

BO 470/471

BO 480/481

Ovn

Indholdsfortegnelse

Vigtige sikkerhedsanvisninger	3
Årsager for skader	5
Miljøbeskyttelse	5
Miljøvenlig bortskaffelse	5
Tip for at spare på energi	5
Lær Deres apparat at kende	6
Ovn	6
Display og betjeningselementer	7
Symboler	7
Farver og visning	8
Automatisk døråbning	8
Yderligere informationer i og i [®]	8
Køleventilator	8
Positioner Funktionsvælger	9
Tilbehør	10
Specialtilbehør	11
Før apparatet tages i brug første gang	11
Indstille sprog	11
Indstille klokkeslætsformat	12
Indstille klokkeslæt	12
Indstilling af datoformat	12
Indstille dato	12
Indstille temperatur-format	12
Afslutte den første ibrugtagning	12
Opvarmning af ovnen	13
Rense tilbehør	13
Aktivere apparatet	13
Standby	13
Aktivere apparat	13
Betjene apparatet	14
Ovnrum	14
Skubbe tilbehør ind	14
Tænde	14
Lynopvarmning	14
Sikkerhedsafbryder	14
Timer-funktioner	15
Åbne Timer-menu	15
Minutur	15
Stopur	15
Varighed	16
Sluttidspunkt for tilberedningen	17
Langtidstimer	18
Indstille langtidstimeren	18
Individuelle opskrifter	18
Registrere opskrift	18
Programmere opskrift	19
Angiv navn	19
Starte opskrift	19
Ændre en opskrift	20
Slette opskrift	20

Stegetermometer	20
Stikke stegetermometeret ind i madvaren, der skal tilberedes	21
Indstilling af kerntemperaturen	21
Vejledende værdier for kerntemperatur	22
Drejespyd	23
Forberedelse	23
Tænde for drejespyddet	23
Slukke for drejespyddet	23
Brunetrin	24
Børnesikring	24
Aktivere børnesikring	24
Deaktivere børnesikring	24
Grundindstillinger	25
Rengøring og vedligeholdelse	27
Rengøringsmiddel	27
Fjerne riste	28
Pyrolyse (selvrens)	29
Forberede pyrolysen	29
Starte pyrolysen	29
Rengøre tilbehør med pyrolyse	29
En fejl, hvad gør man?	30
Strømafbrydelse	30
Demo-modus	30
Skifte pære i ovnlampe	31
Kundeservice	31
Tabeller og tips	32
Grøntsager	32
Retter og tilbehør	34
Fisk	36
Kød	37
Fjerkræ	39
Grilning og ristning	40
Bagværk	41
Hævning	45
Desserter	45
Optø	46
Sylte	47
Desinficering	47
Tørring	47
Bagesten	48
Stegegryde	49
Akrylamid i fødevarer	50

Der findes yderligere oplysninger om produkter, tilbehør, reservedele og services på internettet: www.gaggenau.com og Online-Shop: www.gaggenau.com/zz/store

⚠️ 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 garantiydelser 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 er beregnet til brug i en højde på op til maksimalt 2000 meter over havets overflade.

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. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. 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 låsepålen 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.

Årsager for skader

Pas på!

- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Sæt ikke fade og beholdere på ovnbunden, når temperaturen er indstillet til mere end 50°C. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. at de store temperaturforskelle.
- Fugtige fødevarer: Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrum. Emaljen bliver beskadiget.
- Frugtsaft: Læg ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Selv om ovndøren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
- Meget snavset dørtætning: Hvis dørtætningen er meget snavset, kan apparatets dør ikke lukkes korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende skabelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad. Brug ikke apparatets dør som fræsætningsplads for service eller tilbehør.
- Sætte tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Miljøbeskyttelse

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



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

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

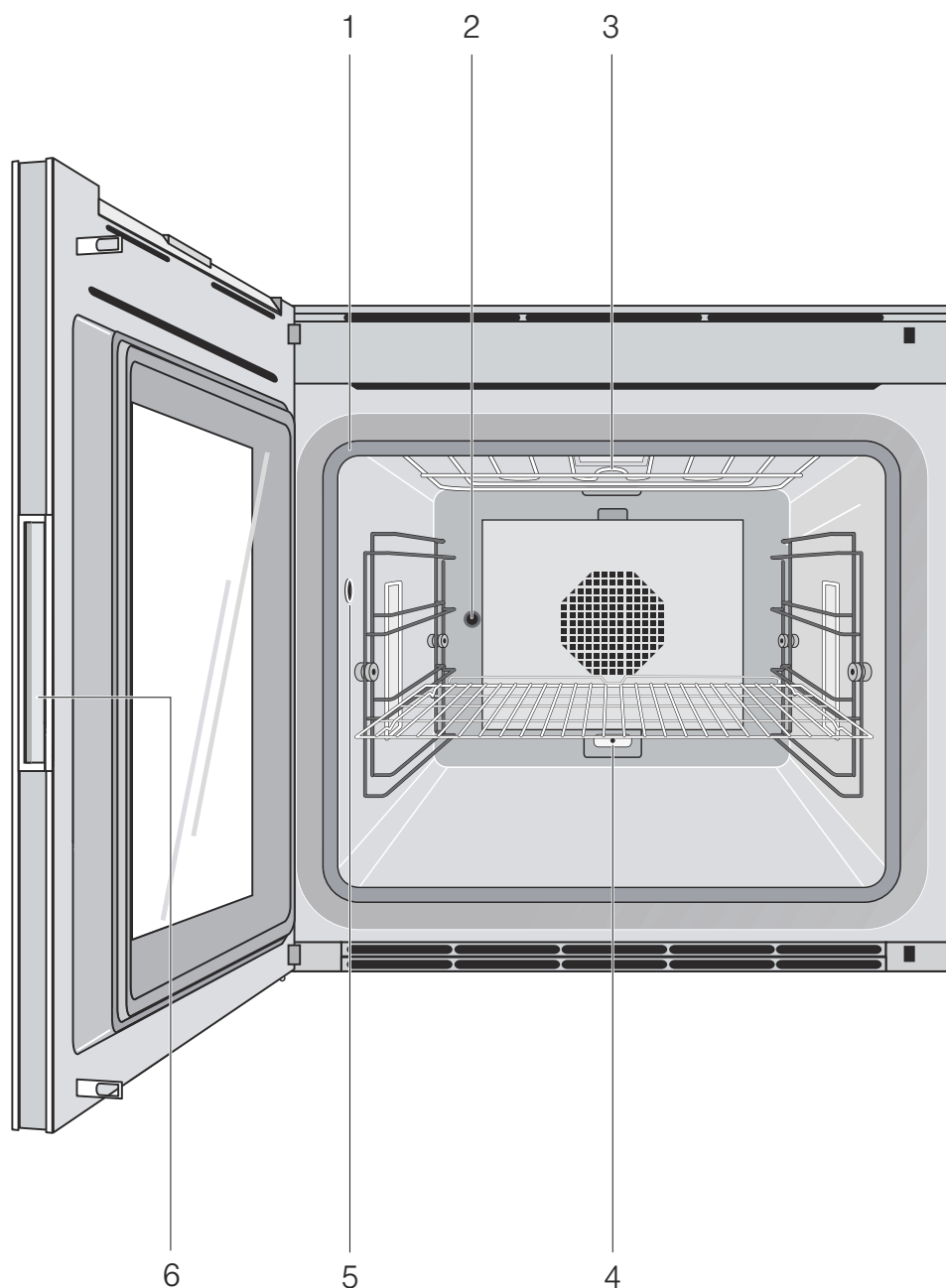
Tip for at spare på energi

- Åbn apparatets dør så sjældent som muligt, mens De tilbereder, bager eller steger.
- Benyt til bagning mørke, sort lakerede eller emaljerede bageformer. De optager varmen særdeles godt.
- Flere kager bages med fordel efter hinanden. Ovnens er stadigvæk varm. Derved forkortes bagetiden for den anden kage. De kan også skubbe to bageformer ind ved siden af hinanden.
- Med varmluft kan De bage på flere niveauer samtidigt.
- Ved længere tilberedningstider kan De slukke for ovnen 10 minutter inden tilberedningstiden er udløbet og lade madvarerne blive færdige i restvarmen.

Lær Deres apparat at kende

Her bliver det nye apparat præsenteret. Betjeningsfeltet og de enkelte betjeningselementer bliver forklaret. Der er oplysninger om ovnrummet og om tilbehøret.

Ovn

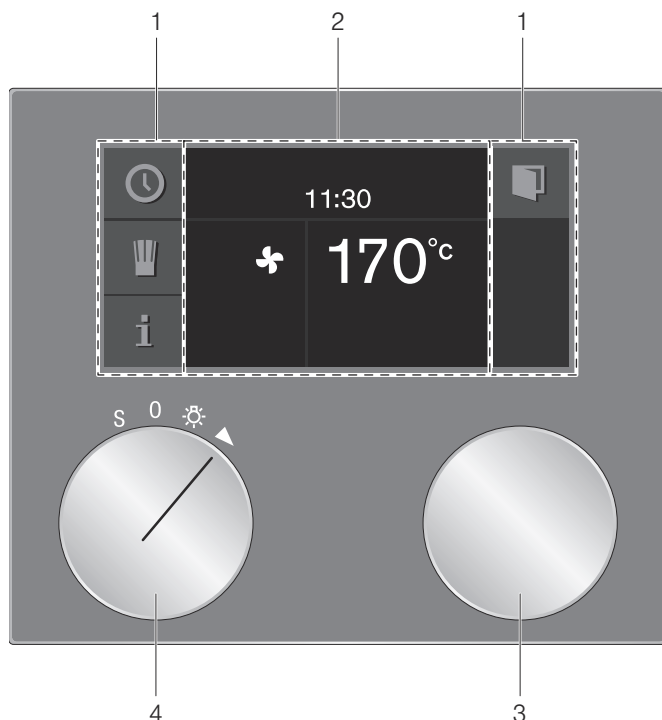


1	Dørens tætningsliste
2	Drejespydsmotor
3	Grillelement
4	Hunstik til yderligere varmeelement (specialtilbehør til bagesten og stegesko)
5	Hunstik til stegetermometer
6	Forsænket greb

Display og betjeningselementer

Denne brugsanvisning gælder for flere apparatversioner. Alt efter apparattype kan der være tale om små afvigelser.

Betjeningen af alle apparatversioner er identisk.



1	Betjeningsfelt	Disse områder er berøringssensitive. Berør et symbol for at vælge den tilhørende funktion.
2	Display	Displayet viser f.eks. de aktuelle indstillinger valgmuligheder.
3	Betjeningsknap	Med betjeningsknappen kan De vælge temperaturen og foretage yderligere indstillinger.
4	Funktionsvælger	Funktionsvælgeren bruges til valg af ovnfunktion, rengøring eller grundindstillinger.

Symboler

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stop
	Pause/Slut
x	Afbryde
C	Slette
✓	Bekræfte / gemme indstillinger
>	Valg-pil
□	Åbne apparatets dør
i	Hente ekstra informationer
>>	Lynopvarmning med statusindikator
👤	Hent individuelle opskrifter
rec	Registrere menu
↶	Redigere indstillinger
> A	Angiv navn
✕	Slette bogstaver
🔒	Børnesikring
🕒	Åbne Timer-menu
🕒	Åbne Langtidstimer
🚧	Demo-modus
🌡	Stegetermometer
🌀	Starte drejespyddet
🌀	Stoppe drejespyddet
>>	Start bruningstrinet
>>	Afslut bruningstrinet

Farver og visning

Farver

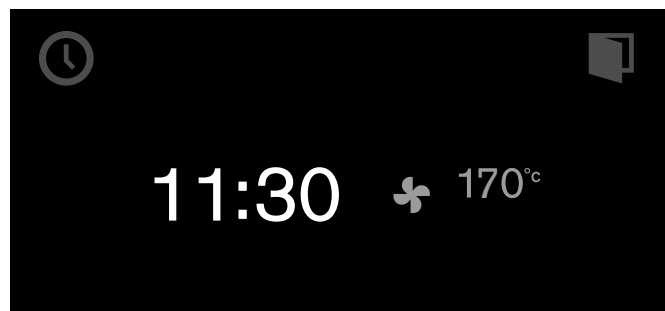
Die forskellige farver er beregnet som brugervejledning i de respektive indstillingssituationer.

orange	Første indstillinger Hovedfunktioner
blå	Grundindstillinger Rengøring
hvid	indstillelige værdier

Visning

Afhængig af situationen forandres visningen af symboler, værdier eller af hele displayet.

Zoom	Indstillingen, som er ved at blive ændret, vises forstørret. En tidsperiode, som er ved at udløbe, vises forstørret kort inden den er udløbet (f.eks. ved timeren de sidste 60 sek.).
Reduceret displayvisning	Efter kort tid reduceres displayvisningen og kun det vigtigste vises fortsat. Denne funktion er forindstillet og kan ændres i grundindstillingerne.



Automatisk døråbning

Når symbolet  berøres, springer apparatets dør op, hvorefter den kan åbnes helt ved hjælp af fordybningen i siden.

Når børnesikringen er aktiveret eller ved strømsvigt, fungerer den automatiske døråbning ikke. Døren kan åbnes ved hjælp af fordybningen i siden.

Yderligere informationer i og i[®]

Når symbolet **i** berøres, vises der yderligere oplysninger for eksempel om den indstillede ovnfunktion eller om den aktuelle temperatur i ovnen.

Bemærk: Når ovnen er i drift efter opvarmningsfasen, er små temperaturudsving normale.

Følgende symbol **i[®]** vises ved vigtige oplysninger eller ved opfordring til at udføre en handling. Vigtige oplysninger om sikkerhed eller driftsstatus kan også blive vist automatisk. Disse meddelelser slettes enten automatisk efter nogle sekunder eller skal bekræftes med .

Køleventilator

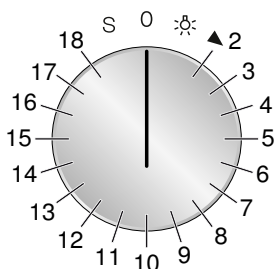
Deres apparat har en køleventilator. Køleventilatoren tændes under driften. Den varme luft undviger over eller under døren, afhængig af apparatets version.

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

Pas på!

Ventilationsåbningerne må ikke tildækkes. Apparatet overopheder ellers.

Positioner Funktionsvælger



Position	Funktion/ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
0	Nulposition		
☼	Lys		
2	☼ Varmluft	50 - 300 °C Foreslået temperatur 170 °C	Varmluft: Til kager, småkager og gratiner i flere niveauer. Ventilatoren i bagvæggen fordeler varmen jævnt i ovnrummet.
3	☼ Eco-varmluft*	50 - 300 °C Foreslået temperatur 170 °C	Energibesparende drift med varm luft til kager, småkager, tærter og gratiner. Ovnbelysningen forbliver slukket.
4	--- Overvarme + undervarme	50 - 300 °C Foreslået temperatur 170 °C	Til kager i form eller på bageplade, gratiner, stege.
5	--- Overvarme + 1/3 undervarme	50 - 300 °C Foreslået temperatur 170 °C	Til kager på bageplade, småkager, kager med marengs og til gratinering af tærter og gratiner. Meget velegnet, hvis retten ved afslutning af tilberedningen skal opvarmes direkte oppefra.
6	--- Overvarme	50 - 300 °C Foreslået temperatur 170 °C	Direkte varme oppefra, f.eks. til brunning af frugtkager med marengs.
7	--- 1/3 Overvarme + undervarme	50 - 300 °C Foreslået temperatur 170 °C	Til ostekage, brød i firkantet form, retter i vandbad (f.eks. æggestand, crème brûlée). Til langtidsstegning uden låg og opvarmning af retter (retterne bliver mindre udtørret). Meget velegnet, hvis retten ved afslutning af tilberedningen skal opvarmes direkte nedefra.
8	--- Undervarme	50 - 300 °C Foreslået temperatur 170 °C	Til efterbagning, f.eks. af fugtige frugtkager, til henkogning, til retter i vandbad.
9	☼ Varmluft + undervarme	50 - 300 °C Foreslået temperatur 170 °C	Ekstra varme nedefra til fugtige kager, f.eks. frugtkager.
10	☼ Varmluft + 1/3 undervarme	50 - 300 °C Foreslået temperatur 170 °C	Til høje tærter og gratiner, lasagne, løgtærter, æggeretter (f.eks. tortilla, omeletter med fyld).
11	☼ Fladegrill + cirkulationsluft	50 - 300 °C Foreslået temperatur 220 °C	Jævn varme fra alle sider til kød, fjerkræ og hel fisk.
12	☼ Fladegrill	50 - 300 °C Foreslået temperatur 220 °C	Til grilning af flade stykker kød, pølser eller fiskefileter. Gratinering.
13	☼ Kompaktgrill	50 - 300 °C Foreslået temperatur 220 °C	Kun den midterste del af grill-elementet bliver varmt. Energibesparende grilning til små mængder.
14	☼ Bagestensfunktion	50 - 300 °C Foreslået temperatur 250 °C	Kun med bagesten (ekstra tilbehør) Bagesten med opvarmning nedefra til bagning af sprøde pizzaer, brød eller rundstykker ligesom i en stenovn.

* En ovnfunktion, som bliver brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN60350-1.

