

Bageovn BO 220/221

Indhold

Sikkerhedsinstruktioner	4	Timer	19
Før den første ibrugtagning	4	Hente timer-menuen	19
Anvendelsesområde	4	Æggeur	19
Sikkerhed ved bagning	4	Stopur	20
Pyrolyse (selvrens)	4	Stegeautomatik	21
Ved beskadigelse af apparatet	4	Slukketid	22
Idriftsættelse	5	Børnesikring	23
Undgå beskadigelser på apparatet og køkkenelementet	5	Aktivere børnesikringen	23
Bageovn	5	Deaktivere børnesikringen	23
Tilstødende møbelfronter	5	Bemærkninger	23
Dette er Deres nye bageovn	6	Sikkerhedsafbrydning	24
Bageovn	6	Ændre basisindstillinger	25
Display og betjeningselementer	7	Bemærkninger	25
Taster	7	Eksempel: Ændre stand-by-visning	25
Tilbehør	8	Disse basisindstillinger kan De ændre	26
Driftsarter	9	Service og manuel rengøring	27
Første indstillinger efter tilslutningen	10	Sikkerhedsinstruktioner	27
Bemærkninger	10	Rengøre bageovnens indre	27
Indstille klokkeslættet	10	Rengøre dørens rude	27
Vælge tidsformatet	10	Rengøre dørens tætningsliste	27
Temperatureenhed °C eller °F	10	Rengøre tilbehør	27
Forlade menuen og gemme indstillingerne	10	Rengøre bagestenen	27
Aktivere bageovnen	11	Pyrolyse	28
Stand-by	11	Før De starter pyrolysen	28
Aktivere bageovnen	11	Fremgangsmåde	28
Indstille bageovnen	12	Bemærkninger	29
Indstille temperatur og driftsart	12	Rengøre tilbehør med pyrolyse	29
Få vist den aktuelle temperatur	12	Fejl	30
Bagetabel	13	Fejlmeldinger	30
Stegetabel	14	Demo-modus	30
Grilltabel	16	Strømsvigt	31
Tips og tricks	17	Udskifte bageovnens lampe	31
Bagning	17		
Yderligere tips vedr. bagning	18		
Tips omkring stegning og grillering	18		



Før den første ibrugtagning

Kun en faglig korrekt montering i henhold til monteringsanvisningen garanterer sikkerheden under brugen. Skader som følge af uhensigtsmæssig montering er montøren ansvarlig for.

Kun en autoriseret fagmand må tilslutte apparatet. Forskrifterne fra det lokale elektricitetsselskab samt de gældende forordninger fra byggemyndighederne skal overholdes.

Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem før apparatet sættes i drift. Den muliggør en sikker og korrekt brug af apparatet. Opbevar brugs- og monteringsanvisningen.

Beskadigede apparater må ikke sættes i drift.

Anvendelsesområde

Apparatet er kun beregnet til at bruges i en privat husholdning. Benyt apparatet udelukkende til at tilberede madvarer. Benyt apparatet ikke til at opvarme opstillingsrummet.

Lad ikke børn lege med apparatet.

Voksne og børn må aldrig benytte apparatet uden tilsyn,

- hvis de fysisk, sensorisk eller mentalt ikke er i stand til det,
- eller hvis de mangler viden og erfaring for at betjene apparatet korrekt og sikkert.

Sikkerhed ved bagning

Pas på, forbrændingsfare! Berør aldrig varme varmeelementer eller bageovnens varme indersider. Hold børn væk.

Pas på, brandfare! Opbevar aldrig brændbare genstande i bageovnen. Lad under driften kun de dele i bageovnen, som behøves.

Pas på, når madvarer tilberedes med drikkevarer med en høj alkoholprocent (f. eks. rum, cognac, vin osv.).

Alkohol fordamper ved høje temperaturer. Under uheldige omstændigheder kan alkoholdampe antænde sig.

Pas på, brandfare! Overophedet olie eller fedt antænder sig hurtigt. Fjern store olie- eller fedtrester før næste brug.

Pas på! Under driften kan varm damp slippe ud. Berør ikke ventilationsåbningerne.

Pas på! Når man åbner bageovnen, kan varm damp slippe ud.

Pas på, forbrændingsfare! Ovndørens inderside bliver meget varm under driften. Pas på, når De åbner apparatet. Den åbne dør kan svinge tilbage.

Pas på, at tilslutningskabler fra elektroapparater aldrig kommer i klemme i den varme apparatdør. Kablets isolering kan smelte. Fare for kortslutning!

Pyrolyse (selvrens)

Pas på, brandfare! Madrester, fedt eller stegesaft kan antænde sig under pyrolysen. Fjern kraftige tilsmudsninger før pyrolysen.

Ved beskadigelse af apparatet

Når apparatet er i stykker, skal husholdningssikringen slås fra. Ring efter kundeservice.

Uhensigtsmæssige reparationer er farlige. Kun en kundenservice-tekniker, som vi har uddannet, må gennemføre reparationer.

Idriftsættelse

Fjern apparatets forpakning og bortskaf den i henhold til de lokale bestemmelser. Vær opmærksom på, at tilbehør befinder sig i forpakningen. Forpakningselementer og plastfolier skal opbevares utilgængelige for børn.

Kontroller apparatet for transportskader efter at De har pakket det ud. Et beskadiget apparat må ikke tilsluttes.

Kun en autoriseret fagmand må tilslutte apparatet. Ved beskadigelser pga. forkert tilslutning bortfalder garantikravet. Vær opmærksom på monteringsanvisningen.

Før første brug skal apparatet renses grundigt. Herved fjernes eventuelle „nye“ lugte og forureninger.



Dette apparat er mærket i henhold til det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet fastsætter rammen for en tilbagemtagning og nyttiggørelse af WEEE i hele den Europæiske Union.

Undgå beskadigelser på apparatet og køkkenelementet

Bageovn

Frugtsyrer som eksempelvis fra citroner, plommer osv. skal fjernes efter enhver bagning. Syren kan medføre pletter på bageovnens emalje!

Hæld aldrig vand ind i den varme bageovn. Der kan opstå skader på emaljen.

Skub bagepladen aldrig direkte ind på bageovnens bund. Kogegrej, f. eks. stegegryden, må aldrig placeres direkte på bageovnens bund. Bageovenens bund må ikke lægges ud med aluminiumfolie. Bunden overopheder sig, og emaljen beskadiges.

Bageovnens ventilationsåbninger må ikke tildækkes.

Dørens tætningsliste må ikke afmonteres. Er dørens tætningsliste beskadiget, skal den udveksles.

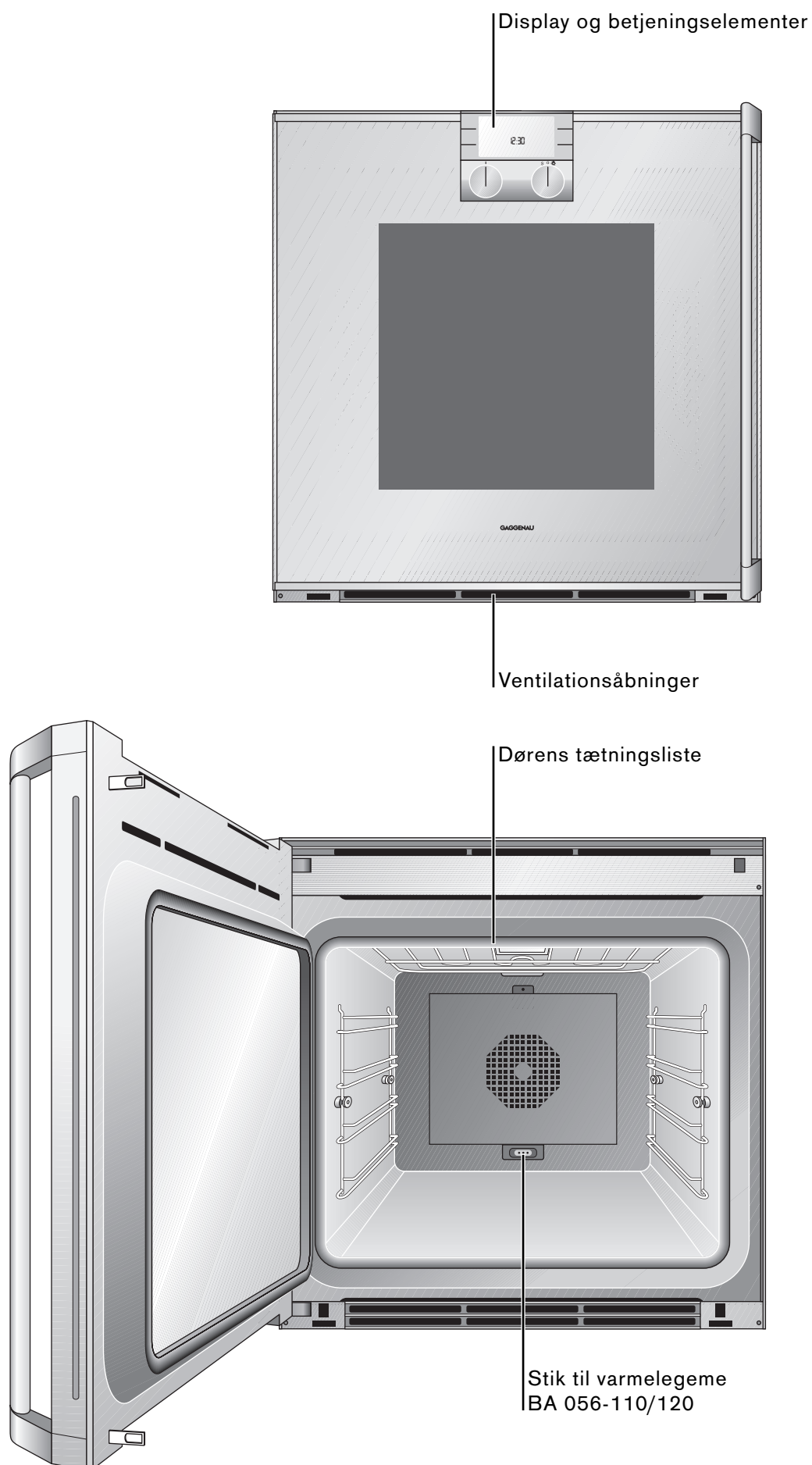
På ovnrummets bagvæg findes der en stik til bagestenens varmeelement (specialtilbehør). Dækslet skal under normaldrift forblive i stikken.

