚠ ADVARSEL – Fare for kemisk forbrænding!

Afkalkningsopløsningen kan forårsage ætsninger i mund, svælg, øjne og på huden.

- ▶ Undgå hudkontakt med afkalkningsopløsningen.
- ▶ Hold børn på sikker afstand af afkalkningsopløsningen.
- ▶ Afkalkningsopløsningen må ikke drikkes.
- ▶ Afkalkningsopløsningen må ikke komme i kontakt med madvarer.
- ▶ Vask vandbeholderen i opvaskemaskinen eller grundigt manuelt, inden apparatet bruges næste gang.

1. Tøm brugsvandsbeholderen.
2. Rengør brugsvandsbeholderen grundigt, og sæt den ind i apparatet.
3. Rengør friskvandsbeholderen grundigt.
4. Fyld friskvandsbeholderen med 1,7 l koldt vand, og sæt den ind i apparatet.
5. Bekræft med ✓.
- ✓ Apparatet starter skylningen.
- ✓ Når afkalkningsprogrammet er afsluttet, lyder der et signal.
- ✓ I displayet vises en meddelelse.

Rengøring af vandbeholdere

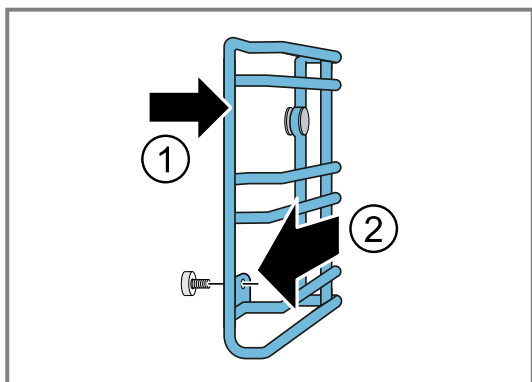
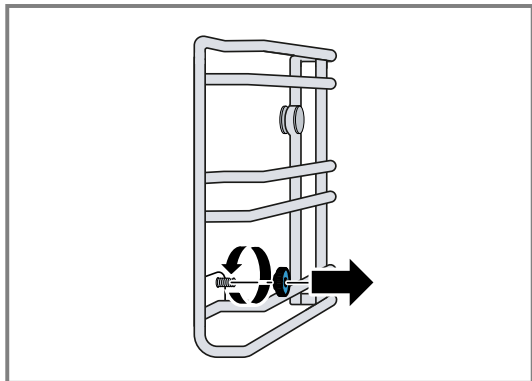
Fjern rester af afkalkningsopløsning fra friskvandsbeholder og brugsvandsbeholder efter udførelsen af afkalkningsprogrammet.

1. Tag friskvandsbeholderen og brugsvandsbeholderen ud af apparatet.
2. Tag beholderlågene af.

3. Vask friskvandsbeholderen, brugsvandsbeholderen og beholderlågene i opvaskemaskinen eller grundigt manuelt.

16.7 Udtagning af ribberammer

1. Læg et viskestykke i ovnen for at beskytte de rustfri ståloverflader mod ridser.
2. Skru fingermøtrikkerne løse.



3. Rengør ribberammerne i varmt opvaskevand eller i opvaskemaskinen.

16.8 Isætning af ribberammer

BEMÆRK!

Forkerte reservedele medfører korrosion i ovnrummet.

- Brug kun originale fingermøtrikker.

1. Skyd ribberammerne ind på bolten på bagsiden, og sæt dem på plads foran.
2. Skru fingermøtrikkerne fast.

Bemærk: Hvis en fingerskrue skulle blive væk, kan den genbestilles som reservedel hos vores kundeservice.

17 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlfhjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.
→ "Kundeservice", Side 51

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- Hvis nettilslutningsledningen eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.
- Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

17.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet virker ikke.	Netledningens stik er ikke sat i kontakten. ► Tilslut apparatet til strømnettet.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet virker ikke.	Sikringen i sikringsskabet er udløst. ► Kontroller sikringen i sikringsskabet. Strømforsyning er afbrudt. ► Kontroller, om rummets belysning eller andre apparater i rummet fungerer. Fejlbetjening. ► Slå apparatets sikring fra i sikringsboksen, og slå den til igen efter ca. 60 sekunder.
Apparatet virker ikke. I displayet vises "Apparat låst. Afkalkning nødvendig."	Apparatet er tilkalket. ► Start afkalkningsprogrammet → <i>Side 29</i>.
Selv om der er udført en afkalkning, viser displayet "Udfør afkalkning".	Apparatet er tilkalket, der er anvendt et forkert afkalkningsmiddel. 1. Brug kun de foreskrevne afkalkningstabletter. 2. Start afkalkningsprogrammet → <i>Side 29</i>.
Apparatet kan ikke startes.	Døren er ikke lukket helt. ► Luk apparatets dør.
Apparatet kan ikke startes via Home Connect app.	Apparatet er ikke forbundet med Home Connect-app. ► Start forbindelsen mellem apparatet og Home Connect app. → "<i>Opsætning af Home Connect</i>", <i>Side 21</i> Apparatet er forbundet med Home Connect app, men funktionen Fjernbetjening er ikke aktiveret. ► Aktiver funktionen Fjernbetjening i Home Connect indstillingerne → <i>Side 21</i>. Funktionsvælgeren befinder sig ikke på positionen for lys. ► Drej funktionsvælgeren til positionen for lys.
Apparatet virker ikke. I displayet vises E182.	Apparatet får ikke vand. 1. Kontroller vandbeholderen. → <i>Side 33</i> 2. Kontakt kundeservice → <i>Side 51</i>, hvis fejlmeddelelsen vises i displayet igen.
Apparatet virker ikke. Indikatoren reagerer ikke. Displayet viser symbolet for børnesikring  .	Børnesikring er aktiveret. ► Deaktiver børnesikringen. → <i>Side 16</i>
Apparatet slukkes af sig selv.	Sikkerhedsslukning: Apparatet har ikke været betjent i mere end 12 timer. 1. Bekræft meddelelsen med . 2. Sluk for apparatet.
Apparatet varmer ikke, i displayet vises symbolet for demotilstand  .	Apparatet er i demotilstand. ► Deaktiver demotilstand i grundindstillingerne → <i>Side 23</i>.
Apparatet kan ikke startes, i displayet vises en meddelelse.	Vandbeholder er tom. ► Fyld vandbeholderen. → "<i>Fyldning af vandbeholder</i>", <i>Side 13</i>
Stegetermometret er sat i stikdåsen, displayet viser 99 °C.	Der er fugt på stegetermometrets stik eller i stikdåsen i ovnrummet. ► Træk stegetermometret stik ud, og sæt det i stikdåsen igen flere gange.
Stegetermometret er sat i stikdåsen, men displayet viser ikke symbolet for stegetermometret  .	Der er fugt i stikdåsen i ovnrummet. ► Træk stegetermometret stik ud, og sæt det i stikdåsen igen flere gange.
Ingen synlig damp.	Vanddamp over 100 °C er ikke synlig. ► Det er normalt. Ingen handling nødvendig.
Kraftigt dampudslip over døren.	Driftstypen er blevet skiftet. ► Det er normalt. Ingen handling nødvendig.
Kraftigt dampudslip på siden af døren.	Dørtætningen er snavset eller sidder løst. 1. Rengør dørtætningen. 2. Sæt dørtætningen ind i noten.
Brummelyd, når apparatet tændes.	Pumpen til udpumpning af vandet starter. ► Normal driftslyd Ingen handling nødvendig. Apparatet har været slukket et par dage. Automatisk skylning ved ibrugtagning. ► Normalt: Automatisk skylning ved ibrugtagning.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Brummelyd, når apparatet tændes.	Ingen handling nødvendig.
Under opvarmningen høres en fløjtelyd.	Der kan opstå lyde under genereringen af dampen. ► Det er normalt. Ingen handling nødvendig.
Der høres en "ploppende" lyd under tilberedningen.	Spændingsudvidelse som følge af en stor temperaturforskel. ► Det er normalt. Ingen handling nødvendig.
Dampning er ikke mulig.	Apparatet er tilkalket. Apparatet skal afkalkes for at undgå, at det bliver beskadiget. ► Start afkalkningsprogrammet → <i>Side 29</i> .
Apparatet damper ikke korrekt længere.	Apparatet er tilkalket. ► Start afkalkningsprogrammet → <i>Side 29</i> .
Belysningen fungerer ikke.	Belysning er defekt. ► Kontakt . → " <i>Kundeservice</i> ", <i>Side 51</i>
Brugsvandsbeholder kan ikke tages ud.	Brugsvandsbeholderen er låst kort efter en tilberedning. ► Vent, til apparatet ophæver låsningen.
Displayet viser "Tøm den venstre vandbeholder", selvom den venstre vandbeholder var tømt, da den blev sat ind.	Vandbeholderens sidevæg er snavset. 1. Rengør, og tøm vandbeholderen. 2. Sæt vandbeholderen ind i apparatet.
Displayet viser fejlmeddelelsen "Exx".	Der er vand, snavs eller kalk i beholderrummet. ► Rengør og tør vandbeholderrummet.
Displayet viser fejlmeddelelsen "Exx".	Der er opstået en fejl. 1. Drej funktionsvælgeren til 0, hvis der vises en fejlmeddelelse i displayet. ✓ Hvis displayet ikke længere viser en fejlmeddelelse, var der tale om et enkeltstående problem. 2. Kontakt kundeservice → <i>Side 51</i> , og oplys fejlkoden, hvis fejlmeddelelsen stadig vises eller kommer igen.
Der drypper med vand, når apparatets dør åbnes.	Opsamlingsrenden under ovnruden er fyldt. ► Tør opsamlingsrenden med en opvaskesvamp.
Der opstår en ubehagelig lugt under opvarmningen.	Apparatet er nyt. ► Opvarm apparatet ved 60 % damp og 200 °C i en time, inden det tages i brug. → " <i>Opvarmning af apparat</i> ", <i>Side 13</i>

17.2 Strømsvigt

I tilfælde af et strømsvigt kan apparatet fortsætte driften i nogle få sekunder. Driften fortsætter.

Hvis strømsvigtet varer længere, og apparatet var i drift, vises en meddelelse på displayet. Driften er afbrudt.

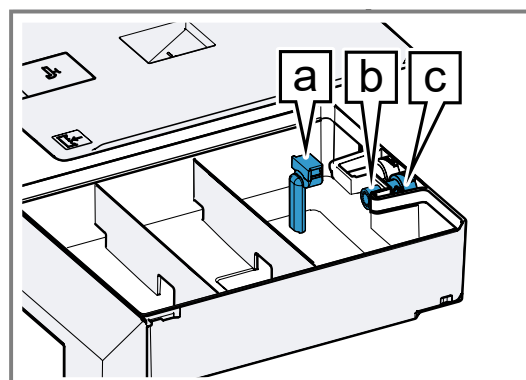
Idriftsætning af apparatet efter et strømsvigt

1. Drej funktionsvælgeren til 0.
2. Sæt apparatet i drift igen på normal vis.

17.3 Kontroller vandbeholder

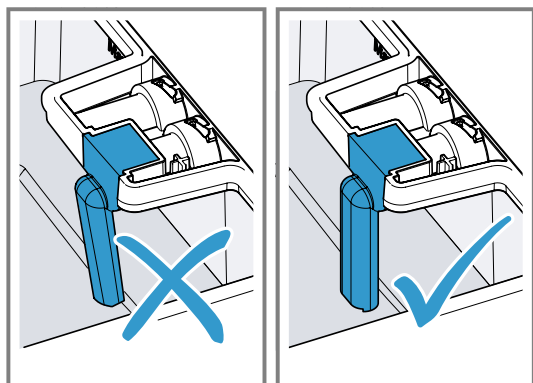
1. Drej funktionsvælgeren til 0.
2. Tag den højre vandbeholder ud.
3. Tag beholderens låg af.