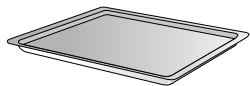
Position	Funktion/ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
15	 Stegegrydefunktion	50 - 220 °C Foreslået temperatur 180 °C	Kun med stegegryde (ekstra tilbehør) Stegegryde af støbejern, som tåler opvarmning, til store stykker kød, gratiner eller stege.
16	 Hævning	30 - 50 °C Foreslået temperatur 38 °C	Hævning: Til gærdej og surdej. Dejen hæver meget hurtigere end ved stuetemperatur. Den optimale temperaturindstilling til gærdej er 38 °C.
17	 Optøning	40 - 60 °C Foreslået temperatur 45 °C	Jævn og skånsom optøning. Til grøntsager, kød, fisk og frugt.
18	 Varmholdning	30 - 120 °C Foreslået temperatur 70 °C	Varmholdning af retter, forvarmning af porcelænsservice.
S	 Grundindstillinger		I grundindstillingerne er der mulighed for at tilpasse apparatet individuelt.
	 Pyrolyse	485 °C	Selvrens

* En ovnfunktion, som bliver brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN60350-1.

Tilbehør

Benyt kun tilbehør, som medfølger i leveringen eller som fås hos kundeservicen. Det er specielt tilpasset til Deres apparat. Vær opmærksom på altid at skubbe tilbehøret korrekt ind i ovnrummet.

Deres apparat er udstyret med følgende tilbehør:



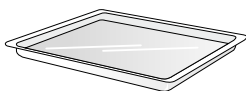
Bageplade, emaljeret



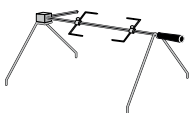
Grillrist



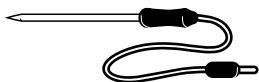
Grillbradepande med rist



Glasskål (kun ved 60 cm brede ovne)



Drejespyd



Stegetermometer

Specialtilbehør

Følgende tilbehør kan De bestille via Deres forhandler:

BO 470/471

BA 476 110	Håndtag, rustfrit stål
BA 016 105	Udtrækssystem Fuldt teleskopudtræk og pyrolysesikker støberamme
BA 026 105	Grillbradepande, emaljeret, 30 mm dyb
BA 026 115	Bageplade, emaljeret, 15 mm dyb
BA 036 105	Grillrist, forkromet, uden åbning, med fødder
BA 046 115	Glasbradepande, 24 mm dyb
BA 056 115	Varmelement til bagesten og stegegryde (230 V)
BA 056 125	Varmelement til bagesten og stegegryde (400 V)
BA 056 133	Bagesten inkl. bagestensholder og pizzaspade (varmelement skal bestilles separat)
BS 020 002	Pizzaspade, sæt med 2 stk.
GN 340 230	Stegeso af støbt aluminium GN 2/3, højde 165 mm, med slip-let-belægning

BO 480/481

BA 478 110	Håndtag, rustfrit stål
BA 018 105	Udtrækssystem Fuldt teleskopudtræk og pyrolysesikker støberamme
BA 028 115	Bageplade, emaljeret, 30 mm dyb
BA 038 105	Grillrist, forkromet, uden åbning, med fødder
BA 058 115	Varmeelement til bagesten og stegeso
BA 058 133	Bagesten inkl. bagestensholder og pizzaspade (varmelement skal bestilles separat)
BS 020 002	Pizzaspade, sæt med 2 stk.
GN 340 230	Stegeso af støbt aluminium GN 2/3, højde 165 mm, med slip-let-belægning

Benyt tilbehøret kun som angivet. Producenten er ikke ansvarlig, hvis tilbehøret anvendes forkert.

Før apparatet tages i brug første gang

Her findes alle oplysninger om, hvad der skal gøres, inden apparatet bruges første gang. Læs først kapitlet 'Vigtige sikkerhedsanvisninger'.

Apparatet skal være færdigmonteret og tilsluttet.

Efter strømtilslutningen vises menuen "Førstegangsendstillinger" i displayet. Nu kan det nye apparat indstilles:

- Sprog
- Klokkeslæt-format
- Klokkeslæt
- Datoformat
- Dato
- Temperaturformat

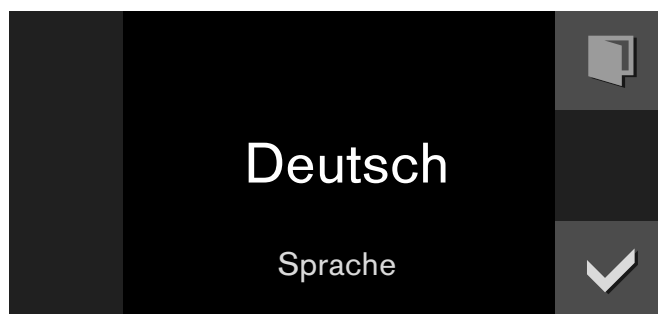
Anvisninger

- Menuen "De første indstillinger" vises kun, når apparatet tændes første gang efter strømtilslutningen, eller hvis apparatet har været uden strøm i flere dage.
Efter strømtilslutningen vises først GAGGENAU-logoet i ca. 30 sekunder, derefter vises menuen "De første indstillinger" automatisk.
- Disse indstillinger kan når som helst ændres (se kapitlet 'Grundindstillinger').

Indstille sprog

På displayet vises det forindstillede sprog.

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

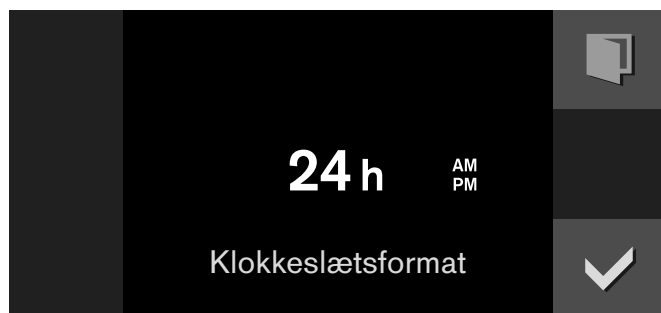


Bemærk: Ved omstilling til et nyt sprog bliver systemet genstartet, dette varer nogle sekunder.

Indstille klokkeslætsformat

I displayet vises de to mulige formater 24h og AM/PM. Formatet 24h er forindstillet.

- 1 Vælg det ønskede format med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



Indstille klokkeslæt

I displayet vises klokkeslættet.

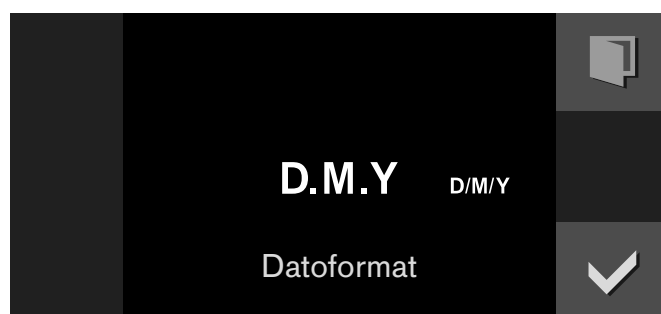
- 1 Indstil det ønskede klokkeslæt med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



Indstilling af datoformat

I displayet vises de tre mulige formater D.M.Y, D/M/Y og M/D/Y. Formatet D.M.Y. er forindstillet.

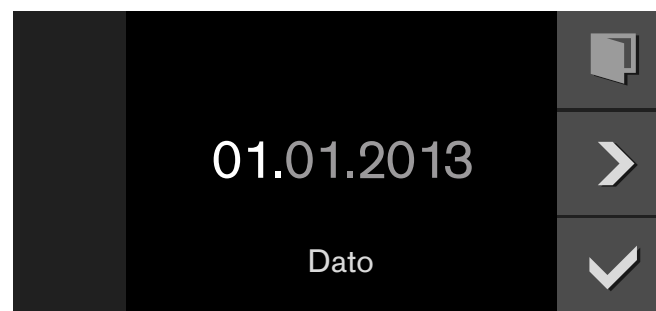
- 1 Vælg det ønskede format med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



Indstille dato

På displayet vises den forindstillede dato. Indstilling af dagen er allerede aktiveret.

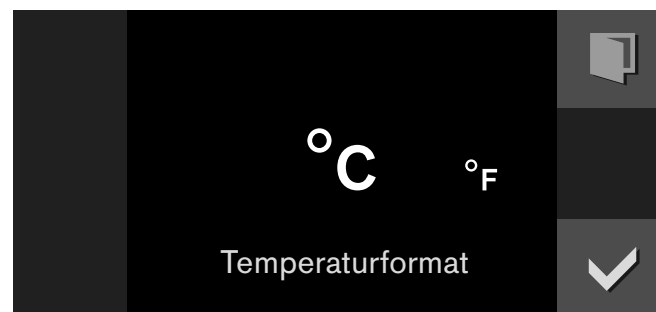
- 1 Indstil den ønskede dag med drejeknappen.
- 2 Skift til indstilling af måned med symbolet ➤.
- 3 Indstil måneden med drejeknappen.
- 4 Skift til indstilling af år med symbolet ➤.
- 5 Indstil året med drejeknappen.
- 6 Bekræft med ✓.



Indstille temperatur-format

I displayet vises de to mulige formater °C og °F. Formatet °C er forindstillet.

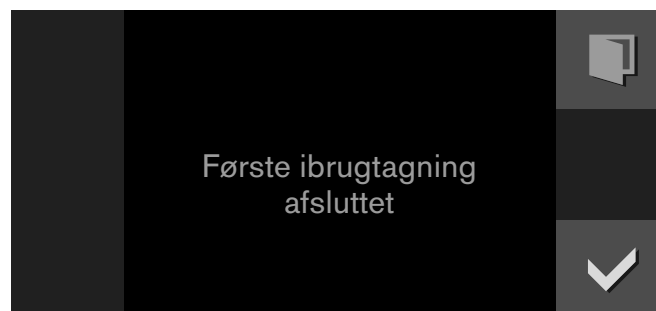
- 1 Vælg det ønskede format med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



Afslutte den første ibrugtagning

I displayet vises "Første ibrugtagning afsluttet".

Bekræft med ✓.



Apparatet går i standby, og standby-indikatoren vises. Nu er apparatet klar til brug.

Opvarmning af ovnen

Vær opmærksom på, at der ikke befinder sig nogen emballagerester i ovnrummet.

Opvarm den tomme, lukkede ovn for at fjerne "nye" lugte. Bedst egnet herfor er én time ved varmluft  med 200°C. Hvordan De indstiller denne ovnfunktion, fremgår af afsnittet Betjene apparatet.

Rense tilbehør

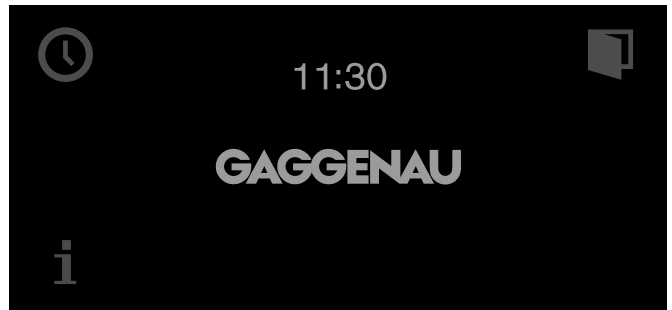
Rengør tilbehøret grundigt i varmt opvaskevand og en blød opvaskesvamp, inden De bruger det første gang.

Aktivere apparatet

Standby

Apparatet er i standby, når ingen funktion er indstillet eller børnesikringen er aktiveret.

Betjeningsfeltets lysstyrke er reduceret i standby.



Anvisninger

- For standby-modussen findes der forskellige visninger. Indstillet som standard er GAGGENAU-logoen og klokkeslættet. Hvis De vil ændre visningen, skal De slå op i afsnittet Grundindstillinger.
- Displayets lysstyrke er afhængig af den vertikale synsvinkel. De kan tilpasse displayvisningen via indstillingen "Lysstyrke" i grundindstillingerne.

Aktivere apparat

For at forlade standby-modus skal man enten:

- dreje på funktionsvælgeren,
- berøre et betjeningsfelt,
- åbne eller lukke døren.

Nu kan den ønskede funktion indstilles. Det er beskrevet i de pågældende kapitler, hvordan funktioner indstilles.

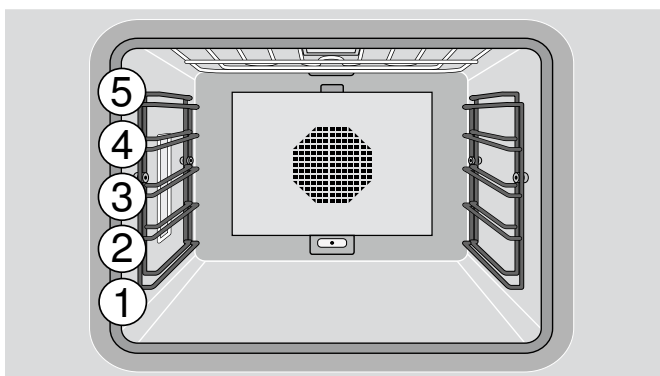
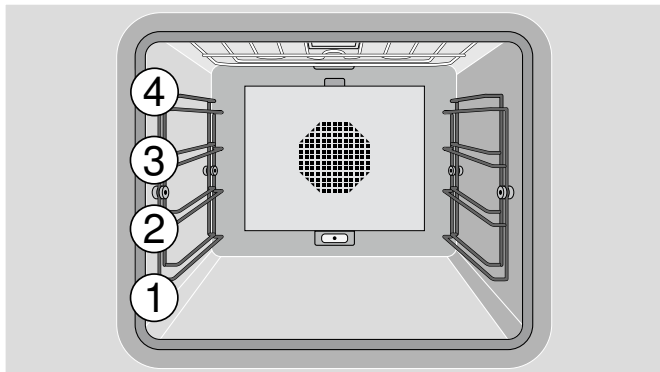
Anvisninger

- Hvis der er valgt "Standby-visning = Fra" i grundindstillingerne, skal funktionsvælgeren drejes for at forlade standby-modus.
- Standby-visningen vises igen, hvis der ikke foretages en indstilling i længere tid efter aktiveringen.
- Når døren er åben, slukkes ovenbelysningen efter kort tid.

Betjene apparatet

Ovnrum

Afhængigt af apparatets version er der fire eller fem indsætningsniveauer i ovnen. Indsætningsniveauerne angives med tal nedefra og op.



Pas på!

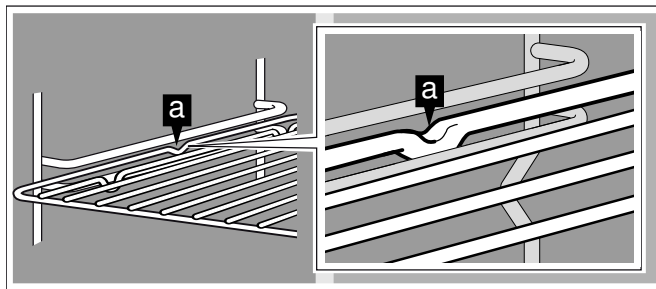
- Stil ikke noget direkte på bunden af ovnen. Tildæk aldrig ovnens bund med aluminiumsfolie. Der opstår en ophobning af varme, som kan beskadige apparatet.
- Skyd ikke tilbehør ind mellem rillerne, fordi det i så fald kan vippe.

Skubbe tilbehør ind

Tilbehøret er udstyret med en indgrebsfunktion. Indgrebsfunktionen forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal skubbes korrekt ind i ovnrummet for at vippebeskyttelsen fungerer.

Husk, når De skubber risten ind,

- at stopknasten (a) viser nedad
- at ristens sikkerhedsbøjle viser bagud og opad.



Tænde

- 1 Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren. I displayet vises den valgte ovnfunktion og temperaturforslaget.
- 2 Hvis De vil ændre temperaturen: Indstil den ønskede temperatur med betjeningsknappen.

I displayet fremkommer opvarmningssymbolet $\gg$. Bjælken viser kontinuerligt apparatets opvarmingsstatus. Når den indstillede temperatur er opnået, høres et signal, opvarmningssymbolet $\gg$ går ud.

Bemærk: Ved en temperaturindstilling under 70°C forbliver ovnrummets belysning slukket.

Slukke:

Drej funktionsvælgeren til 0.

Lynopvarmning

Med funktionen "Lynopvarmning" opnår apparatet den ønskede temperatur særlig hurtigt ved ovnfunktionerne Overvarme, Undervarme og Overvarme + Undervarme.

Sæt først retten i ovnen, når "Lynopvarmning" er afsluttet, og opvarmningssymbolet $\gg$ er slukket, fordi retten derved bliver mere ensartet tilberedt.

Bemærk: I standardindstillingerne er funktionen "Lynopvarmning" forindstillet. I grundindstillingerne kan Lynopvarmning $\gg$ eller opvarmning $\wedge$ vælges.

Sikkerhedsafbryder

Af hensyn til sikkerheden er apparatet udstyret med en sikkerhedsafbryder. Al opvarmning bliver slukket efter 12 timer, hvis der ikke er foretaget en indstilling i løbet af dette tidsrum. I displayet vises en meddelelse.

Undtagelse:

En programmering med langtidstimeren.

Drej funktionsvælgeren hen på 0, så kan apparatet igen betjenes på normal vis.

Timer-funktioner

Via timer-menuen indstiller De:

⌘ Æggeur

⌚ Stopur

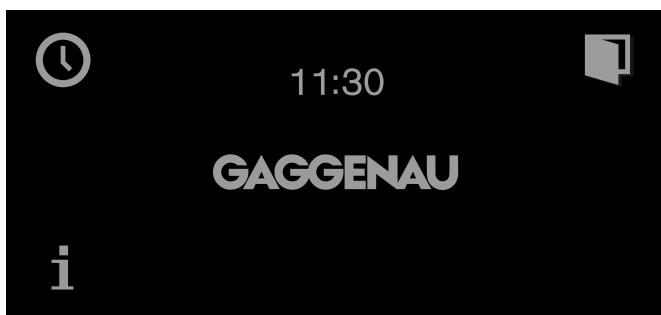
⌚ Tilberedningstid (ikke i standby)

⌚ Sluttidspunkt for tilberedningstid (ikke i standby)

Åbne Timer-menu

De kan hente timer-menuen fra enhver ovnfunktion. Bare fra grundindstillingerne, funktionsvælgeren står på **S**, står timer-menuen ikke til rådighed.

