

Bageovn BO 250/251

Indhold

Sikkerhedsinstruktioner	3
--------------------------------	----------

Idriftsættelse	5
-----------------------	----------

Undgå beskadigelser på apparatet og køkkenelementet	5
--	----------

Bageovn	5
Tilstødende møbelfronter	5

Dette er Deres nye bageovn	6
-----------------------------------	----------

Bageovn	6
Display og betjeningselementer	7
Taster	7

Tilbehør	8
-----------------	----------

Driftsarter	9
--------------------	----------

Første indstillinger efter tilslutningen	10
---	-----------

Bemærkninger	10
Vælge tidsformatet	10
Indstille klokkeslættet	10
Indstille datoen	10
Temperaturrenhed °C eller °F	11
Forlade menuen og gemme indstillingerne	11

Aktivere bageovnen	12
---------------------------	-----------

Stand-by	12
Aktivere bageovnen	12

Indstille bageovnen	13
----------------------------	-----------

Indstille temperatur og driftsart	13
Få vist den aktuelle temperatur	13

Stegetermometer	14
------------------------	-----------

Programmere kernetemperaturen	14
Bemærkninger	15
Rengøring	15
Vejledende værdier kernetemperatur	15

Bagetabel	16
------------------	-----------

Stegetabel	17
-------------------	-----------

Grilltabel	19
-------------------	-----------

Tips og tricks	20
-----------------------	-----------

Bagning	20
Yderligere tips vedr. bagning	21
Hæve dejen (hævning)	21
Tips omkring stegning og grillering	21
Optø	21

Timer	22
--------------	-----------

Hente timer-menuen	22
Æggeur	22
Stopur	23
Stegeautomatik	24
Slukketid	25

Langtids-timer	26
-----------------------	-----------

Fremgangsmåde	26
Bemærkninger	26

Børnesikring	27
---------------------	-----------

Aktivere børnesikringen	27
Deaktivere børnesikringen	27
Bemærkninger	27

Yderligere funktioner	28
------------------------------	-----------

Sikkerhedsafbrydning	28
Lynopvarmning	28
Brunetrim	28

Ændre basisindstillinger	29
---------------------------------	-----------

Bemærkninger	29
Eksempel: Ændre stand-by-visning	29

Disse basisindstillinger kan De ændre	30
--	-----------

Service og manuel rengøring	32
------------------------------------	-----------

Sikkerhedsinstruktioner	32
Rengøre bageovnens indre	32
Rengøre dørens rude	32
Rengøre dørens tætningsliste	32
Rengøre tilbehør	32
Rengøre bagestenen	32

Pyrolyse	33
-----------------	-----------

Før De starter pyrolysen	33
Fremgangsmåde	33
Forskyde slukketiden	34
Bemærkninger	34
Rengøre tilbehør med pyrolyse	35

Fejl	36
-------------	-----------

Fejlmeldinger	36
Demo-modus	36
Strømsvigt	37

Udskifte bageovnens lampe	38
----------------------------------	-----------

Udskifte bageovnens øvre lampe	38
Udskifte bageovnens lampe i siden	38

⚠️ Vigtige sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Dette apparat er udelukkende beregnet til indbygning. Overhold den specielle montagevejledning.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparater uden netstik må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Der kan ikke gøres krav gældende om garantiydelse ved skader, der skyldes forkert tilslutning.

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsyn.

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

Sørg for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen. Se beskrivelsen af tilbehøret i brugsanvisningen.

Brandfare!

- Brændbare genstande, som opbevares i ovnen, kan blive antændt. Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk for apparatet, træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- 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. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.

Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn 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. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.

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. Luk apparatets dør forsigtigt op. 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.

Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.

Fare for elektrisk stød!

- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Kun serviceteknikere, der er uddannet af os, må udføre reparationer. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
- Et defekt apparat kan forårsage et elektrisk stød. Tænd aldrig for et defekt apparat. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Kontakt kundeservice.
- Isoleringen kan blive beskadiget, hvis der anvendes et forkert stegetermometer. Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

Brandfare!

- Løstliggende madrester, fedt og stegesaft kan blive antændt under den pyrolytiske rengøring. Fjern altid grove tilsmudsninger fra ovnrum og tilbehør inden den pyrolytiske rengøring.
- Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under den pyrolytiske rengøring. Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på dørgrebet. Sørg for, at apparatets forside er utildækket. Hold børn på sikker afstand.

Fare for forbrænding!

- Ovnrummet bliver meget varmt under den pyrolytiske rengøring. Luk aldrig apparatets dør op, og forsøg ikke at flytte låsepalen med hånden. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
-  Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under selvrengøringen. Rør aldrig ved ovndøren. Lad apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Fare for alvorlige sundhedsskader!

Apparatet bliver meget varmt under den pyrolytiske rengøring. Slip-let-belægningen på plader og forme bliver ødelagt, og der dannes giftig gas. Rengør aldrig bageplader og forme med slip-let-belægning med den pyrolytiske rengøring. Der må kun rengøres emaljeret tilbehør.

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. Bageovnens 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.

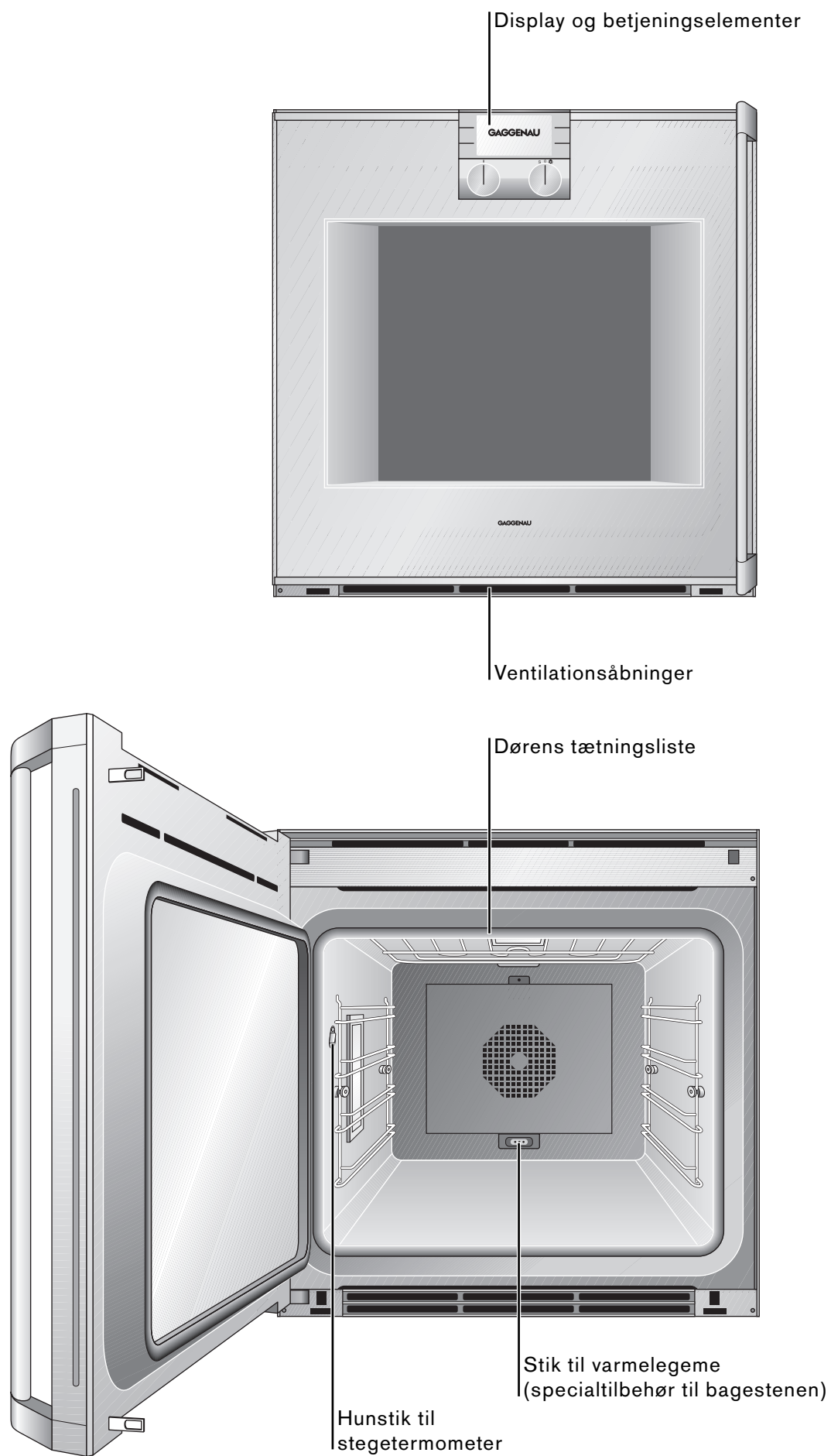
På ovnrummets bagvæg findes der en stik til stegesøens og bagestenens varmeelement (specialtilbehør). Dækslet skal under normaldrift forblive i stikken.

