

EB 333

Ovn

Indholdsfortegnelse

Anvendelse i henhold til formål	3
Vigtige sikkerhedsanvisninger	4
Årsager til skader	6
Miljøbeskyttelse	6
Energibesparelse	6
Miljøvenlig bortskaffelse	6
Lær apparatet at kende	7
Ovn	7
Display og betjeningslementer	8
Symboler	8
Farver og visning	8
Yderligere informationer i og i [®]	9
Køleventilator	9
Positioner Funktionsvælger	9
Tilbehør	11
Specialtilbehør	11
Inden den første ibrugtagning	12
Indstille sprog	12
Indstille klokkeslætsformat	12
Indstille klokkeslæt	12
Indstilling af datoformat	12
Indstille dato	13
Indstille temperatur-format	13
Afslutte den første ibrugtagning	13
Opvarmning af ovnen	13
Rense tilbehør	13
Aktivering af apparat	14
Standby	14
Aktivere apparat	14
Betjening af apparat	14
Ovnrum	14
Sætte tilbehør ind	14
Tænde	15
Lynopvarmning	15
Sikkerhedsafbryder	15
Timer-funktioner	15
Åbne Timer-menu	15
Minutur	15
Stopur	16
Varighed	16
Sluttidspunkt for tilberedningen	17
Langtids-timer	18
Indstille langtids-timeren	18

Individuelle opskrifter	19
Registrere opskrift	19
Programmere opskrift	19
Angiv navn	20
Starte opskrift	20
Ændre en opskrift	20
Slette opskrift	20
Stegetermometer	21
Placering af stegetermometer i retten	21
Indstilling af kernetemperaturen	21
Vejledende værdier for kernetemperatur	22
Roterende grillspid	23
Forberedelse	23
Aktivere roterende grillspyd	24
Slukke for drejespyddet	24
Bruningstrin	24
Børnesikring	25
Aktivere børnesikring	25
Deaktivere børnesikring	25
Grundindstillinger	26
Rengøring og pleje	28
Rengøringsmiddel	28
Udtagning af riste	29
Pyrolyse (selvrens)	29
Forberede pyrolyse	29
Starte pyrolysen	30
Rengøring af tilbehør med pyrolyse	30
En fejl, hvad gør man?	31
Strømafbrydelse	31
Demo-modus	31
Skifte pære i ovnlampe	31
Kundeservice	32
E-nummer og FD-nummer	32

Tabeller og tips	33
Grøntsager	34
Retter og tilbehør	35
Fisk	37
Kød	38
Fjerkræ	40
Grillning og ristning	41
Bagværk	42
Hævning	44
Desserter	45
Optøning	46
Henkogning	47
Desinficering	47
Tørring	47
Bagesten	48
Stegegryde	49
Akrylamid i fødevarer	51

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

Anvendelse i henhold til formål

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

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

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

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

Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Apparatet må udelukkende anvendes til tilberedning af madretter og drikkevarer. Apparatet skal være under opsig, 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 opsig 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 15 år gamle og er under opsig.

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.

⚠️ Vigtige sikkerhedsanvisninger

⚠️ Advarsel – 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.

⚠️ Advarsel – 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.
- Alkoholdampe 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.
- Pærene bliver meget varme, når de er tændt. Der er stadig fare for forbrænding et stykke tid efter, at de er blevet slukket. Lad pærene køle af, inden apparatet rengøres. Sluk ovnbelysningen under rengøringen.
- Pærene bliver meget varme, når de er tændt. Der er stadig fare for forbrænding et stykke tid efter, at de er blevet slukket. Lad pærene køle af, inden de udskiftes.

⚠️ Advarsel – Fare for skoldning!

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. 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.

⚠️ Advarsel – Fare for tilskadekomst!

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

⚠️ Advarsel – 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.

Advarsel – 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.

Advarsel – Fare for forbrænding!

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

Advarsel – 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 til 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 frasætningsplads 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

Tips om energibesparelse og oplysninger om kassering af apparatet.

Energibesparelse

- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.
- Luk så vidt muligt ikke døren op under driften.
- Der kan også sættes to kager ved siden af hinanden i ovnrummet. Ved drift med varmluft kan der bages i flere lag samtidig.
- Ved længere tilberedningstider kan ovnen slukkes 10 minutter, før tilberedningstiden er slut, så restvarmen udnyttes til færdigtilberedningen.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



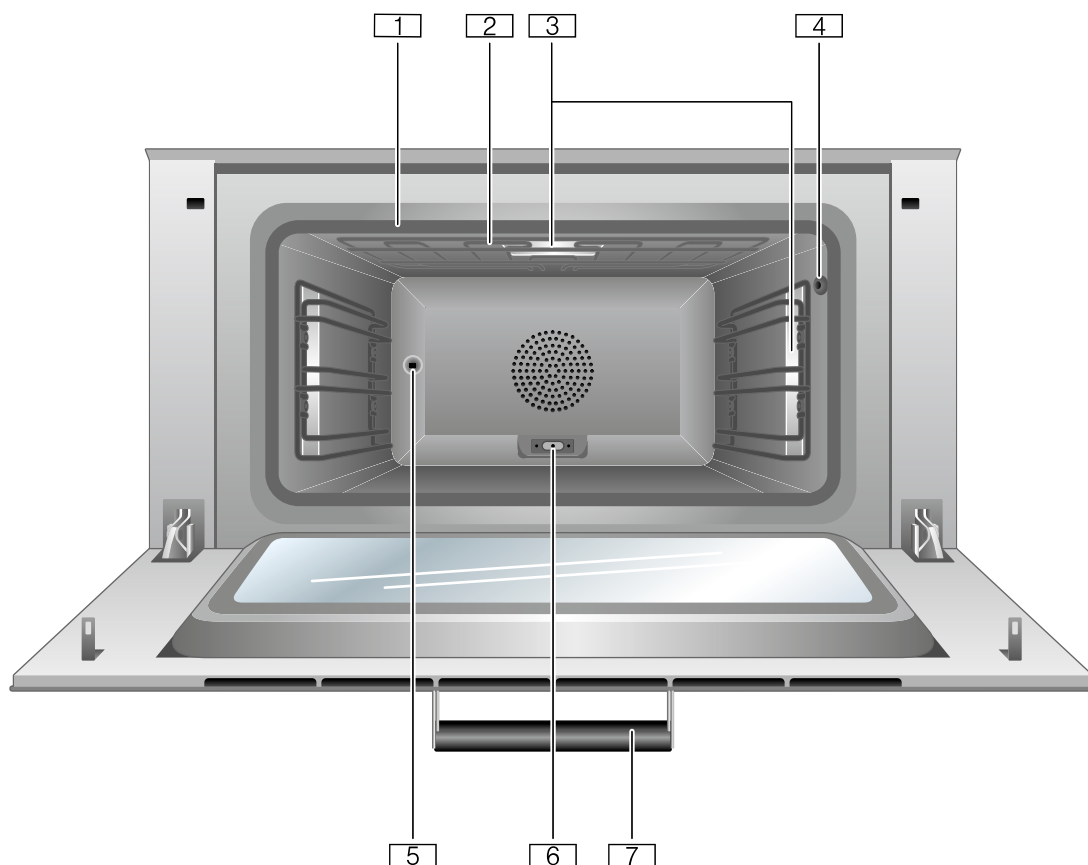
Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Lær apparatet at kende

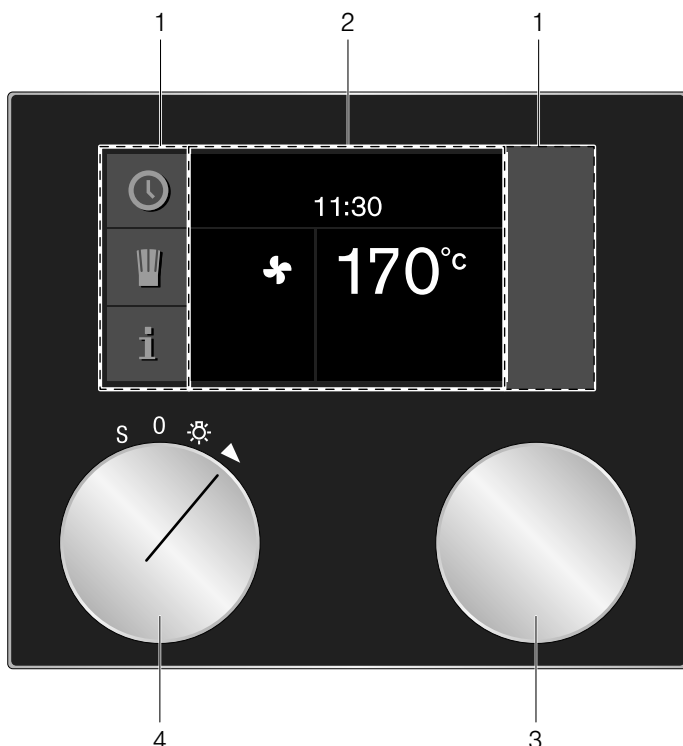
Her bliver det nye apparat præsenteret. Betjeningsfeltet og de enkelte betjeningselementer bliver forklaret. Der er oplysninger om ovnrummet og om tilbehøret.