Berør symbol ⌚.



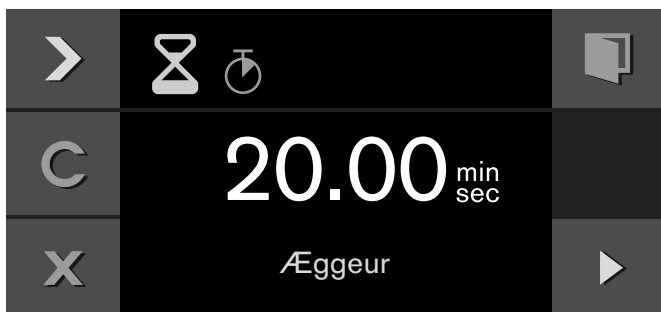
Timer-menuen vises.

Minutur

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

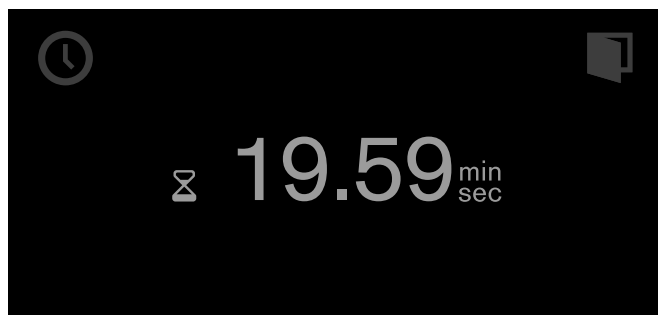
Indstille æggeur

- 1 Luk Timer-menuen op.
Funktionen "Æggeur" ⌘ vises.
- 2 Indstil den ønskede tid med drejeknappen.



- 3 Start med ▶.

Timer-menuen lukkes, og tiden tælles ned. I displayet vises symbolet ⌘ sammen med tiden, der tælles ned.



Når tiden er gået, lyder der et signal. Det slukkes, når symbolet ✓ berøres.

Timer-menuen kan når som helst forlades ved at berøre symbolet X. Derved mistes indstillingerne.

Sætte æggeuret på pause:

Luk Timer-menuen op. Vælg funktionen "Æggeur" ⌘ med ➤, og berør symbolet ||. Berør symbolet ▶ for at lade æggeuret fortsætte.

Slukke for æggeuret før tiden:

Luk Timer-menuen op. Vælg funktionen "Æggeur" ⌘ med ➤, og berør symbolet C.

Stopur

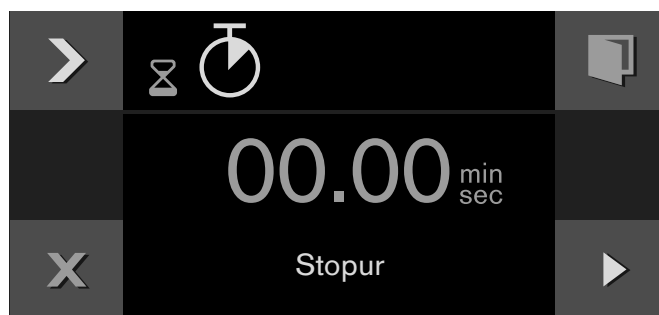
Stopuret udløber uafhængig af apparatets andre indstillinger.

Stopuret tæller fra 0 sekunder op til 90 minutter.

Det har en pause-funktion. På den måde kan De stoppe uret midlertidigt.

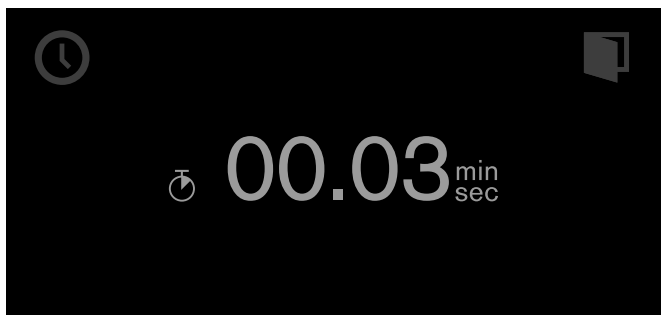
Starte stopur

- 1 Luk Timer-menuen op.
- 2 Vælg funktionen "Stopur" ⌚ med ➤.



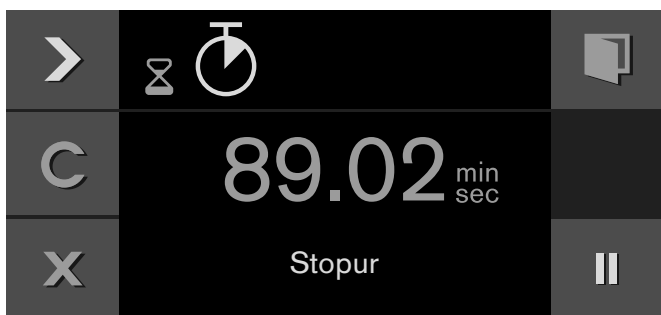
- 3 Start med ▶.

Timer-menuen bliver lukket, og tiden tælles ned. I displayet vises symbolet  samt tiden, der tælles ned.



Standse stopur, og starte det igen.

- 1 Luk Timer-menuen op.
- 2 Vælg funktionen "Stopur"  med .
- 3 Berør symbolet .



Tiden holder op med at tælle ned. Symbolet skifter til Start  igen.

- 4 Start med .

Tiden fortsætter med at tælle ned. Når de 90 minutter er nået, pulserer indikatoren, og der lyder et signal. Signalet afbrydes, når symbolet  berøres. Symbolet  slukkes i displayet. Processen er afsluttet.

Slukke stopur:

Luk Timer-menuen op. Vælg funktionen "Stopur"  med , og berør symbolet .

Varighed

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

De kan indstille en tilberedningstid fra 1 minut til 23:59 timer.

Indstille tilberedningstiden

De har indstillet ovnfunktion og temperatur og sat Deres ret ind i ovnrummet.

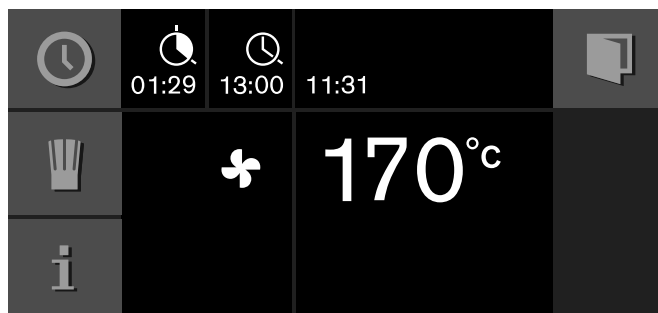
- 1 Berør symbol .
- 2 Vælg med  funktionen "Tilberedningstid" .

- 3 Indstil den ønskede tilberedningstid med betjeningsknappen.

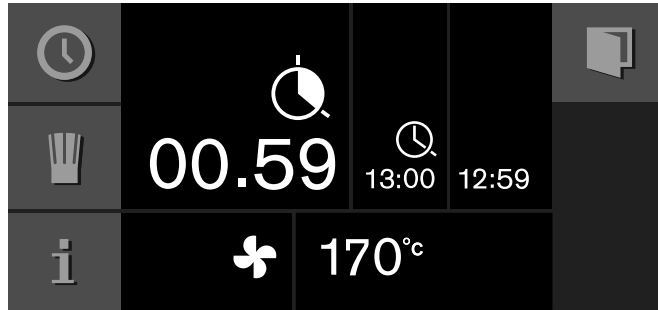


- 4 Start med .

Apparatet starter. Timer-menuen lukkes. I displayet vises temperatur, ovnfunktion, resterende tilberedningstid og sluttidspunkt for tilberedningstiden.



Et minut, inden tilberedningstiden er udløbet, vises den udløbende tilberedningstid forstørret.



Når tilberedningstiden er udløbet, slukkes apparatet. Symbolet  pulserer og der høres et signal. Det går ud før tiden, når De berører symbolet , åbner apparatets dør eller sætter funktionsvælgeren til 0.

Ændre tilberedningstiden:

Hent timer-menuen. Vælg med  funktionen "Tilberedningstid" . Ret tilberedningstiden med betjeningsknappen. Start med .

Slette tilberedningstiden:

Hent timer-menuen. Vælg med  funktionen "Tilberedningstid" . Slet tilberedningstiden med . Vend tilbage til normal drift med .

Afbryde hele forløbet:

Sæt funktionsvælgeren til 0.

Bemærk: De kan også ændre ovnfunktion og temperatur, mens tilberedningstiden udløber.

Sluttidspunkt for tilberedningen

De kan forskyde sluttidspunktet for tilberedningstiden bagud.

Eksempel: Klokken er 14:00. Retten kræver en tilberedningstid på 40 minutter. Den skal være færdig kl. 15:30.

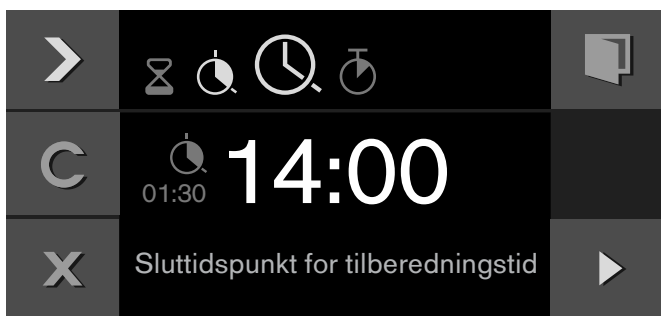
De indtaster tilberedningstiden og forskyder sluttidspunktet for tilberedningstiden til kl. 15:30. Elektronikken beregner starttiden. Apparatet starter kl. 14:50 automatisk og slukker kl. 15:30.

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

Udskyde sluttidspunkt for tilberedningen

De har indstillet ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid.

- 1 Berør symbol .
- 2 Vælg med  funktionen "Sluttidspunkt for tilberedningen" .



- 3 Indstil med betjeningsknappen det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen.
- 4 Start med .



Apparatet går i venteposition. I displayet vises ovnfunktion, temperatur, tilberedningstid og sluttidspunkt for tilberedningen. Apparatet starter på det beregnede tidspunkt og slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet.

Bemærk: Når symbolet  blinker: De har ikke indstillet nogen tilberedningstid. Indstil altid en tilberedningstid først.

Når tilberedningstiden er udløbet, slukkes apparatet. Symbolet  pulserer og der høres et signal. Det går ud før tiden, når De berører symbolet , åbner apparatets dør eller sætter funktionsvælgeren til 0.

Ændre sluttidspunkt for tilberedningstiden:

Hent timer-menuen. Vælg med  funktionen "Sluttidspunkt for tilberedningen" . Indstil med betjeningsknappen det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen. Start med .

Afbryde hele forløbet:

Sæt funktionsvælgeren til 0.

Langtidstimer

Med denne funktion holder apparatet med „varmluft“ en temperatur mellem 50 og 230 °C.

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

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

Bemærk: Langtidstimeren skal De sætte på „tilgængelig“ i grundindstillingerne (se afsnit Grundindstillinger).

Indstille langtidstimeren

- 1 Drej funktionsvælgeren til .
- 2 Berør symbol .
Den foreslåede værdi 24h ved 85 °C vises i displayet. Start med ►
–eller–
Forandre tilberedningstiden, sluttidspunktet for tilberedningstid, slukningsdatoen og temperatur.



- 3 Forandre tilberedningstiden :
Berør symbol . Indstil den ønskede tilberedningstid med betjeningsknappen.
- 4 Forandre sluttidspunktet for tilberedningstiden :
Berør symbol . Indstil det ønskede sluttidspunkt for tilberedningstiden med betjeningsknappen.
- 5 Forandre slukningsdatoen :
Berør symbol . Indstil den ønskede slukningsdato med betjeningsknappen. Bekræft med .
- 6 Forandre temperaturen:
Indstil den ønskede temperatur med betjeningsknappen.
- 7 Start med ►.

Apparatet starter. I displayet vises  og temperaturen.

Ovnens og displayets belysning er slukket. Betjeningspanelet er spærret, der høres ikke nogen tastetone, når det berøres.

Efter at tiden er udløbet, opvarmer apparatet ikke længere. Displayet er tomt. Drej funktionsvælgeren til 0.

Slukke:

For at afbryde proceduren, skal De dreje funktionsvælgeren til 0.

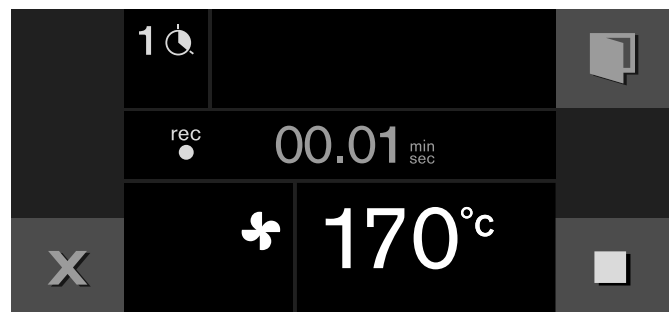
Individuelle opskrifter

Der er mulighed for at gemme op til 50 individuelle opskrifter. Opskrifterne kan registreres. Opskrifterne kan forsynes med et navn, så det er let og hurtigt at hente dem igen, når de skal bruges.

Registrere opskrift

De har mulighed for at indstille op til 5 faser efter hinanden og optage dem derved.

- 1 Sæt funktionsvælgeren til den ønskede ovnfunktion. Symbolet  vises.
- 2 Berør symbol .
- 3 Vælg en fri lagringsposition med betjeningsknappen.
- 4 Berør symbol .



- 5 Indstil den ønskede temperatur med betjeningsknappen.
- 6 Tilberedningstiden optages.
- 7 Optage en yderligere fase:
Sæt funktionsvælgeren til den ønskede ovnfunktion. Indstil den ønskede temperatur med betjeningsknappen. En ny fase begynder.
- 8 Har retten opnået det ønskede tilberedningsresultat, skal De berøre symbolet  for at afslutte opskriften.
- 9 Indtast navnet under "ABC" (se afsnit Indtast navnet).

Anvisninger

- Optagelsen af en fase begynder først, når apparatet har opnået den indstillede temperatur.
- Hver fase skal mindst vare 1 minut.
- Under den første minut af en fase kan De forandre ovnfunktionen eller temperaturen.

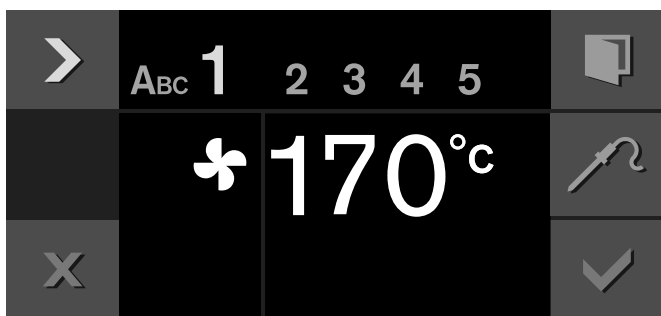
Indtast kernetemperaturen for en fase:

Sæt stegetermometeret ind i ovnrummets hunstik. Indstil ovnfunktion og temperatur. Berør symbol . Indtast den ønskede kernetemperatur med betjeningsknappen og bekræft med .

Programmere opskrift

Der er mulighed for at programmere og gemme op til 5 faser for tilberedningen.

- 1 Drej funktionsvælgeren hen til den ønskede ovnfunktion. Indstil den ønskede temperatur med drejeknappen. Symbolet  vises.
- 2 Berør symbolet .
- 3 Vælg en ledig programplads med drejeknappen.
- 4 Berør symbolet .
- 5 Indtast navnet under "ABC" (se kapitlet Indtastning af navn).
- 6 Vælg den første fase med symbolet . Ovnfunktion og temperatur, som var indstillet fra starten, vises. Ovnfunktion og temperatur kan ændres med drejeknapperne.



- 7 Vælg tidsindstilling med symbolet .
- 8 Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen.
- 9 Vælg den næste fase med symbolet .
- eller -
Tilberedningen er færdig, afslut indtastningen.
- 10 Gem med .
- eller -
Afbryd med , og forlad menuen.

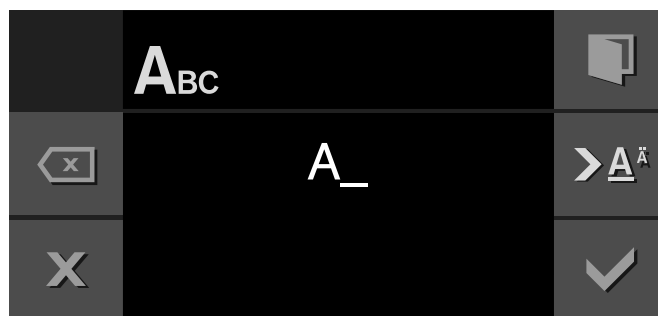
Angiv kernetemperatur for en fase:

Vælg den næste fase med symbolet . Indstil ovnfunktion og temperatur. Berør symbolet . Angiv den ønskede kernetemperatur med drejeknappen, og bekræft med symbolet .

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

Angiv navn

- 1 Indtast navnet på opskriften under "ABC".