Tilstødende møbelfronter

Hold døren lukket indtil ovnen er afkølet efter at De har taget madvarerne ud. Ovn døren må ikke være halvåben, tilstødende køkkenmøbler kan beskadiges. Køleventilatoren efterløber et stykke tid og slukkes derefter automatisk.

Dette er Deres nye bageovn

Bageovn



Display og betjeningslementer

Display

I den øverste tredjedel ser man visningsbjælken eller et hentet menu. I nederste del vises de forskellige indstillingsparametre.

Funktionsvælger

Med venstre vælger indstiller De driftsarten, som De tilbereder Deres mad i, eller pyrolyse-funktionen. Vælgeren kan drejes mod højre eller venstre.

Taster

Tasterne til venstre og højre for displayet aktiveres ved at berøre dem. Alt afhængig af indstillingen er tasterne programmeret forskelligt. Symbolet ved siden af tasten angiver, hvordan tasten i øjeblikket er programmeret.

Temperaturvælger

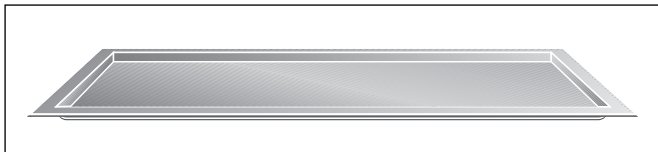
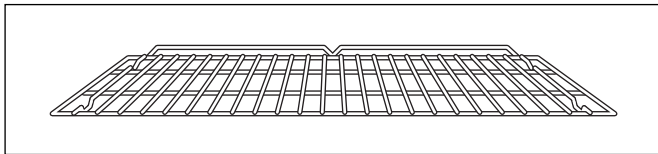
De kan indstille temperaturer fra 50 - 300 °C eller pyrolyse. Vælgeren kan drejes mod højre eller venstre. Drej temperaturvælgeren et hak mod højre for at tænde lyset i bageovnen. Ved en temperaturindstilling under 70 °C forbliver lyset i bageovnen slukket.



Tasten

Symbol	Tastens funktion
>	Gå mod højre
<	Gå mod venstre
↶	Gemme / starte indstillede værdier
C	Slette
+	Sætte værdier op
-	Sætte værdier ned
🕒	Hente timer-menuen
🔧	Hente menuen basisindstillinger
i	Vise den aktuelle temperatur i ovnrummet
🔒	Aktivere børnesikringen
🔓	Ophæve børnesikringen
	Stoppe stopuret
▶	Starte stopuret

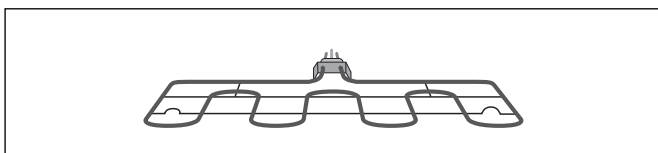
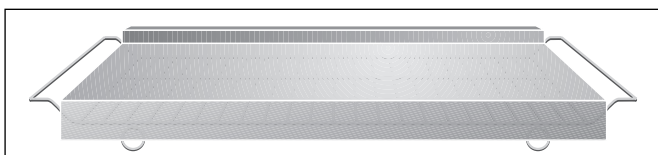
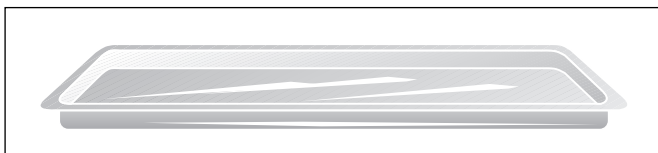
Tilbehør



Apparatet er seriemæssigt udstyret med følgende tilbehør:

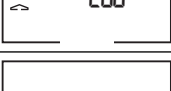
- Grillrist til kageformer, stege, grillvarer og kogegrej
Risten skal altid skubbes ind, således at den dobbelte travers er bagest.
- Bageplade til kager, småkager og bagervarer, der skal opvarmes
- Grillpande til stege resp. som fedtopsamlingskar

Derudover kan De bestille følgende specialtilbehør:



- Glasbradepande til souffléer og frugtkager
- Bagesten med indskudsrist og pizzaspatte til pizza og brød
De har derudover brug for varmelegemet.
- Varmelegeme 230 V
Varmelegeme 400 V
Varmelegeme til bagesten

Driftsarter

Displayet viser	Driftsart	Anvendelse
	Varmluft	Til kager, småkager og butterdej på flere lag.
	Eco (Bageovnens lampe forbliver slukket)	Energi besparende varmluftdrift til kager, småkager, souffléer og gratiner.
	Varmluft og undervarme	Yderligere varme nedefra til fugtige kager, f. eks. frugtkager.
	Undervarme	Til efterbagning, f. eks. til fugtige frugtkager, til indkogning, til retter i vandbad.
	Over- og undervarme	Til kager i former eller på bagepladen, souffléer, stege.
	Overvarme	Måltrettet varme ovenfra, f. eks. gratinere frugtkager med marengs.
	Grill med varmluft	Jævn opvarmning for kød, fjerkræ og hele fisk.
	Grill	Grille og gratinere flade kødstykker, pølser eller dele af fisk.
	Bagestensfunktion (kun med specialtilbehør)	Bagesten, der kan opvarmes, til sprød pizza, brød eller rundstykker som fra en stenovn.
	Pyrolyse	Automatisk selvrens.

Første indstillinger efter tilslutningen

Når man tænder for ovnen for første gang efter at den er blevet tilsluttet, vises menuen Første indstillinger i displayet. Indstil klokkeslæt, tidsformat og den ønskede temperaturenhed.

NB

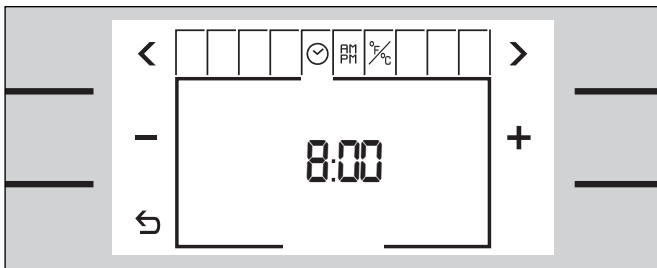
Menuen Første indstillinger vises kun, når man tænder for ovnen for første gang eller når apparatet har været uden strøm i flere dage.

I afsnit Basisindstillinger kan De læse, hvordan De når som helst kan ændre disse indstillinger.

Indstille klokkeslættet

Funktionen Klokkeslæt vises i menuen.