Ovn



1	Dørtætning
2	Grillelement
3	Ovnelysning
4	Stikdåse til stegetermometer
5	Drev, roterende grillspid
6	Indstikssokkel til ekstra varmelegeme (ekstra tilbehør til bagesten og stegegrøde)
7	Håndtag

Display og betjeningselementer



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
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 bruningsstrinet
>>	Afslut bruningsstrinet

Farver og visning

Farver

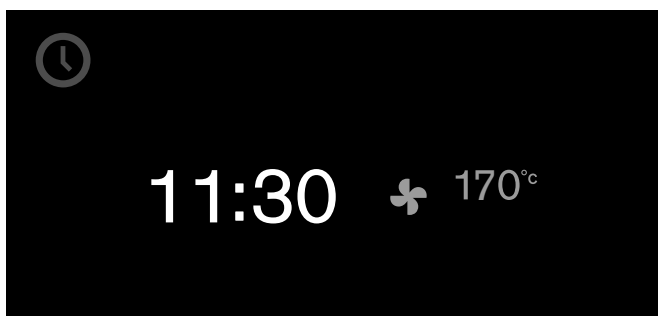
Die forskellige farver er beregnet som brugervejledning i de respektive indstillingssituationer.

orange	Første indstillinger Hovedfunktioner
blå	Grundindstillinger Rengøring
hvid	indstillelige værdier

Visningsmåde

Afhængigt af situationen ændres visningsmåden for symboler, værdier eller for hele displayet.

Zoom	Den indstilling, der aktuelt bliver ændret, vises forstørret. Kort før en aktiv funktion afsluttes, bliver den vist forstørret (f.eks. de sidste 60 sekunder ved Timer-funktionen).
Reduceret displayvisning	Efter kort tid bliver displayvisningen reduceret, så det kun er de vigtigste ting, der vises. Denne funktion er forindstillet og kan ændres i Grundindstillingerne.



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

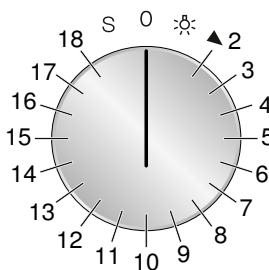
Apparat har en køleventilator. Køleventilatoren tændes under driften. Ved højere temperaturer og ved bestemte ovnfunktioner arbejder køleventilatoren med et højere omdrejningstal, hvorved ventilatorlyden bliver kraftigere. Den varme luft kommer ud under døren.

Når retterne er taget ud, skal ovndøren holdes lukket, til ovnen er afkølet. Lad ikke ovndøren stå halvvejs åben, fordi de tilgrænsende køkkenskabe kan tage skade. Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid endnu, og slukkes derefter automatisk.

Pas på!

Ventilationsåbningerne må ikke dækkes til. Apparatet bliver i givet fald overophedet.

Positioner Funktionsvælger



Position	Funktion/ovnfunktion	Temperaturområde Foreslået temperatur	Anvendelse
0	Nulstilling		
	Lys		
2	Varmluft 	50 - 300 °C 170 °C	Varmluft: til bagning af kager, småkager og gratiner i flere lag. Ventilatoren i bagvæggen fordeler varmen jævnt i ovnrummet.
3	Eco-varmluft* 	50 - 300 °C 170 °C	Energibesparende drift med varmluft til kager, kød, tærter og gratiner. Restvarmen udnyttes optimalt. Komfortfunktionerne aktiveres ikke (f.eks. ovnbelysning og katalysator). Det er kun muligt at vise ovnrummets temperatur under opvarmningen. Forvarm ikke ovnen. Sæt retterne ind i den kolde ovn, og start den angivne tilberedningstid. Hold apparatets dør lukket under tilberedningen. På den måde undgås varmetab.
4	Overvarme + undervarme --- ---	50 - 300 °C 170 °C	Til kager i form eller på bageplade, gratiner, stege.
5	Overvarme + 1/3 undervarme --- —	50 - 300 °C 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 170 °C	Direkte varme oppefra, f.eks. til brunning af frugtkager med marengs.
7	1/3 Overvarme + under- varme — ---	50 - 300 °C 170 °C	Til ostekage, brød i firkantet form, retter i vandbad (f.eks. ægge-stand, crème brûlée). Til langtidsstegning uden låg og til opvarmning af retter (retterne bliver mindre udtørret). Meget velegnet, hvis retten ved afslutning af tilberedningen skal opvarmes direkte nedefra.

* Ovnfunktion, som bruges til fastlæggelse af energiklassen iht. EN60350-1.

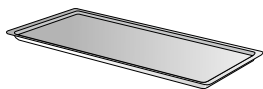
Position	Funktion/ovnfunktion	Temperaturområde Foreslået temperatur	Anvendelse
8	Undervarme ---	50 - 300 °C 170 °C	Til efterbagning, f.eks. af fugtige frugtkager, til henkogning, til retter i vandbad.
9	Varmluft + undervarme 	50 - 300 °C 170 °C	Ekstra varme nedefra til fugtige kager, f.eks. frugtkager.
10	Varmluft + 1/3 undervarme 	50 - 300 °C 170 °C	Til høje tærter og gratiner, lasagne, løgtærter, æggeretter (f.eks. tortilla, omeletter med fyld).
11	Fladgrill + cirkulationsluft 	50 - 300 °C 220 °C	Jævn varme fra alle sider til kød, fjerkræ og hel fisk.
12	Fladgrill 	50 - 300 °C 220 °C	Til grilning af flade stykker kød, pølser eller fiskefileter. Gratiner.
13	Kompakt grill --w--	50 - 300 °C 220 °C	Kun den midterste del af grillelementet bliver opvarmet. Energi-besparende grilning af små mængder.
14	Bagestensfunktion 	50 - 300 °C 250 °C	Kun med bagesten (ekstra tilbehør) Bagesten, som opvarmes nedefra, til bagning af sprøde pizzaer, brød eller rundstykker som i en stenovn.
15	Stegegydefunktion 	50 - 220 °C 180 °C	Kun med stegegyde (ekstra tilbehør) Stegegyde af støbejern, som opvarmes, til store stykker kød, gratiner eller feststege.
16	Hævning 	30 - 50 °C 38 °C	Hævning: til gærdej og surdej. Dejen hæver betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur. Den optimale temperaturindstilling til gærdej er 38 °C.
17	Optøning * o	40 - 60 °C 45 °C	Ensartet og skånsom optøning. Til grøntsager, kød, fisk og frugt.
18	Varmholdning 	30 - 120 °C 70 °C	Varmholdning af retter, forvarmning af porcelænsservice.
S	Grundindstillinger 		I grundindstillingerne kan der foretages individuelle indstillinger.
	Pyrolyse 	485 °C	Selvrens

* Ovnfunktion, som bruges 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:



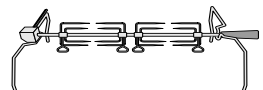
Bageplade, emaljeret



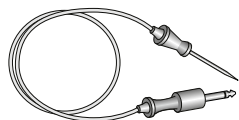
Grillrist



Grillbradepande med rist



Roterende grillspid



Stegetermometer til stikdåse

Specialtilbehør

Følgende tilbehør kan De bestille via Deres forhandler:

- | | |
|------------|--|
| 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
(varmeelement skal bestilles separat) |
| BA 090 100 | Drejeknap, sort, sæt med 2 stk. |
| 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.