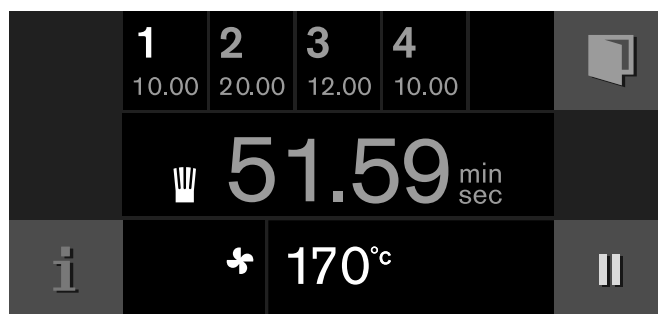
Betjenings-knap	Vælge bogstaver
	Et nyt ord begynder altid med et stort bogstav.
 A ^ä	trykkes kort: Cursor mod højre trykkes langt: Skifte til omlyd og specialtegn trykkes to gange: Ombrydning indsættes
 Ä	trykkes kort: Cursor mod højre trykkes langt: Skift til normale tegn trykkes to gange: Ombrydning indsættes
	Bogstav slettes

- 2 Gem med .
- eller -
Afbryd med  og forlad menuen.

Bemærk: Til indtastning af navn står de latinske bogstaver, bestemte specialtegn og tal til rådighed.

Starte opskrift

- 1 Sæt funktionsvælgeren til en hvilken som helst ovnfunktion. Symbolet  vises.
- 2 Berør symbol . Vælg med betjeningsknappen den ønskede opskrift.
- 3 Start med .
Ovenen går i gang. Den udløbende tidsperiode vises.
Fasernes indstillinger vises i visningsbjælken.



Anvisninger

- Tilberedningstiden begynder først, når apparatet har nået den indstillede temperatur.
- Under tilberedningen af opskriften kan temperaturen ændres med drejeknappen. Dette ændrer ikke den gemte opskrift.

Ændre en opskrift

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

- 1 Drej funktionsvælgeren hen til en ovnfunktion. Symbolet  vises.
- 2 Berør symbolet .
- 3 Vælg den ønskede opskrift med drejeknappen.
- 4 Berør symbolet .
- 5 Vælg den ønskede fase med symbolet . Den programmerede ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid vises. Indstillingerne kan ændres med drejeknappen eller funktionsvælgeren.
- 6 Gem med .
- eller -
Afbryd med , og forlad menuen.

Slette opskrift

- 1 Sæt funktionsvælgeren til en hvilken som helst ovnfunktion. Symbolet  vises.
- 2 Berør symbol .
- 3 Vælg med betjeningsknappen den ønskede opskrift.
- 4 Slet opskriften med .
- 5 Bekræft med .

Stegetermometer

Stegetermometeret muliggør en eksakt, yderst nøjagtig tilberedning af maden. Det måler temperaturen inde i madvarerne. Ved at slukke automatisk, når den ønskede kernetemperatur er opnået, sikres det, at alle madvarer er perfekt tilberedt

Benyt kun det medfølgende stegetermometer. De kan købe det som reservedel hos kundeservicen eller i online-butikken.

Stegetermometeret beskadiges ved temperaturer over 250°C. Brug det derfor kun i Deres apparat ved en maksimal temperaturindstilling på 230°C.

Tag stegetermometeret efter brugen altid ud af ovnrummet. Opbevar det aldrig i ovnrummet.

Rens stegetermometeret efter hver brug med en fugtig klud. Må ikke renses i opvaskemaskinen!

Fare for elektrisk stød!

Isoleringen kan blive beskadiget, hvis der anvendes et forkert stegetermometer. Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

Forbrændingsfare!

Ovnrum og stegetermometer bliver meget varme. Benyt grydelapper til at sætte stegetermometeret ind i hunstikket og tage det ud.

Stikke stegetermometeret ind i madvaren, der skal tilberedes

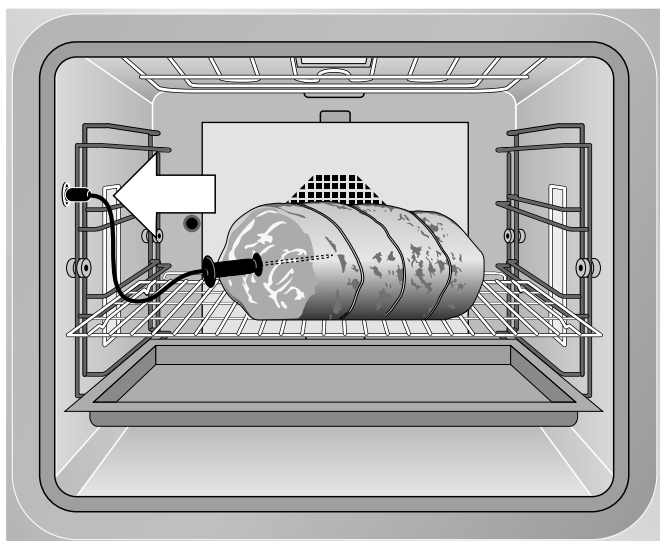
Stik stegetermometeret ind i madvaren, der skal tilberedes, inden De sætter den ind i ovnrummet.

Stik metalspidsen ind, hvor madvaren er tykkest. Vær opmærksom på, at spidsens ende sidder cirka i midten. Det må ikke sidde i fedt og hverken berøre kogegrej eller knogler.

Ved flere stykker skal stegetermometeret stikkes ind i midten af det tykkeste stykke.

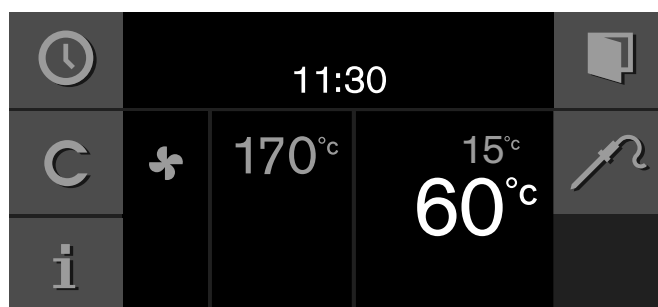
Stik stegetermometeret om muligt fuldstændigt ind.

Vær ved fjerkær opmærksom på, at stegetermometerets spids ikke sidder i hulrummet i midten, men mellem bug og lår i kødet.



Indstilling af kernetemperaturen

- 1 Skub madvaren med indsat stegetermometer ind i ovnrummet. Sæt stegetermometeret ind i hunstikket i ovnrummet og luk apparatets dør. Stegetermometerets kabel må ikke komme i klemme! I displayet vises  og den aktuelle kernetemperatur.
- 2 Sæt funktionsvælgeren til den ønskede ovnfunktion.
- 3 Indstil ovnrummets temperatur med betjeningsknappen.
- 4 Berør symbol . Indtast den ønskede kernetemperatur til madvaren med betjeningsknappen og bekræft med . Den indstillede kernetemperatur skal være højere end den aktuelle kernetemperatur.



- 5 Apparatet opvarmer med den indstillede ovnfunktion. I displayet vises den aktuelle og nedenunder den indstillede kernetemperatur. De kan når som helst ændre den indstillede kernetemperatur.

Når den indstillede kernetemperatur i madvaren er nået, høres et signal. Tilberedningen afsluttes automatisk. Bekræft med  og drej funktionsvælgeren til 0.

Anvisninger

- Måleområdet ligger mellem 15°C og 99°C. Udenfor måleområdet vises "--°C" som den aktuelle kernetemperatur.
- Hvis kødet forbliver i ovnen et stykke tid efter, at tilberedningen er afsluttet, stiger kernetemperaturen en smule som følge af restvarmen i ovnrummet.
- Hvis der programmeres en indstilling med stegetermometeret samtidig med tilberedningstids-timeren, bliver apparatet slukket af den programmering, som først når den angivne værdi.

Ændre indstillet kernetemperatur:

Berør symbolet . Korriger den indstillede kernetemperatur, og bekræft med .

Slette indstillet kernetemperatur:

Berør symbolet . Slet den indstillede kernetemperatur med symbolet **C**. Apparatet fortsætter med at varme ved normal tilberedningsdrift.

Vejledende værdier for kernetemperatur

Anvend kun ferske levnedsmidler, aldrig dybfrosne. Angivelserne i tabellen er vejledende værdier. De afhænger af fødevarernes kvalitet og beskaffenhed.

Af hygiejniske grunde bør kritiske levnedsmidler som fisk eller vildt opnå en kernetemperatur på mindst 62 - 70 °C og fjerkræ og hakket kød endda 80 - 85 °C.

Levnedsmiddel	Vejledende værdi for kernetemperatur
Oksekød	
Roastbeef, oksefilet, entrecôte	
meget rød	45 – 47 °C
rød	50 – 52 °C
rosa	58 – 60 °C
gennemstegt	70 – 75 °C
Oksesteg	80 – 85 °C
Svinekød	
Flæskesteg	72 – 80 °C
Svineryg	
rosa	65 – 70 °C
gennemstegt	75 °C
Forloren hare	85 °C
Svinefilet	65 – 70 °C
Kalvekød	
Kalvesteg, gennemstegt	75 – 80 °C
Kalvebryst, fyldt	75 – 80 °C
Kalveryg	
rosa	58 – 60 °C
gennemstegt	65 – 70 °C
Kalvefilet	
rød	50 – 52 °C
rosa	58 – 60 °C
gennemstegt	70 – 75 °C
Vildt	
Dyreryg	60 – 70 °C
Rådyrkølle	70 – 75 °C
Steaks af hjorteryg	65 – 70 °C
Hare-, kaninryg	65 – 70 °C

Levnedsmiddel	Vejledende værdi for kernetemperatur
Fjerkræ	
Kylling	85 °C
Perlehøne	75 – 80 °C
Gås, kalkun, and	80 – 85 °C
Andebryst	
rosa	55 – 60 °C
gennemstegt	70 – 80 °C
Steak af struds	60 – 65 °C
Lammekød	
Lammekølle	
rosa	60 – 65 °C
gennemstegt	70 – 80 °C
Lammeryg	
rosa	55 – 60 °C
gennemstegt	65 – 75 °C
Fårekød	
Fårekølle	
rosa	70 – 75 °C
gennemstegt	80 – 85 °C
Fåreryg	
rosa	70 – 75 °C
gennemstegt	80 °C
Fisk	
Filet	62 – 65 °C
Hel fisk	65 °C
Terrine	62 – 65 °C
Andet	
Brød	90 °C
Postej	72 – 75 °C
Terrine	60 – 70 °C
Foie gras	45 °C

Drejespyd

Med drejespyddet kan De med fordel tilberede store stege som rullesteg og fjerkræ. Kødet bliver på alle sider sprød og brun.

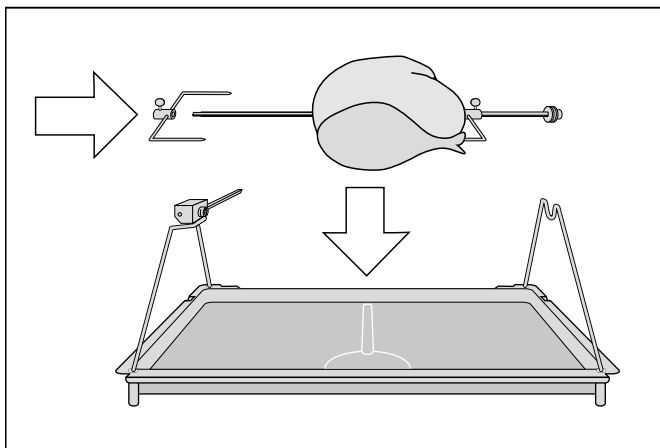
De kan benytte drejespyddet ved alle driftsarter. De bedste resultater får De ved driftsarterne "Grill med stor flade" eller "Overvarme".

Pas på!

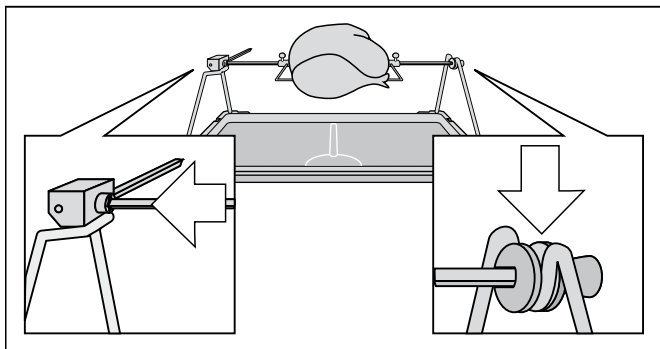
Benyt stegetermometeret ikke i kombination med drejespyddet.

Forberedelse

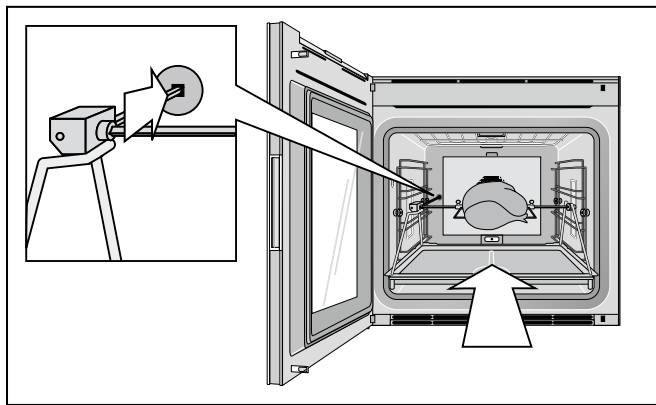
- 1 Sæt begge støttebøjler ind i grillbradepandens bøsninger. Motoren er til venstre.
- 2 Sæt højre låseklammer på drejespyddet og skru den fast.
- 3 Sæt kødet midt på drejespyddet. Fastgør dele, der står ud (f. eks. vinger), således at disse ikke berører grillelementet.



- 4 Sæt venstre låseklammer på drejespyddet og skru den fast.
- 5 Læg drejespyddet på støttebøjlerne. Sæt firkantrøret ind i motordelen.



- 6 Skub grillbradepanden med drejespyddet ind på ovnens nederste indsætningsniveau. Drivakslen skal falde i hak i åbningen i ovnens bagvæg.



Tænde for drejespyddet

- 1 Indstil den ønskede temperatur og ovnfunktion.
- 2 Berør symbol . Der tændes for drejespydsmotoren.



Slukke for drejespyddet

- 1 Berør symbol . Drejespydsmotoren stopper.
- 2 Sluk for ovnen med funktionsvælgeren.
- 3 Tag grillbradepanden med drejespyddet ud og sæt den på et stabilt, varmebestandigt underlag.

⚠ Forbrændingsfare!

Benyt en handske, når De tager den ud.

- 4 Skru håndtaget på i siden for at aftage drejespyddet.

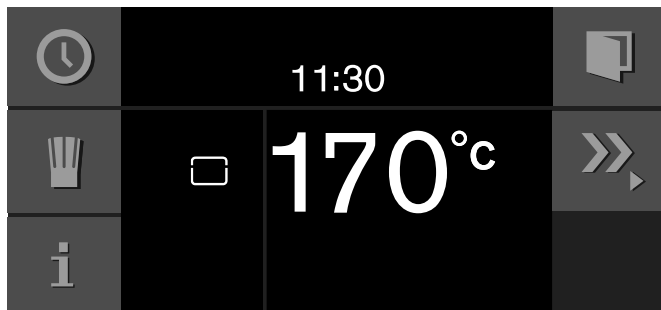
Anvisninger

- Benyt drejespyddet kun ved temperaturer i bageovnen på maks. 250°C.
- Drejespyddets motordel må ikke renses i opvaskemaskinen.

Brunetrin

Kun ved indstillet ovnfunktion "Stegegrydefunktion":
På bruningsstrinet opvarmes bageovnen med fuld effekt i ca. 3 minutter. På den måde kan De f. eks. hurtigt brune bøffer.

Berør symbol **»**. Bruningsstrinet starter. De kan også indstille bruningsstrinet flere gange efter hinanden.



For at slukke for bruningsstrinet før tiden skal De berøre symbol **»**.

Børnesikring

For at børn ikke utilsigtet skal kunne betjene apparatet, er det forsynet med en børnesikring.

Anvisninger

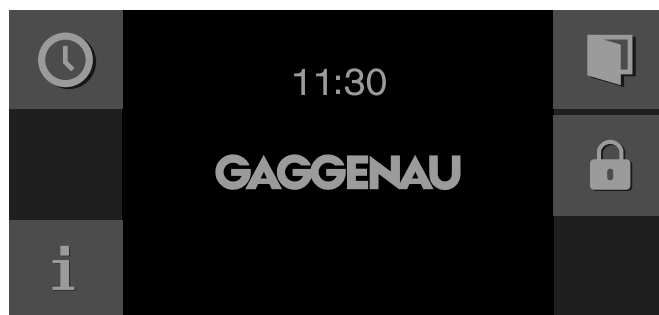
- Børnesikringen skal indstilles til "tilgængelig" i grundindstillingerne (se kapitlet 'Grundindstillinger').
- Hvis der opstår et strømsvigt, mens børnesikringen er aktiveret, kan det ske, at børnesikringen er deaktiveret, når strømforsyningen kommer tilbage.

Aktivere børnesikring

Forudsætning:

Funktionsvælgeren står på 0.

Berør symbolet  i mindst 6 sekunder.