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



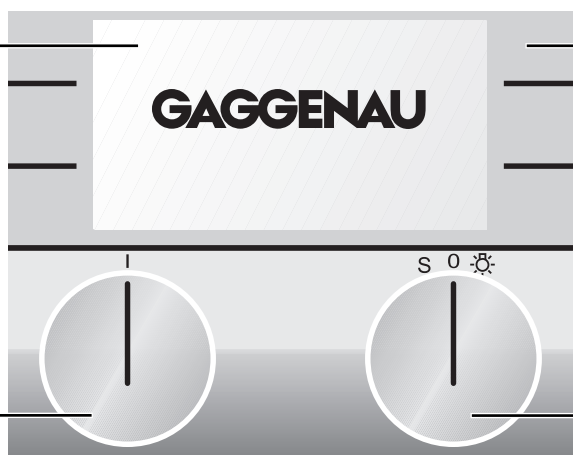
Display og betjeningselementer

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.

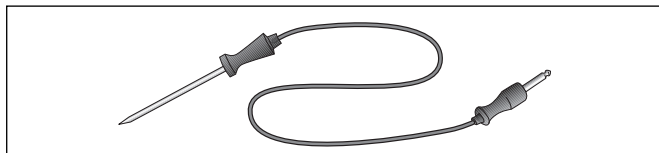
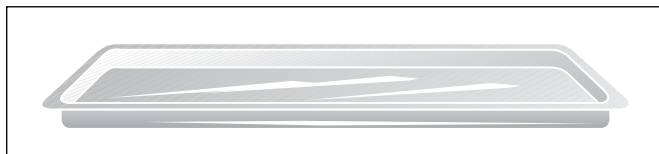
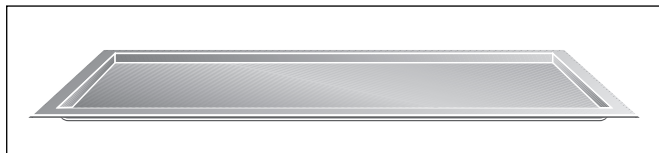
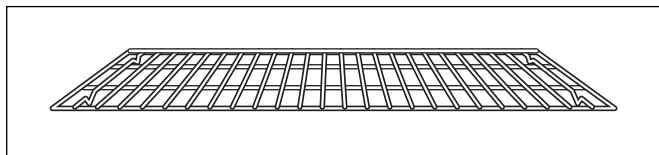
Temperaturvælger

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	Hente yderligere informationer
🔒	Aktivere børnesikringen
🔓	Ophæve børnesikringen
🕒	Langtids-timer
⏸	Stoppe stopuret
▶	Starte stopuret

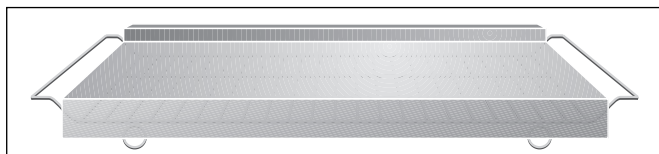
Tilbehør



Apparatet er seriemæssigt udstyret med følgende tilbehør:

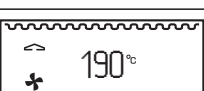
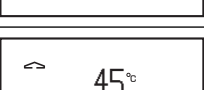
- Grillrist til kageformer, stege, grillvarer og kogegrej
Risten skal altid skubbes ind, således at anslaget (den øverste travers) er bagest.
- Bageplade til kager, småkager og bagervarer, der skal opvarmes
- Glasbradepande til souffléer og frugtkager
- Stegetermometer

Derudover kan De bestille følgende specialtilbehør:



- Grillpande til stege resp. som fedtopsamlingskar
- Bagesten med indskudsrist og pizzaspade til pizza og brød
De har derudover brug for varmelegemet.
- Varmelegeme til bagesten og støbejernspande
- Udtræksskuffe (støberamme og fuldt teleskopudtræk)
- Støbejernspande (kan kun anvendes i kombination med bageovne med udtræk)

Driftsarter

Displayet viser	Driftsart	Anvendelse
	Varmluft	Til kager, småkager og butterdej på flere lag.
	Eco (Bageovnsens 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	Målrettet 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.
	Stegesofunktion (kun med specialtilbehør)	Stegesø, der kan opvarmes, til store mængder kød, souffléer eller julegåsen.
	Hævning	Hæve gærdej, den optimale temperatur-indstilling er 38 °C.
	Optø	Jævn og skånsomt optøning, alt afhængig af dybfrostvarerne mellem 40 og 60 °C.
	Pyrolyse	Automatisk selvrens.

Første indstillinger efter tilslutningen

Efter at Deres nye bageovn er blevet tilsluttet, vises i displayet menuen „Første indstillinger“. Indstil

- tidsformat,
- klokkeslæt,
- dato
- og den ønskede temperaturenhed.

Bemærkninger

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

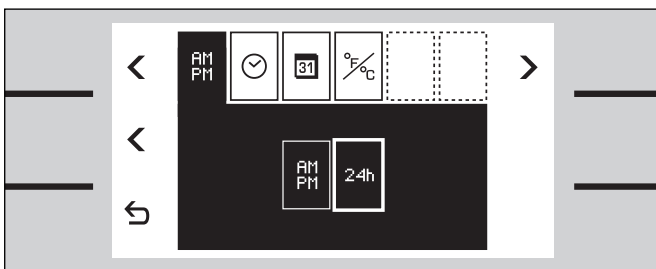
I afsnit Basisindstillinger kan De læse, hvordan De når som helst kan ændre disse indstillinger.

Vælge tidsformatet

Funktionen tidsformat vises i menuen.

I displayet vises de to muligheder AM/PM (12 h) og 24 h format. Valgt som standard er formatet 24 h.

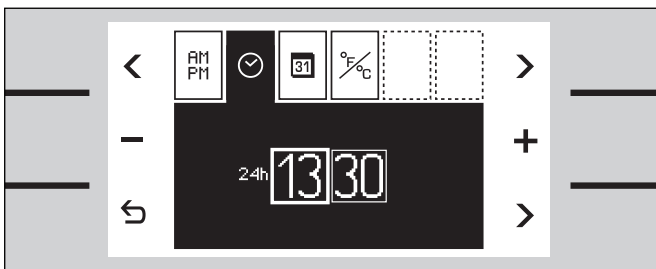
Hvis ønsket, kan man ændre tidsformatet med tasten < i midten.



Indstille klokkeslættet

- 1 Vælg med menutasten > funktionen klokkeslæt ⌚.
- 2 Indstil det aktuelle klokkeslæt med tasterner + / -.