4. Træk sugeslangen  af, og rengør den under rindende vand.



5. Kontroller, at der ikke er rester tilbage i sugeslangen.
6. Kontroller, at der ikke er rester tilbage i filtret  i af-tapningsventilen .

7. Sæt sugeslangen  fuldstændigt på igen.
 ▶ Kontroller, at sugeslangen ikke har knæk.



8. Sæt beholderens låg på.

17.4 Demotilstand

Når displayet viser , er demotilstand aktiveret. Apparatet opvarmes ikke.

Deaktivering af demotilstand

1. Afbryd kortvarigt strømforsyningen til apparatet, afbryd sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringsskabet.
2. Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demotilstand i grundindstillingerne → Side 23.

18 Bortskaffelse

18.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
2. Skær nettilslutningsledningen over.
3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.
 Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhand-

leren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

19 Sådan lykkes det

Her findes anvisninger om de rigtige indstillinger samt det bedste tilbehør og fade til forskellige retter. Disse anbefalinger er specielt optimeret til det pågældende apparat.

19.1 Grøntsager

Følg de anbefalede indstillinger for grøntsager.

- Grøntsager bliver mere skånsomt tilberedt i damp end i kogende vand: Smag, farve og konsistens bevares bedre. Vandopløselige vitaminer og indholdsstoffer bliver stort set ikke vasket ud.

- Alle angivelser gælder for 1 kg rensede grøntsager.
- Brug tilberedningsbeholderen med huller til dampning af grøntsager. Sæt tilberedningsindsatsen med huller ind i den anden rille nedefra. Sæt tilberedningsindsatsen uden huller ind en rille nedenunder. Den opsamlende grøntsagsfond kan anvendes som grundlag til en sauce eller som grøntsagsbouillon.
- Blancher dem 8 til 10 minutter i det forvarmede apparat. Lynafkøl grøntsager eller frugt i isvand, hvis de ikke skal serveres med det samme, for at forhindre at de eftertilberedes på grund af restvarmen.

Grøntsager

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funktion	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Artiskokker, store	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	60-65	
Artiskokker, små	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	45-50	
Blomkål, hel	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	25-30	
Blomkål, buketter	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	15-25	
Bønner, grønne	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	35-50	

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn- funk- tion	Damp i %	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Broccoli, buketter, iht. EN60350-1	Dampbeholder med huller	90-100	 100%	100	20-25	
Julesalat	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	25-30	
Ærter, friske	Damptilberedningsbeholder uden huller	100	 100%	100	25-30	Dæk med vand
Fennikel, i skiver	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	20-25	
Grøntsagsterrine	Dampbeholder med huller eller Terrineform	90	 100%	100	50-60	
Ærter, dybfrost, iht. EN60350-1, 3 kg	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	35-45	
Gulerødder i skiver, 0,5 cm	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	20-25	
Kartofler, skrællede og i kvarte	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	30-35	
Kålrabi, i skiver	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	25-35	
Porre, i skiver	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	20-30	
Porre, hel	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	35-45	
Peberfrugter, fyldte, vegetariske	Dampbeholder med huller	180-200	 100% eller  80%	100 eller 80	20-25	Forvarmning. Ved kødfyld skal fyldet brunes forinden.
Pillekartofler, à ca. 50 g	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	30-35	
Pillekartofler, à ca. 100 g	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	35-40	
Rosenkål	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	25-30	
Rødbede, i skiver	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	65-75	
Asparges, grønne	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	15-20	
Asparges, hvide	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	20-35	
Spinat	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	8-12	Svits bagefter kort i en gryde med løg og hvidløg.
Søde kartofler, i skiver	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	15-20	
Flåede tomater	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	3-4	Forvarmning. Skær et snit i tomaterne, lynafkøl dem i isvand efter dampningen.
Squash, i skiver	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	15-20	
Sukkerærter	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	10-15	

19.2 Fisk

Følg de anbefalede indstillinger for fisk.

- Dampning er en fedtfri tilberedningsmåde, hvor fisk ikke bliver udtørret.
- Fisk bør af hygiejniske grunde have opnået en kerntemperatur på mindst 62-65°C efter tilberedningen. Samtidig er denne temperatur den ideelle tilberedningstemperatur.
- For at bevare den naturlige aroma og trække så lidt vand ud af fisken som muligt, skal fisken først saltes efter tilberedningen.

- Ved anvendelse af tilberedningsbeholderen med huller: Smør beholderen med fedtstof, hvis fisken hænger for meget i.
- Sæt tilberedningsindsatsen uden huller ind i den første rille nedefra for at undgå at ovnrummet bliver tilsudset med fiskefond.
- Fileter med skind: Læg fisken med skindsiden opad, for sådan bevares strukturen i kødet og aromaen bedre.

Fisk - dampning af fisk

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funktion	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Havbras, hel, à 500 g	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	20-30	Kan tilberedes i svømme-position, hvis den placeres på en halv kartoffel.
Fiskeboller, à 20-40 g	Damptilberedningsbeholder uden huller	90-100	 100%	100	8-12	Læg bagepapir i tilberedningsbeholderen.
Rejer	Damptilberedningsbeholder uden huller	80	 100%	100	10-12	
Hummer, kogt, pillet, genopvarmning	Dampbeholder med huller	70-80	 100%	100	10-15	
Blå karpe, hel, 1,5 kg	Damptilberedningsbeholder uden huller	90-100	 100%	100	35-45	i lage
Kabliau, 250 g	Damptilberedningsbeholder uden huller	180	 60%	60	8-12	
Laksefilet, à 150 g	Dampbeholder med huller	80	 100%	100	20-25	
Laks, hel, 2,5 kg	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	65-75	
Blåmuslinger, 1,5 kg	Dampbeholder med huller	100	 100%	100	12-15	Blåmuslinger er færdige, så snart skallerne har åbnet sig.
Sej, hel, 800 g	Dampbeholder med huller	90-100	 100%	100	20-25	
Havtaskefilet, à 300 g	Glasform	180-200	 100%	100	8-10	Forvarmning.
Havbars, hel, à 400 g	Dampbeholder med huller	90-100	 100%	100	20-25	

19.3 Fisk - dampning ved lav temperatur

Tilbered fisk ved dampning ved lav temperatur.

- Ved dampning mellem 70 og 90°C er det lettere at undgå overtilberedning, så fisken ikke falder fra hinanden. Dampning ved disse temperaturer er især fordelagtigt ved sarte fisk.
- Angivelserne for de forskellige fiskearter gælder for fileter.

- Sæt tilberedningsindsatsen uden huller ind i den første rille nedefra for at undgå at ovnrummet bliver tilsudset med fiskefond.
- Server på forvarmet service.
- Ved dampning med lav temperatur er forvarmning ikke nødvendig. Sæt retten i den kolde ovn, og tænd derefter for apparatet.

Fisk

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funktion	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Østers, 10 stk.	Damptilberedningsbeholder uden huller	80-90	 100%	100	7-10	i lage

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Tilapia, à 150 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	15-17	
Dorade, à 200 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	17-20	
Fiskefilet, à 200-300 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	17-20	
Fisketerrine	Terrineform	80-90		100	50-90	
Forel, hel, à 250 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	17-20	
Helleflynder, à 300 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	17-20	
Kammuslinger, à 15-30 g	Damptilberedningsbeholder uden huller	80-90		100	9-13	Jo større muslinger, desto længere tilberedningstid.
Kabliau, 250 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	15-17	
Red Snapper, à 200 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	17-20	
Rødfisk, à 120 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	15-17	
Havtaske, à 200 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	15-17	
Søtungeruller, fyldte, à 150 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	17-20	
Pighvar, à 300 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	17-20	
Havbars, à 150 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	15-17	
Sandart, à 250 g	Dampbeholder med huller	80-90		100	17-20	

19.4 Kød - tilberedning ved højere temperaturer

Følg de anbefalede indstillinger for tilberedning ved højere temperaturer.

- Kombinationen af Damp og Varmluft er den optimale tilberedningsmåde for mange typer kød. Ved denne driftstype er ovnrummet hermetisk lukket, og fugtigheden forhindrer den udtørrende effekt ved den konventionelle Varmluft. Med den variable fugtregulering kan der opnås et optimalt klima for alle slags madvarer.
- De angivne tilberedningstider er kun vejledende og afhænger primært af kødets udgangstemperatur og af varigheden af bruningen. Brug stegetermometeret til bedre kontrol af kernetemperaturen. Der findes vejledninger og angivelse af de optimale kernetemperaturer under Stegetermometer → Side 18.

- Tag kødet ud af køleskabet 1 time, inden tilberedningen påbegyndes.
- Sæt en tilberedningsbeholder uden huller ind under tilberedningsbeholderen med huller eller risten. Hæld lidt vand i tilberedningsbeholderen uden huller for at forhindre, at maden brænder fast. Der kan også lægges grøntsager, vin, krydderier og krydderurter i tilberedningsbeholderen uden huller for at få en lækker grundsauce.
- Hvis kødet skal tilberedes til rosa eller blodigt: Luk ovndøren op 5°C, før den ønskede kernetemperatur nås, og vent, til måltemperaturen er nået. Ved at åbne døren forhindres det, at kødet bliver overtilberedt, og kødet får den nødvendige hviletid.
- Hviletid: Lad kødet hvile i yderligere 5 minutter på en rist efter tilberedningen. Så får kødet tid til at "falde til ro". Kødsaften holder op med at cirkulere, og der mistes mindre kødsaft ved udskæringen af kødet.