Tag tilbehør, der ikke skal bruges, ud af ovnen.
Stikdåsen til det ekstra varmeelement i ovnens bagvæg:
Ved normal drift uden det ekstra varmeelement skal afdækningen altid befinde sig i stikdåsen.

Inden den første ibrugtagning

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 "Førstegangsindstillinger" i displayet. Nu kan det nye apparat indstilles:

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

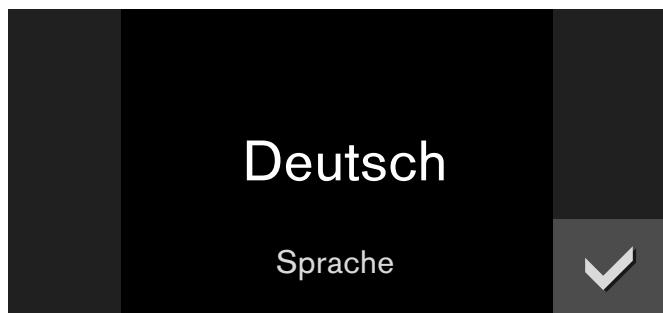
Anvisninger

- 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 ✓.

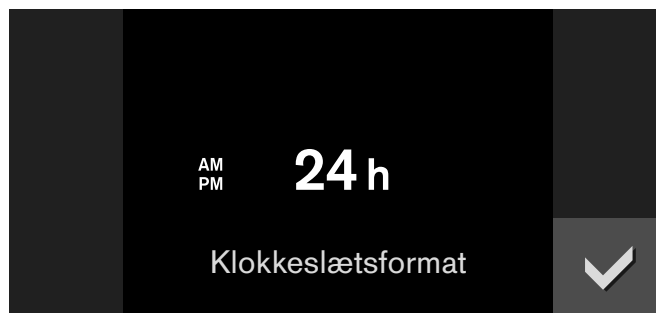


Bemærk: Ved omstilling til et nyt sprog bliver systemet genstartet, dette varer nogle sekunder.

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.

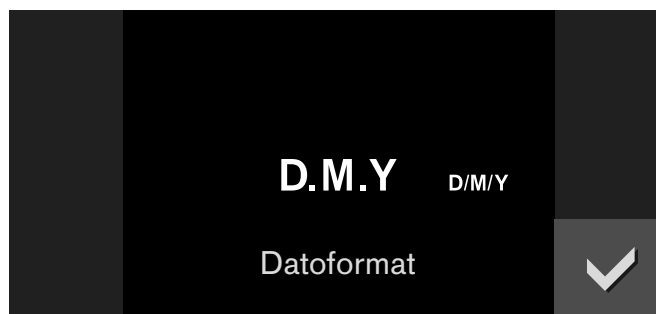
- 1 Indstil det ønskede klokkeslæt med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



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.

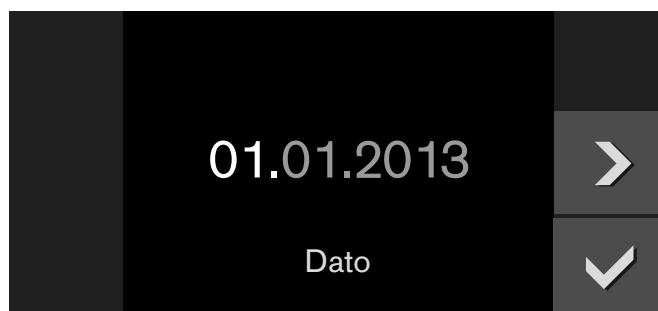
- 1 Vælg det ønskede format med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.



Indstille dato

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

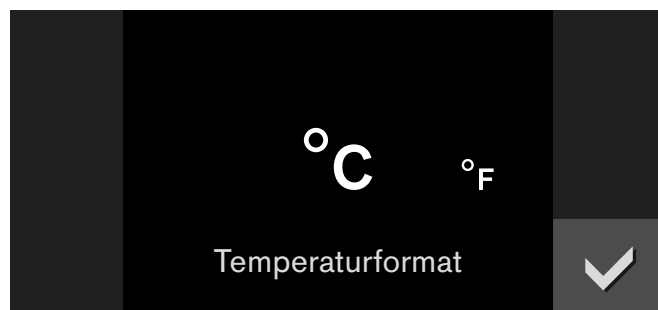
- 1 Indstil den ønskede dag med drejeknappen.
- 2 Skift til indstilling af måned med symbolet ➤.
- 3 Indstil måneden med drejeknappen.
- 4 Skift til indstilling af år med symbolet ➤.
- 5 Indstil året med drejeknappen.
- 6 Bekræft med ✓.



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

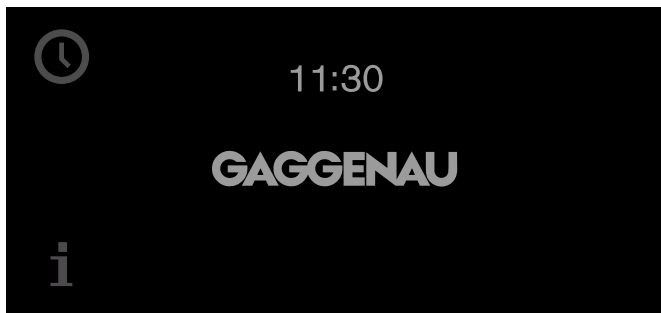
Rengør tilbehøret grundigt i varmt opvaskevand og en blød opvaskesvamp, inden De bruger det første gang.

Aktivering af apparat

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 anpasse 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.

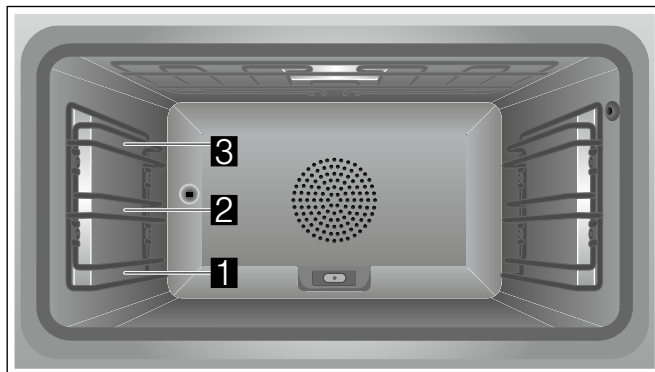
Anvisninger

- 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 ovnbelysningen efter kort tid.

Betjening af apparat

Ovnrum

Der er tre indsætningshøjder (rillehøjder) i ovnrummet. Indsætningshøjderne angives med tal nedefra og op.



Pas på!

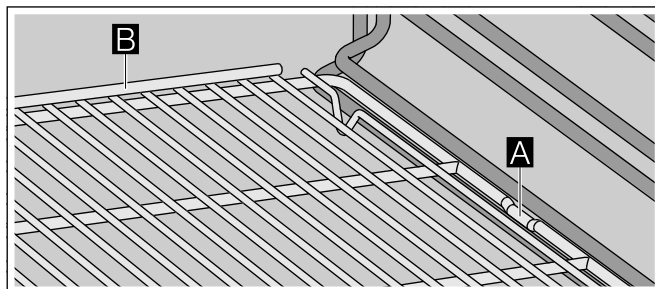
- Stil ikke noget direkte på ovnbunden. Tildæk aldrig ovnens bund med aluminiumsfolie. Der opstår en varmeophobning, som kan beskadige apparatet.
- Skyd ikke tilbehør ind mellem rillerne, fordi det i så fald kan vippe.

Sætte tilbehør ind

Tilbehøret er konstrueret, så det kan gå i indgreb. Denne funktion forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud. Tilbehøret skal sættes korrekt ind i ovnrummet, for at indgrebsfunktionen kan fungere.

Når risten skydes ind i ovnen,

- skal indgrebshakket **A** vende nedad.
- skal ristens sikkerhedsbøjle **B** være placeret bagest og vende 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 . Bjælken viser kontinuerligt apparatets opvarmningsstatus. Når den indstillede temperatur er opnået, høres et signal, opvarmningssymbolet  går ud.