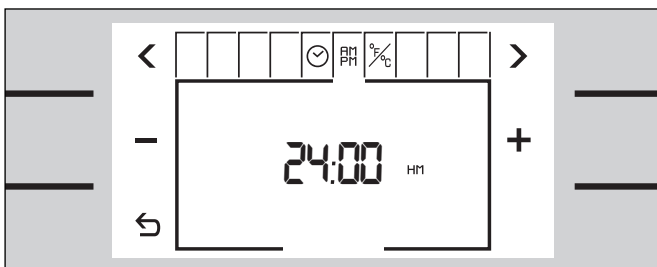
Indstil det aktuelle klokkeslæt med tasterne **+** / **-**.



Vælge tidsformatet

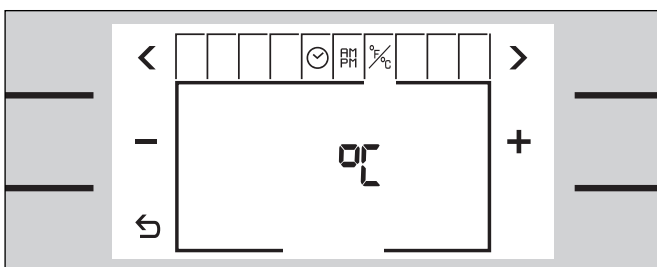
- 1 Vælg funktionen Tidsformat med menutasten **>**.
- 2 I displayet vises de to muligheder AM/PM (12h) og 24 h formatet.
Valgt som standard er formatet 24 h.

Hvis ønsket, kan man ændre tidsformatet med tasterne **+** / **-**.



Temperaturenhed °C eller °F

- 1 Vælg funktionen Temperaturenhed med menutasten **>**. °C er valgt som standard.
- 2 Hvis ønsket, kan man ændre temperaturenheden med tasterne **+** / **-**.



Forlade menuen og gemme indstillingerne

Berør tast **↵**. Menuen lukkes. Alle indstillinger er gemt.

Bageovnen er nu i stand-by-modus. Man ser stand-by-visningen.

Aktivere bageovnen

Stand-by



Bageovnen er i stand-by-modus, når ingen drift af bageovnen er indstillet, eller når børnesikringen er aktiveret.

Tasterne er ikke programmeret. Displayet er ikke belyst.

NB:

For stand-by-modussen findes der forskellige visninger. Hvis De vil ændre visningen, skal De slå op i afsnittet Basisindstillinger.

NB:

Displayets kontrast er afhængig af den vertikale synsvinkel.

Aktivere bageovnen

For at forlade stand-by-modussen kan De enten

- berøre en tast,
- åbne eller lukke bageovnens dør,
- dreje temperaturvælgeren,
- eller dreje funktionsvælgeren.

Nu kan De indstille den ønskede funktion. Hvordan De bedst aktiverer bageovnen, kan De læse i de enkelte afsnit.

NB:

Stand-by-visningen vises igen, hvis De inden for et minut efter aktiveringen ikke har foretaget nogen indstilling. Display-belysningen går ud.

Indstille bageovnen

Alle hovedfunktioner af Deres bageovn lader sig nemt betjene via de to drejevælgere.

Med højre vælger indstilles temperaturen. Drej temperaturvælgeren et hak mod højre for at tænde lyset i bageovnen.

De kan indstille Temperaturer fra 50 - 300 °C.

Med venstre vælger indstilles driftsarten. Den øverste position er varmluft.

Indstille temperatur og driftsart

- 1 Sæt temperaturvælgeren til den ønskede temperatur.
Temperatur og driftsart vises i displayet.
Bageovnens lampe tændes.

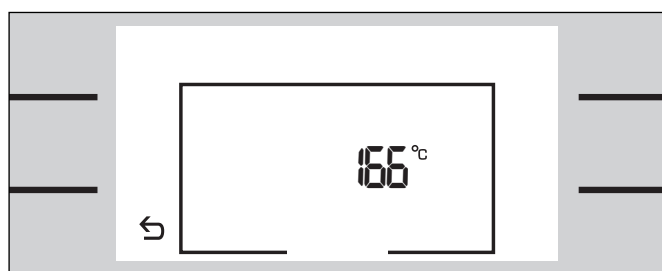
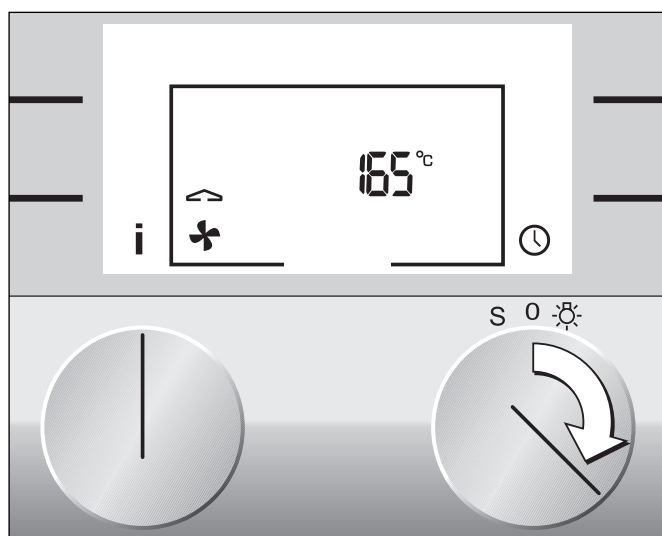
Hvis De ønsker en anden driftsart:

- 2 Drej funktionsvælgeren, indtil den ønskede driftsart vises i displayet.

Opvarmningssymbolet  lyser, indtil den ønskede temperatur er nået. Under efteropvarmningen vises det igen.

De kan når som helst forandre temperatur og driftsart.

Når retten er færdig, slukker De med temperaturvælgeren for bageovnen. Bageovnens lampe går ud. Man ser stand-by-visningen



Få vist den aktuelle temperatur

Når De trykker på tasten Info , vises den aktuelle temperatur i bageovnen i nogle sekunder i displayet. Med tast  går De tilbage til standard-visningen.

NB:

I kontinuerlig drift efter opvarmningen er mindre temperaturvariationer normale.

Bagetabel

Småkager	Indskuds- rille nedefra	Varmluft Temp. °C	Eco Temp. °C	Varmluft og undervarme Temp. °C	Over- og undervarme Temp. °C	Bagetid Min.
Biskuitroulade	2				210	7-9
Lagkagebund	2				165-175	30-35
Frugttærte på gærdej	2	165			165-175	40-45
Frugttærte på mørdej	2	165	165	165	165-175	40-45
Butterdej-småkager	1+3/2*	180	180		190	15-20
Kvarktærte (høj)	2	165	165	165	165-170	90-100
Kvarkkage (flad)	2	165	165	165	165-175	45-50
Sandkage (rund)	2	160-170	160-175		170-175	50-60
Kage i franskbrødsform	2	160-170	160-175		170-175	50-60
Gærdejskage i høj form	1	160-175			165-175	40-50
Småkager	1+3/2*	160-175	160-175		165-170	15-20
Borgmesterkrans	2	165			165-170	30-40
Kage i bradepande (tørt pålæg)	2	165-170	165-170		165-170	40-50
Kage i bradepande (fugtigt pålæg))	2	165-170	165-170	170	165-170	40-50
Vandbakkelse	1+3/2*	180	180		180-190	20-25
Madbrød**	2	200/170			210/170	40-50

* I driftsarterne Eco og varmluft kan De bage på flere plan samtidigt.

** Opvarm apparatet på det angivne temperatur. Når madvarerne sættes ind, regulerer man ned til den anden angivne temperatur.

NB: Ovenstående værdier skal opfattes som vejledende værdier. Vi anbefaler altid at forvarme bageovnen.
Bagevarer med gær bliver bedst i varmluftdrift.
Den anbefalede driftsart er trykt med fede typer.

Stegetabel

Ret	Indskuds- rille nedefra	Varmluft Temp. °C	Grill med varmluft Temp. °C	Over- og undervarme Temp. °C	Tilbered- ningstid Minutter
Okse					
Oksesteg 1,5 kg*	2	180		180	60-90
Roastbeef lys stegt 1,5 kg**	2	230/180	230/180		45-50
Roastbeef halv stegt 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70
Roastbeef gennemstegt 1,5 kg**	2	230/180			90-100
Svin					
Flæskesteg 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70
Flæskesteg med svær 1,5 kg***	2	180/200	180/200		60-70
Hamburgerryg 1,5 kg**	2	180/160			40-50
Svineskank***	2	150/200	150/200		50-60
Rullesteg**	2	230/180	230/180		60-70
Kalv					
Kalvesteg**	2	230/180		230/180	60-70
Kalvekølle***	2	150/180	150/180		50-60
Kalvemørbrad	2	160-170			20
farseret kalvebryst*	2	120-130			120

* Kødet brunes først på alle sider i en kasserolle på kogefeltet.