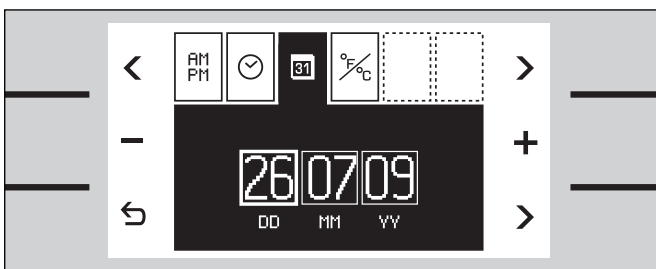
Med piltasten > nederst til højre skifter man fra timer til minutter.

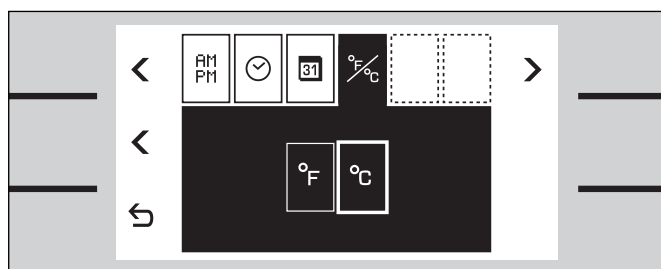


Indstille datoen

- 1 Vælg med menutasten > funktionen dato 📅.
- 2 Indtast med tasterne + / - dag, måned og år.

Med piltasten > nederst til højre skifter man fra dag til måned og år.





Temperaturenhed °C eller °F

- 1 Vælg med menutasten > funktionen temperaturenhed $\frac{°F}{°C}$. °C er valgt som standard.
- 2 Hvis ønsket, kan man ændre temperaturenheden med tasten < i midten.

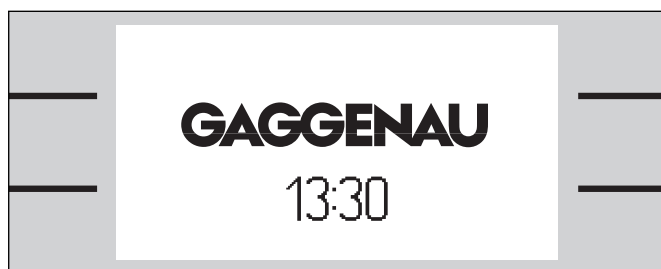
Forlade menuen og gemme indstillingerne

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. Indstillet som standard er GAGGENAU-logoen og klokkeslættet. Hvis De vil ændre visningen, skal De slå op i afsnittet Basisindstillinger.

NB:

For at skåne displayet skjules logoet GAGGENAU i stand-by-modus mellem kl. 23.00 og kl. 6.00 Uhr.

NB:

Displayets kontrast er afhængig af den vertikale synsvinkel. De kan anpasse display-visningen via indstillingen kontrast i basisindstillingerne.

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.

Undtagelser:

Driftsart Hævning 30 - 50 °C

Driftsart Optø 40 - 60 °C

Driftsart stegeso 50 - 220 °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:

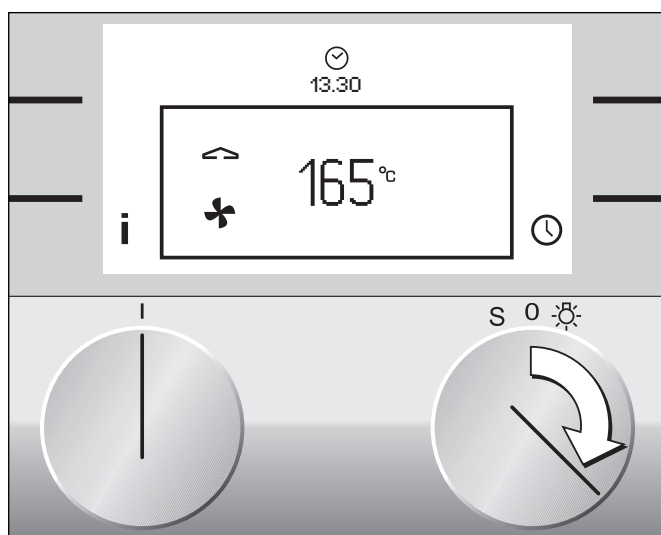
- 2 Drej funktionsvælgeren, indtil den ønskede driftsart vises i displayet.

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

Når den ønskede temperatur er nået, høres et signal. De kan slukke signalet med en hvilken som helst tast. NB: De kan deaktivere opvarmningssignalet i basisindstillingerne.

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

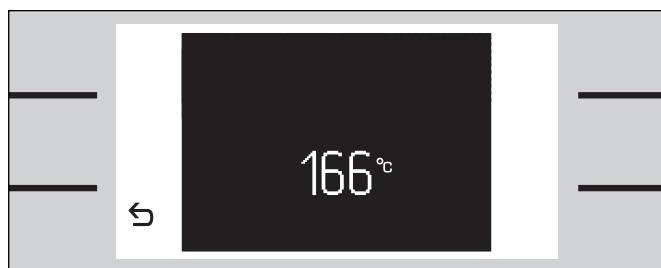


Få vist den aktuelle temperatur

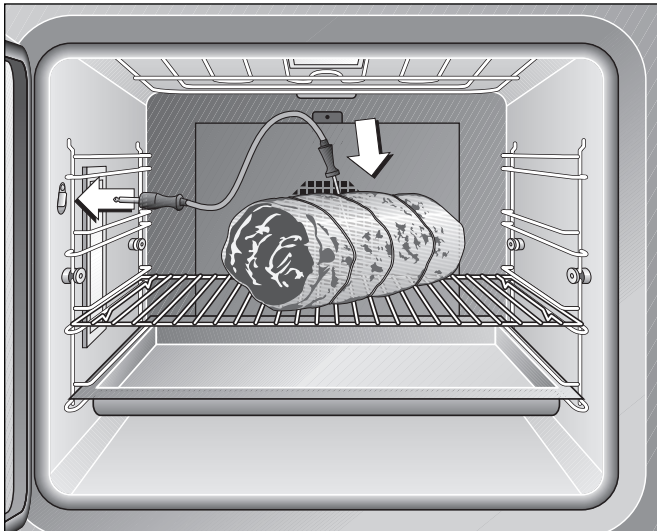
Når De trykker på tasten Info **i**, vises den aktuelle temperatur i bageovnen i nogle sekunder i displayet. Med tast  går De tilbage til standard-visningen.

NB:

I kontinuerlig drift efter opvarmningen er mindre temperaturvariationer normale.



Stegetermometer



Stegetermometeret muliggør en eksakt, yderst nøjagtig tilberedning af maden.

Med stegetermometeret måles temperaturen i madvarerne under tilberedningen nøjagtigt mellem 1 °C og 99 °C.

Stik spidsen ved kødets tykkeste sted fuldstændigt ind. Den må ikke sidde i fedt og hverken berøre kogegrej, knogler eller fedtrigt væv.

Stik stegetermometerets spids ved fjerkræ ikke ind i midten (hulrum), men mellem bug og lår.

Når stegetermometeret er tilsluttet, vises symbolet  i displayet.

De kan aflæse den aktuelle målte kernetemperatur i den øverste lille visning.

Programmere kernetemperaturen

De kan programmere den ønskede kernetemperatur for Deres ret. Så slukkes apparatet, når den programmerede kernetemperatur i madvarerne er nået.

- 1 Forvarm bageovnen med den ønskede indstilling.
- 2 Stik stegetermometeret ind i madvarerne, der skal tilberedes.
- 3 Skub madvarerne ind. Tilslut stegetermometeret. **⚠ Pas på, forbrændingsfare, når det stikkes ind i bageovnen!**
- 4 Indstil med tasten **+** / **-** den ønskede kernetemperatur.