Bemærk: Ved en temperaturindstilling under 70°C forbliver ovnrums 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  er slukket, fordi retten derved bliver mere ensartet tilberedt.

Bemærk: I standardindstillingerne er funktionen "Lynopvarmning" forindstillet. I grundindstillingerne kan Lynopvarmning  eller opvarmning  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

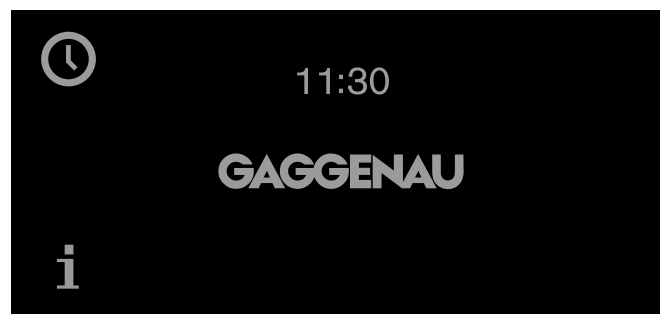
 Tilberedningstid (ikke i standby)

 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 .



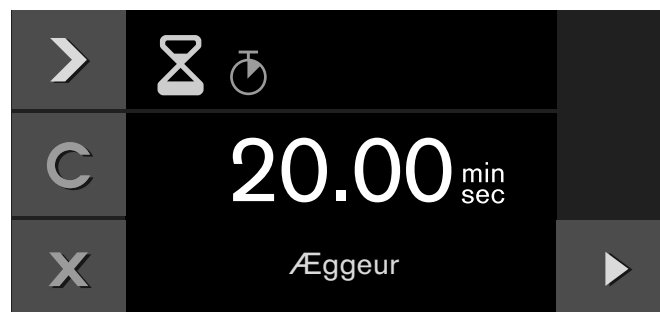
Timer-menuen vises.

Minutur

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

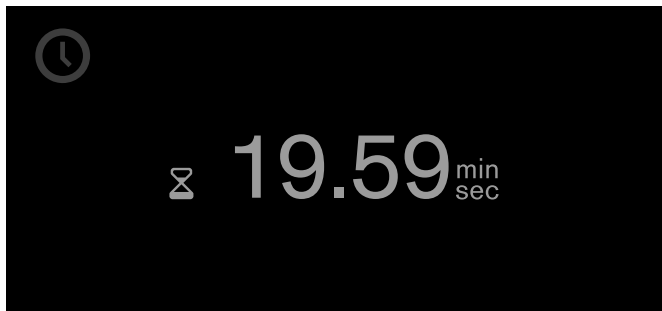
Indstille æggeur

- 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 II. 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

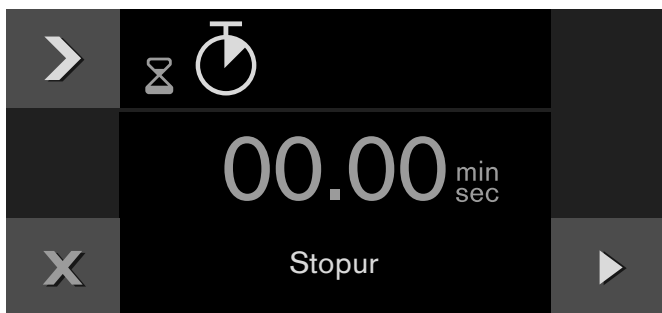
Stopuret udløber uafhængig af apparatets andre indstillinger.

Stopuret tæller fra 0 sekunder op til 90 minutter.

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

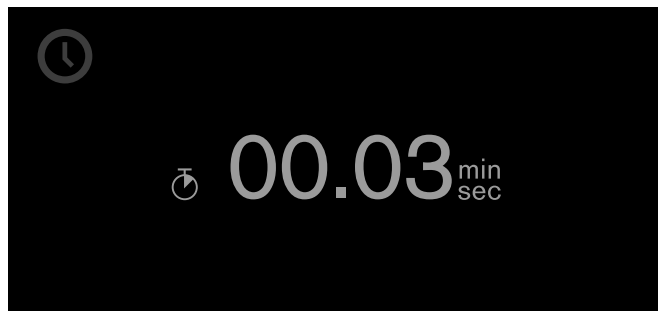
Starte stopur

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



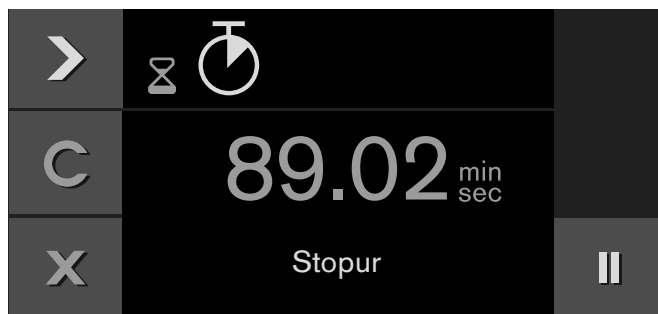
- 3 Start med ▶.

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 II.



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 C.

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.

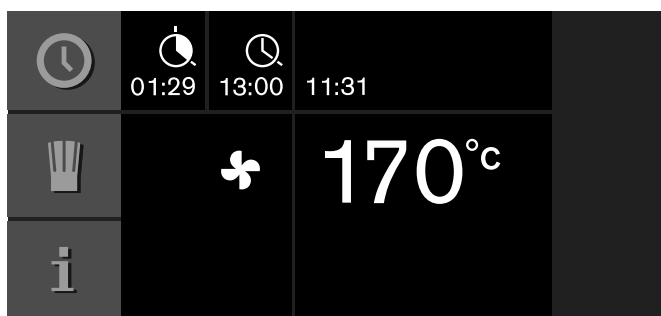
- 1 Berør symbol ⌚.
- 2 Vælg med ➤ funktionen "Tilberedningstid" ⌚.

- 3 Indstil den ønskede tilberedningstid med betjeningsknappen.

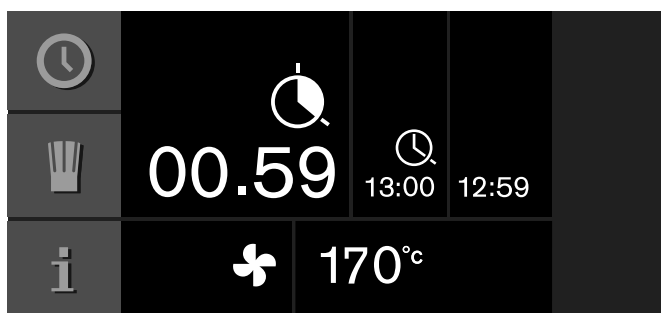


- 4 Start med ►.

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 C. Vend tilbage til normal drift med X.

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.

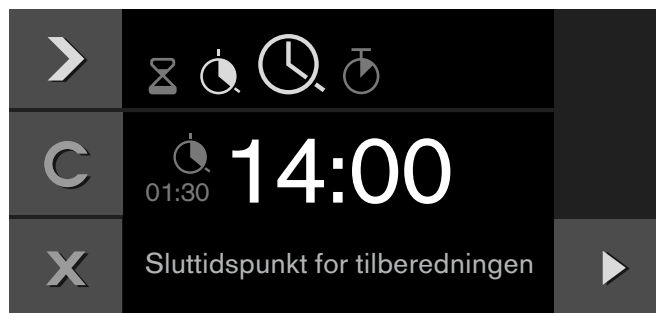
De indtaster tilberedningstiden og forskyder sluttidspunktet for tilberedningstiden til kl. 15:30. Elektronikken beregner starttiden. Apparatet starter kl. 14:50 automatisk og slukker kl. 15:30.

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.

Langtids-timer

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 langtids-timeren

- 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 tilberedningstiden ⌚:
Berør symbol ►. Indstil det ønskede sluttidspunkt for tilberedningstiden med betjeningsknappen.
- 5 Forandre slukningsdatoen 31:
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.