** Kødet brunes ved høj varme, efter 15-20 minutter drejer man tilbage til en lavere temperatur.

*** Kødet tilberedes ved lav temperatur, de sidste 15-20 minutter sættes temperaturen op.

NB: Ovenstående værdier er vejledende værdier. Vi anbefaler altid at forvarme bageovnen.
Den anbefalede driftsart er trykt med fede typer.

Stegetabel

Ret	Indskuds- rille nedefra	Varmluft Temp. °C	Grill med varmluft Temp. °C	Over- og undervarme Temp. °C	Tilbered- ningstid Minutter
Vildt					
Vildsvinesteg*	2	170-180			60-90
Rådyrkølle*	2	170-180			60-80
Rådyrryg	2	165-175		170-180	20-25
Lammekølle*	2	180-200			35-45
Fjerkræ					
And 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120
Andebryst	2	160		160	15-20
Gås 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120
Kalkun 3-4 kg**	2	160/190		160/190	120-180
Stegt kylling	2	180	180		50-60

* Kødet brunes først på alle sider i en kasserolle på kogefeltet.

** Kødet tilberedes ved lav temperatur, de sidste 15-20 minutter sættes temperaturen op.

NB: Ovenstående værdier er vejledende værdier. Vi anbefaler altid at forvarme bageovnen.
Den anbefalede driftsart er trykt med fede typer.

Grilltabel

Ret	Indskuds- rille nedefra	uden for- varmning	Temp. °C	Grill Minutter		Grill med varmluft		Tilbered- ningstid i alt, Min.
				1.side	2.side	1.side	2.side	
Flæsk i skiver	3		180-200	6	4	5	5	10
Schaschlik	3		190			8	8	16
Medisterpølse	3		200	5	4			9
Merguez (grillpølse)	3		200			6	6	12
Stegt kylling	2	X	180			30	30	60
Kyllingelår	3		180	20	20	15	15	30-40
Spareribs	3		180-200	15	15	12	12	24-30
Svineskank*	2		150/200					50-60
Foreller	3		180-200	8	8			16
Grønsagsspyd	3		200	7	7			14
Rejespyd	3		175	7	7			14
Gratinerer								
Toastbrød med pålæg	3		190					5-7
Crème caramel**	4	X	250					
Crème brûlée**	4	X	250					
Kage med marengs**	3		200					

Vigtigt: Grill kun ved lukket ovndør.

Til grillering benyttes ilægningsristen (tilbehør eller specialtilbehør, alt afhængig af versionen) i grillpanden. På den måde opsamles fedt, der drypper af.

* Svineskanken må ikke drejes. Skru temperaturen op i de sidste 15-20 minutter.

** Disse madvarer skal gratineres i henhold til hvor brun de ønskes.

NB: Ovenstående værdier skal opfattes som vejledende værdier.

Den anbefalede driftsart er trykt med fede typer.

Bagning

Hvad skal jeg gøre anderledes, når ... ?	Løsning !
... kagen på pladen er for lys på undersiden ?	Skub kagen længere ind i ovnen og tag alle genstande, som ikke bruges, ud af ovnen !
... formkagen er for lys på undersiden ?	Stil ikke formen på pladen, men på risten i ovnen !
... kagen / bagværket er for mørkt på undersiden ?	Sæt kagen / bagværket højere op i ovnen !
... kagen er for løs eller klæbrig indeni eller kødet er ikke færdigstegt indeni ?	Indstil en lavere bage- / stegetemperatur. Bemærk at bage- eller stegetider ikke kan forkortes med højere temperaturer. Det er bedre at vælge en noget længere bage- eller stegetid, så dejen bages i længere tid.
... formkagen bliver for mørk bagtil når jeg bruger varmluft?	Stil ikke formen direkte op ad ovnens bagvæg, men midt i ovnen !
... hvis kagen er for høj i midten og lavere i kanten ?	Smør ikke formen på kanterne. Løsn kagen forsigtigt med en kniv når den er færdig !
... kagen bliver for mørk på oversiden ?	Skub kagen længere ind i ovnen, vælg en lavere temperatur og lad den stå i ovnen i længere tid !
... kagen bliver for mørk på undersiden ?	Stil kagen højere op i ovnen og vælg en lavere temperatur næste gang !
... frugtkager bliver for lyse på undersiden og frugtsaften siver ud ?	Anvend en dybere bradepande næste gang !
... kagen er for tør på undersiden ?	Stik små huller i den færdige kage med tandstikker. Dryp frugtsaft eller alkohol over den ! Vælg 10° C højere temperatur næste gang og forkort bagetiden !
... brødet eller kagen ser færdig ud på ydersiden, men er klæbrig indeni ?	Brug mindre væske næste gang og bag noget længere med lavere temperatur. Forbag bunden først, hvis kagen har fugtigt fyld, drys derefter mandler eller rasp på og læg fyldet på. Følg opskrift og bagetider !
... jeg har bagt på flere plader og bagværket bliver mørkere på den øverste plade end på den nederste ?	Vælg lavere temperatur, så bagværket bliver jævne brunt. Plader som stilles ind samtidigt bliver ikke altid færdige samtidigt. Lad de underste plader bage 5 - 10 minutter ekstra eller stil dem ind tidligere !
... kagerne løsner sig ikke fra pladen ?	Stil pladen i ovnen en kort tid og tag derefter straks kagerne af pladen !
... kagen slipper ikke når jeg tipper formen ?	Løsn forsigtigt kanten med en kniv. Tip kagen igen og fugt formen flere gange med en kold våd klud. Smør formen godt næste gang og strø rasp i den.
... kagen er for tør ?	Indstil en højere temperatur. Varm ovnen op i forvejen !
... kagen falder sammen ?	Brug mindre væske næste gang eller indstil ovnen 10° C lavere. Følg omrøringstiderne i opskriften. Åben ikke ovnlågen for tidligt !

Yderligere tips vedr. bagning

Vi anbefaler at benytte mørke bageformer af metal, da disse bedre absorberer varmen.

Værdierne i tilberedningstabellen gælder, når bageovnen er forvarmet. Temperatur og varighed er afhængig af dejens mængde og struktur. Derfor er der angivet temperaturområder i tabellerne. Vi anbefaler første gang at starte med den laveste temperatur. Sæt temperaturen i givet fald op næste gang. En lavere temperatur sørger for en mere jævn bruning.

For at kunne se, om Deres sandkage er gennembagt, skal De efter at bagetiden er udløbet stikke med en træpind i kagen, hvor den er højest. Når der ikke klæber nogen dej på pinden, er kagen færdig.

Tips omkring stegning og grillering

De kan principielt benytte enhver form for varmebestandigt kogegej. Kogegejet sættes midt på risten. Til store stege kan De også benytte grillpanden.

Kogegej af glas skal, når det tages ud, sættes på en tør klud eller rist og ikke på et koldt eller vådt underlag. Glasset kunne revne.

Når stegen er færdig, burde den forblive i 10 minutter i den slukkede og lukkede bageovn for at hvile. På den måde bliver kødet mere saftig.

Under grilleringen skal bageovnen altid være lukket. Grillvarerne burde have en jævn tykkelse, mindst 2 til 3 cm. På den måde får de en jævn bruning og bliver dejlig saftig. Steaks skal altid grilleres usaltet. Grillvarerne lægges direkte på risten.

Fjerkræ bliver særdeles brun og sprød, når De pensler det mod slutningen af stegetiden ind med smør, saltvand, afdryppet fedt eller juice.

Benyt til stegning ilægningsristen (tilbehør eller specialtilbehør, alt afhængig af versionen) i grillpanden. Hæld lidt vand i grillpanden, på den måde fortyndes kødsaften og bageovnen forbliver renere.

Ved and eller gås prikkes huller i huden under vingerne, således at fedtet kan løbe af.

Hvad gør man, når ...

... stegen er blevet mørk og skorpen delvis er forbrændt?
Tjek indskudshøjden og den indstillede stegetemperatur!

... stegen ser godt ud, men sovsen er brændt på?
Tag næste gang et mindre stort kogegej eller kom mere væske i!

... stegen ser godt ud, men sovsen er for lys og vandig?
Tag næste gang et større kogegej og kom mindre væske i!

... der i tabellen ikke findes nogen oplysninger for stegens vægt?
Vælg den passende lavere vægt og forlæng tiden.