Kød

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Entrecôte, brunet, rosa, à 350 g	Damptilberedningsbeholder uden huller	170-180		30	10-20	

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn- funk- tion	Damp i %	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Filet, brunet, rosa, i butterdej, 600 g	Damptilberedningsbe- holder uden huller	1. 210 2. 120	1.  2. 	1. 60 2. 60	1. 20 2. 30	Læg bagepapir i tilbe- redningsbeholderen.
Kødpostej	Quicheform	1. 210 2. 180	1.  2. 	1. 60 2. 60	1. 30 2. 15	
Kalveskank, 1 kg	Damptilberedningsbe- holder uden huller	1. 180 2. 120	1.  2. 	1. - 2. 100	1. 10 2. 120	
Kalvesteg, brunet, rosa, 1 kg	Damptilberedningsbe- holder uden huller	160-180	 eller 	30 eller 60	20-30	Ved tilsætning af væ- ske i tilberedningsbe- holderen uden huller, er 30 % damp tilstræk- keligt.
Hamburgerryg, tilbe- redt, i skiver	Damptilberedningsbe- holder uden huller	100		100	15-20	
Flæskesteg med sprød svær, gennem- stegt, 1,5 kg	1. Rist 2. Damptilberednings- beholder uden huller	1. 160 2. 230	1.  2. 	1. 80 2. -	1. 60 2. 10	Skær ridser over kryds i sværen inden tilbe- redningen. Anvend ste- getermometret: I første tilberedningstrin: Tilbe- red til en kerntempe- ratur på ca. 65-70°C. I andet tilberedningstrin: Tilbered til en kerne- temperatur på 70-75°C.
Lammeryg, brunet, rosa, à 150 g	Damptilberedningsbe- holder uden huller	160-170	 eller 	0 eller 30	12-15	
Lammekølle, brunet, rosa, 1,5 kg	Damptilberedningsbe- holder uden huller	1. 200 2. 140	1.  2. 	1. - 2. 30	1. 30 2. 60-70	
Pulled pork, 1 kg	Damptilberedningsbe- holder uden huller	150		100	110	
Dyreryg, brunet, rosa, à 500 g	Damptilberedningsbe- holder uden huller	160-170	 eller 	0 eller 30	12-18	
Oksesteg, gennem- stegt, 1,5 kg	1. Rist 2. Damptilberednings- beholder uden huller	1. 230 2. 160	1.  2. 	1. 0 2. 60	1. 15 2. 60-90	Ved tilsætning af væ- ske i tilberedningsbe- holderen uden huller, er 30 % damp tilstræk- keligt.
Roastbeef, brunet, rosa, 1 kg	Damptilberedningsbe- holder uden huller	170-180		30	50-60	
Steg af svinekød, hals eller skulder, gennem- stegt, 1-1,5 kg	1. Rist 2. Damptilberednings- beholder uden huller	1. 200-220 2. 160-180	1.  2. 	1. 100 2. 60	1. 15 2. 40-60	Ved tilsætning af væ- ske i tilberedningsbe- holderen uden huller, er 30 % damp tilstræk- keligt.
Pølser, kogte, op- varmning	Damptilberedningsbe- holder uden huller	85-90		100	10-20	f.eks. kødpølse, Weißwurst

19.5 Kød og fjerkræ - tilberedning ved lav temperatur

Følg de anbefalede indstillinger for kød og fjerkræ ved dampning ved lav temperatur.

- Ved tilberedning med lav temperatur bliver retterne tilberedt ved temperaturer mellem 60 og 80°C med tilberedningstider fra nogle få minutter op til flere timer.

Denne tilberedningsmetode er primært beregnet til kødretter og fiskeretter. Med denne tilberedningsmetode bevares madvarernes kulinariske egenskaber, f.eks. bliver kød saftigt og mørt. Denne skånsomme opvarmning giver kødet en ensartet lys rosa farve, bortset fra en tynd kant, og det bliver usædvanligt saftigt. Det er ikke nødvendigt at vende kødet eller overhælde det med væde.

- De angivne tilberedningstider er kun vejledende og afhænger primært af kødets udgangstemperatur og af varigheden af bruningen. Brug stegetermometeret til bedre kontrol af kernetemperaturen. Der findes vejledninger og angivelse af de optimale kernetemperaturer under Stegetermometer → *Side 18*.
- Tag kødet ud af køleskabet 1 time, inden tilberedningen påbegyndes.
- Af hygiejniske grunde skal kødet brunes kortvarigt inden tilberedningen ved kraftig varme på alle sider i en pande. Derved dannes en sprød overflade, som forhindrer at kødsaften løber ud, og som giver den typiske stegearoma.
- Vær forsigtig med krydderier: Den langsomme tilberedning forstærker alle aromaer.
- Tilberedning ved lav temperatur giver vildt eller hestekød en mere intens smag end de klassiske tilberedningsformer.

- Anvend driftstypen "Tilberedning ved lav temperatur" . Derved bevares fugt, er afgives fra retten, inde i ovnrummet, så retterne ikke bliver udtørret.
- Ved denne driftstype er forvarmning ikke nødvendig.
- Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at opnå kernetemperaturer, som ligger over temperaturen i ovnrummet. Der gælder følgende tommelfingerregel: Vælg en ovntemperatur, som ligger 10 til 15 °C over den ønskede kernetemperatur.
- Hvis gæsterne kommer senere end forventet, kan temperaturen reduceres til 60 °C hen mod slutningen af tilberedningstiden for at forlænge tilberedningstiden. Hvis tilberedningsprocessen skal standses, må temperaturen i ovnrummet ikke være højere end den ønskede kernetemperatur. Større stykker kød kan blive i ovnen i 1 til 1,5 time og mindre stykker 30 til 45 minutter.
- Server på forvarmet service.

Kød/fjerkræ

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funktion	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Andebryst, rosa, à 350 g	Damptilberedningsbeholder uden huller	70-80		-	40-60	Efter tilberedningen kan skindsiden steges kort på panden, så den bliver sprød. Eller: Grill + Cirkulationsluft 230 °C i 5 minutter.
Entrecôte, rosa, à 350 g	Damptilberedningsbeholder uden huller	70-80		-	40-70	
Kalvefilet, gennemstegt, 1 kg	Damptilberedningsbeholder uden huller	80-90		-	150-200	
Lammekølle uden ben, snøret, rosa, 1,5 kg	Damptilberedningsbeholder uden huller	70-80		-	180-240	Vend kødet i olie med hvidløg og krydderurter inden tilberedningen
Oksefilet, rosa, 1 kg	Damptilberedningsbeholder uden huller	70-80		-	120-180	
Oksesteaks, rosa, à 175 g	Damptilberedningsbeholder uden huller	70-80		-	30-60	
Roastbeef, rosa, 1-1,5 kg	Damptilberedningsbeholder uden huller	70-80		-	150-210	
Svinefilet, gennemstegt, à 70 g	Damptilberedningsbeholder uden huller	90		-	90-115	
Svinemedaljoner, gennemstegte, à 70 g	Damptilberedningsbeholder uden huller	80		-	50-70	

19.6 Fjerkræ

Følg de anbefalede indstillinger for fjerkræ.

- Fugtigheden ved kombifunktionen forhindrer udtørring, hvad der især er vigtigt ved fjerkræ. Samtidig bliver overfladen brunet og sprød som følge af den høje temperatur. Den varme damp har dobbelt så stor varmeoverførselsevne som konventionel Varmeluft og når frem til alle dele af retten. Den varme damp tilbereder en kylling sprød og jævnt brunet på alle sider, samtidig med at brystkødet bevares mørt og saftigt.

- De angivne tilberedningstider er kun vejledende og afhænger primært af madvarens udgangstemperatur. Brug stegetermometeret til bedre kontrol af kernetemperaturen. Stik ikke stegetermometeret ind i hulrummet i midten af kyllingen, men ind i kyllingebrystet. Der findes flere vejledninger og angivelse af de optimale måltemperaturer under Stegetermometer → *Side 18*.
- Hvis fjerkræ primært tilberedes med krydderier og med lidt eller helt uden olie, bliver skindet mere sprødt.

Fjerkræ

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
And, hel, 3 kg	Damptilberedningsbeholder uden huller	1. 150-160 2. 220	1.  2. 	1. 60 2. 0	1. 80-90 2. 20-30	Tilberedes med bryst-siden nedad. Vend anden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Så bliver det sarte brystkød ikke så kraftigt udtørret.
Andebryst, brunet, rosa, à 350 g	Damptilberedningsbeholder uden huller	160		0	25-30	
Foie gras	Terrineform	65		100	50	
Kylling, hel, 1,5 kg	1. Damptilberedningsbeholder uden huller 2. Rist	1. 150 2. 230	1.  2. 	1. 100 2. -	1. 55-65 2. 15	Tilbered kyllingen med sammenbundne lår og med brystsiden opad.
Kyllingebryst, fyldt, dampet, à 200 g	Dampbeholder med huller	100		100	25-30	Tip: Fyld med spinat og fåreost.
Kalkunbrystfilet, dampet, à 300 g	Dampbeholder med huller	100		100	17-25	
Ungkylling, vagtel, dampet, à 150-200 g	Dampbeholder med huller	100		100	20-25	
Ungkylling, vagtel, dampet, à 150-200 g	Damptilberedningsbeholder uden huller	180-200	 60% eller  80%	60 eller 80	15-20	Tip: Smør med olie og Provence-krydderier.
Due, dampet, à 300 g	Dampbeholder med huller	100		100	25-35	
Due, à 300 g	Damptilberedningsbeholder uden huller	180-200	 60% eller  80%	60 eller 80	25-30	

19.7 Sous-vide-tilberedning

Ved sous-vide tilberedning tilberedes retterne "med vakuum" ved lave temperaturer mellem 50 til 95°C og ved 100 % damp.

⚠ ADVARSEL – Fare for sundhedsskade!

På grund af de lave tilberedningstemperaturer ved sous-vide-tilberedning kan der være sundhedsfare, hvis følgende anvisninger om anvendelse og hygiejne tilsidesættes.

- Brug kun friske madvarer af god kvalitet.
- Vask og desinficer hænderne. Brug engangshandsker eller en grilltang.
- Vær særligt opmærksom ved tilberedning af kritiske madvarer, som f.eks. fjerkræ, æg og fisk.
- Vask altid grøntsager og frugt grundigt, og/eller skræl dem om nødvendigt.
- Hold altid borde og skærebrætter rene. Anvend separate skærebrætter til de forskellige madvarer.
- Bryd ikke kølekæden. Afbryd kølekæden så kort som muligt ved forberedelse af madvarerne. Opbevar vakuumerede madvarer i køleskabet frem til tilberedningen.
- Retterne er kun beregnet til at blive spist med det samme. Retterne skal spises umiddelbart efter tilberedningen og må ikke efterfølgende opbevares. Retterne må heller ikke opbevares i køleskab. Retterne må ikke genopvarmes.

- Ved denne driftstype er forvarmning ikke nødvendig.
- Sous-vide-tilberedning er en skånsom og fedtfattig tilberedningsmåde af fisk, kød, grøntsager og desserter. Retterne bliver svejset lufttæt ind i en speciel varmebestandig kogepose ved hjælp af en vakuumeringsmaskine.
- Takket være den beskyttende indpakning bevares nærings- og aromastoffer. De lave temperaturer og den direkte overførsel af varme gør det muligt at tilberede retterne helt præcist til den ønskede tilberedningsgrad. Det er stort set umuligt at tilberede retterne for meget.
- Vær opmærksom på de angivne portionsstørrelser i tilberedningstabellen. Tilpas tilberedningstiden ved større mængder eller kødstykker. De angivne portioner for fisk, kød og fjerkræ svarer til en normal portionsstørrelse til én person. De angivne portioner for grøntsager og desserter svarer til mængden til 4 personer.
- Der kan tilberedes i to lag. For at opnå det bedste resultat af tilberedningen skal tilberedningsbeholderne sættes ind i rillehøjde 1 og 3. Anvend rillehøjde 2 ved tilberedning i én højde.
- Til sous-vide tilberedning må der kun anvendes varmebestandige vakuumposer, som er beregnet til dette formål. Tilbered ikke madvarerne i de vakuumposer, de blev købt i, f.eks. fisk i portioner. Disse poser egner sig ikke til sous-vide-tilberedning.