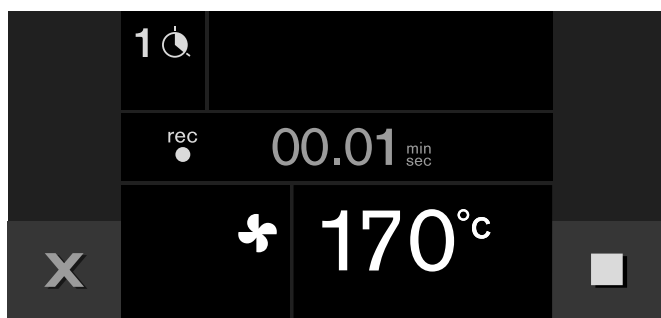
Individuelle opskrifter

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.

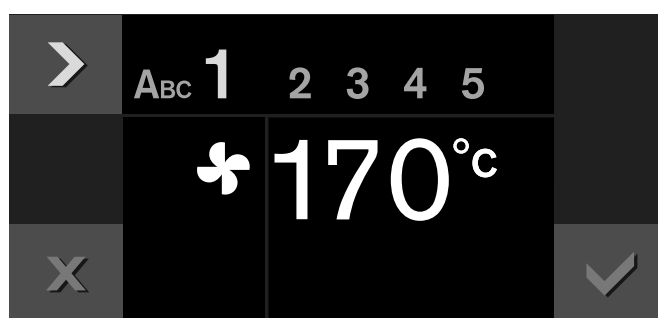
Indtast kernetemperaturen for en fase:

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.

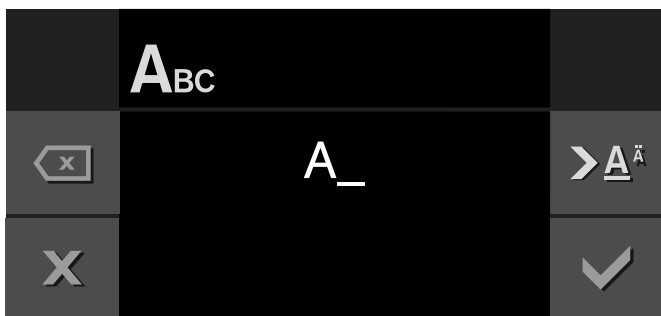
Angive kernetemperatur for en fase:

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".



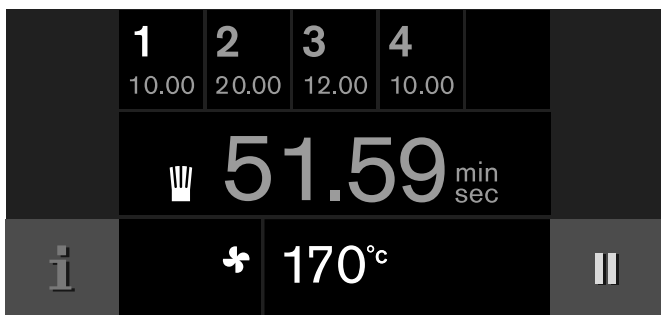
Betjenings-knap	Vælg bogstaver Et nyt ord begynder altid med et stort bogstav.
➤ Â	trykkes kort: Cursor mod højre trykkes langt: Skifte til omlød og specialtegn trykkes to gange: Ombrydning indsættes
➤ Ä	trykkes kort: Cursor mod højre trykkes langt: Skift til normale tegn trykkes to gange: Ombrydning indsættes
⌂ x	Bogstav slettes

- 2 Gem med ✓.
- eller -
Afbryd med X 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 ▶.
Oven 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 X, 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 C.
- 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!

⚠ Advarsel – 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.

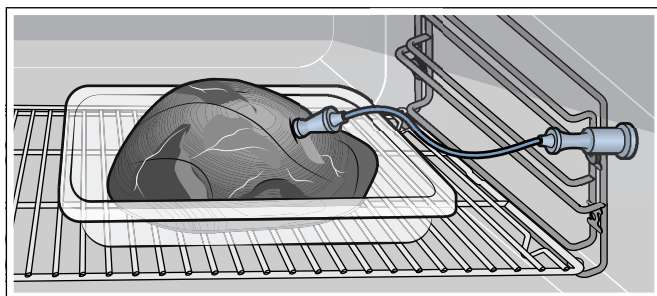
⚠ Advarsel – Forbrændingsfare!

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

Placering af stegetermometer i retten

Stik stegetermometeret ind i kødet, før det sættes i ovnen.

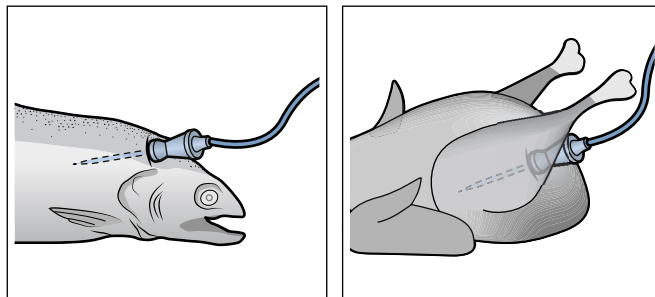
Stik metalspidsen ind i kødet på det tykkeste sted. Sørg for, at spidsen befinder sig nogenlunde midt i kødstykket. Det må ikke stikkes ind i fedt, og det må ikke berøre fadet eller benet i kødet.



Ved flere kødstykker skal stegetermometeret stikkes ind i midten af det tykkeste kødstykke.

Stik så vidt muligt stegetermometeret helt ind.

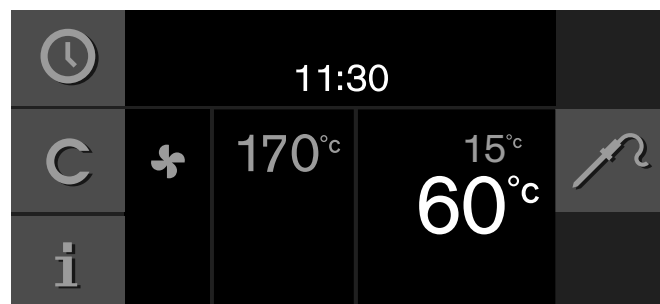
Vær opmærksom på ved fjerkræ, at spidsen af stegetermometeret ikke må befinde sig inde i hulrummet, og at det ikke må berøre en knogle, men skal placeres i kødet mellem bugen og låret.



Stik først stegetermometeret ind i brød efter 10 - 15 minutters bagetid i det koldeste sted på brødet. Skorpen sørger for, at stegetermometeret ikke synker ned i dejen. Fortsæt bagningen, til brødet har nået den ønskede kernetemperatur.

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 stegetermometret samtidig med tilberedningstids-timeren, bliver apparatet slukket af den programmering, som først når den angivne værdi.

Ændre indstillet kernetemperatur:

Berør symbolet . Korrigér 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

Levnedsmiddel	Vejledende værdi for kernetemperatur
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	
Rådyrryg	60 - 70 °C
Rådyrkølle	70 - 75 °C
Steaks af hjorteryg	65 - 70 °C
Hare-, kaninryg	65 - 70 °C
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	
Lamme-kølle	
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	96 °C
Postej	72 - 75 °C
Terrine	60 - 70 °C
Foie gras	45 °C

Roterende grillspid

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

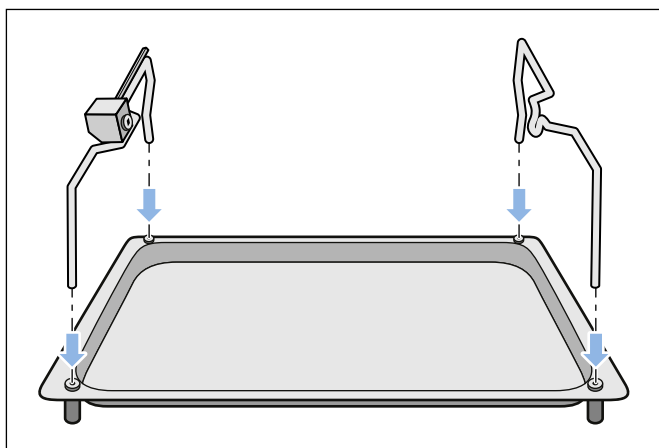
De kan benytte drejespyddet ved alle driftsarter. De bedste resultater får De ved driftsarterne "Grill med stor flade" eller "Overvarme".

Pas på!