Timer

Via timer-menuen indstiller De:

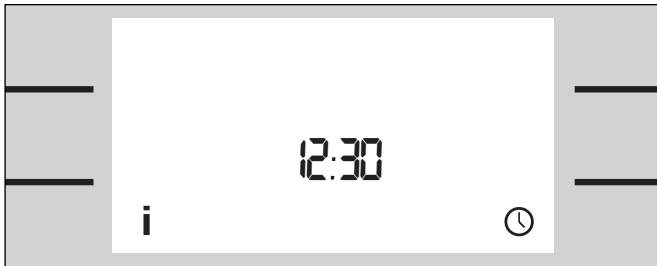
- ⌚ Æggeur
- ⌚ Stopur
- ⌚ Stegeautomatik (ikke i stand-by-modus)
- ⌚ Slukketid (ikke i stand-by-modus)

Hente timer-menuen

Timer-menuen hentes med tasten ⌚.

Når apparatet er i stand-by, skal De berøre en hvilken som helst tast. Displayet er aktiveret. Tasterne Info **i** og Timer ⌚ vises.

Berør tasten ved siden af symbolet ⌚. Timer-menuen vises.



Æggeur

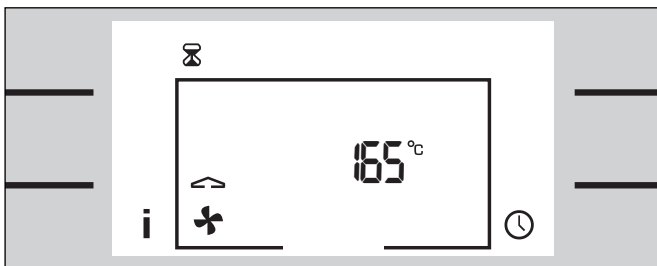
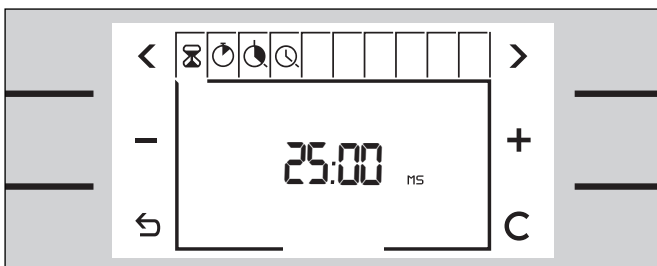
Æggeuret udløber uafhængig af apparatets andre indstillinger. De kan indtaste maks. 90 minutter.

Indstille æggeuret

- 1 Hent timer-menuen. Funktionen Æggeur ⌚ vises.
- 2 Med **+** eller **-** indstilles den ønskede tid.
- 3 Start med tast **↵**.

Timer-menuen lukkes.

Når tiden er udløbet, høres et signal. Den går ud, når De berører tasten ⌚.



Bemærkninger

Slukke æggeuret før tiden:

Hent timer-menuen, vælg funktionen Æggeur ⌚ og berør tast **C**.

Stopur

Stopuret tæller fra 0 sekunder op til 90 minutter.

Det har en pause-funktion. Så kan De stoppe tiden igen og igen.

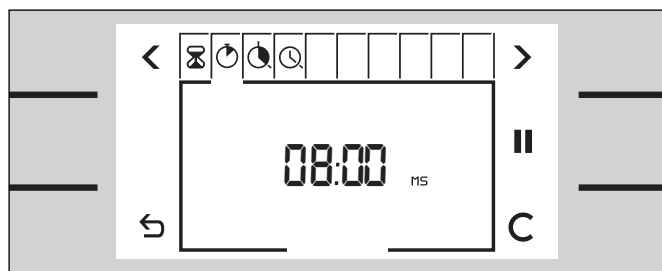
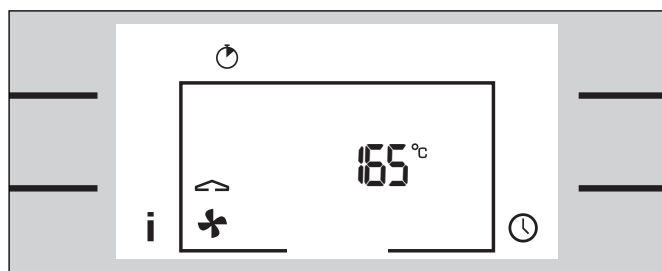
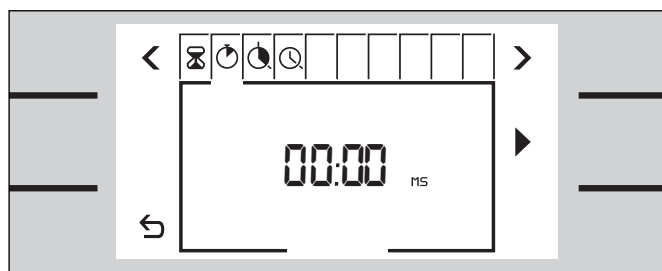
Stopuret udløber uafhængig af apparatets andre indstillinger.

Starte stopuret

- 1 Hent timer-menuen.
- 2 Med < eller > vælges funktionen Stopur ⌚.
- 3 Start stopuret med tast ▶.

Timer-menuen lukkes efter nogle sekunder.

Timer-menuen lukkes omgående, når De berører tast ↵.



Stoppe stopuret

- 1 Hent timer-menuen.
- 2 Med < eller > vælges funktionen Stopur ⌚.
- 3 Berør tasten Pause ||. Tiden stopper. Tasten skifter igen til Start ▶.
- 4 Tiden startes igen med tast ▶. Tiden løber videre.

Når 90 minutter er nået, starter tiden igen ved 00:00 minutter. Symbolet ⌚ i visningsbjælken går ud. Forløbet er afsluttet.

Bemærkninger

Slå stopuret fra:

Hent timer-menuen, vælg funktionen Stopur ⌚, berør tast C.

Stegeautomatik

Når De indstiller stegeautomatikken til Deres ret, slukkes apparatet automatisk efter denne tid.

På den måde kan De også forlade køkkenet i længere tid.

De kan vælge en tilberedningstid fra 1 minut til 23 timer 59 minutter.

Indstil temperatur og driftsart og stil retten i bageovnen.

Indstille stegeautomatikken

- 1 Hent timer-menuen.
- 2 Med **<** eller **>** vælges funktionen Stegeautomatik .
- 3 Med **+** eller **-** indstilles den ønskede tilberedningstid.
- 4 Start programmet med .

Timer-menuen lukkes. I displayet vises temperatur og driftsart.

Når tiden er udløbet, slukkes apparatet. Et signal høres. Det går ud før tiden, når De berører tast , åbner ovndøren eller slukker temperaturvælgeren.

Bemærkninger

Afbryde stegeautomatikken:

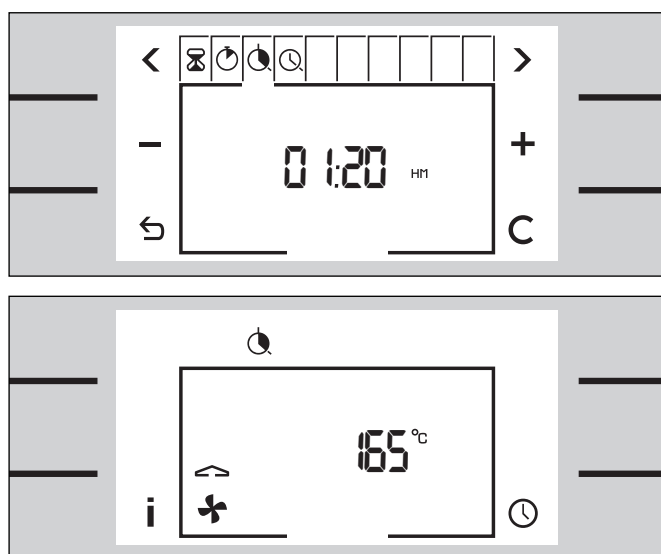
Hent timer-menuen. Berør tast **C** og bekræft med .

Forandre tilberedningstiden:

Hent timer-menuen. Ændr med **+** eller **-** og bekræft med .

Afbryde hele forløbet:

Sluk temperaturvælgeren.



Slukketid

De kan forskyde slukketiden bagud. Eksempel: Klokken er 13:30. Retten kræver en tilberedningstid på 40 minutter. Den skal være færdig kl. 15:30.

De indtaster tilberedningstiden og forskyder slukketiden til kl. 15:30. Elektronikken beregner starttiden. Apparatet starter kl. 14:50 automatisk og slukker kl. 15:30.