- For at opnå en ensartet varmepåvirkning og et perfekt resultat skal madvarerne vakuumeres i en kammer-vakuumeringsmaskine, der kan generere et vakuum på 99 %.

Vakuumering

Ved vakuumeringen svejses madvarerne lufttæt ind i en speciel plastikpose.

Vær opmærksom på følgende punkter ved vakuumeringen:

- Der må ikke/næsten ikke være luft i vakuumposen.
- Svejsesømmen skal være fuldstændig lukket.
- Der må ikke være huller i vakuumposen. Anvend ikke stegetermometer.
- Stykker af kød og fisk, som vakuumeres sammen, må ikke ligge direkte op ad hinanden.
- Grøntsager og desserter skal vakuumeres så fladt som muligt.

Kontroller inden tilberedningen, at vakuummet i posen er intakt.

Fyld i tvivlstilfælde madvarerne i en ny pose, og vakuumer igen. Madvarerne må maksimalt vakuumeres én dag for tilberedningen. Kun på den måde kan det undgås, at madvarerne, f.eks. grøntsager udvikler gas, som kan forhindre varmetilførslen, eller at madvarernes struktur forandres på grund af vakuumpåvirkningen, så de reagerer anderledes under tilberedningen.

Madvarernes kvalitet

Kvaliteten af tilberedningen er 100 % afhængig af råvarernes beskaffenhed.

Anvend kun friske madvarer af bedste kvalitet. Kun på den måde kan der opnås et sikkert og optimalt velsmagende resultat af madlavningen.

Tilberedning

Ved vakuum-tilberedning kan aromastofferne ikke undvige, og råvarernes egen smag bliver intensiveret. Vær opmærksom på, at de sædvanlige mængder af aromastoffer, som f.eks. krydderier, krydderurter og hvidløg kan påvirke smagen væsentligt kraftigere. Brug i første omgang kun halvdelen af de sædvanlige mængder.

Sous-vide - kød

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Entrecôte, blodig, à 180 g	Dampbeholder med huller	58	 100%	100	Brun efter tilberedningen kødet kort på begge sider ved høj temperatur på en Teppan Yaki eller en grill. Sådan opnås en fin sprød overflade og den vante stegearoma, uden at kødet bliver overtilberedt.
Entrecôte, rosa, à 180 g	Dampbeholder med huller	63	 100%	90	Brun efter tilberedningen kødet kort på begge sider ved høj temperatur på en Teppan Yaki eller en grill. Sådan opnås en fin sprød overflade og den vante stegearoma, uden at kødet bliver overtilberedt.

Ved råvarer af høj kvalitet er det ofte nok at tilsætte en lille smule smør og lidt salt og peber i posen. Ofte er intensiveringen af de naturlige smagsaromaer i sig selv nok til at opnå en fremragende smagsoplevelse.

Læg ikke de vakuumerede retter ovenpå hinanden og ikke for tæt sammen i tilberedningsbeholderen. Af hensyn til en ensartet varmefordeling må madvarerne ikke berøre hinanden. Tilbered flere vakuumposer på to rillehøjder.

Tag posen ud med forsigtighed efter tilberedningen, fordi der danner sig ansamlinger af meget varmt vand på posen. Sæt tilberedningsbeholderen uden huller ind under tilberedningsbeholderen med huller med de varme madvarer.

Tør posen af på ydersiden, læg den i en ren tilberedningsbeholder uden huller, og luk posen op med en saks. Hæld alle de tilberedte madvarer og den indeholdte væde ud i tilberedningsbeholderen.

Efter sous-vide-tilberedningen kan retterne færdiggøres på følgende måder:

- Grøntsager: Brun dem kort på en pande eller på en Teppan Yaki for at opnå stegearomaen. Så kan grøntsagerne problemfrit smages til eller blandes med andre ingredienser, uden at grøntsagerne bliver afkølet.
- Fisk: Drys med salt, og hæld fisken over med varmt smeltet smør. Eftersom mange fiskearter let falder fra hinanden efter sous-vide-tilberedningen, skal de kun brunes ganske kort inden sous-vide tilberedningen. Forlæng bruningstiden, hvis madvarerne ikke har opnået den ønskede tilberedningsgrad efter sous-vide tilberedningen.
- Kød: Brun det ganske kort ved høj varme i nogle sekunder på hver side. Derved får kødet en dejligt sprød overflade og får den normale stegearoma, uden at det bliver overtilberedt. Kødet bliver særligt lækkert med en Teppan Yaki eller en grill.

Bemærk: Dup kødet med køkkenrulle, inden det lægges i varm olie for at undgå fedtsprøjt.

Server retterne på forvarmede tallerkener og om muligt med en meget varm sauce eller smeltet smør, fordi sous-vide tilberedningen finder sted ved relativt lave temperaturer.

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Entrecôte, gennemstegt, à 180 g	Dampbeholder med huller	70	 100%	85	Brun efter tilberedningen kødet kort på begge sider ved høj temperatur på en Teppan Yaki eller en grill. Sådan opnås en fin sprød overflade og den vante stegearoma, uden at kødet bliver overtilberedt.
Kalvesteaks, à 160 g	Dampbeholder med huller	60	 100%	80	Brun efter tilberedningen kødet kort på begge sider ved høj temperatur på en Teppan Yaki eller en grill. Sådan opnås en fin sprød overflade og den vante stegearoma, uden at kødet bliver overtilberedt.
Oksesteaks, blodige, à 180 g	Dampbeholder med huller	58	 100%	60	Brun efter tilberedningen kødet kort på begge sider ved høj temperatur på en Teppan Yaki eller en grill. Sådan opnås en fin sprød overflade og den vante stegearoma, uden at kødet bliver overtilberedt.
Oksesteaks, rosa, à 180 g	Dampbeholder med huller	63	 100%	50	Brun efter tilberedningen kødet kort på begge sider ved høj temperatur på en Teppan Yaki eller en grill. Sådan opnås en fin sprød overflade og den vante stegearoma, uden at kødet bliver overtilberedt.
Oksesteaks, gennemstegte, à 180 g	Dampbeholder med huller	70	 100%	45	Brun efter tilberedningen kødet kort på begge sider ved høj temperatur på en Teppan Yaki eller en grill. Sådan opnås en fin sprød overflade og den vante stegearoma, uden at kødet bliver overtilberedt.
Svinemedaljoner, à 80 g	Dampbeholder med huller	63	 100%	75	Brun efter tilberedningen kødet kort på begge sider ved høj temperatur på en Teppan Yaki eller en grill. Sådan opnås en dejlig sprød overflade og den vante stegearoma, uden at kødet bliver overtilberedt.

Sous-vide - fjerkræ

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Andebryst, à 350 g	Dampbeholder med huller	58	 100%	70	Steg efter tilberedningen kødet sprødt på skindsiden på en varm stegepande.
Foie gras, 1 rulle à 300 g	Dampbeholder med huller	80	 100%	30	Tip: Fjern strengene i gåseleveren, og bland den med de andre ingredienser. Rul den ind i folie, og prik huller flere steder. Vakuumer rullen, og køl den i køleskabet i flere timer inden sous-vide-tilberedningen.

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Kyllingebryst, à 250 g	Dampbeholder med huller	65	 100%	60	

Sous-vide - fisk/skaldyr

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Kæmperejer, à 125 g	Dampbeholder med huller	60	 100%	30	Tip: Vakuumer med olivenolie, salt og hvidløg.
Kammuslinger, à 20-50 g	Dampbeholder med huller	60	 100%	6-10	Jo større muslinger, desto længere tilberedningstid.
Kabliau, à 140 g	Dampbeholder med huller	59	 100%	25	
Laksefilet, à 140 g	Dampbeholder med huller	58	 100%	30	Om ønsket kan retten brunes kort på en varm pande efter tilberedningen.
Sandart, à 140 g	Dampbeholder med huller	60	 100%	20	

Sous-vide - grøntsager

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Champignoner, i kvar-te, 500 g	Dampbeholder med huller	85	 100%	20	Tip: Vakuumer med smør, rosmarin, hvidløg og salt.
Julesalat, i halve, 4-6 stk.	Dampbeholder med huller	85	 100%	40	Tip: Halver julesalaten. Vakuumer med appelsinsaft, sukker, salt, smør og timian.
Hvide asparges, hele, 500 g	Dampbeholder med huller	85	 100%	45	Tip: Vakuumer med smør, salt og lidt sukker.
Grønne asparges, hele, 600 g	Dampbeholder med huller	85	 100%	15-20	Tip: Den grønne farve bevares, hvis de blanches inden vakuu-meringen. Vakuumer med smør, salt og peber.
Gulerødder, i skiver, 0,5 cm, 600 g	Dampbeholder med huller	95	 100%	35-40	Tip: Vakuumer med appelsinsaft, karry og smør.
Kartofler, skrællede, i 2x2 cm store ternin-ger, 800 g	Dampbeholder med huller	95	 100%	40	Tip: Vakuumer med smør og salt. Velegnet til videre anvendelse, f.eks. til salat.
Kartofler, med skræl, hele eller halve, 800 g	Dampbeholder med huller	95	 100%	50	Tip: Vakuumer med smør og salt. Vask grundigt forinden.
Cherrytomater, hele eller halve, 500 g	Dampbeholder med huller	85	 100%	15	Tip: Vakuumer med olivenolie, salt og sukker. Bland røde og gule cherrytomater.
Græskar, 2x2 cm ter-ninger, 600 g	Dampbeholder med huller	90	 100%	20-25	Tilberedningstiden kan variere af-hængigt af græskarsorten.
Squash, i skiver, 1 cm, 600 g	Dampbeholder med huller	85	 100%	30	Tip: Vakuumer med olivenolie, salt og timian.
Sukkerærter, hele, 500 g	Dampbeholder med huller	85	 100%	5-10	Tip: Vakuumer med smør og salt.

Sous-vide - dessert

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Ananas, i skiver, 1,5 cm, 400 g	Dampbeholder med huller	85		70	Tip: Vakuumer med smør, honning og vanilje.
Æbler, skrællede, i skiver, 0,5 cm, 2-4 stk.	Dampbeholder med huller	85		10-15	Tip: Vakuumer med karamelsauce.
Bananer, hele, 2-4 stk.	Dampbeholder med huller	65		15-20	Tip: Vakuumer med smør, honning og en vaniljestang.
Pære, skrællet, i både, 2-4 stk.	Dampbeholder med huller	85		30	Tip: Tilsæt honning eller sukker.
Kumquats, halve, 12-16 stk.	Dampbeholder med huller	85		75	Tip: Vakuumer med smør, en vaniljestang, honning og abrikosmarmelade. Vask dem i varmt vand, halver dem, og fjern kernerne.
Vaniljesauce, 0,5 l	Dampbeholder med huller	82		18-20	Tip: 0,5 l mælk, 1 æg, 3 æggebommer, 80 g sukker, 1 vaniljestang.