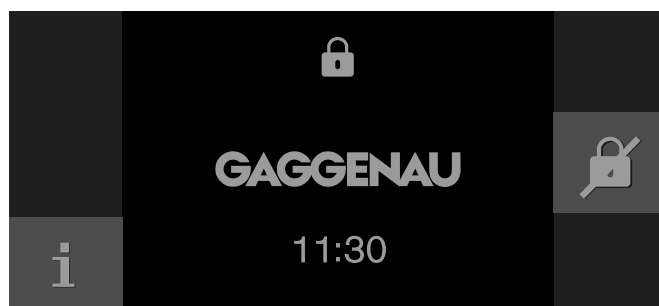
Børnesikringen er aktiveret. Standby-indikatoren vises. Symbolet  vises øverst i displayet.

Deaktivere børnesikring

Forudsætning:

Funktionsvælgeren står på 0.

Berør symbolet  i mindst 6 sekunder.



Børnesikringen er deaktiveret. Apparatet kan indstilles som sædvanligt.

Grundindstillinger

I grundindstillingerne kan De individuelt tilpasse Deres apparat.

- 1 Sæt funktionsvælgeren til **S**.
- 2 Vælg "Grundeindstillinger" med betjeningsknappen.
- 3 Berør symbol .
- 4 Vælg med betjeningsknappen den ønskede grundindstilling.
- 5 Berør symbol .

6 Indstil grundindstillingen med betjeningsknappen.

7 Gem med  eller afbryd med  og forlad den aktuelle grundindstilling.

8 Drej funktionsvælgeren til **0** for at forlade grundindstillingsmenuen.

Ændringerne er gemt.

	Grundindstilling	Mulige indstillinger	Forklaring
	Lysstyrke	Trin 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Indstilling af displayets lysstyrke
	Standby-display	Til* / fra - Ur - Ur + GAGGENAU-logo* - Dato - Dato + GAGGENAU-logo - Ur + dato - Ur + dato + GAGGENAU-logo	Udseende af standby-display. Fra: Ingen visning. Med denne indstilling sænkes standby-forbruget for apparatet. Til: Der kan vælges mellem flere standby-displays: Bekræft "Til" med  , og vælg det ønskede display. Det valgte display vises.
	Displayvisning	Reduceret* / Standard	Ved indstillingen 'Reduceret' bliver kun det vigtigste vist i displayet efter kort tid.
	Touch-panel farve	Grå* / hvid	Valg af symbolfarve for felterne i touch-panelet
	Touch-panel toneart	Lyd 1* / Lyd 2 / Fra	Valg af signallyd ved berøring af et felt på touch-panelet
	Touch-panel lydstyrke	Trin 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Indstilling af touch-panelets lydstyrke
	Opvarmningstid/-signal	Opvarmning med signal Lynopvarmning med signal* Opvarmning uden signal Lynopvarmning uden signal	Ved opvarmningen lyder der et signal, når den ønskede temperatur er nået. Ved lynopvarmning opnås den ønskede temperatur særlig hurtigt.
	Lydstyrke for signal	Trin 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Indstilling af signalets lydstyrke
	Klokkeslætsformat	AM/PM / 24 h*	Visning af klokkeslæt i 24 timers eller 12 timers format
	Klokkeslæt	Aktuelt klokkeslæt	Indstille klokkeslæt
	Aut. sommer-/vintertid	Manuelt* / automatisk	Automatisk omstilling af klokkeslæt ved skift mellem sommer-/vintertid. Ved automatisk: Både måned, dag og uge for skiftetidspunktet skal indstilles. Både sommer- og vintertid skal indstilles.

	Datoformat	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	Indstilling af datoformat
	Dato	Aktuel dato	Indstille dato. Skift mellem år/måned/dag med symbolet ➤.
	Temperatur-format	°C* / °F	Indstil temperaturenhed.
	Sprog	Tysk* / Fransk / Italiensk / Spansk / Portugisisk / Hollandsk / Dansk / Svensk / Norsk / Finsk / Græsk / Tyrkisk / Russisk / Polsk / Tjekkisk / Slovensk / Slovakisk / Arabisk / Hebræisk / Japansk / Koreansk / Thai / Kinesisk / Engelsk USA / Engelsk	Vælg sprog for tekstdisplayet Bemærk: Ved omstilling til et nyt sprog bliver systemet genstartet, dette varer nogle sekunder. Derefter bliver menuen Grundindstillinger lukket.
	Standardindstillinger	Gendanne apparatets standardindstillinger	Bekræft spørgsmålet "Slette alle individuelle indstillinger og gendanne apparatets standardindstillinger?" med ✓, eller afbryd med X. Bemærk: Ved gendannelse af standardindstillingerne bliver alle individuelle opskrifter slettet. Når standardindstillingerne er blevet gendannet, åbnes menuen "De første indstillinger".
	Demotilstand	Til / Fra*	Anvendes kun ved præsentationer. I demotilstand varmer apparatet ikke, men alle andre funktioner er tilgængelige. Ved normal drift skal indstillingen "Fra" være aktiveret. Denne indstilling er kun mulig i de første 3 minutter efter tilslutningen af apparatet.
	Langtids-timer	Ikke tilgængelig* / Tilgængelig	Tilgængelig: Langtids-timeren kan indstilles, se kapitlet 'Langtids-timer'.
	Dørsikring	Fra* / Til	Dørsikringen forhindrer, at apparatets dør åbnes utilsigtet. Ved indstillingen "Til" skal De berøre symbolet  i flere sekunder, inden døren åbner sig.
	Børnesikring	Ikke tilgængelig* / Tilgængelig	Tilgængelig: Børnesikringen kan aktiveres (se kapitlet 'Børnesikring').

* Standardindstillinger

Rengøring og vedligeholdelse

Med omhyggelig pleje og rengøring kan apparatet bevares smukt og intakt i lang tid. Her beskrives, hvordan apparatet skal plejes og rengøres rigtigt.

⚠ 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.

⚠ Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrenser eller dampstråler.

⚠ Fare for tilskadekomst!

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

Rengøringsmiddel

For ikke at beskadige de forskellige overflader med forkerte rengøringsmidler, bedes De være opmærksom på oplysningerne i tabellen.

Benyt

- ikke nogen aggressive eller skurende rengøringsmidler
- ikke nogen metal- eller glasskraber til rengøring af ruden i af apparatets dør.
- ikke nogen metal- eller glasskraber til rengøring af dørens tætningsliste.
- ikke nogen hårde skrubbessvampe eller rengøringsssvampe.

Vask nye karklude grundigt før brug.

Område	Rengøringsmiddel
Glasruder i ovndør	Rengøringsmiddel til glas: Rengør med en blød klud eller en mikrofiberklud. Brug ikke en glasskraber!
Display	Tør af med en mikrofiberklud eller en let fugtig klud. Må ikke tørres af med meget vand!
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringsssvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvite med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller hos forhandleren.

Område	Rengøringsmiddel
Aluminium	Rengør med et mildt rengøringsmiddel til glasruder. Tør overfladerne af med en vinduespuddseklud eller en fnugfri mikrofiberklud med lette, horisontale bevægelser uden at trykke.
Ovnrum	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringsssvamp, og tør efter med en blød klud.
Meget tilsmudset ovnrum	Ovnrense-gel (bestillingsnummer 00463582 hos kundeservice eller i online-shop). Bemærk! ● Midlet må ikke komme i berøring med dørtætningen! ● Må højst virke i 12 timer! ● Må ikke anvendes på varme flader! ● Skyl grundigt efter med vand! ● Følg producentens anvisninger.
Glasafdækning ovnbelysning	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsssvamp til rengøring.
Dørtætning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringsssvamp til rengøring, undlad at skure. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring!
Stegetermometer	Tør af med en fugtig klud. Må ikke vaskes i opvaskemaskinen!
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.
Ribberammer	Opvaskemaskine, se kapitlet 'Udtagning af ribberammer'.
Teleskopudtræk (ekstra tilbehør)	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Må ikke lægges i blød eller rengøres i opvaskemaskine!
Bagesten (ekstra tilbehør)	Fjern fastbrændte rester med en opvaskesvamp eller -børste. Bagestenen må aldrig vaskes med vand!

Mikrofiberklud

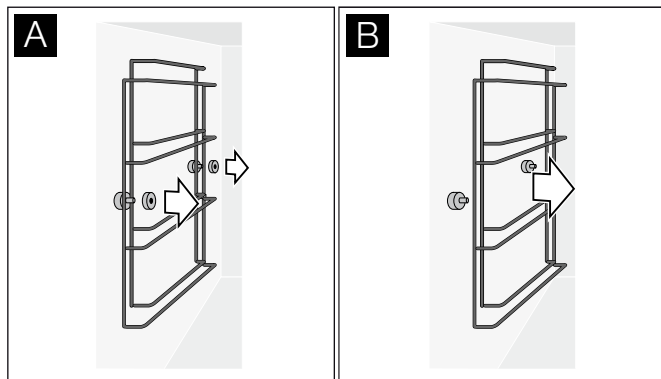
Mikrofiberkluden med vokskagestruktur er særligt velegnet til rengøring af følsomme overflader såsom glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium (bestillingsnr. 00460770, hos kundeservice eller i Online-Shop). Den fjerner flydende og fedtholdigt snavs i samme arbejdsgang.

Fjerne rist

Ristene kan tages ud til rengøringen.

Tag ristene ud

- 1 Læg et viskestykke ind i ovnrummet for at beskytte emaljen mod ridser.
- 2 Løsn fingerskruerne (fig. A).
- 3 Tag ristene af (fig. B).



Ristene kan renses i opvaskemaskinen.

Hænge ristene ind

- 1 Anbring ristene korrekt: den længere side opad. Højre og venstre rist er identiske.
- 2 Drej fingerskruerne fast.

Pyrolyse (selvrens)

Under pyrolysen opvarmes bageovnen op til 485°C. På den måde forbrændes rester fra stegning, grillning eller bagning, og De behøver kun tørre asken ud af ovnrummet.

Pyrolysen varer 3 timer. De kan udskyde pyrolysens slukningstid (når De f.eks. vil, at pyrolysen kører om natten).

⚠ 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.

⚠ Brandfare!

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 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.

Forberede pyrolysen

Pas på!

Brandfare! Løse madrester, fedt og stegesaft kan antænde sig. Tør ovnrummet ud med en fugtig klud.

- Fjern kraftige tilsmudsninger og madrester fra bageovnen.
- Rengør dørens tætningslister, inderside og rude pr. hånd, da disse dele ikke renses ved pyrolyse.
- Tag alle løse dele ud af ovnrummet. Ristene er pyrolysefaste. Der må ikke befinde sig nogen genstande i ovnrummet!
- Luk ovndøren.

Starte pyrolysen

- 1 Sæt funktionsvælgeren til **S**.
- 2 Symbolet + vises. Bekræft med .
- 3 Slukningstiden vises, hvor pyrolysen vil være afsluttet. I givet fald kan slukningstiden forskydes med betjeningsknappen. Bekræft med .
- 4 Tag alt tilbehør ud af ovnrummet og fjern kraftige tilsmudsninger. Bekræft med .
- 5 Start med . Rengøringstiden udløber i displayet. Hvis slukningstiden er blevet forskudt, udløber i displayet tiden, indtil pyrolysen begynder. Lampen i ovenrummet forbliver slukket.



Efter 3 timer høres et signal. En besked vises i displayet. Når apparatet er afkølet, tørres asken, som bliver tilovers, ud af ovnrummet med en fugtig klud.

Bemærk: Til Deres sikkerhed aflåses ovndøren. Under afkølingen åbnes dørlåsen, så snart temperaturen er under 200°C.

Rengøre tilbehør med pyrolyse

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

Hvis De vil fjerne indbrændte rester fra Deres bageplade eller Deres grillbradepande med pyrolyse, skal De i hvert fald overholde følgende henvisninger:

Anvisninger

- Fjern kraftige tilsmudsninger, stegesaft og madrester før pyrolysen. Madrester, fedt eller stegesaft kan antænde sig under pyrolysen.
- Skub altid kun én bageplade eller én grillbradepande ind i ovnens nederste rille!
- Skub bagepladen eller grillbradepanden ind til anslaget.
- Grillrist, drejespyd, stegeso, bagesten, stegetermometer eller andet tilbehør må ikke renses ved pyrolyse.

En fejl, hvad gør man?

Tit kan De selv afhjælpe fejl, der opstår. Vær opmærksom på følgende henvisninger, inden De ringer til kundeservicen.

Fare for elektrisk stød!

Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af tilslutningsledninger. Træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Apparatet fungerer ikke, displayet viser ikke noget	Stikket er ikke sat i	Tilslut apparatet til strømnettet
	Strømsvigt	Kontroller, om andre køkkenredskaber fungerer
	Sikring defekt	Kontroller i sikringskassen, om apparatets sikring er i orden
	Fejlbetjening	Slå sikringen for apparatet i sikringskassen fra og slå den igen til efter ca. 60 sekunder
Apparatet kan ikke startes	Apparatets dør er ikke lukket helt	Luk apparatets dør
Apparatet fungerer ikke, indikatoren reagerer ikke. I displayet vises  .	Børnesikring er aktiveret	Deaktiver børnesikringen (se kapitlet 'Børnesikring').
Apparatet slås automatisk fra	Sikkerhedsafbrydning: Der er ikke blevet foretaget nogen betjening i mere end 12 timer.	Bekræft beskeden med  , sluk for apparatet og tænd igen for det
Apparatet opvarmes ikke, i displayet vises  .	Apparatet er i demotilstand	Deaktiver demotilstand i grundindstillingerne
Fejlmeddelelse "Exxx"		Drej funktionsvælgeren hen på position 0 , hvis der vises en fejlmeddelelse. Hvis indikatoren slukkes, var der tale om et engangsproblem. Kontakt kundeservice og angiv fejlkoden, hvis fejlen optræder flere gange, eller hvis indikatoren vises vedvarende.

Strømafbrydelse

Apparatet kan klare et strømsvigt på nogle sekunder. Driften fortsætter.

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

Drej funktionsvælgeren hen på **0**, derefter kan De tage apparatet i drift igen på normal vis.

Demo-modus

Hvis symbolet  vises i displayet, er demo-modus aktiveret. Apparatet opvarmes ikke.

Afbryd kortvarigt strømforsyningen til apparatet (afbryd sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringsskabet). Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demo-modus i grundindstillingerne (se kapitlet 'Grundindstillinger').

Skifte pære i ovnlampe

Pæren i ovnbelysningen kan udskiftes. Der kan fås temperaturbestandige halogenpærer hos kundeservice eller forhandler. Anvend kun halogenpærer af samme type.

- Pære foroven: 60 W/230 V/G9
- Pære i siden: 10 W/12 V/G4

Fare for elektrisk stød!

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.

Bemærk: Tag den nye halogenlampe altid med en tør klud ud af forpakningen. Derved forlænges lampens levetid.

Udskifte ovnens lampe foroven

- 1 Løsn skruen på lampens afskærmning. Lampens afskærmning klapper nedad.
- 2 Træk halogenlampen ud. Indsæt den nye halogenlampe.
- 3 Klap lampens afskærmning opad og skru den fast.
- 4 Slå sikringen i sikringskassen til igen.

Udskifte ovnens lampe i siden

- 1 Læg et viskestykke ind i ovnen for at undgå skader.
- 2 Løsn fingerskruerne på risten. Tag risten af.
- 3 Tryk den øvre holdefjeder til side. Tag glasafdækningen af.
- 4 Træk halogenlampen ud. Indsæt den nye halogenlampe.
- 5 Sæt glasafdækningen ind nede i holdefjedren og lad den foroven falde i hak. Den affasede side af glasafdækningen skal vise mod ovnrummet.
- 6 Tag viskestykket ud af ovnen.
- 7 Slå sikringen i sikringskassen til igen.

Udskifte glasafdækningen

Når glasafdækningen i ovnen er beskadiget, skal den udskiftes. Afdækninger får De hos kundeservicen. Angiv venligst E-nummeret og FD-nummeret af Deres apparat.

Kundeservice

Kontakt kundeservice, hvis apparatet skal repareres. Vi finder altid en passende løsning, også for at undgå unødvendige kundeservicebesøg.

E-nummer og FD-nummer

Opgiv altid hele modelnummer (E-nr.) og fabrikationsnummer (FD-nr.) for apparatet ved kontakt med kundeservice, så vi bedre kan besvare spørgsmål om det aktuelle produkt. Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.

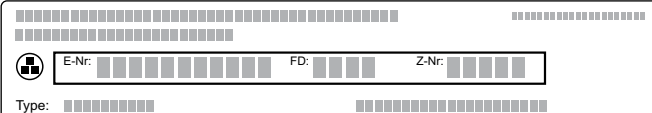


Diagram illustrating the location of the type plate (E-nr., FD, Z-Nr.) on the oven door. The plate contains the following information:

E-Nr.	FD	Z-Nr.
1234567890	1234	1234

Type: 1234567890

Det er en god ide at notere apparatets data og telefonnummeret til kundeservice her, så er det i givet fald let at finde oplysningerne.

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice 

Bemærk, at et kundeservicebesøg ikke er gratis, hvis der er tale om en fejlbetjening, heller ikke indenfor garantiperioden.

Kontaktdataene for alle lande findes i vedlagte kundeservice-fortegnelse.

Reparationsordre og rådgivning i tilfælde af fejl

DK 44 89 88 33

De kan altid stole på, at producenten har den største kompetence. Når reparationerne bliver udført af producenten, kan man være sikker på, at de bliver udført af uddannede serviceteknikere, som anvender originale reservedele.