Vær opmærksom på, at letfordærlige levnedsmidler ikke må stå i bageovnen for længe.

Forudsætning:

Indstil først den ønskede temperatur, driftsart og tilberedningstid. Først derefter kan De forskyde slukketiden.

Forskyde slukketiden

- 1 Indstil den ønskede tilberedningstid.
- 2 Vælg med menutasten **>** funktionen Slukketid . Tidspunktet, hvor retten er færdig, vises.
- 3 De kan forskyde slukketiden bagud med **+**.
- 4 Bekræft med **↵**. Timer-menuen lukkes.

Displayet skifter til temperatur og driftsart. Man ser visningsbjælken. Det starter på det beregnede tidspunkt og slukker, når tilberedningstiden er udløbet.

Når tiden er udløbet, slukkes apparatet. Et signal høres. Det går ud før tiden, når De berører tast , åbner ovndøren eller slukker temperaturvælgeren.

Bemærkninger

Afbryde slukketiden:

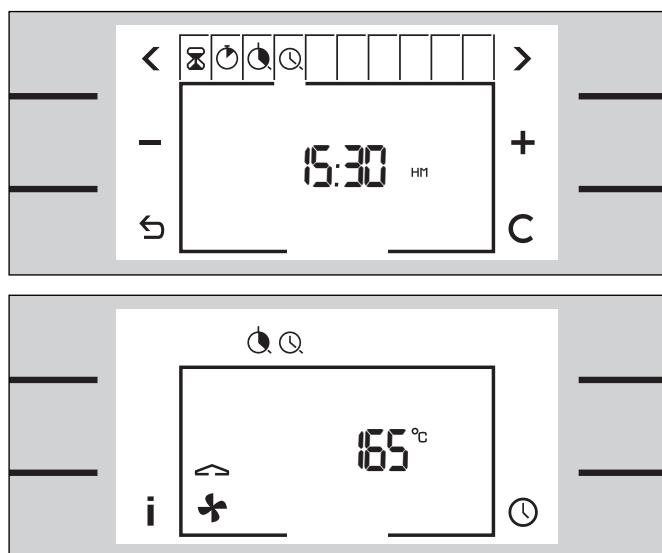
Hent timer-menuen. Berør tast **C** og bekræft med **↵**. Slukketid og tilberedningstid slettes.

Afbryde hele forløbet:

Sluk temperaturvælgeren.

Når symbolet blinker:

De har ikke indstillet nogen tilberedningstid. Indstil altid en tilberedningstid først.



Børnesikring

Deres bageovn har en børnesikring. Bageovnen kan ikke tændes utilsigtet.

Forudsætning:

Børnesikringen skal først „stilles til rådighed“ i menuen Basisindstillinger. Se afsnit Basisindstillinger.

Aktivere børnesikringen

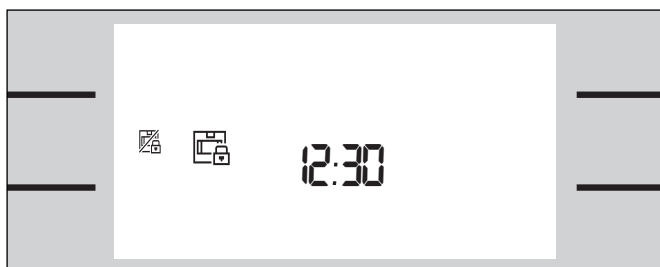
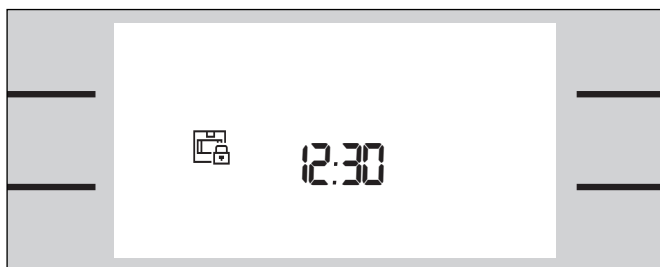
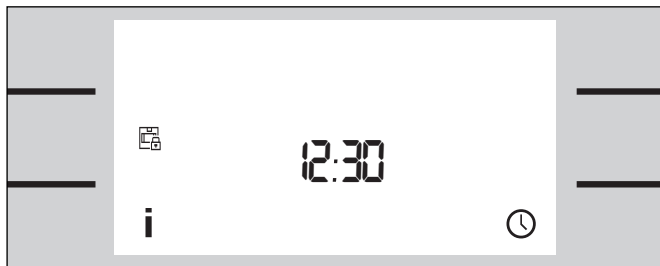
Forudsætning:

Temperaturvælgeren er i position Slukket.

- 1 Berør en hvilken som helst tast. Ved siden af tasten i midten til venstre vises symbolet .
- 2 Berør tasten  i mindst 6 sekunder.

Børnesikringen er aktiv, betjeningspanelet er spærret.

I displayet vises stand-by-visningen og symbolet .



Deaktivere børnesikringen

- 1 Berør en hvilken som helst tast. Ved siden af tasten i midten til venstre vises symbolet .
- 2 Berør tasten  i mindst 6 sekunder.

Børnesikringen er ophævet. De kan indstille apparatet på almindelig vis.

Bemærkninger

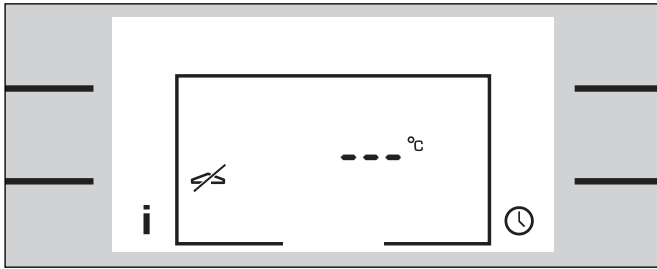
Når symbolet  ikke vises ved siden af tasten i midten:

Hent menuen Basisindstillinger og vælg funktionen Børnesikring. Ændr til „Tast Børnesikring til rådighed“ .

Hvis De ikke længere har brug for tasten Børnesikring:

Hent menuen „Basisindstillinger“ og vælg funktionen Børnesikring vha. menutasterne. Ændr til „Tast Børnesikring ikke til rådighed“ .

Sikkerhedsafbrydning



Til Deres sikkerhed har apparatet en sikkerhedsafbrydning. Enhver opvarmningsforløb slukkes efter 12 timer, hvis der ikke sker nogen betjening i løbet af denne tid.

I displayet vises tre bjælker. Sluk temperaturvælgeren. Så kan De indstille på ny.

Ændre basisindstillinger

Deres apparat har forskellige basisindstillinger.

De kan tilpasse disse indstillinger til Deres vaner:
Drej temperaturvælgeren dertil et hak mod højre til Lys.

- Med tast  hentes menuen Basisindstillinger.
- Med de øverste taster  eller  bladrer De i menuen.
- Med de midterste taster ændrer De den valgte indstilling. De kan ændre flere indstillinger én efter én, uden at forlade menuen.
- Med tast  forlades menuen. Derefter er alle indstillinger gemt.

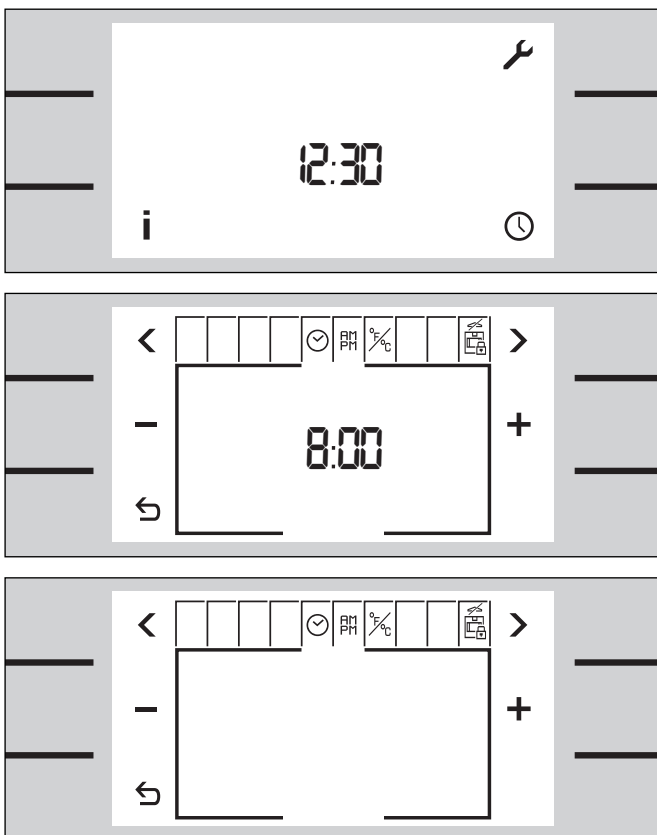
Bemærkninger

Hvis De i 60 sekunder ikke berører nogen tast, forlader De menuen automatisk. Man ser stand-by-visningen. Alle indstillinger er gemt.