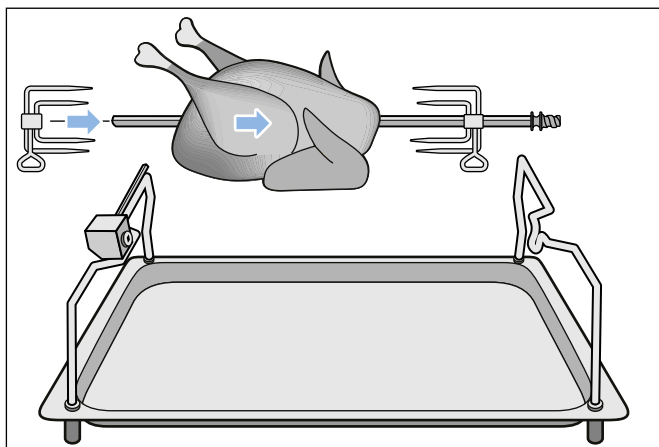
Benyt stegetermometeret ikke i kombination med drejespyddet.

Forberedelse

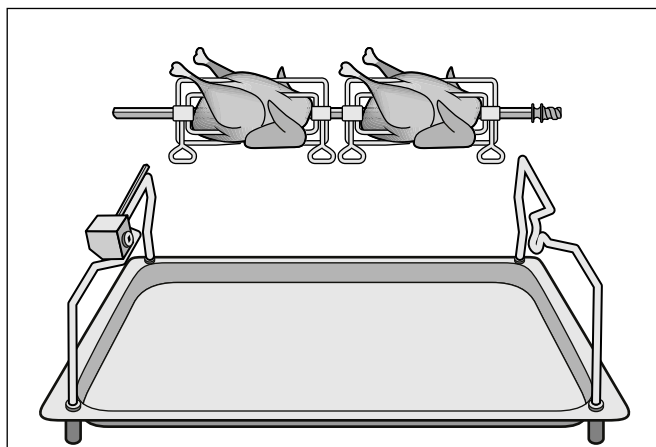
- 1 Stik de to bøjler ind i bøsningerne i grillbradepanden. Drevet er placeret i venstre side.
Bemærk: Placer bøjlerne korrekt.



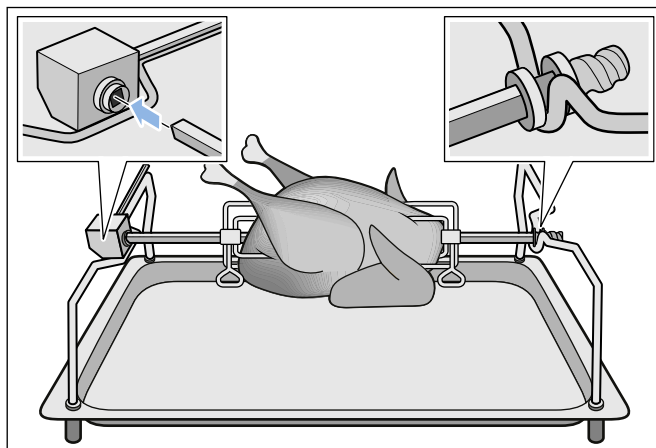
- 2 Sæt den højre gaffel på grillspyddet, og skru den fast.
- 3 Placer grillmaden midt på grillspyddet. Fastgør dele, der stikker ud (f.eks. vinger), så de ikke kommer i berøring med grillelementet. Sæt den venstre gaffel på grillspyddet, og skru den fast.



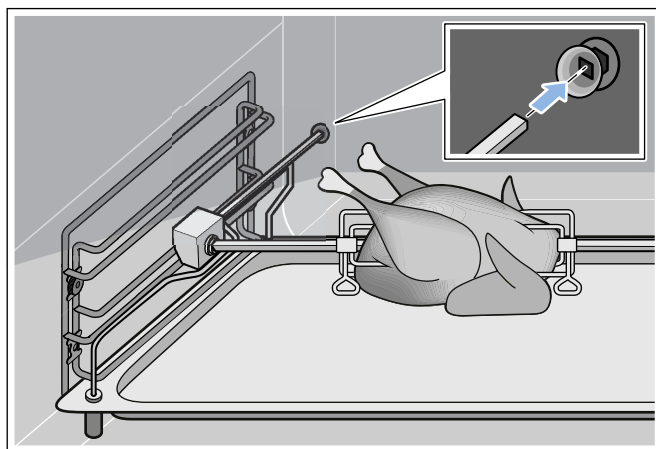
- 4 Hvis to mindre kyllinger skal grilles samtidigt (maks. 1,5 kg/pr. kylling), skal de begge to skrues fast med to gaffler.



- 5 Læg det roterende grillspyd på bøjlerne. Det firkantede stykke skal gå i indgreb i drivdelen.



- 6 Sæt grillbradepanden med det roterende grillspyd ind i den underste indsætningshøjde i ovnen.
Bemærk: Drivakslen skal gå i indgreb i åbningen i ovnens bagvæg. Drej om nødvendigt grillspiddet lidt.



Aktivere roterende grillspyd

- 1 Indstil den ønskede temperatur og ovnfunktion.
- 2 Berør symbolet . Drevet for det roterende grillspyd bliver aktiveret.



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.

Advarsel – 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.

Bruningstrin

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

Berør symbol . Bruningstrinet starter. De kan også indstille bruningstrinet flere gange efter hinanden.



For at slukke for bruningstrinet før tiden skal De berøre symbol .

Børnesikring

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

Anvisninger

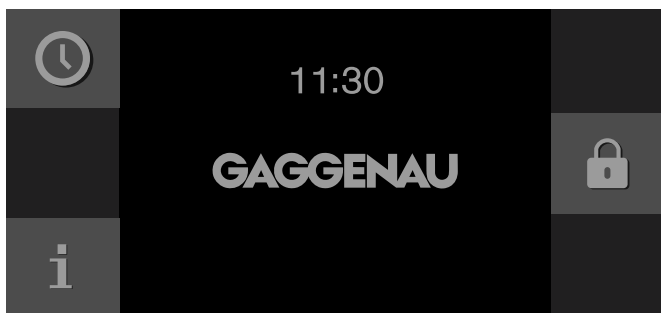
- Børnesikringen skal indstilles til "tilgængelig" i grundindstillingerne (se kapitlet 'Grundindstillinger').
- Hvis der opstår et strømsvigt, mens børnesikringen er aktiveret, kan det ske, at børnesikringen er deaktiveret, når strømforsyningen kommer tilbage.

Aktivere børnesikring

Forudsætning:

Funktionsvælgeren står på 0.

Berør symbolet  i mindst 6 sekunder.



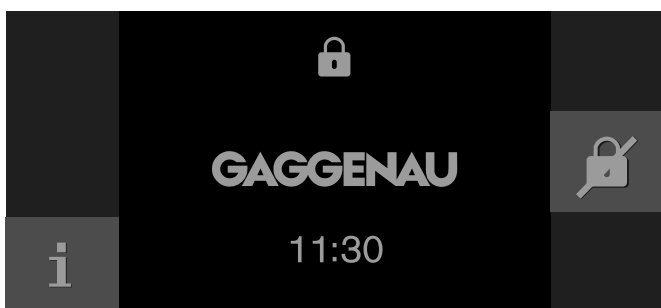
Børnesikringen er aktiveret. Standby-indikatoren vises. Symbolet  vises øverst i displayet.

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 ✕. 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'.
	Børnesikring	Ikke tilgængelig* / Tilgængelig	Tilgængelig: Børnesikringen kan aktiveres (se kapitlet 'Børnesikring').
* Standardindstillinger			

Rengøring og pleje

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

Advarsel – Fare for elektrisk stød!

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

Advarsel – 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.

Advarsel – Fare for forbrænding!

Pærer bliver meget varme, når de er tændt. Der er stadig fare for forbrænding et stykke tid efter, at de er blevet slukket. Lad pærene køle af, inden apparatet rengøres. Sluk ovnbelysningen under rengøringen.

Advarsel – 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 skrubbesvampe eller rengøringssvampe.

Vask nye karklude grundigt før brug.

Område	Rengøringsmiddel
Glasruder i ovndør	Rengøringsmiddel til glas: Rengør med en blød klud eller en mikrofiberklud. Brug ikke glasskraber!
Display	Tør af med en mikrofiberklud eller en let fugtig klud. Må ikke tørres af med meget vand!