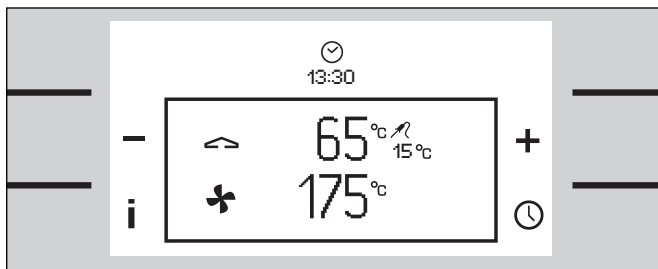
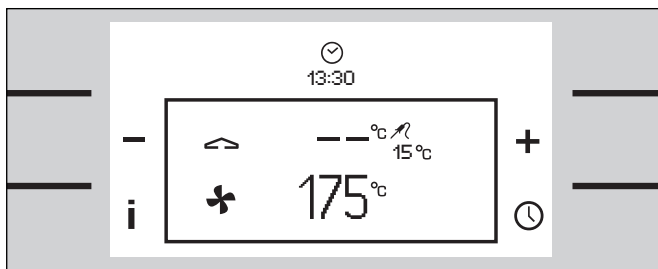
I den store visning vises den programmerede temperatur øverst, den aktuelt målte kernetemperatur i den lille visning.

Når De trykker på tasten Info **i**, vises den aktuelle temperatur i ovnrummet og ovenover den aktuelle målte kernetemperatur i nogle sekunder i displayet. Med tast  går De tilbage til standard-visningen.

Når den programmerede temperatur i madvaren er nået, høres et signal. Apparatet opvarmer ikke længere.

Slå temperaturvælgeren fra og åbn bageovnens dør. Fjern stegetermometeret, før De tager madvaren ud af bageovnen.

⚠ Pas på, forbrændingsfare! Benyt dertil en handske, da stegetermometeret bliver meget varm under driften.



Bemærkninger

Hvis De vil afbryde proceduren, skal De trække stegetermometeret fra hunstikket.

Når De samtidigt indstiller en programmering med stegetermometeret og timeren, så slukkes apparatet af den programmering, der først når den indstillede værdi.

Benyt kun det medfølgende original-termometer. De kan bestille stegetermometeret som reservedel.

Benyt stegetermometeret kun ved temperaturer i bageovnen på maks. 250 °C.

Tag stegetermometeret ud af bageovnen, når det ikke benyttes.

Tag stegetermometeret under pyrolysen ud af bageovnen.

Rengøring

Tør stegetermometeret kun af med en fugtig klud. Stegetermometeret må ikke renses i en opvaskemaskine.

Vejledende værdier kernetemperatur

Okse		
Roastbeef / oksefilet / entrecôte		
	meget rødt	45-47 °C
	rødt	50-52 °C
	lyserød	58-60 °C
	gennemstegt	70-75 °C
Oksesteg		80-85 °C
Svin		
Flæskesteg		72-80 °C
Svineryg	lyserød	65-70 °C
	gennemstegt	75 °C
Forloren hare		85 °C
Svinemørbrad		65-70 °C
Kalv		
Kalvefilet	rødt	50-52 °C
	lyserød	58-60 °C
	gennemstegt	70-75 °C
	gennemstegt	75-80 °C
Kalvesteg	gennemstegt	75-80 °C
Kalvebryst, fyldt		75-80 °C
Kalveryg	lyserød	58-60 °C
	gennemstegt	65-70 °C
Vildt		
Vildt		60-70 °C
Rådyrkølle		70-75 °C
Steaks fra dyreryg		65-70 °C
Hareryg		65-70 °C
Fjerkræ		
Kylling		85 °C
Perlehøne		75-80 °C
Gås, kalkun, and		80-85 °C
Andebryst	lyserød	55-60 °C
	gennemstegt	70-80 °C
Strudsesteak		60-65 °C
Lam		
Lammekølle	lyserød	60-65 °C
	gennemstegt	70-80 °C
Lammeryg	lyserød	55-60 °C
	gennemstegt	65-75 °C
Får		
Fårekølle	lyserød	70-75 °C
	gennemstegt	80-85 °C
Fåreryg	lyserød	70-75 °C
	gennemstegt	80 °C
Fisk		
Filet		62-65 °C
Hele fisk		65 °C
Terrin		62-65 °C
Andet		
Brød		90 °C
Postej		72-75 °C
Terrin		60-70 °C
Foie gras		45 °C

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
Kvarrkage (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
Gærdejsfletbrød	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
Flødebolle	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	Tilbere- delsestid Minutter	Kerne- tempe- raturen °C
Okse						
Oksesteg 1,5 kg*	2	180		180	60-90	
Roastbeef lys stegt 1,5 kg**	2	230/180	230/180		45-50	45-50
Roastbeef halv stegt 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70	55-65
Roastbeef gennemstegt 1,5 kg**	2	230/180			90-100	70-80
Svin						
Flæskesteg 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70	75-80
Flæskesteg med svær 1,5 kg***	2	180/200	180/200		60-70	75-80
Hamburgerryg 1,5 kg**	2	180/160			40-50	65-70
Svineskank***	2	150/200	150/200		50-60	80-85
Rullesteg**	2	230/180	230/180		60-70	75-80
Kalv						
Kalvesteg**	2	230/180		230/180	60-70	75-80
Kalvekølle***	2	150/180	150/180		50-60	75
Kalvemørbrad	2	160-170			20	70-75
farseret kalvebryst*	2	120-130			120	75-80

* 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	Tilbere- delsestid Minutter	Kerne- tempe- raturen °C
Vildt						
Vildsvinesteg*	2	170-180			60-90	
Rådyrkølle*	2	170-180			60-80	75-80
Rådyrryg	2	165-175		170-180	20-25	65-70
Lammekølle*	2	180-200			35-45	65-75
Fjerkræ						
And 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120	80-85
Andebryst	2	160		160	15-20	70
Gås 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120	85-90
Kalkun 3-4 kg**	2	160/190		160/190	120-180	85-90
Stegt kylling	2	180	180		50-60	85

* 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		Tilbere- delsestid 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.

* Ved apparater med drejespyd er det bedst at benytte drejespyddet i driftsart Grill.

** 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.

Hæve dejen (hævning)

Indstil driftsart hævning.
Temperatur-basisindstilling er 38 °C.

Til store mængder (f. eks. brød) skal De indstille 38-40 °C. Så hæves dejen jævnt fra midten og ud til kanten.

Ved små dejstykker (f. eks. wienerbrød, rundstykker) kan De indstille 40-45 °C.

Tips omkring stegning og grillering

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

For at tilberede store madvarer kan De aftage indskudsristene i siderne. Sæt grillristen direkte på bageovnens bund og læg madvarerne eller stegesoen på grillristen. Læg madvarerne eller stegesoen ikke direkte på emaljebunden.

Kogeleg 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 grilles 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 kogeleg eller kom mere væske i!

... stegen ser godt ud, men sovsen er for lys og vandig?

Tag næste gang et større kogeleg og kom mindre væske i!

... der i tabellen ikke findes nogen oplysninger for stegens vægt?

Vælg den passende lavere vægt og forlæng tiden.

Optø

Indstil driftsart optø med varmluft. Temperatur-basisindstilling er 40-60 °C.

Skub grillristen med dybfrostvarerne ind i anden rille nedefra. Skub grillpanden nedenunder for at opsamle optøningsvæsken.

Vigtigt: Optøningsvæsken skal hældes bort.

Store kødstykker (stege, kyllinger osv.) skal optøs ved 45-50 °C, således at det yderste lag ikke begynder at blive stegt.

Små eller flade stykker kan man optø ved 50-55 °C.

Timer

Via timer-menuen indstiller De:

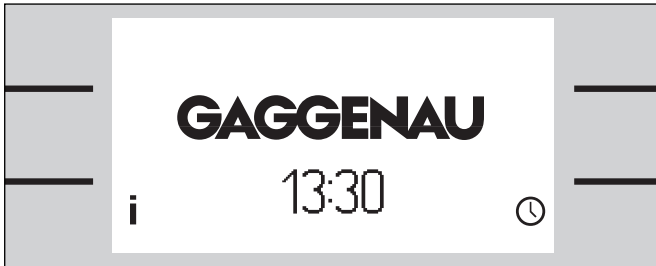
- ⌘ Æggeur
- ⌚ Stopur
- 🕒 Stegeautomatik (ikke i stand-by-modus)
- 🕒 Slukketid (ikke i stand-by-modus)

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. I visningsbjælken vises ⌘ og den udløbende tid.