Eksempel: Ændre stand-by-visning

- 1 Hent menuen basisindstillinger: Drej temperaturvælgeren dertil et hak mod højre til Lys.
Berør tasten ved siden af symbol . Menuen vises.
- 2 Vælg med menutasten  funktionen Stand-by-visning.
- 3 Med de midterste taster  eller  udvælges den ønskede visning. Udvalget vises kort.

Nu kan De ændre yderligere indstillinger eller forlade menuen med .



Disse basisindstillinger kan De ændre

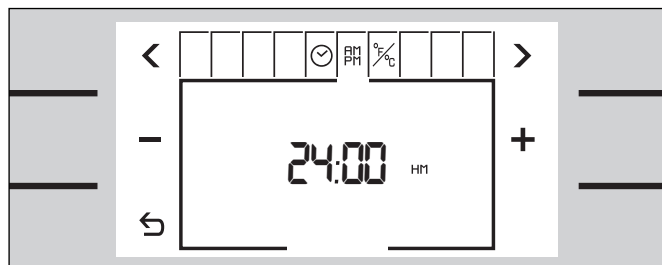
Klokkeslæt

- timer / minutter



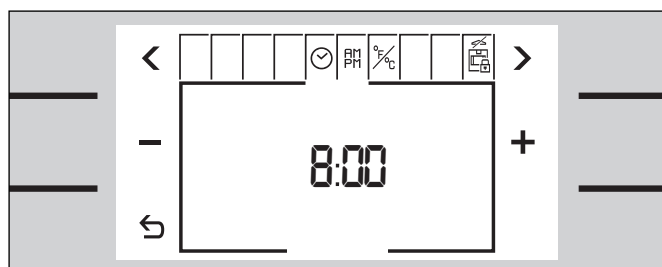
Tidsformat

- AM/PM-format (12 h) eller 24-timer-format



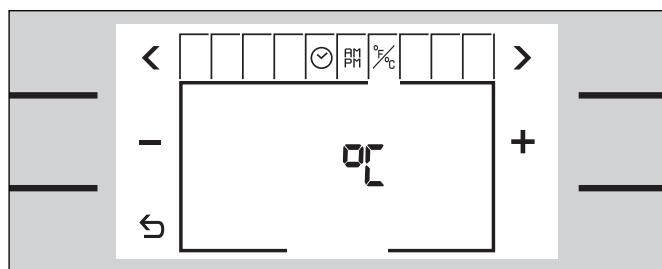
Stand-by-visning

- Klokkeslæt / Tomt display



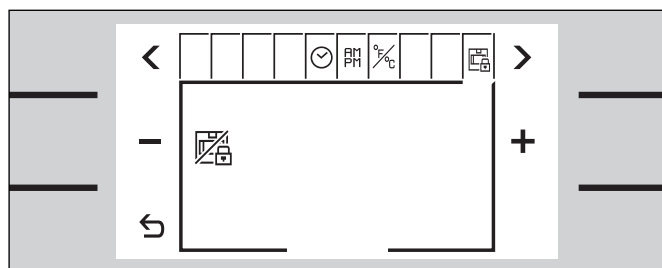
Temperaturenhed

- °F eller °C



Vælg tast Børnesikring

- Tast Børnesikring ikke til rådighed / til rådighed



Demo-modus

Indstillingen  „ingen Demo-modus“ skal være aktiveret og må ikke forandres. Apparatet opvarmer i Demo-modus  ikke.

Denne indstilling kan De kun ændre inden for 3 minutter efter at apparatet er blevet tilsluttet til strømnettet.

Sikkerhedsinstruktioner

⚠ **Pas på!** Bageovnen må ikke renses med en højtryksrenser eller et dampstråleapparat.

⚠ **Pas på, forbrændingsfare!** Lad bageovnen afkøle før rengøringen.

Rengøre bageovnens indre

Tør bageovnen ud med en klud og lidt varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Lad rester ikke brænde ind. Efter rengøringen skal ovndøren forblive åben, således at ovnens indre kan tørre.

Indbrændte rester må ikke skræbes af, med skal blødes op med en fugtig klud og opvaskemiddel.

Ved kraftigere tilsmudsninger er det bedst at benytte pyrolysen.

Frugtsafter, der drypper ned fra saftige frugtkager, kan beskadige emaljen. Fjern rester omgående med en fugtig klud, så snart bageovnen er tilstrækkeligt afkølet.

Benyt ingen uegnede rengøringsmidler:

- skuremidler
- nitropolérmidler
- klorholdige rengøringsmidler
- svampe eller genstande, der efterlader ridser

NB: Ovnrens må kun benyttes til rengøring af emaljen i ovnrummet. Ovnrens må ikke komme på dørens tætningsliste. Ovndørens ramme må ikke sprøjtes ind med ovnrens.

Rengøre dørens rude

Ruden rengøres med en blød, fugtig klud og glasrens. Ruden må ikke tørres af med en for fugtig klud, da fugtighed kan trænge ind under ruden.

Benyt ingen skarpe, skurende rengøringsmidler eller metalskrabere. Disse kan efterlade ridser i overfladen og ødelægge glasset.

Displayet må kun renses med en blød klud. Displayet må ikke tørres af med en fugtig klud, da fugtighed kan trænge ind under ruden.

Rengøre dørens tætningsliste

Hold dørens tætningsliste altid ren og fri for rester.

Dørens tætningsliste må ikke rengøres med aggressive rengøringsmidler (f. eks. ovnrens). Disse kan ødelægge dørens tætningsliste.

Dørens tætningsliste kan ikke tages af.

Rengøre tilbehør

Tilbehør (bageplader, rist, grillpande) rengøres med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

Blød indbrændte rester op og benyt en børste.

Rengøre bagestenen (specialtilbehør)

Fjern kraftige tilsmudsninger fra bagestenen. Vend bagestenen næste gang, De benytter den, på den måde bliver rester på undersiden afbrændt.

Vigtigt: Bagestenen må ikke rengøres med vand og rengøringsmidler! Indtrængende fugtighed kan forårsage revner i bagestenen.

Pyrolyse

⚠ Pas på, forbrændingsfare! Ved pyrolysen opstår meget høje temperaturer! Hold børn væk!

Ved pyrolysen opvarmes bageovnen på 485 °C. Rester fra bagning, stegning og grillering forbrændes.

Selvrens-proceduren varer 3 timer.

Til Deres sikkerhed aflåses bageovnen. Ovnbelysningen er slukket under pyrolysen.

Før De starter pyrolysen

- Fjern kraftige tilsmudsninger og madrester fra bageovnen.
⚠ Pas på, brandfare! Madrester, fedt eller stegesoft kan antænde sig under pyrolysen.
- Rengør dørens tætningsliste, inderside og rude pr. hånd, da disse dele ikke renses ved pyrolyse.
- Fjern alle løse dele (f. eks. grillrist,) fra ovnrummet. Der må ikke befinde sig nogen genstande i ovnrummet!
- Luk bageovnens dør.

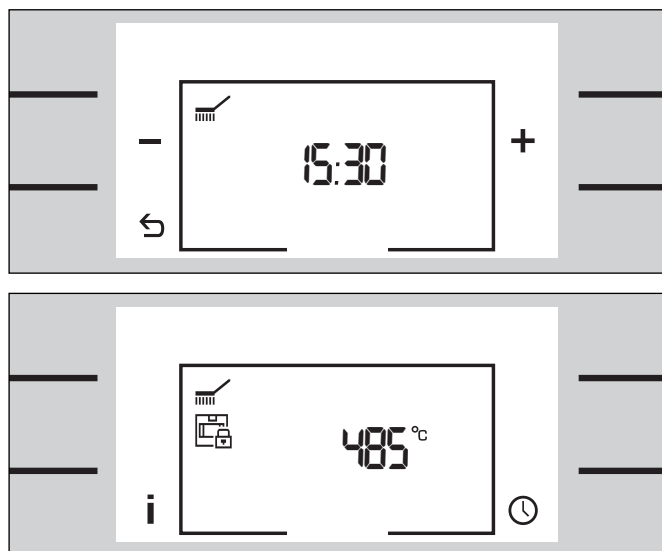
Fremgangsmåde

- 1 Drej temperaturvælgeren og funktionsvælgeren et hak mod venstre.
- 2 Pyrolysemenuen vises. I displayet vises den tid, hvor pyrolysen er afsluttet.
- 3 Hvis De vil, at pyrolysen skal gennemføres senere, f.eks. om natten, kan De med tast **+** forskyde slukketiden bagud.
- 4 Start med tast **↶**.