19.8 Grillning

Vær opmærksom på de anbefalede indstillinger for grillning.

Der er i alt tre grillfunktioner, som kan bruges til gratinering, til grillning (Fuldtdekkende grill og Cirkulationsluft) eller begge dele samtidigt i samme arbejdsgang: (Fuldtdekkende grill, trin 1 + damp og Fuldtdekkende grill, trin 2 + damp).

-  | Gratinerer med Fuldtdekkende grill + Cirkulationsluft ved temperaturen 230°C, dette kaldes også for gratinering eller sprødbagning. Sidste trin i en tilberedningsproces. Der dannes en brun skorpe på overfladen af retten. Det tager kun få minutter. Ingredienserne er tilberedt på forhånd.
-  | Gratinerer med Fuldtdekkende grill + Cirkulationsluft ved temperatur 180-200°C: Komplet tilberedningsproces, hvor overfladen bliver brunet. Tilberedningsprocessen varer længere end ved gratinering. Ingredienserne skal ikke være er tilberedt på forhånd.
-  -  | Gratinerer + grillning med Fuldtdekkende grill trin 1 + damp og Fuldtdekkende grill trin 2 +

damp: Med de to funktioner der udført to trin med én ovnfunktion samtidigt. Retten, f.eks. en kartoffelgratin, bliver tilberedt med damp og gratineret i det andet trin.

- Der må kun grilles med lukket ovndør.
- Ved funktionen Fuldtdekkende grill og Cirkulationsluft er en forvarmningstid på 5 minutter tilstrækkeligt. Det er ikke nødvendigt at vente, til apparatet har nået temperaturen. Ved funktionerne Fuldtdekkende grill og Cirkulationsluft kan der være en forskel mellem den valgte temperatur og den faktiske temperatur i apparatet. Grillning ved høje temperaturer er en hurtig tilberedningsproces. Der vælges altid en højere temperatur, end det rent faktisk er nødvendigt for at brune eller gratinere retternes overflade.
- Hvis stegetermometeret anvendes med funktionerne Fuldtdekkende grill med Cirkulationsluft eller med Fuldtdekkende grill med Damp, er det vigtigt, at der overholdes en afstand på minimum 5 cm mellem stegetermometeret og grillen. Ellers kan varmen fra grill-elementet beskadige stegetermometeret.

Grillning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Marengslåg på kager eller desserter	Rist	2	230			3-8	
Toast med pålæg	Rist eller Damptilberedningsbeholder uden huller	2	200			12-15	
Forel, hel	Rist eller	2	230			12-15 pr. side	Tip: Fyld med citronskiver og persille.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
	Damptilberedningsbeholder uden huller						
Grillet aubergine, i skiver	Damptilberedningsbeholder uden huller	2	200			20	
Grillede grøntsager, 700 g	Damptilberedningsbeholder uden huller	2	230			20-25	F.eks. squash
Grøntsagsgratin	Damptilberedningsbeholder uden huller	2	190			30-35	F.eks. med broccoli og blomkål
Grøntsagsspid	Damptilberedningsbeholder uden huller eller Rist	2	230			15 pr. side	Tilberedningstiden afhænger af grøntsagernes art.
Kyllingelår, à 350 g	Rist eller Damptilberedningsbeholder uden huller	2	180-200			35-40	
Hamburger, 125 g, iht. EN60350-1	Rist eller Damptilberedningsbeholder uden huller	2	230			12-15 pr. side	Forvarm apparatet i 5 minutter.
Kartoffelgratin, 1 kg kartofler	Rist eller Damptilberedningsbeholder uden huller	2	180			35-40	
Lasagne	Rist	2	180			40-45	
Søde kartofler, i skiver	Damptilberedningsbeholder uden huller	2	200			15	
Toast iht. EN 60350-1	Rist	1	230			5-7	Forvarm apparatet i 5 minutter.
Gratineret squash, fyldt, halveret på langs	Damptilberedningsbeholder uden huller	2	180			30-40	

19.9 Tilbehør

Følg også anvisningerne på emballagen.

Følg de anbefalede indstillinger for tilbehør.

Tilbehør

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Damp i %	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Klöße, à 90 g	Dampbeholder med huller eller Damptilberedningsbeholder uden huller	95-100		100	20-25	
Langkornet ris, 250 g + 500 ml vand	Damptilberedningsbeholder uden huller	100		100	20-25	

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Naturris, 250 g + 375 ml vand	Damptilberedningsbeholder uden huller	100		100	25-30	
Polenta, 250 g + 625 ml vand til hård polenta, 250 g + 1125 ml vand til blød polenta	Damptilberedningsbeholder uden huller	100		100	1-5	
Quinoa, 250 g + 500 ml vand	Damptilberedningsbeholder uden huller	100		100	20-25	
Risotto, 250 g + 750 ml bouillon	Damptilberedningsbeholder uden huller	100		100	25-30	
Røde bønner	Damptilberedningsbeholder uden huller	100		100	75-85	Udblødes 1 time. Dæk med vand.
Røde linser, 250 g + 375 ml vand	Damptilberedningsbeholder uden huller	100		100	7-12	
Almindelige linser, 250 g + 375 ml vand	Damptilberedningsbeholder uden huller	100		100	50-60	

19.10 Desserter

Følg de anbefalede indstillinger for desserter.

Desserter

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Crème brûlée, à 130 g	Dampbeholder med huller	90		80	55-65	
Dampfnudeln eller Germknödel, à 100 g	Damptilberedningsbeholder uden huller	100		100	20-30	Lad dampnudlerne hæve 30 min. inden dampningen. → "Hævning", Side 49
Flan eller crème caramel, à 130 g	Dampbeholder med huller	90		100	35-40	
Kompot	Damptilberedningsbeholder uden huller	100		100	20-25	F.eks. æbler, pærer, rabarber Tip: Tilsæt sukker, vaniljesukker, kanel eller citronsaft.
Mælkeris, 200 g ris + 800 ml mælk	Damptilberedningsbeholder uden huller	100		100	55-60	Lad retten køle af i 10 minutter, og rør rundt. Tip: Tilsæt frugt, sukker eller kanel.
Appelsinflan	Dampbeholder med huller	90		100	40-45	
Pocheret pære	Dampbeholder med huller	100		100	45-50	
Sød tærte	Damptilberedningsbeholder uden huller	180-200	 eller 	0 eller 60	20-40	Forvarmning. F.eks. semulje, kvark eller forkogt mælkeris
Sød soufflé	Damptilberedningsbeholder uden huller	160		0	30	Med frugter, chokolade, vanilje

19.11 Andet

Følg de anbefalede indstillinger.

Andet

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Desinfektion, f.eks. sutteflasker, marmeladeglas	Rist	100	100%	100	15-20	
Tørring af frugt og grøntsager	Dampbeholder med huller	80-100	0%	0	180-300	f.eks. tomater, svampe, squash, æbler, pærer etc. i tynde skiver
Æg, hårdkogte	Dampbeholder med huller	100	100%	100	13-15	Forvarmning.
Æg, smilende	Dampbeholder med huller	100	100%	100	7	Forvarmning.
Æg, blødkogte	Dampbeholder med huller	100	100%	100	4	Forvarmning.
Æggestand, 500 g	Glasform	90	100%	100	20-25	
Varme håndklæder	Damptilberedningsbeholder uden huller	100	100%	100	2-10	Fugt håndklæderne let.
Kartoffelgratin, 1 kg kartofler	Gratinform	180	30%	30	45-65	
Soufflé, ostesoufflé	Små souffléforme	160	0%	0	30	
Smeltning af smør	Varmebestandigt fad	90	30%	30	10-20	

19.12 Bagværk

Vær opmærksom på de anbefalede indstillinger for bagværk.

- Med kombidampovnen kan bagværk altid tilberedes med den optimale fugtighed:
 - | Varmluft + 0% damp: Ved frugtkager og quiche kan overskydende fugt undvige. Denne driftstype svarer til Varmluft i en konventionel ovn.
 - | Varmluft + 30% damp: Rørekager bliver ikke udtørret. Madvarernes egen fugtighed kan ikke undvige fra ovnrummet.

– | Varmluft + 60 - 100% damp: Butterdej og gærbagværk bliver luftigt indvendigt og sprødt og blankt udvendigt.

- Brug rille 2, når der kun bages i ét lag. Brug rille 1 og 3, når der bages samtidigt i to lag. Brug tilberedningsindsatsen uden huller til det andet lag. Stil bageformen på risten i den første rille, hvis der anvendes en høj bageform.
- Ved dampskud tilfører apparatet damp til retten. Dampstød er mulig ved Varmluftdrift (0 % damp) og ved damptrin 30 %. Brug denne funktion i begyndelsen af bageprocessen, f. eks. ved brødbagning eller bagning af gærkager. Denne funktion giver mere volumen og en mere sprød og blank skorpe.

Bagværk

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Æblekage, iht. EN60350-1	Springform Ø 20 cm	2	160	0%	0	110	
Bagels	Damptilberedningsbeholder uden huller	2	190-210	80% eller 100%	80 eller 100	20-25	
Baguette, forbagt	Rist	2	190-210	0%, 30%, 60%, 80% eller	0, 30, 60 eller 80	10-15	
Lagkagebund, høj, 6 æg	Springform	2	150	0%	0	45	
Lagkagebund, flad, 2 æg	Damptilberedningsbeholder uden huller	2	200	100%	100	8-10	f.eks. til en lagkagebund

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Småt bagværk af butterdej	Damptilberedningsbeholder uden huller	2	190-210	 80% eller  100%	80 eller 100	10-18	f.eks. med birkes, marcipan eller med skinke, ost
Brioche, rundstykker	Damptilberedningsbeholder uden huller	2	160	 0%	0	8-12	
Rundstykker, à 50-100 g	1. Damptilberedningsbeholder uden huller 2. Damptilberedningsbeholder uden huller	2	1. 150 2. 170-230	1.  100% 2.  30%	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25	Trin 2. 170°C for lyst eller 230°C for mørkt
Rundstykker, forbage	Rist	2	150-170	 0%	0	8-10	Brug dampstød ved starten af bagningen.
Brød, 0,5-1 kg	1. Damptilberedningsbeholder uden huller 2. Damptilberedningsbeholder uden huller	2	1. 150 2. 170-230	1.  100% 2.  30%	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25-45	Trin 2. 170°C for lyst eller 230°C for mørkt. Brug stegetermometret → Side 18 til præcis kontrol af kernetemperaturen. Afkøles på risten.
Flade kager af rørt dej	Damptilberedningsbeholder uden huller	2	160-165	 0%	0	35-40	
Formkage, 1 kg mel	Rillet randform	2	160-175	 30%	30	45-50	
Kager på bageplade	Damptilberedningsbeholder uden huller	2	160-170	 0%,  30% eller  60%	0, 30 eller 60	30-45	Brug 0 % damp ved kager af gærdej med fugtig belægning på plade, f.eks. blommekage eller løgtærter, og 60 % damp ved kager med tør belægning, f.eks. Streuselkuchen.
Gærbrød, 500 g mel	Damptilberedningsbeholder uden huller	2	160-170	 30%	30	25-35	Ved starten af bagningen: Brug dampstød én gang
Muffins	Muffinplade	2	170	 30%	30	20-30	
Makroner	Damptilberedningsbeholder uden huller	2	150-160	 0%	0	15-20	
Småkager	Damptilberedningsbeholder uden huller	2	150-165	 0%	0	10-20	
Quiche, Wähe	Quicheform	2	1. 230 2. 180	1.  30% 2.  30%	1. 30 2. 30	1. 5 2. 30	
Rørkage	Firkantet form eller Springform	2	165-170	 0% eller  30%	0 eller 30	50-75	