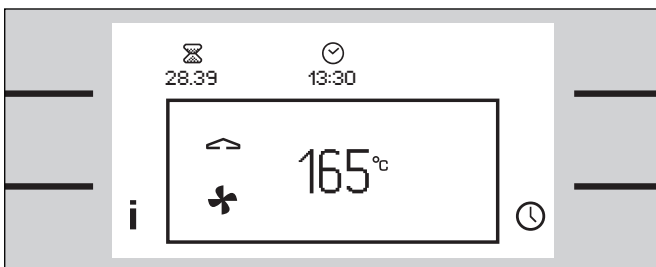
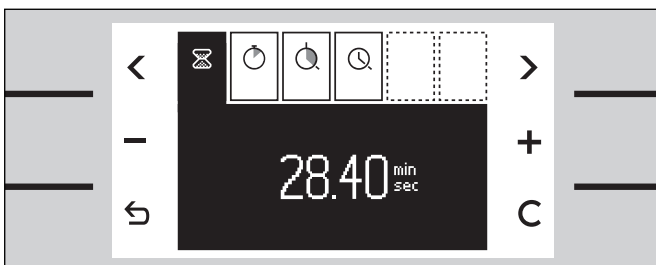
NB: Æggeuret starter efter et par sekunder også uden at trykke på tast ⏻.

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.

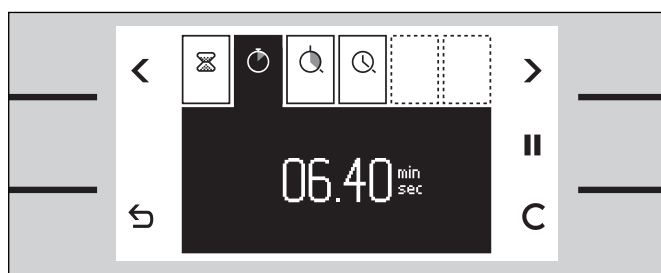
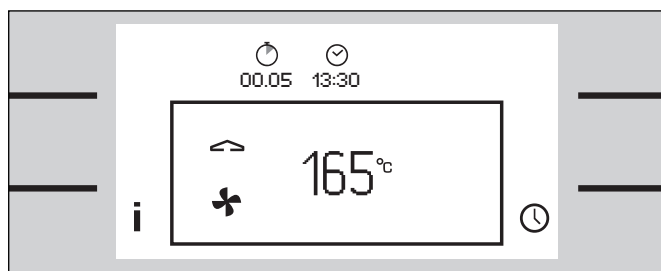
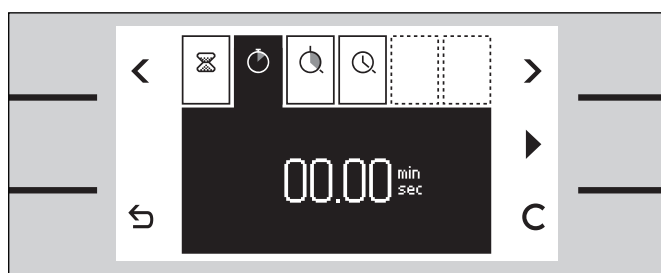
Stopuret udløber uafhængig af apparatets andre indstillinger.

Starte stopuret

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

Timer-menuen lukkes efter nogle sekunder. I visningsbjælken ser man symbolet ⌚ og den udløbende tid.

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.

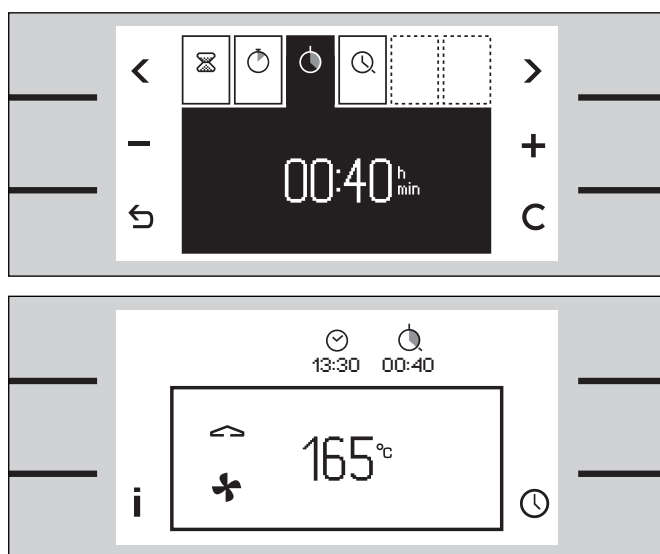
Indstil temperatur og driftsart og stil retten i bageovnen.

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. I visningsbjælken udløber tilberedningstiden.

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:

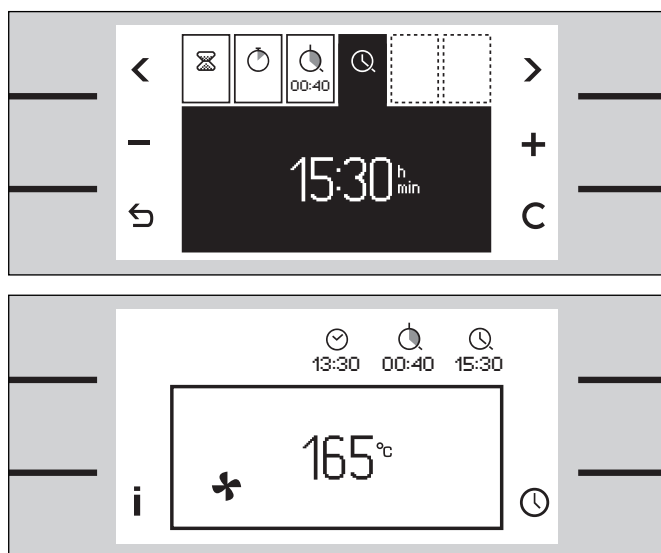
Indstil først den ønskede temperatur, driftsart og tilberedningstid. Først derefter kan De forskyde slukketiden.

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. Apparatet er i venteposition. 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.

Langtids-timer

Med denne funktion holder bageovnen med over- og undervarme en temperatur på 85 °C.

På den måde kan De varmholde retter i 24 til 74 timer uden at skulle tænde eller slukke.

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

Forudsætning:

Tasten Langtids-timer  står til rådighed. Dertil skal De i menuen Basisindstillinger aktivere tasten én gang. Se afsnit Basisindstillinger.

Fremgangsmåde

- 1 Drej temperaturvælgeren et hak mod højre til positionen Lys.
- 2 Berør tasten ved siden af symbolet . Den foreslåede værdi 28 h vises i displayet.
- 3 Med **+** eller **-** indstilles den ønskede varighed.
- 4 Start med tast .

I displayet vises driftsart og temperatur. Ovnbelysningen tændes ikke. Tasterne er spærret. Displaybelysningen er slukket. Når De berører nogen taster, høres der ingen tastetone.

Efter at tiden er udløbet, opvarmer apparatet ikke længere. Displayet er tomt. Sluk temperaturvælgeren.