Tabeller og tips

Anvisninger

- Forvarm altid apparatet. På den måde bliver tilberedningen bedst. De angivne tilberedningstider gælder for et forvarmet apparat.
- De angivne værdier er kun vejledende. Den faktiske tilberedningstid påvirkes af levnedsmidlernes kvalitet og udgangstemperatur samt af deres vægt og tykkelse.
- Der er angivet temperaturintervaller i tabellerne. Begynd altid med den laveste temperatur. Vælg om nødvendigt en højere temperatur næste gang. En lavere temperatur giver en mere jævn brunning.
- Angivelserne gælder for gennemsnitlige mængder til fire personer. Hvis der skal tilberedes en større mængde, skal tilberedningstiden forlænges.
- Brug de angivne fade og beholdere. Hvis der anvendes andre former for fade og beholdere, kan tilberedningstiden hhv. forlænges / forkortes.
- Alle typer varmebestandige fade og beholdere kan anvendes. Placer altid fade og beholdere på midten af grillristen. Ved større stege kan grill- eller glasbradepanden også anvendes.
- Læg ikke for meget på grillriste eller bageplader. Det kan i givet fald forringe varmecirkulationen.
- Ved tilberedning af retter, der fylder meget, kan ribberammerne i siden tages ud. Sæt grillristen direkte på bunden af ovnrummet, og placer retterne eller stegegryden på grillristen. Placer ikke retterne eller stegegryden direkte på den emaljerede bund.
- Når ovnen er forvarmet, skal ovndøren kun åbnes ganske kort for at sætte retterne ind i ovnen.
- Ved apparater med 4 indsætningsniveauer er indsætningshøjden (rillen) angivet nedefra. Værdierne i parentes gælder for apparater med 5 indsætningsniveauer.
- Stil altid glasfade, som tages direkte ud af ovnen, på en varmebriks og aldrig kolde eller fugtige underlag. Glasset kan springe.
- Nogle ovnfunktioner findes ikke i alle ovnmodeller eller kan kun anvendes med ekstra tilbehør.

Grøntsager

- Grøntsager tilberedt i ovn er et fint alternativ til grønssager, som er tilberedt på en pande. Smagsstofferne bliver koncentreret, og der opstår meget velsmagende aromaer under tilberedningen. Desuden kræver denne tilberedningsform mindre fedtstof.
- Rens grønssagerne, og bland dem med lidt olie i en skål. Læg dem i en varmebestandig form eller i glas-/grillbradepanden, og fordel dem jævnt.
- Rør rundt i grønssagerne mindst en gang under tilberedningen. Tilsæt salt efter tilberedningen, og drys om ønsket med friske krydderurter.
- Grønssagerne er velegnede til kolde eller varme forretter eller som en vegetarisk hovedret og er også fine som tilbehør til kød eller fisk.
- Brug en gratinform ved små portioner (2 - 3 personer), og stil den på grillristen. I glas-/grillbradepanden brænder små portioner på eller tørrer ud.
- Overhold også altid producentens angivelser ved færdigretter eller dybfrostprodukter.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Grønssagsspid	Grillrist + grillbradepande	3 (4)	220	~~~~~	24*	Skær de overskydende længder af træspid, eller lad dem ligge i vand natten over, fordi træet ellers forkuller. Tip: Anvend peberfrugter, løg, majs (forkogt), cherrytomater, squash
Grønne asparges, grillede	Glas-/grillbradepande	3 (4)	300	~~~~~	6 - 10*	Tip: Smag til med løg, olie eddike, salt og peber.
Rodfrugter	Glas-/grillbradepande	3 (4)	200	✱ / ✱ ^e	30*	Tip: Smag gulerødder, selleri, kålrabi, rødbeder til med olie, hvidløg, salt og peber.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	

* Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Græskar i både	Glas-/grillbradepande	3 (4)	200	✱	30*	Tip: Smag til med olie, hvidløg, ingefær, spidskommen, salt og peber.
Antipasti	Glas-/grillbradepande	3 (4)	200	✱	30*	Tip: Dryp de varme grøntsager med aceto balsamico, og drys med salt.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Escalivada (mediterrane grøntsager tilberedt i ovn)	Gratinform	4 (5)	250	~~~~~	15*	Tip: Auberginer, løg, tomater, peberfrugter, olie. Smager dejligt både varmt og koldt.
Ratatouille	Glas-/grillbradepande	3 (4)	200	---	30 - 40*	Tip: Drys med Parmesan til slut.
Ovnbagte tomater	Gratinform	2 (3)	120	✱ / ✱ ^e	60	Tip: Læg cherrytomater eller tomatkiver, rosmarin og hvidløg i formen, og dryp med olie og lidt honning. Skold om ønsket tomaterne forinden, og flå dem.
Julesalat	Gratinform	2 (3)	180	✱ / ✱ ^e	25 - 30	Tip: Halver julesalaten, drys med salt, rul kogt skinke omkring julesalaten, hæld en fløde- eller bechamelsauce over, og drys med ost.
		2 (3)	200	---	25 - 30	
Fyldte peberfrugter, vegetarisk	Gratinform / stegegryde	2 (3)	200	---	30 - 34	Tip: Fyld peberfrugterne med kogt ris, ebly-hvede eller linser samt løg, ost, krydderurter og krydderier.
Fyldte squash vegetarisk	Glas-/grillbradepande	2 (3)	180	✱	25	Tip: Fyld squashen med reven gulerod, forårsløg, gedefris-kost, hvidløg, timian, salt og peber, og drys med Parmesan.
Grøntsagsgratin	Gratinform	2 (3)	200	---	20 - 30	Tilbered / blancher grøntsager og de andre ingredienser forinden.
Grøntsagsburgere, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2 (3)	220	✱ / ✱ ^e	12 - 15*	
* Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.						

Retter og tilbehør

- Mættende tilbehør, som tilberedes i ovn, er meget ofte baseret på kartofler. Et typisk eksempel på dette er kartoffelgratin. Ovnene egner sig også fremragende til tilberedning af tilbehør, som normalt bliver stegt på en pande, f.eks. kartoffelpuffer eller stegte kartofler. Der er mange fordele ved denne tilberedningsmåde: Der kan tilberedes større mængde på én gang, steglugten er væsentligt reduceret, og retterne kan tilberedes med mindre fedt.
- En anden ingrediens, som er særdeles velegnet til ovnretter, er ost. Ost egner sig især fint som tilbehør til vegetariske retter, eller, afhængigt af tilberedningsmåden, kan ost også serveres som forret eller som fingerfood.
- Især er tærter og gratiner retter, der er velegnede til tilberedning i ovn - også gratineret med ost. Tilberedning i ovn er også ideelt til retter med dejbund, f.eks. pizza og flammkuchen, eller æggeretter med fyld, som f.eks. tortilla.
- Brug en varmebestandig form ved små portioner (2 - 3 personer), og stil den på grillristen. I glas-/grillbradepanden brænder små portioner på eller tørrer ud.
- Overhold også altid producentens angivelser ved færdigretter eller dybfrostprodukter.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Tilbehør						
Kartofler på saltbund	Gratinform	2 (3)	200	---	40 - 60*	Fyld et lag havsalt på 2 cm i en gratinform. Læg små uskrællede kartofler på saltlaget, og smør dem med olivenolie med en pensel.
Kartoffelbåde	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	✿	15*	Tip: Skær kartoflerne ud i både, dryp med olivenolie, og drys med paprika og salt.
Pommes frites, frisk tilberedt	Bageplade + bagepapir	3 (4)	200	✿	15 - 20*	Tip: Smør kartoflerne med lidt olie, drys med salt, paprika eller karry efter tilberedningen.
Pommes frites, dybfrost	Bageplade + bagepapir	3 (4)	220	✿	14*	
Kartoffelgratin	Gratinform	2 (3)	160	✿	45 - 50	
Kartoffelpuffer	Bageplade	2 (3)	175	✿	20 - 30*	Smør pladen med rigeligt olie, tryk kartoffelmassen til flade 'puffer', og smør dem med lidt olie. Vend dem én gang.
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
Stegte kartofler	Grillbradepande	2 (3)	180	✿	30 - 45*	Fedtfattig tilberedning. Fordel kartoflerne jævnt i grillbradepanden, rør dem igennem flere gange under tilberedningen.
Gedeost i baconsvøb	Glasbradepande / bageplade	2 (3)	220	✿	8 - 10	Velegnet til gedefriskost eller gedecamembert.
		3 (4)	220	-----	8 - 10	
Gedeost med honning	Glasbradepande / bageplade	2 (3)	200	✿	8	Tip: Dryp gedefriskost eller gedecamembert med lavedelhonning, og drys pinjekerner henover.
		3 (4)	200	-----	8	
Bagt camembert, paneret, frisk tilberedt	Bageplade + bagepapir	2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	15 - 20	Bages, til paneringen hvælver sig.
Bagt camembert, paneret, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	15 - 20	Bages, til paneringen hvælver sig.
		2 (3)	200	---	15	

* Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Mozzarella sticks, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2 (3)	180	✱ / ✱ ^e	10	
Fetaost	Bageplade	2 (3)	250	☼	12	Tip: Læg osten i en form med olie, tomat, løg, hvidløg og rosmarin, og drys med salt og peber.
Ovnbagt ost, frisk tilberedt	Bageplade	2 (3)	180	✱	20	Skær et kryds i osten efter 10 minutter, og klap den bløde ost op. Formen må ikke være meget større end osten for at forhindre, at den løber ud.
Retter						
Tortilla	Gratinform	2 (3)	160	✱	40	Tip: Tilberedes med paprika, oliven, løg, Serranoskinke og Manchego-ost.
Omelet med fyld	Gratinform	2 (3)	160	✱	40	Tip: Fyld omeletten med grønne og hvide asparges, og server med gravet laks.
Frittata	Gratinform	2 (3)	190	---	45 - 50	Tip: Tilbered med spinat, løg og rejer.
Enchiladas, gratineret	Glas-/grillbræde-pande	2 (3)	200	---	15 - 20	
Lasagne	Gratinform	2 (3)	175	✱	40	Tip: Tilbered gratinen klassisk eller vegetarisk med grillede grøntsager og bøffelmozzarella.
Oste-makaroni	Gratinform	2 (3)	180 / 220	✱	10 - 20	Sprød osteskorpe: Forøg temperaturen til 220 °C efter 10 minutter, og gratiner i 10 minutter.
Ostepasta	Gratinform	2 (3)	180 / 220	✱	30	Læg den frisk kogte pasta lagvis i formen, og drys ost over hvert lag. Hæld til sidst ost og stegte løg over, og forøg temperaturen til 220 °C i 5 minutter.
Forårsruller, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2 (3)	225	✱	18 - 20*	
Mini-forårsruller, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2 (3)	225	✱	10*	
Pizza, frisklavet	Bageplade	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Smør bagepladen med lidt olie.
Pizza, forbagt	Bageplade + bagepapir	2 (3)	230	✱	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, dybfrost	Grillrist	2 (3)	200	✱	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
American pizza (tyk bund), dybfrost	Bageplade	2 (3)	200	---	20 - 24	Uden forvarmning!
Flammkuchen, frisk tilberedt	Bageplade	2 (3)	250	---	8 - 10	Tip: Tilberedes klassisk eller med gedefriskost, Parmaskinke, figner og forårsløg.

* Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Flammkuchen, forbagt	Bageplade + bagepapir	2 (3)	250	✿	7	
Flammkuchen, dybfrost	Grillrist	2 (3)	200	✿	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Quiche	Tærteform	2 (3)	200	---	20 + 20	Forbag bunden i 20 minutter, hæld æggemassen over bunden, og bag i 20 minutter mere.
Løgtærte	Bageplade	2 (3)	200	---	30 - 40	
* Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.						

Fisk

- Fisk bør (af hygiejniske grunde) have opnået en kernetemperatur på mindst 62 - 70 °C efter tilberedningen. Det er den ideelle tilberedningstemperatur.
- Drys først salt på fisk efter tilberedningen. På den måde bevares fiskens naturlige aroma, og der trækkes mindre vand ud af den.
- Smør grillristen og bagepladen med en smule olie, så fisken ikke hænger i.
- Fileter med skind: Læg fisken med skindsiden opad, for på den måde bevares strukturen i kødet og aromaen bedre.
- Skær de overskydende længder af træspid, eller lad dem ligge i vand natten over, inden ingredienserne sættes på, fordi træet ellers forkuller.
- Overhold også altid producentens angivelser ved færdigretter eller dybfrostprodukter.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Rejespid, frisk tilberedt	Grillrist + grillbradepande	3 (4)	180	~~~~~	10*	
Rejespid, dybfrost	Grillrist + grillbradepande	3 (4)	180	~~~~~	12*	
Fiskespid	Grillrist + grillbradepande	3 (4)	200	~~~~~	12*	Anvend fisk med fast kød, f.eks. laks, sej, rødfisk, torsk.
Forel, hel	Bageplade	3 (4)	200 - 220	~~~~~	16*	Tip: Fyld forellerne med citron, hvidløg og persille.
Havbras, hel	Grillrist + grillbradepande	3 (4)	200 - 220	~~~~~	20 - 25*	Tip: Fyld havbarsen med citron, hvidløg og timian, eller server den som sommerret med mynte. Skær diagonale ridser i skindet.
	Bageplade	3 (4)	175	✿	20 - 25*	
Laksesteak	Grillrist + grillbradepande	3 (4)	250	✿	10 - 12	Tip: Mariner laksen med lime-frugt, salt, peber og hvidløg.
	Bageplade	2 (3)	200	✿	10 - 12	
Tunfiskesteak	Bageplade	3 (4)	250	✿	8 - 10	Tip: Tilbered tunfisken i asiatisk stil med sojasauce, sesamolie, ingefær, honning, hvidløg, chili og korianderfrø.
Fiskepinde, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2 (3)	220	✿	15 - 17*	
Blæksprutteringe, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2 (3)	220	---	8 - 12	
* Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.						

Kød

- Brug stegetermometeret til bedre kontrol af kernetemperaturen. Der findes vejledninger og oplysninger om de optimale kernetemperaturer i kapitlet Stegetermometer.
- Hviletid: Lad kødet hvile i yderligere 10 - 15 min. efter tilberedningen. Kødet får tid til at "falde til ro". Kødsaften holder op med at cirkulere, så der går mindre saft til spildev, når kødet skæres ud. Store stykker kød, f.eks. stege, kan hvile i ovnen. Det er bedst at tage mindre stykker, som f.eks. steaks, ud af ovnen og rulle dem ind i alufolie.
- Ved mindre portioner (2 - 3 personer) er det bedst at anvende en varmebestandig form, så kødet ikke brænder på eller tørrer ud.
- Brug grillbradepanden eller stegegryden til store stege og ved tilberedningsmåder, hvor der skal hældes meget væde ved stegen.
- Lad helst kødet trække natten over i marinade, og fjern marinaden før stegning eller grilning, f.eks. med bagsiden af en kniv eller med en ske. Ellers kan krydderier og krydderurter blive svedne.
- Hvis stegen er blevet for mørk, og sværen nogle steder er blevet sveden, skal temperaturen næste gang reduceres, og indsætningshøjden kontrolleres.
- Hvis stegen er fint gennemstegt, men stegeskyen er sveden, skal der anvendes et mindre fad til stegningen næste gang, og tilsættes mere væde. Hvis stegeskyen er blevet for vandet, skal der anvendes et større fad til stegningen næste gang, og tilsættes mindre væde.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Oksekød						
Oksesteg (1,5 kg)	Glas-/grillbrade- pande	2 (3)	180	✱	90 - 120*	Tip: Smager godt med sauce béarnaise eller koldt i skiver med remoulade og stegte kartofler.
Roastbeef / oksesteg (1 kg) –rød	Glas-/grillbrade- pande	2 (3)	230 / 180	✱	25 - 35**	
–rosa	Glas-/grillbrade- pande	2 (3)	230 / 180	✱	30 - 40**	
–gennemstegt	Glas-/grillbrade- pande	2 (3)	230 / 180	✱	50 - 60**	
Svinekød						
Svinefilet, hel	Glas-/grillbrade- pande	2 (3)	230 / 180	✱	20 - 25**	Tip: Mariner kødet med olie, hvid- løg og persille.
Svinemedaljo- ner	Glas-/grillbrade- pande	2 (3)	180	✱	12 - 15*	Tip: Læg lidt smør og en kvist ros- marin i glas-/grillbradepanden kort inden tilberedningen er slut, og lad det hele stege videre i ovnen.
Steg af svine- kød, skinke (1 kg)	Glas-/grillbrade- pande	2 (3)	230 / 180	✱ / ✱ ^e	45 - 50**	
Steg, svine- nakke (1,5 kg)	Glas-/grillbrade- pande	2 (3)	230 / 180	✱ / ✱ ^e	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	🌀	70 - 80**	
Flæskesteg med sprød svær (1,5 kg)	Grillrist + grillbradepande	2 (3)	180 / 200	🌀	60 - 70***	
Svineskank	Grillrist + grillbradepande	2 (3)	150 / 200	🌀	40 - 45***	Rids sværen i rudemønster, så den bliver lækker sprød.
Hamburgerryg (1 kg)	Glas-/grillbrade- pande	2 (3)	180 / 160	✱ / ✱ ^e	50 - 60**	

* Brun først kødet på alle sider på en pande/i en stegegryde på kogesektionen.