Område	Rengøringsmiddel
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp, 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.
Aluminium, sort, mat (Indvendige dør-rammer, sidepaneler ved siden af ovnrummet)	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud. Fastbrændt eller fedtet smuds kan fjernes med et fedtopløsende middel (artikel-nr. 00311781 hos kundeservice eller i online-shop). Følg også brugsanvisningen for rengøringsmidlet! Pas på! Beskadigelse af overflader som følge af uegnede rengøringsmidler! Anvend ikke skarpe eller skurende rengøringsmidler.
Ovnrum	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp, og tør efter med en blød klud.
Meget tilsmudset ovnrum	Rense-gel, spray til ovne (bestillingsnummer 00311860 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 ovnlampe	Varmt opvaskevand: Brug en opvaskesvamp til rengøring.
Dørtætning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Brug en opvaskesvamp til rengøring, undlad at skure. Anvend ikke metal- eller glasskraber til rengøring!
Stegetermometer	Tør af med en fugtig klud. Må ikke vaskes i opvaskemaskine!
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste.
Ribberammer	Opvaskemaskine, se kapitlet 'Udtagning af ribberammer'.
Roterende grillspyd	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Drevet til det roterende grillspyd må ikke lægges i blød eller rengøres i opvaskemaskine!
Teleskopudtræk (ekstra tilbehør)	Varmt opvaskevand: Rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Må ikke lægges i blød eller rengøres i opvaskemaskine!

Område	Rengøringsmiddel
Bagesten (ekstra tilbehør)	Fjern fastbrændte rester med en opvaskesvamp eller -børste. Bagestenen må aldrig vaskes med vand!
Stegegryde (ekstra tilbehør)	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Stegegryden må ikke vaskes i opvaskemaskine!

Mikrofiberklud

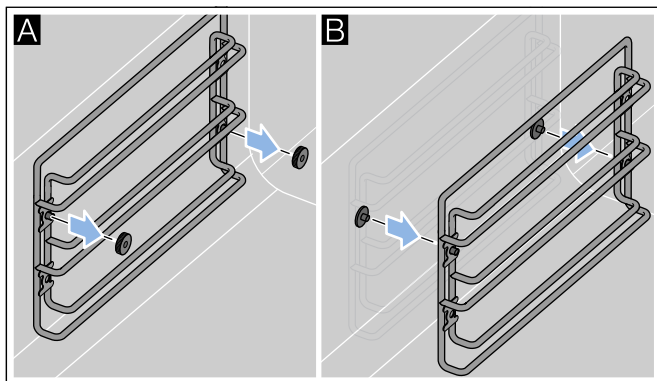
Mikrofiberkluden med vokskagestruktur er særligt velegnet til rengøring af følsomme overflader såsom glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium (bestillings-nr. 00460770, hos kundeservice eller i Online-Shop). Den fjerner flydende og fedtholdigt snavs i samme arbejdsgang.

Udtagning af riste

Ristene kan tages ud af ovnen, så de kan rengøres.

Udtagning af riste

- 1 Læg et viskestykke i ovnen for at beskytte emaljen mod ridser.
- 2 Skru de riflede fingermøtrikker ud **A**.
- 3 Tag ristene af **B**.



Ribberammerne kan vaskes i opvaskemaskine.

Isætning af riste

Bemærk: Ristene i højre og venstre side er identiske.

- 1 Sæt ristene ind på plads. Kontroller, at rillehøjde 3 er placeret øverst (se afbildning).
- 2 Skru de riflede fingermøtrikker fast.

Pyrolyse (selvrens)

Under pyrolysen opvarmes bageovnen til 485 °C. Derved bliver rester fra stegning, grillning eller bagning brændt bort, og det er kun nødvendigt at tørre asken ud af ovnrummet.

Pyrolysen varer 3 timer. Det er mulig at forskyde tidspunktet pyrolysens afslutning (hvis pyrolysen f.eks. skal udføres om natten).

⚠ Advarsel – Brandfare!

Løstliggende madrester, fedt og stegesoft kan blive antændt under den pyrolytiske rengøring. Fjern altid grove tilsmudsninger fra ovnrum og tilbehør inden den pyrolytiske rengøring.

⚠ Advarsel – 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.

⚠ Advarsel – 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 pyrolyse

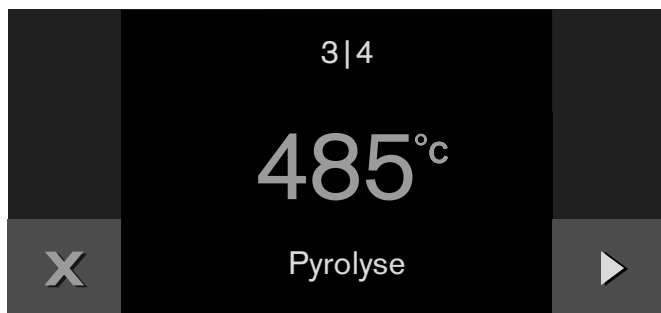
Pas på!

Brandfare! Løse madrester, fedt og stegesoft kan antændes. Tør ovnrummet af med en fugtig klud.

- Fjern grove tilsmudsninger og madrester fra ovnen.
- Rengør dørtætninger, dørens inderside og glasruden manuelt, fordi disse dele ikke bliver rensede af pyrolysen.
- Tage alle løse dele ud af ovnrummet. Ribberammerne tåler pyrolyse. Der må ikke være flere genstande tilbage i ovnrummet!
- Stikdåsen til det ekstra varmeelement i ovnens bagvæg: Kontroller, at afdækningen er på plads i stikdåsen.
- 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.

Rengøring af tilbehør med pyrolyse

Gaggenau bageplader og grillbradepander er belagt med pyrolysesikker emalje. For at sikre optimal rengøring af ovnen anbefaler vi dog at tage alt tilbehør ud af ovnen inden pyrolysen. Kun på denne måde kan varmen fordeles jævnt.

Følgende anvisninger skal ubetinget overholdes, hvis fastbrændte rester på bageplader eller i grillbradepanden skal fjernes:

Anvisninger

- Fjern grove tilsmudsninger, stegesaft og madrester inden pyrolysen. Madrester, fedt og stegesaft kan antændes under pyrolysen.
- Sæt kun én bageplade eller én grillbradepande ind i den underste rille i ovnen!
- Skyd bagepladen eller grillbradepanden helt ind i ovnen til anslaget.
- Hverken grillristen, det roterende grillspyd, støbejernsstegegryden, bagestenen, stegetermometret eller andet tilbehør må renses sammen med pyrolysen.
- Rustfri stikdåser på grillbradepander kan blive misfarvede! Det har ingen indflydelse på brugbarheden.

En fejl, hvad gør man?

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

Advarsel – 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

⚠ Advarsel – 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.

⚠ Advarsel – Fare for forbrænding!

Pærerne bliver meget varme, når de er tændt. Der er stadig fare for forbrænding et stykke tid efter, at de er blevet slukket. Lad pærerne køle af, inden de udskiftes.

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

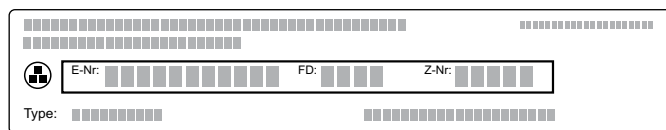
Når glasafdækningen i ovnen er beskadiget, skal den udskiftes. Afdækninger får De hos kundeservicen. Angiv venligst E-nummeret og FD-nummeret af Deres apparat.

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.