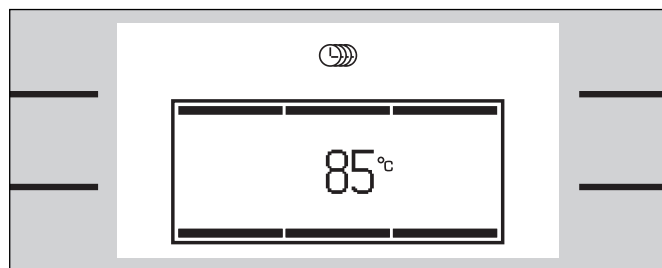
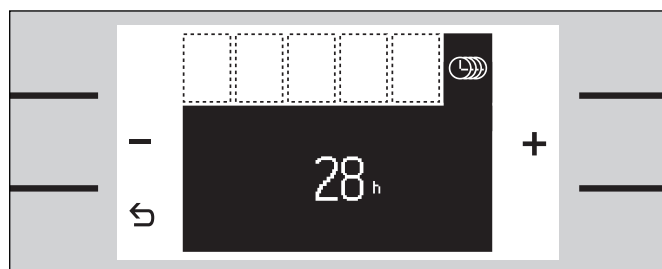
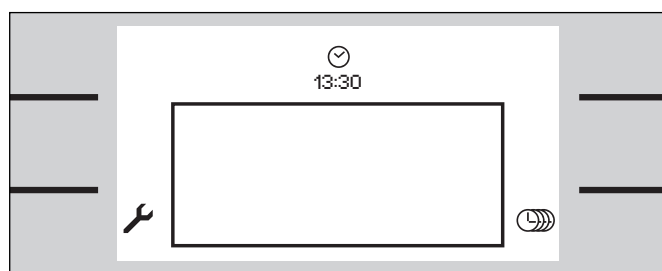
Bemærkninger

Hvis De ikke finder tasten :

De skal først stille tasten til rådighed. Slå op i afsnit Basisindstillinger – Langtids-timer.

Afbryde forløbet:

Sluk temperaturvælgeren.



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

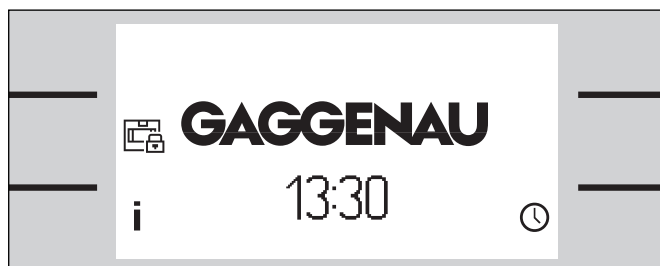
Forudsætning:

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. I visningsbjælken ser man 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:

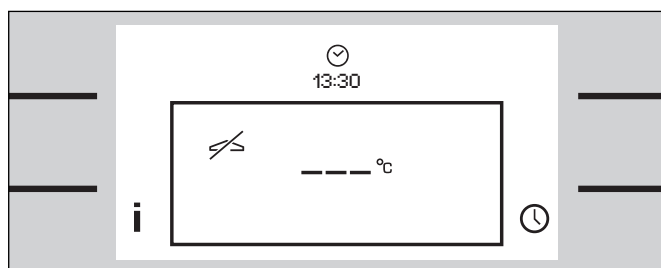
Hent menuen „Basisindstillinger“ og vælg funktionen Børnesikring vha. menutasterne. Ændr til „Tast Børnesikring ikke til rådighed“ .

Yderligere funktioner

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.

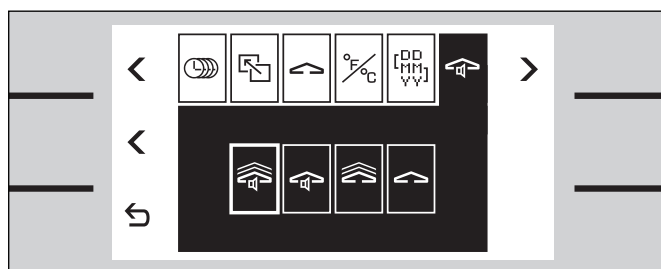


Lynopvarmning

Med lynopvarmningen kan De forvarme bageovnen særdeles hurtigt.

Lynopvarmningen aktiveres via menuen Basisindstillinger.

Ved lynopvarmning skal bageovnen være tom, når den forvarmes til den ønskede temperatur, først derefter må madvarererne skubbes ind i ovnen.



Brunetrin

Kun ved stegesofunktion: På brunetrinet opvarmes bageovnen med fuld effekt i ca. 3 minutter.

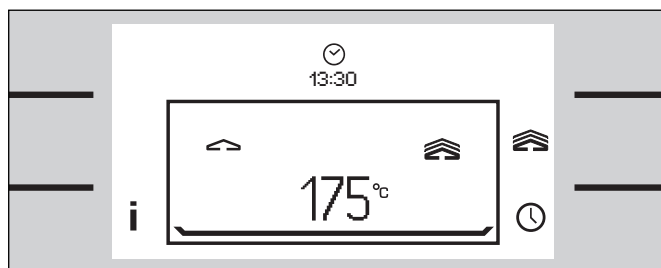
På den måde kan De f. eks. hurtigt brune bøffer.

Tryk på tasten  indtil der høres en signaltone. Brunetrinet starter. De kan også indstille brunetrinet flere gange efter hinanden.

For at slukke for brunetrinet før tiden skal De igen trykke på tasten .

NB:

Ved at åbne lågen slukkes for brunetrinet.



Ændre basisindstillinger

Deres apparat har forskellige basisindstillinger.

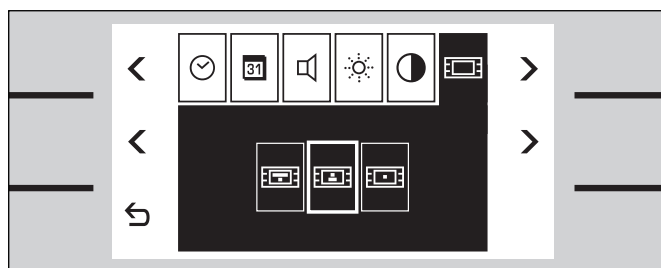
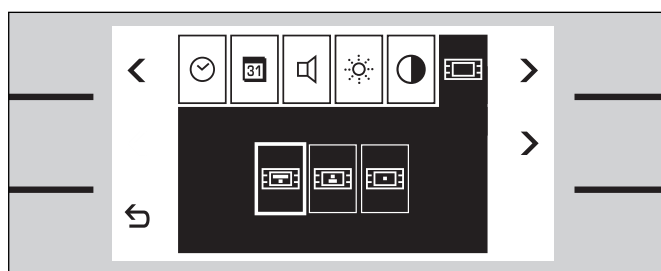
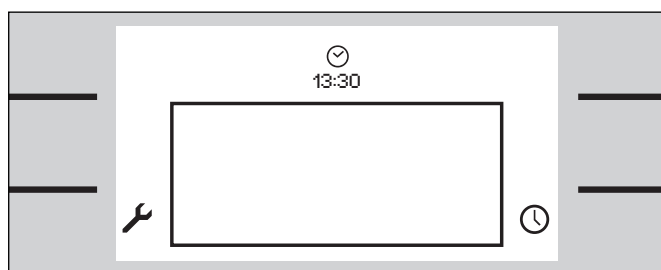
De kan tilpasse disse indstillinger til Deres vaner: Drej temperaturvælgeren dertil et hak mod højre til Lys.

- 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

I menubjælken kan der altid kun ses seks funktioner. Berør menutast  eller  indtil den ønskede funktion vises i displayet. De kan bladre frem og tilbage med menutasterne.

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

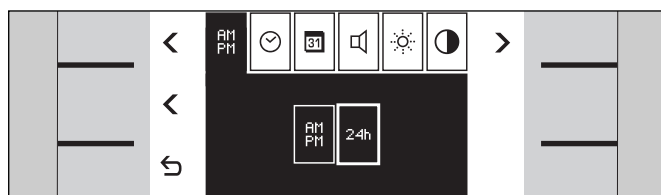
- 1 Hent menuen basisindstillinger: Drej temperaturvælgeren dertil et hak mod højre til Lys. Berør tasten ved siden af symbol . Menuen vises.
- 2 Vælg med menutasten  funktionen Stand-by-visning .
- 3 Med de midterste taster  eller  udvælges den ønskede visning. Udvalget vises kort.

Nu kan De ændre yderligere indstillinger eller forlade menuen med .