Pyrolysemenuen lukkes. I displayet vises symbol  og rengøringstemperaturen.

Når tiden er udløbet, høres et signal. Undtagelse: Mellem kl. 22.00 og kl. 8.00 høres ikke noget signal.

Rengøringen er afsluttet. Sluk temperaturvælgeren. Lad bageovnen afkøle og tør den ud med en fugtig klud.



Bemærkninger

Pyrolysens varighed kan ikke forandres. De kan hente den resterende rengøringstid og slukketiden i timer-menuen.

Når pyrolysen ikke starter og i displayet blinker : Kontroller, om døren er lukket rigtigt.

Bageovnens lampe og displaybelysningen er slukket under pyrolysen.

Hvis De vil afbryde pyrolysen: Sluk temperaturvælgeren.

Når De har forskudt slukketiden bagud, vises i displayet tre bjælker i stedet for temperaturen. Når pyrolysen starter, vises rengøringstemperaturen.

Til Deres sikkerhed er ovndøren aflåst. Den kan først åbnes, når bageovnen er afkølet og symbolet  går ud.

Rengøre tilbehør med pyrolyse

Gaggenau bageplader og grillpander har en overflade af pyrolysefast emalje. For et optimalt rengøringsresultat af bageovnen anbefaler vi dog før pyrolysen at fjerne alt tilbehør fra bageovnen. Kun på den måde fordeles varmen jævnt.

Hvis De vil fjerne indbrændte rester fra Deres bageplade eller Deres grillpande ved pyrolyse skal De i hvert fald overholde følgende sikkerhedsinstruktioner:

- Fjern kraftige tilsmudsninger, stegesaft og madrester før pyrolysen.
⚠ Pas på, brandfare! Madrester, fedt eller stegesaft kan antænde sig under pyrolysen.
- Skub altid kun en bageplade eller en grillpande ind i ovnens nederste rille!
- Skub bagepladen eller grillpanden ind til anslaget.
- Grillrist, bagesten eller andet tilbehør må ikke renses i pyrolysedrift.

Fejl

Ved funktionsfejl skal De først kontrollere alle sikringer i huset. Hvis det ikke skyldes strømforsyningen, bedes De kontakte Deres forhandler eller den pågældende Gaggenau-kundeservice.

Når De rekvirerer vores kundeservice bedes De angive apparatets E-nummer og FD-nummer. De finder disse numre på typeskiltet på apparatet.

Kun autoriserede fagfolk må gennemføre reparationer for at garantere den elektriske sikkerhed.

⚠ Pas på! U hensigtsmæssige reparationer kan føre til alvorlige farer.

Ved enhver vedligeholdelsesforanstaltning skal apparatet skilles fra elnettet med alle poler (slå husets sikring eller sikkerhedsafbryderen i sikringskassen fra).

For eventuelle skader, der forårsages ved at denne vejledning tilsidesættes, kan der ikke gøres nogle garantiudbetalinger gældende.

Fejlmeldinger

Hvis der opstår en fejl og apparatet ikke længere opvarmer, blinker i displayet en fejlmelding.

Hvis *E003*, *E303*, *E115* eller *E215* blinker i displayet, er apparatet overophedet. Sluk apparatet og lad det afkøle.

Hvis en anden fejlmelding blinker i displayet, skal De ringe efter kundeservicen. Angiv hos kundeservicen fejlmeldingen og apparatets type. Apparatets type fremgår af typeskiltet.

Sluk temperaturvælgeren.

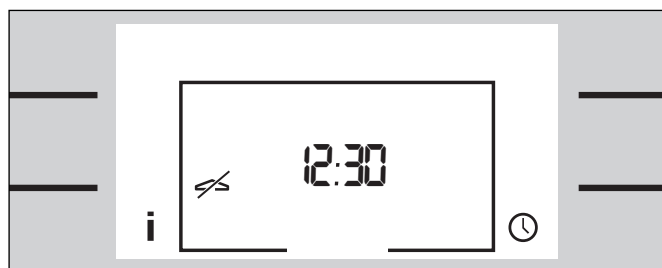
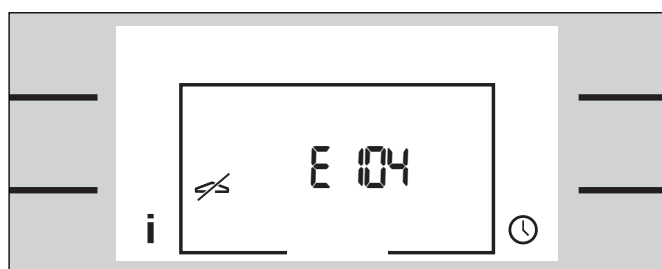
NB:

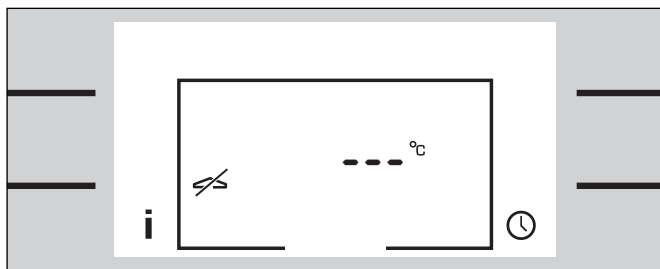
De kan indstille æggeur og stopur.

Demo-modus

Når symbolet  lyser i stand-by, er demo-modussen aktiveret. Apparatet opvarmer ikke.

Adskil apparatet kort fra nettet (slå husets sikring eller sikkerhedsafbryderen i sikringskassen fra). Deaktiver derefter demo-modussen inden for 3 minutter i menuen Basisindstillinger.





Strømsvigt

Deres apparat kan klare et strømsvigt på mindre end 5 minutter. Programmet kører videre.

Varede strømsvigtet længere og apparatet har været i drift, så vises i displayet symbolet ⚡ og tre bjælker i stedet for temperaturen. Programmet er afbrudt.

Slå temperaturvælgeren fra og lav indstillingen på ny.

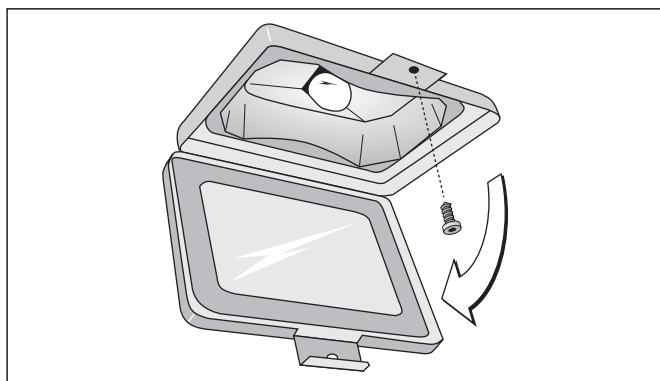
Efter flere dages strømsvigt vises i displayet menuen „Første indstillinger“. Indstil klokkeslættet.
NB: Basisindstillingerne forbliver gemt også efter et flere dages strømsvigt.

Udskifte bageovnens lampe

Når en lampe i bageovnen svigter, skal den udskiftes. Temperaturbestandige reservelamper får De hos kundeservicen eller i specialforretninger. Benyt kun disse lamper.

⚠ Pas på, forbrændingsfare! Bageovnens lamper bliver meget varme under driften. Udskift en lampe kun, når den er afkølet.

Før De udskifter en lampe skal bageovnen adskilles fra elnettet (slå husets sikring eller sikkerhedsafbryderen i sikringskassen fra).



- 1 Løs skruen på lampens afskærmning. Lampens afskærmning klapper nedad.
- 2 Træk pæren ud. Vær opmærksom på benenes position. Sæt den nye pære fast ind.
NB:
Benyt kun en temperaturbestandig halogenpære af samme type (60 W / 230 V / G9).
Berør den nye pære ikke med fingrene, men kun med en tør klud.
- 3 Klap lampens afskærmning opad og skru den fast.
- 4 Slå sikringen til igen.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

9000079344 EB 8710 da

GAGGENAU