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Small cakes, iht. EN60350-1	Damptilberedningsbeholder uden huller	2	160	 0%	0	25-30	
Small cakes, iht. EN60350-1	Dampbeholder med huller	1+3	150	 0%	0	30-35	Anvend rillehøjde 1 og rillehøjde 3.
Sprøjtede småkager, iht. EN60350-1	Damptilberedningsbeholder uden huller	2	140	 0%	0	50	
Sprøjtede småkager, iht. EN60350-1	Dampbeholder med huller	1+3	140	 0%	0	50	Anvend rillehøjde 1 og rillehøjde 3.
Tærte	Tærteform	2	190-200	 0% eller  30%	0 eller 30	30-45	f.eks. med æbler, chokolade, abrikoser eller med asparges, løg, ost
Fuldkornsbrød	Firkantet form	2	1. 230 2. 200	1.  0% 2.  0%	1. 0 2. 0	1. 10 2. 20	Brug dampstød ved starten af bagningen.
Lagkagebunde, iht. EN60350-1	Damptilberedningsbeholder uden huller	2	150	 0%	0	40	
Vandbakkelse, eclairs	Damptilberedningsbeholder uden huller	2	180-190	 0% eller  30%	0 eller 30	40-45	

19.13 Hævning

Apparatet har et ideelt klima til hævning af dej og fordej eller forbagt bagværk uden udtørring.

- Brug driftstypen "Hævning" til dette .

- Skålen skal ikke tildækkes med et fugtigt klæde. Hævningen tager kun halvt så lang tid som hævning på normal vis.
- Den angivne hævetid er kun vejledende. Lad dejen hæve, til den har opnået det dobbelte volumen.

Hævning

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Hævning af dej, pizza	Skål	38		-	25	F.eks. gærdej, fermenteret dej, surdej
Hævning af dej, brød	Skål	45		-	40	F.eks. gærdej, fermenteret dej, surdej
Hævning af dej, brioche	Skål	45		-	55	F.eks. gærdej, fermenteret dej, surdej

19.14 Opvarmning - genopvarmning

Skånsom opvarmning af retter med dampunderstøttelse. Retterne smager og ser ud, som om de lige var blevet tilberedt. Daggammelt bagværk kan genopvarmes.

- Kombidampovnen har det optimale klima til opvarmning af færdigtilberedte retter, uden at de bliver udtørret. Smag og kvalitet bevares, retterne smager fuldstændig frisklavet.
- Brug driftstypen "Genopvarmning"  til dette.
- Dæk ikke retterne til. Anvend ikke alu- eller plastfolie.
- Angivelserne gælder for portioner til én person. Større mængder kan også opvarmes i tilberedningsindsatsen uden huller. Dette forlænger de angivne tider.

19.15 Optøning

I apparatet kan dybfrost tøs skånsomt op hurtigere end i køleskabet og mere ensartet end i mikrobølgeovnen.

ADVARSEL – Fare for alvorlig sundhedsskade!

Ved kød og fjerkræ er der fare for salmonella. Kød og fjerkræ kan overføre bakterier.

- ▶ Optøningsvæden fra animalske levnedsmidler skal altid fjernes ved optøning. Optøningsvæden må aldrig komme i kontakt med andre madvarer.
- ▶ Sæt tilberedningsindsatsen uden huller ind under levnedsmidlerne. Den opsamlede optøningsvæde fra kød eller fjerkræ skal hældes væk. Vask køkkenvasken bagefter, og skyl efter med rigeligt vand. Vask

tilberedningsindsatsen i varmt opvaskevand eller i opvaskemaskinen.

- ▶ Lad kombidampovnen varme i ca. 15 minutter ved 180°C med ovnfunktionen Varmluft efter optøningen.
- Brug driftstypen "Optøning" * til dette.
- Ved denne driftstype er forvarmning ikke nødvendig.
- De angivne optøningstider er kun vejledende. Optøningens varighed afhænger af de frosne madvarers størrelse, vægt og form. Frys retterne ned fladt eller enkeltvis for at reducere optøningstiden.
- Tag retterne ud af emballagen inden optøningen.

- Tø kun den mængde op, som skal bruges med det samme.
- Husk, at optøede madvarer kan være mindre holdbare, så de hurtigere bliver fordærvet end ferske levnedsmidler. Tilbered derfor optøede levnedsmidler med det samme, og sørg for, at de bliver helt gennemstegt.
- Vend kød eller fisk, og adskil enkeltdele, som f.eks. bær eller mindre kødstykker, efter halvdelen af optøningstiden. Fisk behøver ikke være fuldstændig optøet. Ved fisk er det tilstrækkeligt, at overfladen er tilstrækkeligt blød til at kunne fastholde krydderier.

Optøning

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Bærfrugter, 300 g	Dampbeholder med huller	45-50	* δ	-	6-8	
Steg, 1-1,5 kg	Dampbeholder med huller	45-50	* δ	-	90-120	
Fiskefilet, à 150 g	Dampbeholder med huller	45-50	* δ	-	15-20	
Grøntsager, 400 g	Dampbeholder med huller	45-50	* δ	-	10-12	
Gullasch, 600 g	Dampbeholder med huller	45-50	* δ	-	40-55	
Kylling, 1 kg	Dampbeholder med huller	45-50	* δ	-	60-70	
Kyllingelår, à 400 g	Dampbeholder med huller	45-50	* δ	-	40-50	

19.16 Henkogning

Frugt og grøntsager kan konserveres i henkogningsglas.

- Det er let at henkoge frugt og grøntsager apparatet.
- Madvarer skal henkoges med det samme, efter at de er købt eller høstet. Længere tids opbevaring reducerer vitaminindholdet og kan let medføre gæring.
- Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager.
- Apparatet er ikke egnet til henkogning af kød.

- Henkogningsglas, gummiringe, klemmer og fjedre skal kontrolleres og rengøres grundigt.
- Desinficer de skyllede glas i kombidampovnen ved 100°C og 100 % damp i 20 til 25 minutter inden henkogningen.
- Stil de lukkede henkogningsglas i tilberedningsbeholderen med huller. De må ikke røre ved hinanden.
- Åbn ovndøren, når tilberedningstiden er afsluttet. Tag først henkogningsglassene ud af ovnen, når de er kølet helt af.

Henkogning

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Frugt, grøntsager, i lukkede henkogningsglas 0,75 l	Dampbeholder med huller	100	100% δ	100	35-40	
Bønner, ærter, i lukkede henkogningsglas 0,75 l	Dampbeholder med huller	100	100% δ	100	120	

19.17 Afsaftning - bærfrugter

Det er let og hygiejnisk at fremstille saft af bærfrugter i apparatet.

- Læg bærrene i tilberedningsindsatsen med huller, og sæt den ind i 2. rille nedefra. Sæt tilberedningsindsat-

sen uden huller ind en rillehøjde nedenunder til opsamling af saften.

- Lad bærrene ligge i apparatet, til der ikke drypper mere saft af.
- Bagefter kan bærrene trykkes igennem et viskestykke for at få de sidste saftrester med.

Afsaftning (bærfrugter)

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Bærfrugter	Dampbeholder med huller eller Damptilberedningsbeholder uden huller	100	 100%	100	60-120	

19.18 Tilberedning af yoghurt

Apparatet kan bruges til tilberedning af yoghurt.

- Der kan tilberedes yoghurt i apparatet.
- Lad mælken køle af i vandbad til 40°C for ikke at ødelægge yoghurt-kulturen.
- Rør naturyoghurt med godkendte yoghurtkulturer i mælken. Tilsæt en til to teskefulde yoghurt pr. 100 ml mælk.
- Følg anvisningerne på pakken ved anvendelse af yoghurtfermentering.

- Fyld yoghurten i skyllede glas.
- De skyllede glas kan desinficeres i apparatet ved 100°C og 100 % damp i 20 til 25 minutter. Lad glassene og ovnrummet køle af, inden yoghurten hældes i de desinficerede glas og stilles ind i apparatet.
- Sæt yoghurten i køleskabet efter tilberedningen.
- Tilsæt inden opvarmningen skummetmælkspulver til mælken for at fremstille en skærefast yoghurt. Tilsæt en til to spsk. skummetmælkspulver pr. liter mælk.

Tilberedning af yoghurt

Ret	Tilbehør / fade	Temperatur i °C	Ovn-funk-tion	Damp i %	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Yoghurt-masse, i lukkede glas	Dampbeholder med huller	45	 100%	100	300	Tip: Tilsæt frugtpuré, marmelade, honning, vanille eller chokolade til yoghurtmassen for at give den en aromatisk smag.

19.19 Tilberedning af store retter

Anbefaling for tilberedning af store retter.

- Ved tilberedning af retter, der fylder meget, kan ribberammerne i siden tages ud.
- Hertil skal fingermøtrikkerne foran på ribberammerne løsnes, så ribberammerne kan trækkes fremad og ud.
- Sæt risten direkte på bunden af ovnrummet, og placer retterne eller stegegyden på risten. Placer ikke retterne eller stegegyden direkte på ovnrummets bund.

Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune.

Anvend store og tykke stykker. Ved tilberedningen dannes mindre akrylamid.

Bagværk

- Indstil temperaturen til maksimalt 180°C ved Varm-luft.

Småkager

- Smør småkager med æg eller æggeblomme. Det reducerer dannelsen af akrylamid.
- Fordel småkagerne jævnt på pladen.

Pommes frites i ovn

- Pommes frites skal fordeles jævnt og i ét lag på pladen.
- Bag mindst 400 g pr. plade for at undgå udtørring.

19.20 Tips om akrylamidfattig tilberedning

Generelt

- Hold tilberedningstiden så kort som muligt.

20 Kundeservice

Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på mindst 10 år fra apparatets markedsføring i Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

Bemærk: Anvendelse af kundeservice er gratis inden for rammerne af producentens garantibetingelser.

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website. Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice.

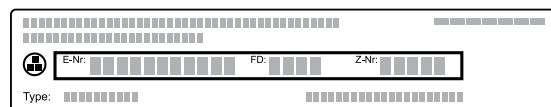
Der findes kontaktdata til kundeservice via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter og garantibetingelser eller på vores website.

Dette produkt indeholder lyskilder i energieffektivitetsklasse G. Lyskilderne fås som reservedele og må kun udskiftes af fagpersonale, der er uddannet til dette. Oplysningerne om forordning (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 og (EU) 2023/826 findes online under www.gaggenau.com på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

20.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabrikationsnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt.

Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.



Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

21 Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer BSH Hausgeräte GmbH, at dette apparat med Home Connect-funktionalitet er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

På internettet findes en udførlig RED-overensstemmelseserklæring på det aktuelle apparats produktside under de ekstra dokumenter på adressen www.gaggenau.com.



2,4-GHz-bånd (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW

5 GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til indendørs brug.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til indendørs brug.

22 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



mm

22.1 Generelle montageanvisninger

Vær opmærksom på disse anvisninger, inden indbygningen af apparatet påbegyndes.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Det er farligt at anvende en forlænget nettilslutningsledning og ikke-godkendte adaptere.

- ▶ Brug ikke forlængerledning eller multistikdåser.
- ▶ Brug kun adaptere og nettilslutningsledninger, der er godkendt af producenten.

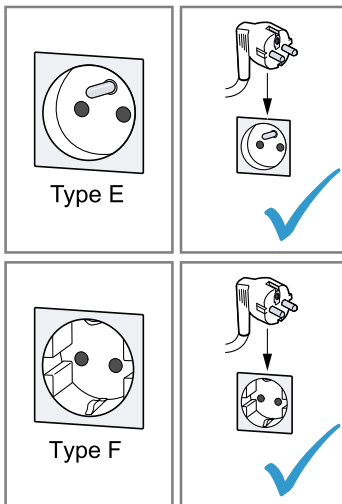
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen er for kort, og en længere nettilslutningsledning ikke er til rådighed, så kontakt en autoriseret elinstallatør for at tilpasse installationen i huset.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

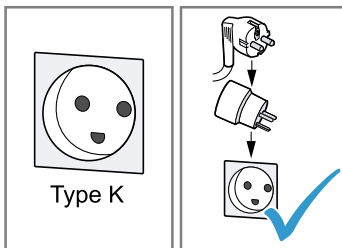
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet.

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)", Side 52

- ▶ I Danmark er apparatet kun godkendt til brug i forbindelse med en stikkontakt type E/F.



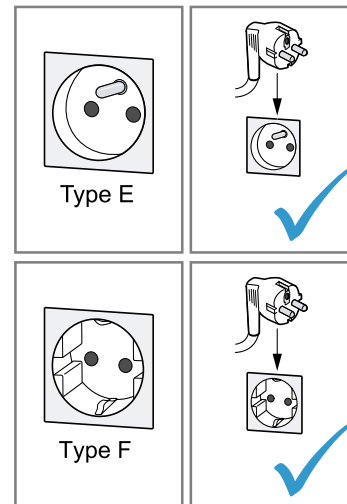
- Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.



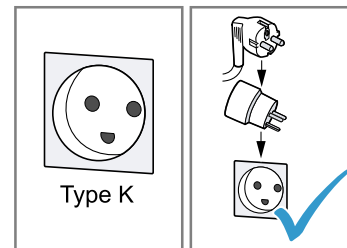
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)", Side 52

- Inden apparatet tilsluttes skal det sikres at installationen er egnet til apparater med en mærkestrøm der overstiger 13 A. I tvivlstilfælde bør en autoriseret el-installatør kontaktes.
- Apparatet skal sikres med en 16 A lednings-sikkerhedsafbryder.
- Apparatet med Schuko-stik må kun anvendes med en stikdåsetype E/F. Det er forbudt at anvende en stikdåse af type K.



- Hvis der er installeret en stikdåse af type K, skal der anvendes en egnet adapter. Den kan bestilles via kundeservice (kundeservice-nr. 00623333). Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet.



- Hvis apparatet skal tilsluttes med en fast forbindelse til den elektriske installation, kan der bestilles en særlig tilslutningsledning uden stik via kundeservice. Den faste tilslutning skal udføres af en autoriseret elektriker.

⚠ **ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

Emhætten er tung.

- Der kræves 2 personer for at flytte apparatet.
- Anvend kun egnede hjælpemidler. Der kan være dele med skarpe kanter, som er tilgængelige under montagen.
- Brug beskyttelseshandsker.
- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Der kan kun garanteres for sikkerheden ved brugen af apparatet, hvis indbygningen foretages i henhold til denne monteringsanvisning. Montøren er ansvarlig for skader, som skyldes ukorrekt indbygning.
- Strømtilførslen skal afbrydes, før der udføres nogen form for arbejde.
- Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det har transport-skader.
- Brug ikke dørgrebet som hjælp til transport eller ved indbygning af apparatet.

- Overhold de aktuelt gældende byggeforskrifter og forskrifterne fra den regionale elektricitetsleverandør.
- Indbyg apparatet i henhold til monteringstegningen. Overhold minimumafstandene.
- Indbygning bag skabslåger: Det skal sikres ved passende foranstaltninger, at de pågældende låger ikke kan lukkes under driften af apparatet. Der er fare for overophedning, hvis lågen ikke er åben under driften eller afkølingen (ventilatordrift).
- Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovnrummet og ovndøren inden ibrugtagningen.
- Mål i illustrationer er angivet i mm.

22.2 Planlægning

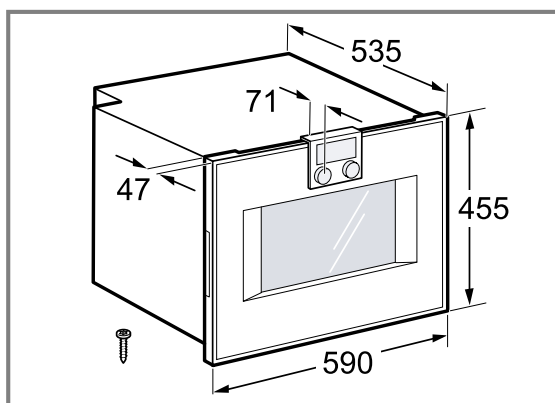
Overhold følgende planlægningsanvisninger ved indbygningen af apparatet.

- Døranslagets side kan ikke vendes.
- Afstand fra skabskorpus til dørens frontside er 47 mm.
- Vær opmærksom på frontudhænget af hensyn til åbning af skuffer ved siden af apparatet.
- Ved planlægning af hjørneløsninger skal der beregnes plads til en døråbningsvinkel på minimum 90°.
- Der må ikke indbygges andre elektriske apparater over dette apparat i skabet.
- Modeller, hvor betjeningsdelen er placeret fornedet på apparatet, må ikke indbygges over en opvaskemaskine. Den opstigende damp fra opvaskemaskinen kan beskadige elektronikken i apparatet.

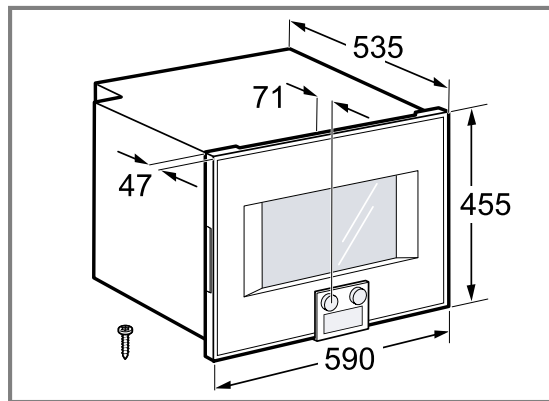
22.3 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.

BS450 / BS451



BS454 / BS455



22.4 Forberedelse af indbygningsskab

Krav: Indbygningsskabe skal være temperaturbestandige op til 90 °C og tilgrænsende skabsfronter op til 70 °C.

1. Tilslutningsstikdåsen skal befinde sig udenfor indbygningsskabet.
2. Udfør udskæringerne i køkkenskabet, og sæt derefter apparatet på plads.
3. Fjern alle spåner, når udskæringen er færdig. Spåner kan forringe de elektriske komponenters funktion.
4. Skabe, der ikke er fastgjort, skal fastgøres til væggen med et almindeligt vinkelbeslag.
5. Indbyg ikke apparatet højere oppe, end at tilbehøret problemfrit kan tages ud.

22.5 Elektrisk tilslutning

For at kunne foretage en sikker elektrisk tilslutning af apparatet skal disse anvisninger overholdes.

- Apparatet er klassificeret i beskyttelsesklasse I og må kun anvendes med sikkerheds-jordforbindelse.
- Sikringen skal dimensioneres i henhold til det angivne effektforbrug på typeskiltet og de lokale forskrifter.
- Apparatet skal være uden elektrisk spænding ved alle former for montagearbejde.
- Apparatet må kun tilsluttes med den medfølgende tilslutningsledning. Tilslutningsledningen skal stikkes helt ind på apparatets bagside.
- Tilslutningsledningen må kun udskiftes med en original tilslutningsledning. Tilslutningsledning fås hos kundeservice.
- Indbygningen skal sikre berøringsbeskyttelse.

Tilslutningsledning med sikkerhedsstik

Følg disse anvisninger ved et apparat med et stik til en sikkerhedsstikkontakt.

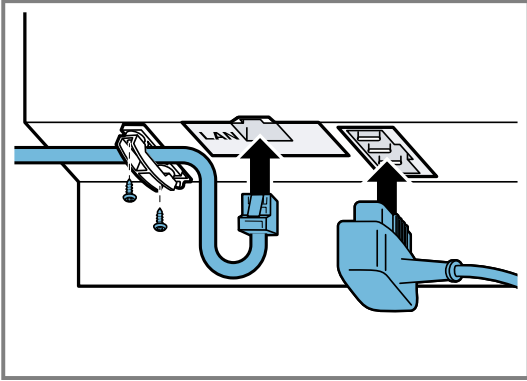
- Apparatet må kun tilsluttes til en forskriftsmæssigt installeret sikkerhedsstikdåse.
- Hvis stikket til sikkerhedsstikkontakten ikke er tilgængeligt efter installationen, skal der i en fast elektrisk installation være monteret en afbryderanordning på faserne i henhold til installationsbestemmelserne.

22.6 LAN-tilslutning til hjemmenetværket

Apparatet har netværksfunktionalitet. Apparatet kan forbindes med hjemmenetværket med et LAN-kabel. LAN-kablet er ikke indeholdt i leveringen.

Oprettelse af LAN-tilslutning

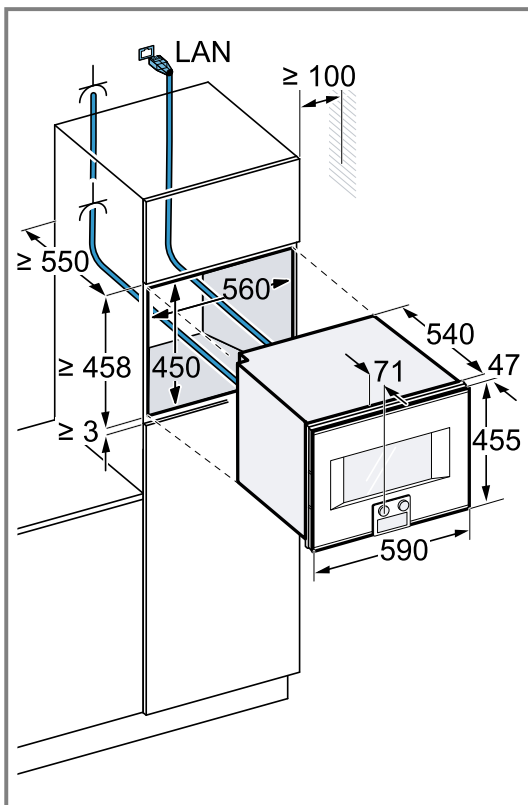
1. Stik et LAN-kabel ind i tilslutningsterminalen på bagsiden af apparatet, inden apparatet indbygges.
2. Fastgør LAN-kablet med træksikringen.