Disse basisindstillinger kan De ændre

Tidsformat

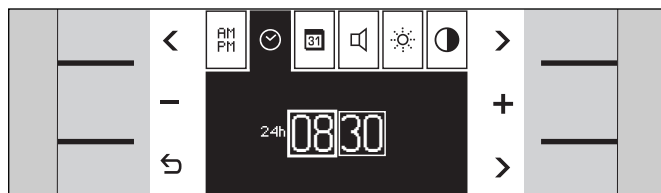
- AM/PM-format (12 h) eller 24-timer-format.



Klokkeslæt

- timer / minutter

Skift fra timer til minutter med piltasten ➤ nederst til højre.



Dato

- dag / måned / år

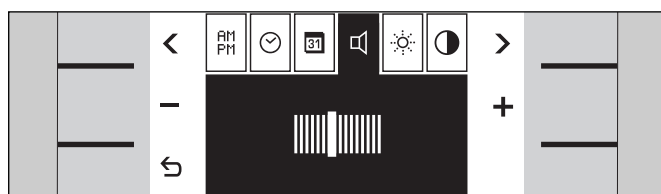
Skift fra dag til måned og år med piltasten ➤ nederst til højre.



Lydstyrke tastetone

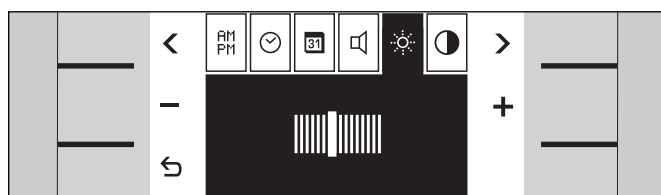
- Mulig i 8 trin.

Denne indstilling gælder kun for tastetonen. Signaltonen kan ikke forandres.



Lysstyrke display

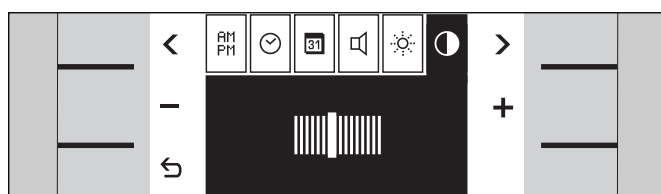
- Mulig i 8 trin.



Kontrast display

- Mulig i 8 trin.

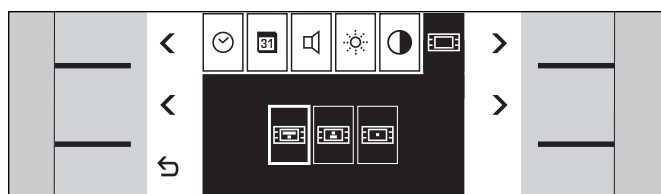
Kontrasten er afhængig af synsvinklen.



Stand-by-visning

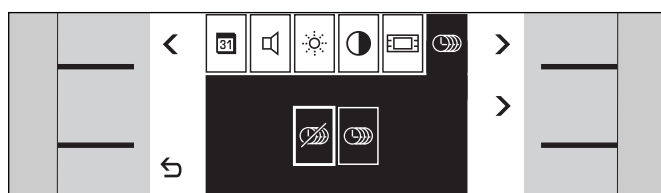
- Gagenau med klokkeslæt / Klokkeslæt og dato / Klokkeslæt

Udvalget vises altid kort.



Langtids-timer

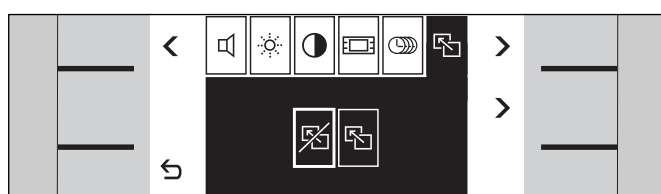
- Tast Langtids-timer ikke til rådighed / til rådighed.

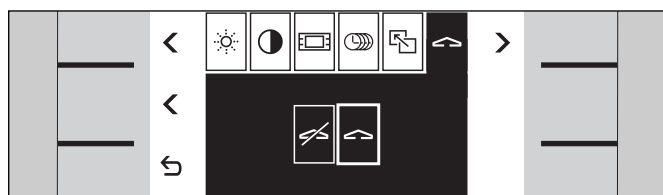


Tilbagestille alle værdier til leveringsstade

- Nej / Ja

En tilbagestilling skal De altid bekræfte omgående med tast ↵.

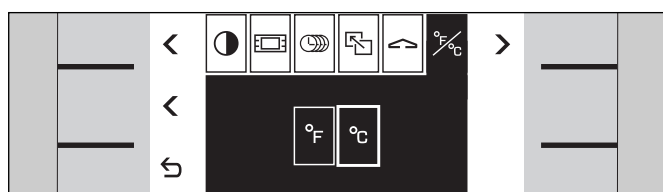




Demo-modus

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.



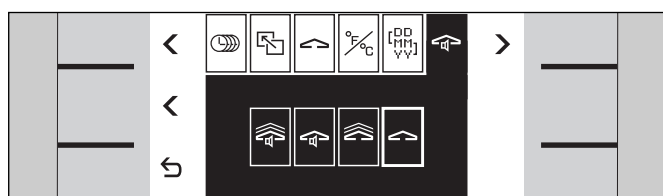
Temperaturenhed

- °F eller °C



Datoformat

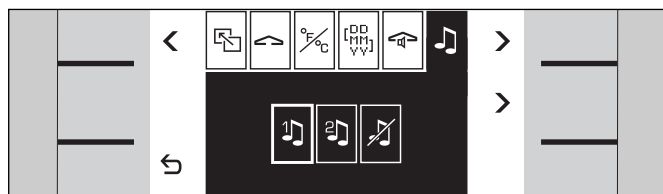
- dag.måned.år eller
dag.måned.år eller
måned/dag/år



Opvarmning med / uden signal

- Lynopvarmning med signal / Normal opvarmning med signal / Lynopvarmning uden signal / Normal opvarmning uden signal

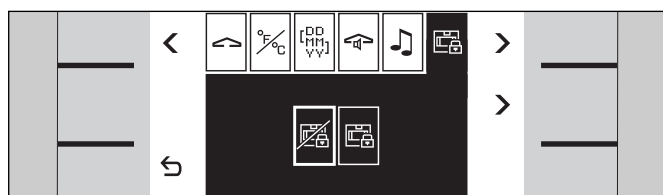
Signalet høres, når opvarmningen er afsluttet.



Tastetone

- tone 1 (beep) / tone 2 (klik) / tastetone slukket

Denne indstilling gælder kun for tastetonen. Signaltonen kan ikke forandres.



Vælg tast Børnesikring

- Tast Børnesikring ikke til rådighed / til rådighed

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

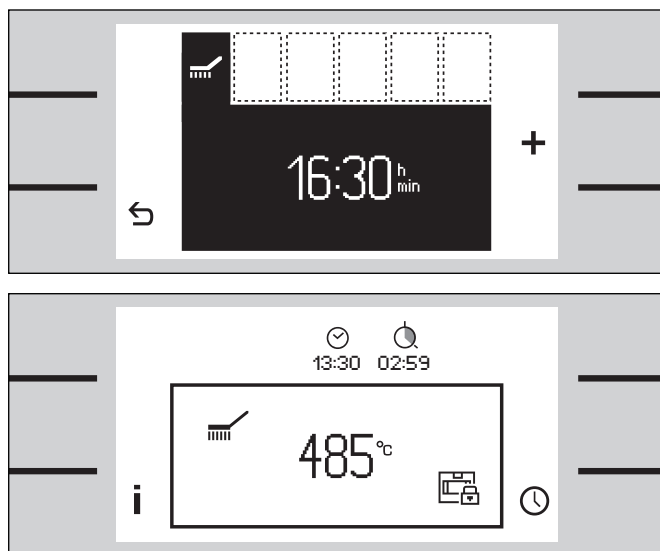
- Fjern kraftige tilsmudsninger og madrester fra bageovnen.
⚠ Pas på, brandfare! Madrester, fedt eller stegesoft kan antænde sig under pyrolysen.
- Rengør dørens tætningsliste, inderside og rude pr. hånd, da disse dele ikke renses ved pyrolyse.
- Fjern alle løse dele (f. eks. grillrist, stegetermometer)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