** Brun kødet ved kraftig varme, skru ned til den lave temperatur efter 15 - 20 minutter.

*** Tilbered kødet ved lav temperatur, og skru op til den høje temperatur de sidste 15 - 20 minutter.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Rullesteg	Glas-/grillbrade- pande	2 (3)	230 / 180	✱ / ✱ ^e	65 - 70***	
	Grillrist + grillbradepande	2 (3)	230 / 180	🍷	75 - 80***	
Kalvekød						
Kalvesteg (1,5 kg)	Glas-/grillbrade- pande, stege- gryde	2 (3)	180	✱ / ✱ ^e	50 - 60*	
Kalveskank	Glas-/grillbrade- pande, stege- gryde	2 (3)	150 / 180	🍷	50 - 60***	
Kalvemørbrad	Glas-/grillbrade- pande, stege- gryde	2 (3)	160 - 170	✱	20	
Kalvebryst, fyldt	Glas-/grillbrade- pande, stege- gryde	2 (3)	120 - 130	✱ / ✱ ^e	120	
Vildt						
Vildsvinesteg	Glas-/grillbrade- pande, stege- gryde	2 (3)	170	✱ / ✱ ^e	60 - 90*	Tip: Mariner kødet natten over med olie, hvidløg, sennep og Provence-krydderier.
Rådyrkølle	Glas-/grillbrade- pande, stege- gryde	2 (3)	170 - 180	✱	60 - 80	
Dyreryg	Glas-/grillbrade- pande, stege- gryde	2 (3)	165 - 175	✱	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
Kaninryg	Glas-/grillbrade- pande, stege- gryde	2 (3)	180	✱	15 - 25*	Tip: Mariner kødet med hvidløg, rosmarin, olivenolie og en god aceto balsamico.
Lammekølle -rosa	Glas-/grillbrade- pande, stege- gryde	2 (3)	180 - 190	✱	100*	Tip: Mariner kødet natten over med olivenolie, hvidløg, rosmarin, og citronskiver.
-gennemstegt	Glas-/grillbrade- pande, stege- gryde	2 (3)	180 - 190	✱	120*	
Lammeskank	Glas-/grillbrade- pande, stege- gryde	2 (3)	180 - 200	✱	35 - 45	
Diverse						
Frikadeller (à 80 g)	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	30 - 35	Jo fladere frikadellerne formes, desto hurtigere bliver de tilberedt. Velegnet til tilberedning af større mængder.
Frikadeller, for- stegte (à 80 g)	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	20	Brunstegte og saftige frikadeller: Brun først frikadellerne på en pande, og læg dem derefter i ovnen.

* Brun først kødet på alle sider på en pande/i en stegegryde på kogesektionen.

** Brun kødet ved kraftig varme, skru ned til den lave temperatur efter 15 - 20 minutter.

*** Tilbered kødet ved lav temperatur, og skru op til den høje temperatur de sidste 15 - 20 minutter.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Frikadeller (à 25 g)	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	25 - 30	Tip: Meget velegnede også til andre retter, f.eks. som kødboller i tomatsoase, som svenske köttbullar eller tyske Königsberger Klopse.
Frikadeller, for- stegte (à 25 g)	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	15	Tip: Sæt små frikadeller af lamme- eller kaninkød på spid, og server dem med mynte-yoghurt eller figensennep.
Bagt kødpølse (tysk specialitet), frisk tilberedt (700 g)	Grillrist + grillbradepande	2 (3)	160	✱ / ✱ ^e	60	Brug stegetermometeret (kernetemperatur 67 °C).
Baconskiver (stegt flæsk), tynde	Bageplade + bagepapir	3 (4)	180	✱	8 - 10	Lad baconskiverne dryppe af på køkkenrulle, når de er taget ud af ovnen.
Baconskiver (stegt flæsk), tykke	Bageplade + bagepapir	3 (4)	190	✱	8 - 12	
Fyldte peber- frugter med hakket kød	Gratinform / steg- gryde	2 (3)	175	✱ / ✱ ^e	55 - 60	Tip: Fyld peberfrugterne med hakket kød, og tilbered dem i tomatsoase.
* Brun først kødet på alle sider på en pande/i en stegegryde på kogesektionen.						
** Brun kødet ved kraftig varme, skru ned til den lave temperatur efter 15 - 20 minutter.						
*** Tilbered kødet ved lav temperatur, og skru op til den høje temperatur de sidste 15 - 20 minutter.						

Fjerkræ

- Brug stegetermometeret til bedre kontrol af kernetemperaturen. Stik det ikke ind i midten (hulrum), men stik det ind mellem bugen og låret. Der findes yderligere vejledninger og oplysninger om de optimale kernetemperaturer i kapitlet Stegetermometer.
- Fjerkræ bliver særligt brunt og sprødt, hvis det pensles med smør, saltvand, afdryppet fedt eller appelsinsaft hen mod slutningen af stegetiden.
- Ved stegning af and eller gås stikkes huller i skindet under vingerne, så fedtet kan løbe væk.
- Brug en stegegryde eller en anden varmebestandig form til retter, hvor der skal hældes meget væde ved under stegningen. Det samme gælder ved retter, hvor der løber meget fedt ud under stegningen, f.eks. ved gåsesteg.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
And, hel (1,5 - 2 kg)	Grillrist + grillbradepande/steg- gryde	2 (3)	160 / 180	---	75*	Tip: Fyld anden med appelsiner, æbler eller tørret frugt.
Andebryst	Stegegryde/ gratinform	2 (3)	160	✱	25 - 35	Rids skindet i rudemønster.
Gås, hel (5 kg)	Grillrist + grillbradepande/steg- gryde	2 (3)	160 / 190	✱ / ✱ ^e	110 - 130*	Tip: Fyld gåsen med æbler, løg og merian, og luk den med tandstikkere.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	
Kalkun, hel	Grillrist + grillbradepande/steg- gryde	2 (3)	160 / 190	✱ / ✱ ^e	120 - 180*	
		2 (3)	160 / 190	---	120 - 180*	

* Tilbered kødet ved lav temperatur, og indstil den høje temperatur de sidste 15 - 20 minutter.

** Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Kylling, hel (1 kg)	Grillrist + grillbradepande	2 (3)	180		45 - 60	Gnid med olie, salt, peber, paprika og karry. Forvarmning.
		2 (3)	180		45 - 50	
Kyllingelår	Grillrist + grillbradepande	3 (4)	220		30**	Tip: Asiatisk marinade med sojasauce, honning, chili, hvidløg, ingefær, spidskommen, revet skal af limefrugt, koriander.
		3 (4)	220		30**	
Kyllingelår	Grillrist + grillbradepande	3 (4)	220		30**	Når kyllingelårene vendes, skal siden med mest skind vende opad, så bliver de lækker sprøde. Mariner kødet med olie, rosmarin, citronskiver og hvidløg.
		3 (4)	220		30**	
Kyllingebryst	Grillrist + grillbradepande	2 (3)	200		20 - 25	Tip: Gnid kyllingebrystet med Tandoori-pasta inden tilberedningen.
Kyllinge-nuggets, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	/	15**	
Vagtelbryst	Bageplade	3 (4)	220		10 - 12	Gnid med olie og krydderier, f.eks. paprika, timian, enebær og hvidløg.
Vagtel, hel (å 150 g)	Grillrist + grillbradepande	3 (4)	200		20 - 25	Gnid med olie og krydderier, f.eks. paprika, timian, enebær og hvidløg.

* Tilbered kødet ved lav temperatur, og indstil den høje temperatur de sidste 15 - 20 minutter.

** Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

Grilning og ristning

- Der må kun grilles med lukket ovndør.
- Anvend grillbradepanden ved grilning (tilbehør eller ekstra tilbehør afhængigt af model). Hæld ca. 100 ml vand i grillbradepanden, så bliver kødsaften opsamlet, og ovnen forbliver ren. Hvis der hældes for meget vand i grillbradepanden, kan resultatet af grilningen blive ændret, og der dannes for meget vanddamp.
- Grillstykkerne skal så vidt muligt have samme tykkelse, mindst 2 til 3 cm. På den måde bliver de jævnt brunet og forbliver saftige. Steaks skal altid grilles uden salt. Læg grillstykkerne direkte på risten.
- Træspid kan forkulle. For at forhindre dette, skal de skæres af så tæt ved kødet som muligt eller lægges i vand natten over, inden ingredienserne sættes på. Der kan også anvendes spid af metal.
- Brug den energibesparende ovnfunktion "Kompaktgrill" ved små mængder. Her er det kun den midterste del af grill-elementet, der bliver varmt.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Bacon, i skiver	Grillrist + grillbradepande	2 (3)	230		18 - 20*	
		2 (3)	230		18 - 20*	
Shashlik	Grillrist + grillbradepande	3 (4)	190		16*	

* Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

** Gratineres til ønsket bruningsgrad.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Stegte pølser	Grillrist + grillbradepande	3 (4)	270	UUUUU	10*	
Merguez-pølser	Grillrist + grillbradepande	3 (4)	250	UUUUU	12*	
Spare ribs, forbrunet	Grillrist + grillbradepande	3 (4)	200 - 220	UUUUU	24*	
		3 (4)	200 - 220	UUUUU	24*	
Spare ribs, rå	Grillrist + grillbradepande	3 (4)	220	UUUUU	40*	Tip: Mariner kødet i olie, sennep, balsamico, honning, hvidløg, Worcester sauce, tomatkoncentrat og Tabasco.
		3 (4)	220	UUUUU	30*	
Saté-kylling	Grillrist + grillbradepande	3 (4)	250	UUUUU	10 - 14*	Server med jordnødde-sauce.
Halloumi-ost (grilløst)	Grillrist + grillbradepande	3 (4)	250	UUUUU	5 - 8	Halloumi er en halvfast skæreost, som anvendes i det tyrkiske og det græske køkken. Den egner sig fremragende til grilning.
Ristning af toastbrød	Grillrist	3 (4)	200	UUUUU	1 - 2*	Forvarmning maks. 5 minutter. Hold øje med tosten, så den ikke bliver for mørk.
Hawaii-toast	Bageplade + bagepapir	3 (4)	190	UUUUU	8 - 10**	
Croque monsieur	Bageplade + bagepapir	3 (4)	190	UUUUU	8 - 11**	
Croutoner	Bageplade	2 (3)	180	UUUUU	15*	Tip: Bland frisk franskbrød med olivenolie, hvidløg og rosmarin-nåle. Brug ikke for meget olie, og hæld først olien over brødbiterne kort inden ristningen, fordi de ellers suger for meget olie. Vend flere gange.
Gratineret af marengs	Springform	2 (3)	220 - 250	UUUUU	4 - 5**	Hold øje med marengsen, så den ikke bliver for mørk.
Tørrede blomster i baconsvøb	Bageplade + bagepapir	3 (4)	200	UUUUU	8 - 10	Smager også godt med dadler eller abrikoser.

* Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.
** Gratineres til ønsket bruningsgrad.

Bagværk

- Vi anbefaler, at der anvendes mørke bageforme af metal, fordi de absorberer varmen bedre. Stil bageformen midt på grillristen.
- Smør bagepladen let ved bagning af kager på pladen uden bagepapir.
- Små bagværk, som f.eks. vandbakkelse, småkager eller butterdejslommet kan også bages i to lag, 1+3 hhv. 2+4.
- Det er normalt ved bagning i to lag, at plader, der er sat i ovnen samtidig, ikke er færdige på samme tid. Lad den underste plade efterbake lidt, eller sæt den først ind i ovnen næste gang.
- Lad bagværket køle af på en bagerist, inden det skæres ud.
- Bagværket er for mørkt på undersiden: Sæt pladen ind en rille højere, vælg en lavere temperatur. Bagværket er for mørkt på oversiden: Sæt pladen ind en rille lavere, vælg en lavere temperatur, og forøg bagetiden lidt.

- Indstil en lidt højere temperatur, hvis kagen er blevet for tør. Indstil en lavere temperatur, hvis kagen ikke er helt gennembagt.
Bagetiden kan ikke reduceres ved at vælge en højere temperatur, det er bedre at vælge en lidt lavere temperatur.
- Kagen falder sammen: Anvend mindre væde, eller indstil temperaturen 10 °C lavere. Luk ikke ovndøren op for hurtigt.
- Kagen hæver kun på midten: Smør bageformens kant.
- Hvis småkagerne ikke kan løsnes fra pladen: Sæt bagepladen kort ind i den varme ovn igen, så kan småkagerne løsnes, mens de er varme.
- Hvis kagen ikke løsner sig fra formen, når den vendes, kan kagen forsigtigt løsnes langs kanten af formen med en kniv. Vend formen igen, og læg et vådt, koldt viskestykke henover formen et par gange. Smør formen bedre næste gang, og drys den også med rasp.
- Overhold også altid producentens angivelser ved forbagte eller dybfrosne produkter.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Kager						
Ostekage	Springform	1 (2)	160 - 165	✱	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	✱	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	✱	40 - 45	Lav ostekage med den halve mængde kvarkmasse.
Rørekage	Springform	2 (3)	160 - 170	✱ / ✱ ^e	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Formkage	Firkantet form	2 (3)	160 - 170	✱ / ✱ ^e	60 - 65	Stil formen på langs i ovnrummet for at opnå en jævn bagning.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Formkage, sandkage i randform	Randform	1 (2)	165 - 170	✱ / ✱ ^e	40 - 50	Tip: Klassisk formkage eller med bacon og valnødder.
		1 (2)	165 - 170	---	40 - 50	
		1 (2)	160 - 165	---	45 - 50	
Kage på bageplade	Bageplade	2 (3)	165 - 170	✱ / ✱ ^e	40 - 45	Smør bagepladen let.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
Roulade	Bageplade + bagepapir	2 (3)	190	✱	6	Vend den varme roulade-bund ud på bagepapir, som er strøet med sukker, og rul den til en rulle.
Lagkagebund	Springform	2 (3)	165 - 175	✱	30 - 35	Læg bagepapir i springformen.
Kager på bageplade	Bageplade	2 (3)	165	✱	30 - 35	Tip: Læg blommer, figner eller løg og bacon på kagen.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Frugtkage med mørdej	Tærteform	2 (3)	165	✱ / ✱ ^e	40 - 50	Tip: Læg jordbær eller abrikoser og marcipan på kagen.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	✱	45 - 55	
Tærte	Tærteform	2 (3)	190	✱ / ✱ ^e	30 - 40	Fransk kage på mørdejsbund, f.eks. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	✱	40 - 45	
		2 (3)	190	---	45 - 50	Til lyse tærteforme.
Butterdejsstrudel	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	20 - 25	Tip: Fyld kagen med budding-creme og kirsebær eller æbler.

* Forvarm ovnen ved den angivne temperatur. Skru ned til den anden temperaturangivelse, når bagværket sættes i ovnen.

** Deaktivere funktionen lynopvarmning i grundindstillingerne.

(Se kapitlet *Grundindstillinger*: Grundindstillinger > Opvarmningstid/-signal > Opvarmning med signal).

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Apple pie (iht. EN 60350-1)	Springform Ø 20 cm	2 (3)	160**	✿	85 - 105	Forvarmning
	Springform Ø 20 cm	1 (2)	180**	---	80 - 95	Forvarmning
Biskuittærte (iht. EN 60350-1)	Springform Ø 26 cm	2 (3)	160**	✿	22 - 30	Forvarmning
	Springform Ø 26 cm	2 (3)	160**	---	20 - 45	Forvarmning
Småkager						
Vandbakkelse, eclairs	Bageplade + bagepapir	2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	35	Tip: Fyld med vaniljecreme, mousse au chocolat, frugt- eller mokkafløde.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✿	35	
Småkager, sprøjtede småkager	Bageplade	2 (3)	160 - 170	✿ / ✿ ^e	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Småt bagværk af butterdej	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	15 - 20	
Butterdejslommer, fyldte	Bageplade + bagepapir	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	15	Tip: Fyld med skinke og ost eller med appelsiner og rosiner.
Bagværk, butterdej	Bageplade + bagepapir	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	15	Tip: Med sesamfrø, birkes, sukker- glasur.
Butterdejsstænger	Bageplade + bagepapir	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	15	Tip: Med ost, skinke, nødder.
Butterdejsplader	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	15 - 20	Tip: Med budding, frugt.
Sprøde makronfla- ger	Bageplade + bagepapir	2 (3)	140	✿	8 - 10	Form flagerne, mens de endnu er varme, f.eks. som kræmmerhuse til is eller ruller til dessert.
Grissini	Bageplade + bagepapir	2 (3)	160	✿	30	Drys med havsalt, rosmarin, karry, sesamfrø eller kommen.
Cookies (à 20 g)	Bageplade + bagepapir	2 (3)	175	✿	12 - 14	Med chokolade, rosiner, nødder eller citron.
Brownies	Bageplade + bagepapir	2 (3)	120	✿ / ✿ ^e	60 - 65	Skær dem ud i firkanter efter bag- ningen. Det er typisk for dette bag- værk, at det indvendigt har en let klæbrig konsistens.
Muffins	Muffin- plade/ små papir- forme	2 (3)	160	✿ / ✿ ^e	25 - 30	Med chokolade, nødder eller rosi- ner.
		2 (3)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	---	25 - 30	
Small cakes (iht. EN 60350-1)	Glasbrade- pande	2 (3)	150**	✿ ^e	25 - 40	Forvarmning
	Bageplade	3 (4)	150**	✿ ^e	25 - 40	Forvarmning
	Glasbrade- pande	1 (2)				Bagning i to lag
	Glasbrade- pande	3 (4)	160**	---	20 - 30	Forvarmning

* Forvarm ovnen ved den angivne temperatur. Skru ned til den anden temperaturangivelse, når bagværket sættes i ovnen.

** Deaktivere funktionen lynopvarmning i grundindstillingerne.
(Se kapitlet *Grundindstillinger*: Grundindstillinger > Opvarmningstid/-signal > Opvarmning med signal).