3. LAN-kablet skal forbindes til en netværkstilslutning.

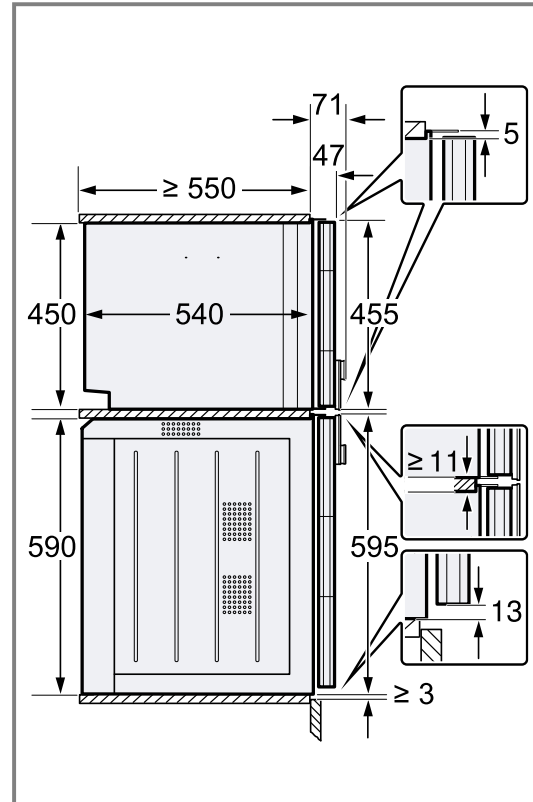
22.7 Indbygning af apparat i højskab

1. Overhold afstandene ved indbygning i et højskab.

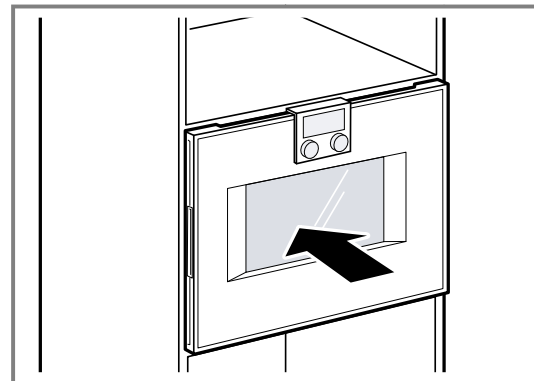


Ved indbygning af 2 apparater ved siden af hinanden skal begge forsænkede greb indjusteres til midten.

2. Vær opmærksom på afstandene ved indbygning af 2 apparater over hinanden.

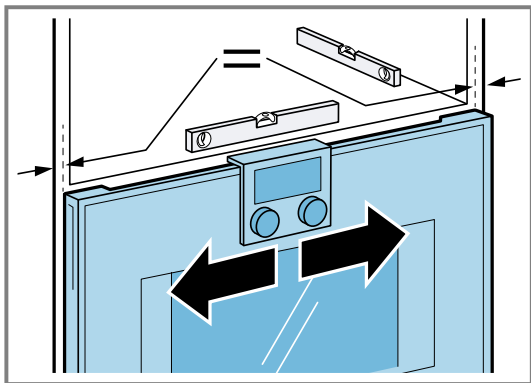


3. Hvis der ikke er placeret en mellembund over apparatet, skal det væltesikres. Fastgør 2 almindelige vinkelbeslag på begge sider af skabet 450mm inde og 50mm over apparatet i højden.
4. Skyd apparatet helt ind i indbygningsskabet.
 - Tilslutningskablet må ikke knækkes eller komme i klemme.



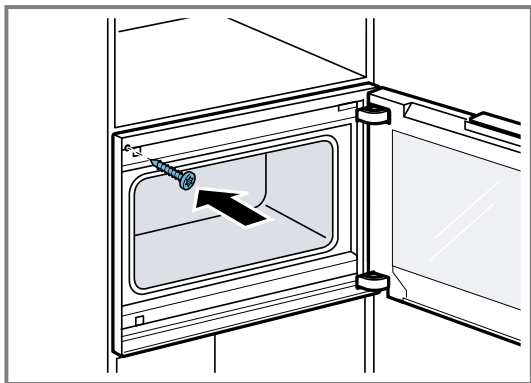
5. Centrér apparatet. Der skal være en luftspalte på 5 mm mellem apparatet og fronten på de tilstødende køkkenskabe.

6. Indjuster apparatet præcist til vandret ved hjælp af et vaterpas.



7. Åbn apparatets dør.

8. Fastgør apparatet med den vedlagte skrue.



9. Fjern transportsikringen af rødt kunststof fra den øverste dørlukning.

22.8 Justering af ovndør

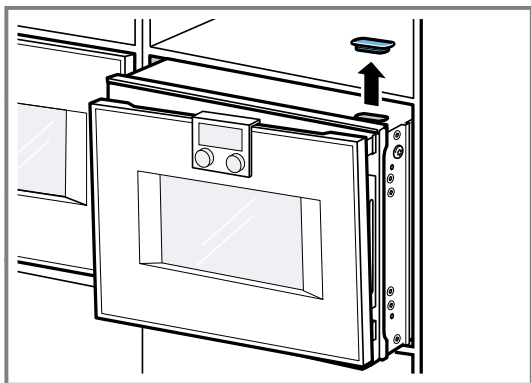
Ved leveringen er apparatets dør indjusteret. Normalt er det ikke nødvendigt at indjustere døren.

Døren kan om nødvendigt justeres på hængslet, så spaltemålet bliver helt nøjagtigt.

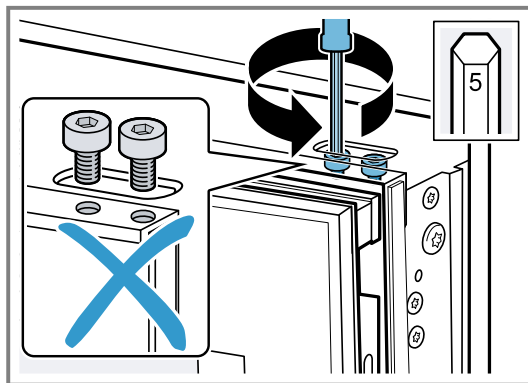
Ovndørens højde kan ikke justeres.

Indjustering af ovndør

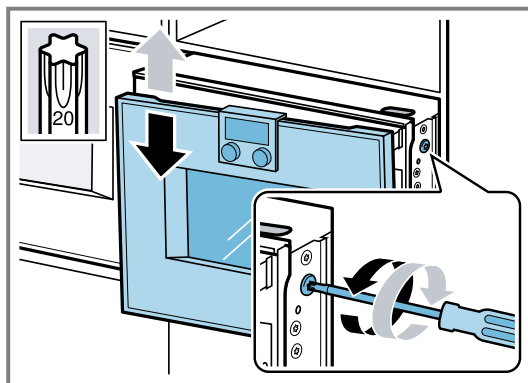
1. Træk apparatet lidt ud af indbygningsnichen.
På oversiden af apparatet er der en oval åbning på hængselsiden.
2. Tag afdækningskappen af.



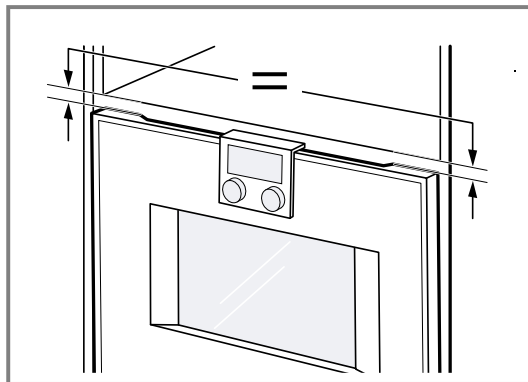
3. Skru de to skruer lidt men ikke helt ud.



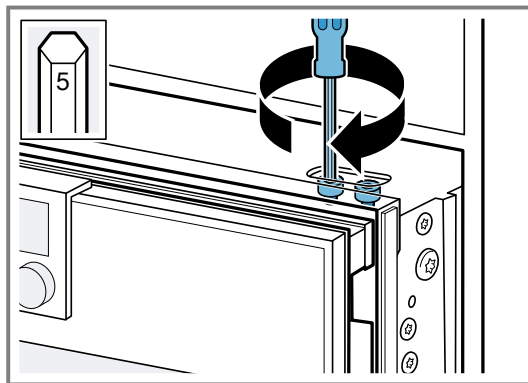
4. Indjuster ovndøren med skruerne i siden, hertil skal ovndøren eventuelt åbnes og lukkes igen.



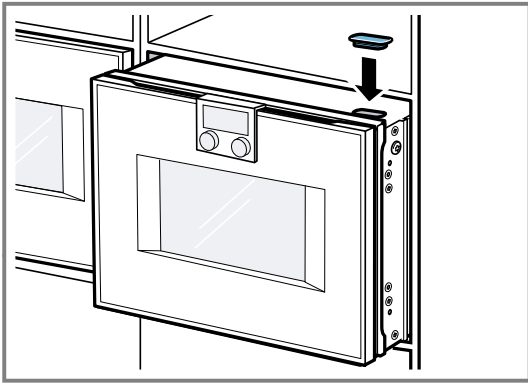
5. Kontroller indjusteringen.



6. Spænd de to skruer fast.



7. Sæt afdækningskappen på.



8. Skyd apparatet ind i indbygningsnichen.

22.9 Kombination af apparatet med en bageovn

1. Kombiner kun med egnede apparater af samme mærke og samme serie.
2. Indbyg først kombidampovnen og derefter bageovnen.
3. Ved indbygning af apparatet ved siden af en bageovn skal apparaternes døre åbne i modsat retning.

22.10 Kombination af apparatet med en varmeskuffe

BEMÆRK!

Skarpe kanter på apparatet kan beskadige varmeskuffens frontpanel.

- Pas på ikke at beskadige varmeskuffens frontpanel, når apparatet skydes ind på plads.
- Åbn varmeskuffen, inden der installeres et apparat mere, læg et viskestykke over frontpanelet, og luk varmeskuffen igen for at beskytte frontpanelet mod beskadigelse.

1. Kombiner kun med egnede apparater af samme mærke og samme serie.
2. Monter først varmeskuffen.
3. Overhold montagevejledningen for varmeskuffen.
4. Sæt apparatet på varmeskuffen, og skyd dem ind i indbygningsskabet.

22.11 Afmontage af apparat

1. Apparatet skal gøres spændingsfrit
2. Skru befæstigelsesskruerne ud.
3. Løft apparatet lidt, og træk det helt ud.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com



9001698605 (050415) REG25
da