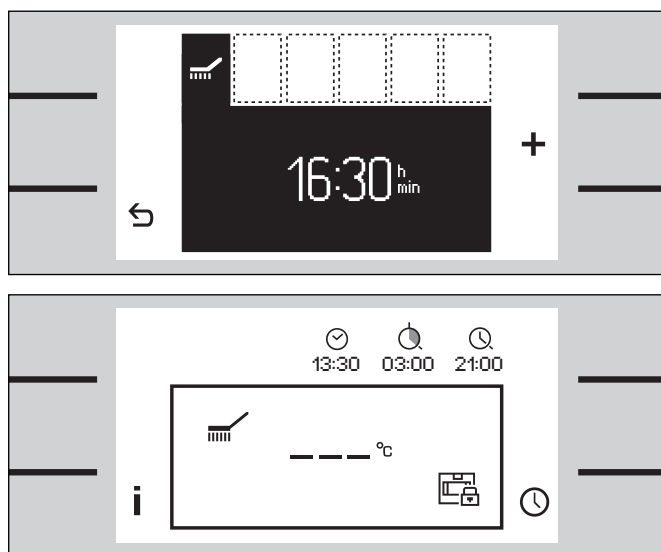
Fremgangsmåde

- 1 Drej temperaturvælgeren og funktionsvælgeren et hak mod venstre.
- 2 Pyrolysemenuen vises. I displayet kan De se slukketiden.
- 3 Start med tast .

Pyrolysemenuen lukkes. I displayet vises symbol  og rengøringstemperaturen. I visningsbjælken ser man, hvor længe pyrolysen varer.

Bageovnens lampe og displaybelysningen er slukket under pyrolysen.





Forskyde slukketiden

Hvis De vil, at pyrolysen f. eks. skal foregå om natten, kan De forskyde slukketiden. På den måde står bageovnen om dagen altid til rådighed.

Lav indstillingerne som beskrevet under 1 og 2.

3 De kan forskyde slukketiden bagud med tast **+**.

4 Bekræft med tast **↩**.

I displayet fremkommer symbolet .

I visningsbjælken ser man slukketiden for pyrolysen.

I stedet for temperaturen vises tre bjælker. Når pyrolysen starter, vises 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.

Når pyrolysen ikke starter, og i displayet blinker  eller .

Kontroller, om døren er lukket korrekt resp. om stegetermometeret er fjernet.

Hvis De vil afbryde pyrolysen:

Sluk temperaturvælgeren.

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, drejespyd, stegeso, bagesten, stegetermometer eller andet tilbehør må ikke renses ved pyrolyse.

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 garantiydelser gældende.

Fejlmeldinger

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

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

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

Sluk temperaturvælgeren.

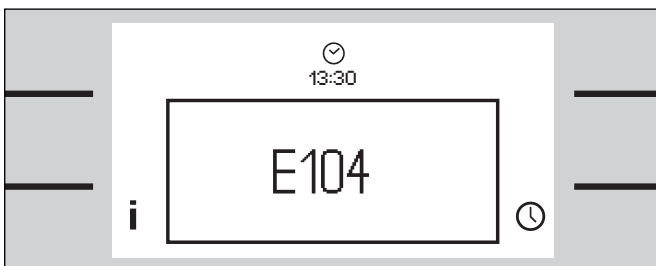
NB:

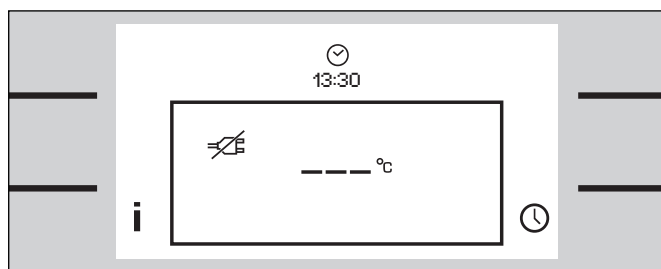
De kan indstille æggeur og stopur.

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 og datoen.

NB: Basisindstillingerne forbliver gemt også efter et flere dages strømsvigt.

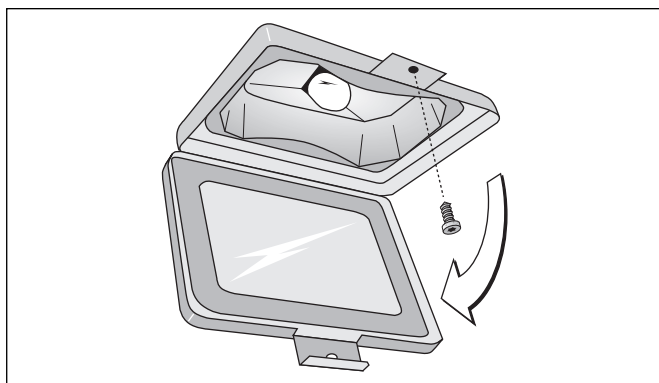
Udskifte bageovnens lampe

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.

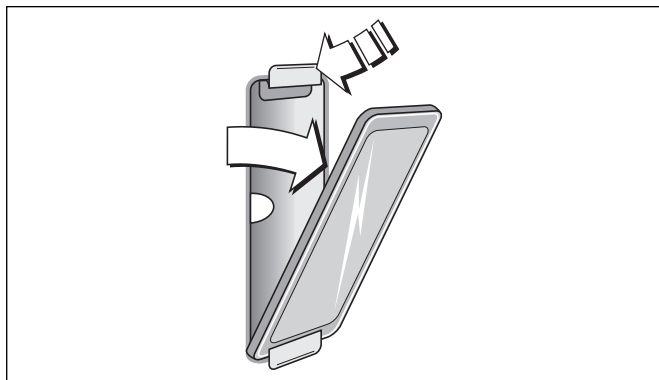
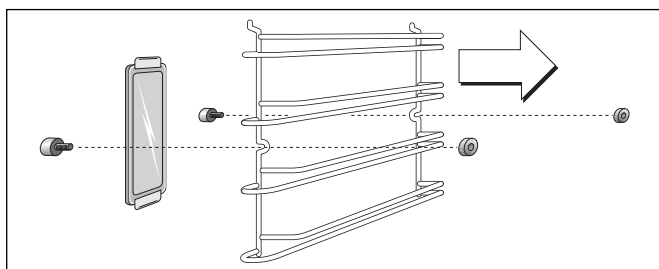
Før De udskifter en lampe skal bageovnen adskilles fra elnettet (slå husets sikring eller sikkerhedsafbryderen i sikringskassen fra).

Udskifte bageovnens øvre lampe



- 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.

Udskifte bageovnens lampe i siden



- 1 Læg et viskestykke ind i bageovnen for at undgå skader.
- 2 Løsn fingerskruerne på indskudsristen. Tag indskudsristen af.
- 3 Tryk den øvre holdefjeder til side og tag glasafskærmningen af.
- 4 Træk pæren ud. Vær opmærksom på benenes position. Sæt den nye pære fast ind.
NB:
Benyt kun en temperaturbestandig halogenpære af samme type (10 W / 12 V / G4).
Berør den nye pære ikke med fingrene, men kun med en tør klud.
- 5 Sæt glasafskærmningen ind nede i holdefjedren og lad den foroven falde i hak. Den affasede side skal vise mod ovnrummet.
- 6 Tag viskestykket ud af bageovnen og slå sikringen til igen.

En beskadiget glasafskærmning skal udskiftes. Den passende glasafskærmning får De hos kundeservicen.

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

9000434687 EB 920420 da

GAGGENAU