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Sprøjtede småkager (iht. EN 60350-1)	Bageplade	2 (3)	140**	✱	30 - 40	Forvarmning
	Bageplade	3 (4)	140**	✱	30 - 45	Forvarmning
	Glasbradepande	1 (2)				Bagning i to lag
	Bageplade	2 (3)	160**	---	15 - 33	Forvarmning

Brød, rundstykker

Flerkornsbrød	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200 / 170*	✱ / ✱ ^e	40 - 50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*	-	45 - 50	
Surdejsbrød	Bageplade	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	
Olive-tomat brød	Bageplade	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
Brød i firkantet form	Firkantet form	2 (3)	175	---	40 - 45	
Baguette, forbagt	Bageplade + bagepapir	2 (3)	220	---	10 - 12	
Ciabatta, forbagt	Bageplade + bagepapir	2 (3)	190	---	12 - 14	
		2 (3)	180	✱ / ✱ ^e	12 - 14	
Fladbrød	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	15 - 20	Bagetiden afhænger af brødernes størrelse og tykkelse.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Foccacia	Bageplade + bagepapir	2 (3)	210	---	15 - 20	Med belægning af forskellige ingredienser, som f.eks. krydderier, havsalt, oliven, sardeller, løg, skinke, tomat eller ost.
Baguette med hvidløg/krydderurter	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	---	8 - 10	
Butterdejsstrudel	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	20 - 25	Tip: Fyld af fåreost og feta.
Gærbletbrød	Bageplade + bagepapir	2 (3)	165	✱ / ✱ ^e	30	
		2 (3)	160 - 165	-	30 - 35	
Rundstykker, forbagt	Bageplade + bagepapir	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	8 - 10	
Rundstykker, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2 (3)	180	✱ / ✱ ^e	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	
Rundstykker, frisk tilberedte (à 50 g)	Bageplade + bagepapir	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
Ludpenslet bagværk, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	10 - 12	
Croissants, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2 (3)	170	---	15 - 25	

* Forvarm ovnen ved den angivne temperatur. Skru ned til den anden temperaturangivelse, når bagværket sættes i ovnen.

** Deaktivere funktionen lynopvarmning i grundindstillingerne.

(Se kapitlet *Grundindstillinger*: Grundindstillinger > Opvarmningstid/-signal > Opvarmning med signal).

Hævning

- Stil dejen i en skål på grillristen. Vælg ovnfunktionen "Hævning".
- Indstil 38 - 40 °C ved større dejmængder, f.eks. et brød. Sådan kan dejen hæve jævnt fra midten og helt ud til kanten.
- Indstil 40 - 45 °C ved mindre dejstykker, f.eks. snegle eller rundstykker.
- Den angivne hævetid er kun vejledende. Lad dejen hæve, til den har opnået det dobbelte volumen.
- Hvis dejen ikke hæver, er der anvendt for lidt gær, eller dejen er ikke blevet æltet nok.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Dej	Skål	2 (3)	38		25 - 45	F.eks. gærdej, fermenteret dej, surdej, Dampfnudeln (tyske gær-boller).

Desserter

- Desserter, som tilberedes i ovn, kan forberedes i god tid – man skal jo bare sætte den i ovnen. Denne tilberedningsmåde er velegnet til større portioner, f.eks. når man har gæster.
- Desserter, som tilberedes i ovn, bliver ofte spist varme og egner sig derfor godt til den kolde årstid.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Apple crumble	Gratinform	2 (3)	200	 / 	35 - 40	Æbletærte med sukkerdrys smager også dejligt med bær eller mirabel-ler.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Til bløde æblesorter.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Til faste æblesorter.
Stegte æbler	Gratinform	2 (3)	190 - 200	 / 	20 - 30	Tip: Anvend madæbler, f.eks. Boskop. De er særligt velegnede til madlavning og bagning. Sommervariation: Lav et fyld af Ricotta, citroner, honning, kardemomme, vanilje og pinjekerner.
Kompot	Glas-/grill-bradepande	2 (3)	160 - 180	 / 	30 - 40	F.eks. abrikoser eller forskellige bær. Tilsæt ikke væde, rør rundt flere gange. Smag til med honning, frisk vanilje eller kanel.
		2 (3)	200	---	30 - 40	
Clafoutis	Gratinform	2 (3)	190 - 200		30 - 35	Fransk dessert: Klassisk med kirsebær, men smager også dejligt med mirabeller eller bær.
Sød tærte	Gratinform	2 (3)	160 - 180	 / 	30 - 40	F.eks. semulje, kvark eller mælkeris.
Ofenschlupfer, Kirschenmichel (tysk dessert-kage med frugt)	Gratinform	2 (3)	150	 / 	50 - 55	F.eks. med kirsebær eller abrikoser.
Palatschinken i fad	Gratinform	2 (3)	180 - 190	 / 	8 - 10	Østrigsk specialitet: Pandekager med fyld af kvark og rosiner, overhældt med fløde og gratineret.
Meringue	Bageplade + bagepapir	2 (3)	100		150	Formes så fladt som muligt, så massen kan tørre godt igennem.

Optø

- Hertil anvendes ovnfunktionen "Optøning".
- De angivne optøningstider er kun vejledende. Optøningens varighed afhænger af de frosne levnedsmidlers størrelse, vægt og form: Frosne levnedsmidler skal være så flade som muligt eller være frosset ned enkeltvis. Det reducerer optøningstiden.
- Sæt grillristen med de frosne levnedsmidler ind i den anden rille (i den tredje ved 5 indsætningshøjder). Sæt glas-/grillbradepanden ind nedenunder for at opsamle optøningsvæden.
- Tag retterne ud af emballagen inden optøningen.
- Tø kun den mængde op, som skal bruges med det samme.
- Husk, at optøede levnedsmidler kan være mindre holdbare, så de hurtigere bliver fordærvet end ferske levnedsmidler. Tilbered derfor optøede levnedsmidler med det samme, og sørg for, at de bliver helt gennemstegt.

- Vend kød eller fisk, når halvdelen af optøningstiden er gået. Skil enkeltdele, som f.eks. bær eller kødstykker, fra hinanden. Fisk behøver ikke at blive tøet helt op. Det er nok, hvis overfladen er tilstrækkeligt blød til at kunne fastholde krydderierne.
- Ovnen er ikke egnet til optøning af hele kyllinger eller stege, fordi dette tager meget lang tid. Det er væsentligt hurtigere at tø sådanne levnedsmidler op i en dampovn eller dampbageovn.

Sundhedsrisiko!

Den optøede væde fra animalske levnedsmidler skal altid fjernes ved optøning. Denne væde må aldrig komme i kontakt med andre levnedsmidler. Der kan overføres bakterier.

Sæt glas-/grillbradepanden ind under levnedsmidlerne i ovnen. Den opsamlede optøningsvæde fra kød eller fjerkræ skal hældes væk. Vask køkkenvasken bagefter, og skyl efter med rigeligt vand. Vask glas-/grillbradepanden i varmt opvaskevand eller i opvaskemaskinen.

Lad ovnen varme i ca. 15 minutter ved 180 °C med ovnfunktionen Varmluft efter optøningen.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Bærfrugter (500 g)	Glas-/grillbradepande	2 (3)	50 - 55	* ø	25 - 30	
Grøntsager (500 g)	Glas-/grillbradepande	2 (3)	50 - 55	* ø	30 - 50	Optøningstiden varierer afhængigt af portionernes størrelse. Små grøntsager som f.eks. ærter eller bønner tør hurtigere op end spinatblokke eller blomkålsbuketter.
Kyllingelår (å 200 g)	Grillrist	2 (3)	50 - 55	* ø	45 - 50*	
Fiskefilet (å 150 g)	Grillrist	2 (3)	45 - 50	* ø	45 - 50*	
Rejer	Grillrist	2 (3)	45 - 50	* ø	20 - 25	

* Beregn ekstra tid til udligning: Sluk for ovnen, når optøningstiden er udløbet, og lad retterne hvile i ovnen yderligere i 10 - 15 minutter med lukket dør, så de også tør op i midten.

Sylte

- Levnedsmidler skal henkoges så hurtigt som muligt, efter at de er købt eller høstet. Længere tids opbevaring reducerer vitaminindholdet og kan let medføre gæring.
- Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager.
- Ovnens er ikke egnet til henkogning af kød.
- Henkogningsglas, gummiringe, klemmer og fjedre skal kontrolleres og rengøres grundigt.
- Stil henkogningsglassene i en varmebestandig beholder med vand. De må ikke røre ved hinanden, og mindst ¾ af glassenes indhold skal være dækket af vand.
- Luk ovndøren op, når tilberedningstiden er afsluttet. Tag først henkogningsglassene ud af ovnen, når de er kølet helt af.
- Opbevar henkogningsglassene køligt, mørkt og tørt, f.eks. i en kælder, et bryggers eller lignende. Glas, som er blevet åbnet, skal opbevares i køleskab og skal hurtigt bruges.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Frugt	Grillrist	1 (2)	150 - 160	---	35 - 40	I lukkede henkogningsglas.
Grøntsager	Grillrist	1 (2)	190 - 200	---	60 - 120	I lukkede henkogningsglas.

Desinficering

- Det er bedst at desinficere henkogningsglassene i ovnen inden henkogningen for at undgå, at indholdet bliver fordærvet. Kun på denne måde kan henkogte levnedsmidler opbevares i længere tid udenfor køleskabet.
- Desinficer de tomme glas i mindst 20 minutter ved 100 °C Varmluft. Henkogningsglassenes låg og gummiringe skal desinficeres i kogende vand, fordi de bliver udtørret af den tørre varme i ovnen.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Desinficering	Grillrist	2 (3)	100	✿ / ✿ ^e	20 - 25	Henkogningsglas, sutteflasker.

Tørring

- Tørring er en konserveringsmetode, hvor der bliver trukket op til 50 % væde ud af levnedsmidler ved tilførsel af tør varme. Samtidig bliver levnedsmidternes smag mere intensiv.
- Jo tykkere levnedsmidlerne er, desto længere varer tørringsprocessen. Tørringsprocessen bliver kortest og mest energibesparende, hvis levnedsmidlerne skæres i skiver.
- Læg de forberedte levnedsmidler på bagepapir på risten eller på bagepladen. Vend levnedsmidlerne af og til under tørringsprocessen.
- Varigheden af tørringen afhænger af levnedsmidternes tykkelse og af det naturlige indhold af væde, f.eks. tager det længere tid at tørre tomater end svampe.
- Anvend rille 1 og 3 (eller 2 og 4), hvis der skal tørres i to lag samtidigt.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i timer	Bemærkninger
Svampe i skiver	Grillrist + bagepapir	2 (3)	50 - 60	✿ / ✿ ^e	3 - 4	
Æbleringe	Grillrist + bagepapir	2 (3)	50 - 70	✿ / ✿ ^e	5 - 8	
Kvarte tomater	Grillrist + bagepapir	2 (3)	60 - 70	✿ / ✿ ^e	7 - 8	Fjern kernerne fra tomaterne, ellers bliver tørringstiden forlænget.
Krydderurter	Grillrist + bagepapir	2 (3)	50 - 60	✿ / ✿ ^e	1½ - 2	F.eks. purløg, persille, salvie

Bagesten

- Hertil kræves bagesten og varmeelement (ekstra tilbehør).
- Sprød pizza eller friskbagt brød – med bagestenen bliver bagværket lige så lækkert, som om det var bagt i en massiv stenovn, og endda bedre, fordi bagetemperaturen kan reguleres helt nøjagtigt.
- Afhængigt af størrelsen kan der lægges flere pizzaer, rundstykker eller andet bagværk på bagestenen samtidigt.
- Der kan også bages flere pizzaer efter hinanden. I så fald forlænges bagetiden med ca. 1 - 3 minutter pr. pizza.
- Vi anbefaler at anvende stegetermometeret ved bagning af brød. Stik stegetermometeret ind i det tykkeste sted i dejen. Føleren måler temperaturen inde i bagværket, og slukker for ovnen, når den indstillede kernetemperatur er nået.
- Under bagningen skal dejen have mulighed for at udvide sig, uden at overfladen revner. Dette opnås ved at prikke huller i bagværket med en gaffel eller ved at skære ridser i dejen med en kniv.
- De angivne temperaturer og tilberedningstider i tabellen er vejledende. Overhold også altid producentens angivelser ved færdigretter eller dybfrostprodukter.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Rundstykker, frisklavede (à 50 g)	Bagesten	1	250 / 200*		15 - 20	
Fladbrød	Bagesten	1	210		15	Bagetiden afhænger af brødernes størrelse og tykkelse.
Foccacia	Bagesten	1	210		15	Med belægning af forskellige ingredienser, som f.eks. krydderier, havsalt, oliven, sardeller, løg, skinke, tomat eller ost.
Blandingsbrød	Bagesten	1	175		45	
Surbrød	Bagesten	1	250 / 200*		50 - 60	
Oliven-tomat brød	Bagesten	1	175		45	
Pizza, frisklavet	Bagesten	1	275		5 - 8	Bagetiden varierer afhængigt af dejens og belægningens art og tykkelse.
Pizza, dybfrost	Bagesten	1	230		8 - 10	Bagetiden varierer afhængigt af dejens tykkelse. Følg producentens anvisninger.
Flammkuchen, frisk tilberedt	Bagesten	1	300		3 - 4	Tip: Tilberedes klassisk eller med gedefriskost, Parmaskinke, figner og forårsløg.
Flammkuchen, dybfrost	Bagesten	1	250		4 - 5	

* Forvarm ovnen ved den angivne temperatur. Skru ned til en lavere temperatur, når retten sættes i ovnen.

Stegegryde

- Hertil kræves stegegryde og varmeelement (ekstra tilbehør).
- Der kan uden problemer tilberedes store stykker kød og store portioner i stegegryden.
- Retterne kan forberedes på forhånd og holdes varme i ovnen. Og fordi maden bliver færdigtilberedt i ovnen, lugter der mindre af mad, køkkenet rent og ryddeligt, og kogetoppen er ren.
- Takket være slip-let belægningen kan kødet brunes med meget lidt fedt.
Tip: Smør fedtstoffet på kødet i stedet for at opvarme det i stegegryden. På denne måde overføres varmen direkte til kødet.
- Stegeskyen fordampes hurtigt - sørg derfor altid for, at der er tilstrækkelig meget væde under tilberedningen. Ved en tilberedningstid på 30 minutter skal der tilsættes ca. ½ l væske.
- Ved tilberedning af saucer skal der med jævne mellemrum tilsættes væske, så saucen hele tiden holdes tyndtflydende.
- Følg også anvisningerne i brugsanvisningen for stegegryden.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Kyllingebryst	Stegegryde	1	200		Bruning + 15 - 20	Inden kødet lægges i stegegryden, skal den varmes op med bruningsstrinnet. Stik derefter stegetermometeret i kødet.
Okse-gullasch	Stegegryde	1	220 / 130 - 140*		Bruning + 60 - 120	Brug bruningsstrinnet til bruning af løg og kød. Hæld væde ved, og skru ned. Tilbered 60 - 120 minutter afhængigt af kødets art.
Ossobuco	Stegegryde	1	220 / 140*		Bruning + 60 - 90	Brug bruningsstrinnet til bruning af kødet og grøntsagerne. Hæld væde ved, og skru ned. Læg låg på, og tilbered yderligere i 60 - 90 minutter. Vend ossobuco-skiverne en gang.
Tafelspitz (østrigsk ret)	Stegegryde	1	220 / 130*		Bruning + 210 - 240	Brun de halverede løg, lad grøntsagerne svitse med ganske kort, og hæld væde ved. Bring lagen i kog, tilsæt salt, og læg kødet i. Kødet skal være helt dækket af væske. Læg låget på stegegryden, og tilbered videre ved 130 °C.
Hjorte-ragout	Stegegryde	1	220 / 130 - 140*		Bruning + 60 - 100	Brug bruningsstrinnet til bruning af kødet og resten af ingredienserne. Hæld væde ved, og skru ned. Tilbered 60 - 100 minutter afhængigt af kødets art og størrelse.
Benløse fugle	Stegegryde	1	220 / 120*		Bruning + 60 - 90	Brun de benløse fugle enkeltvis med bruningsstrinnet.
Tortilla	Stegegryde	1	175		Bruning + 10 - 15	Brun alle ingredienser undtagen æggene i stegegryden, hæld derpå æggemassen henover, og fortsæt tilberedningen, til tortillaen er stivnet.
Omelet med fyld	Stegegryde	1	175		Bruning + 10 - 15	Brun alle ingredienser undtagen æggene i stegegryden, hæld derpå æggemassen henover, og fortsæt tilberedningen, til omeletten er stivnet.

* Bruning ved kraftig varme, færdigtilberedning ved lavere temperatur.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Fyldte peberfrugter, vegetarisk	Stegegryde	1	200		30	Tip: Fyld peberfrugterne med kogt ris, ebly-hvede eller linser samt løg, ost, krydderurter og krydderier.
Chili con carne	Stegegryde	1	220 / 130*		Bruning + 60 - 90	
* Bruning ved kraftig varme, færdigtilberedning ved lavere temperatur.						

Akrylamid i fødevarer

Hvilke retter drejer det sig om?

Akrylamid opstår primært i korn- og kartoffelprodukter, som bliver tilberedt ved meget høje temperaturer. Det drejer sig f.eks. om kartoffelchips, pommes frites, toast, rundstykker, brød, fint bagværk (kiks, honningkager, spekulatius).

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold	
Generelt	Hold tilberedningstiden så kort som muligt. Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune. Der dannes mindre akrylamid ved tilberedning af store stykker.
Bagning	Med Varmluft maks. 180 °C.
Småkager	Æg eller æggeblomme reducerer dannelsen af akrylamid. Fordel småkagerne jævnt og i ét lag på pladen.
Ovn Pommes frites	Bag mindst 400 g pr. plade for at undgå udtørring.

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

GAGGENAU



9000914369 da (960301)