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

- 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 råvarernes kvalitet og udgangstemperatur samt af deres vægt og tykkelse.
- Der er angivet temperatur- og/eller tidsintervaller i tabellerne. Begynd med den laveste værdi. Vælg om nødvendigt en længere tid næste gang.
En lavere temperatur giver en mere jævn bruning. Indstil om nødvendigt en højere temperatur næste gang.
- Angivelserne gælder for gennemsnitlige mængder til fire til seks personer.
- Ovnens størrelse er stor nok til tilberedning af større mængder. Hvis der skal tilberedes en større mængde, skal tilberedningstiden forlænges med 5 - 10 minutter.
- Brug de angivne fader og beholdere. Hvis der anvendes andre former for fader og beholdere, kan tilberedningstiden hhv. forlænges / forkortes.
- Alle typer varmebestandige fader og beholdere kan anvendes. Placer altid fader og beholdere på midten af grillristen. Ved større stege kan grillbradepanden også anvendes.
- Læg ikke de enkelte stykker for tæt sammen på grillristen 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.
- Luk kun ovndøren op ganske kort for at sætte retterne ind i ovnen efter forvarmningen.
- Indsætningshøjderne er angivet nedefra.
- Stil altid glasfade, som lige er taget ud af ovnen, på en tør varmebrik og aldrig på et koldt eller fugtigt underlag. Glasset kan springe.
- Ved driftstyperne Stegegrydefunktion og Bagestensfunktion skal der bruges ekstra tilbehør.
- Ovnfunktion Eco-varmluft
Energibesparende drift med Varmluft til kager, kød, tærter og gratiner. Restvarmen udnyttes optimalt. Komfortfunktionerne aktiveres ikke (f.eks. ovnbelysning og katalysator). Det er kun muligt at vise ovnrummets temperatur under opvarmningen. Forvarm ikke ovnen.
Sæt retterne ind i den kolde ovn, og start den angivne tilberedningstid. Hold apparatets dør lukket under tilberedningen. På den måde undgås varmetab.

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 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 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	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	Grillbradepande	3	300	~~~~~	6 - 10*	Tip: Smag til med løg, olie eddike, salt og peber. Tilpas tilberedningstiden i forhold til størrelsen.
Rodfrugter	Grillbradepande	2	200	✿	30*	Tip: Smag gulerødder, selleri, kålrabi og rødbeder til med olie, hvidløg, salt og peber.
Græskar i både	Grillbradepande	2	200	✿	30*	Tip: Smag til med olie, hvidløg, ingefær, spidskommen, salt og peber.
Antipasti	Grillbradepande	3	250	~~~~~	15 - 20*	Tip: Dryp de grønssagerne med aceto balsamico, mens de endnu er varm, og smag til med salt.
Escalivada (mediterrane grønssager tilberedt i ovn)	Gratinform + grillrist	3	280	~~~~~	15 - 20*	Tip: Auberginer, løg, tomater, peberfrugter, olie. Smager dejligt både varmt og koldt.
Ratatouille	Grillbradepande	2	200	---	35 - 40*	Tip: Drys med Parmesan til sidst.
Ovnbagte tomater	Gratinform + grillrist	2	120	✿	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 + grillrist	2	180	✿	30	Tip: Halver julesalaten, drys med salt, rul kogt skinke omkring, hæld en fløde- eller bechamelsauce over, og drys med ost.
		2	180	✿ ^e	60	Uden forvarmning, luk ikke ovndøren op.
Grønssagsgratin	Gratinform + grillrist	2	200	---	30	Tilbered / blancher grønssager og andre ingredienser forinden.
* 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 tærter og gratiner er 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 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 + grillrist	2	200	---	60*	Fyld et lag havsalt på 1,5 cm i en gratinform. Læg små uskrællede kartofler på saltlaget, og smør dem med olivenolie med en pensel.
Kartoffelbåde	Bageplade + bagepapir	2	200	✿	20 - 25*	Tip: Skær kartoflerne ud i både, dryp med olivenolie, og drys med paprika og salt.
Pommes frites, frisk tilberedt	Bageplade + bagepapir	3	200	✿	15 - 30*	Tip: Smør kartoflerne med lidt olie, drys med salt, paprika eller karry efter tilberedningen.
Pommes frites, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	220	✿	14 - 16*	Fordel de frosne pommes frites godt på bagepladen.
Kartoffelgratin	Gratinform + grillrist	2	180	✿	45	Uden forvarmning, luk ikke ovndøren op.
		2	180	✿ ^e	75	
Kartoffelpuffer	Bageplade	2	175	✿	30*	Smør pladen med rigeligt olie, tryk kartoffelmassen til flade 'puffer', og smør dem med lidt olie.
Gedeost i bacon-svøb	Bageplade + bagepapir	2	220	✿	6	Velegnet til gedefriskost eller gedecamembert.
Gedeost med honning	Bageplade + bagepapir	2	200	✿	6	Tip: Dryp gedefriskost eller gedecamembert med lavendelhonning, og drys pinjekerner henover.
Bagt camembert, paneret, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	180	✿	20	Bages, til paneringen hvælver sig.
Mozzarella sticks, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	180	✿	8	
Fetaost	Gratinform + grillrist	2	250	☼	12	Tip: Læg fetaost i terninger i en form med olie, tomat, løg, hvidløg og rosmarin, og drys med salt og peber.
Ovnbagt ost, frisk tilberedt	Bageplade	2	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.

* Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Retter						
Tortilla	Gratinform + grillrist	2	160	✿	40	Tip: Tilberedes med paprika, oliven, løg, Serranoskinke og Manchego-ost.
Omelet med fyld	Gratinform + grillrist	2	160	✿	40	Tip: Fyld omeletten med grønne og hvide asparges, og server med gravet laks.
Frittata	Gratinform + grillrist	2	190	---	40 - 45	Tip: Tilbered med spinat, løg og rejer.
Enchiladas, gratineret	Gratinform + grillrist	2	200	---	10 - 15	
Lasagne	Gratinform + grillrist	2	175	✿	40	Tip: Tilbered gratinen klassisk eller vegetarisk med grillede grøntsager og bøffelmozzarella.
		2	175	✿ ^e	70	Uden forvarmning, luk ikke ovndøren op.
Oste-makaroni	Gratinform + grillrist	2	180 / 220	✿	20	Sprød osteskorpe: Forøg temperaturen til 220 °C efter 10 minutter, og gratiner i 10 minutter.
Ostepasta	Gratinform + grillrist	2	180 / 220	✿	30	Læg den frisk kogte pasta lagvis i formen, og drys ost mellem hvert lag. Hæld til sidst ost og stegte løg over, og forøg temperaturen til 220 °C i 5 minutter.
Mini-forårsruller, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	210	✿	15*	
Pizza, frisklavet	Bageplade	2	250	---	8 - 12	Smør bagepladen med lidt olie, eller brug bagepapir.
Pizza, dybfrost	Grillrist	2	200	✿	13	
American pizza (tyk bund), dybfrost	Bageplade	2	200	---	20 - 24	Uden forvarmning! Ved forvarmet ovn: Reducer bagetiden med 4 minutter.
Flammkuchen, frisk tilberedt	Bageplade	2	250	---	7 - 9	Tip: Tilberedes klassisk eller med gedefriskost, Parmaskinke, figner og forårsløg.
Flammkuchen, dybfrost	Grillrist	2	220	✿	10 - 12	
Quiche	Tærteform + grillrist	2	200	---	15 + 20	Prik huller i bunden flere steder med en gaffel, og forbag i 15 minutter. Hæld æggemassen over bunden, og bag yderligere i 20 minutter.
Løgtærte	Tærteform + grillrist	2	200	---	40 - 50	Prik huller i bunden flere steder med en gaffel.
* Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.						

Fisk

- Af hygiejniske grunde bør fisk have opnået en kerntemperatur på mindst 62 - 70 °C efter tilberedningen. Det er den ideelle tilberedningstemperatur. → *"Stegetermometer" på side 21*
- Drys først salt på fisk efter tilberedningen. På den måde bevares fiskens naturlige aroma, og der trækkes mindre vand ud af den.
- Smør grillristen let, eller brug bagepapir. Så hænger fisken ikke fast i grillristen.
- 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.
- Hvis grillbradepanden bruges med risten, skal der hældes ca. 100 ml væske i grillbradepanden. På den måde bliver kødsaften opsamlet, og ovnen forbliver ren. Hvis der hældes for meget vand i grillbradepanden, kan tilberedningsresultatet blive ændret, fordi der dannes for meget vanddamp.
- 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	180		10*	
Rejer, pillede, dybfrost	Grillrist + grillbradepande	2	180		14*	
Fiskespid	Grillrist + grillbradepande	3	200		12 - 14*	Anvend fisk med fast kød, f.eks. sej, rødfisk, torsk.
Forel, hel	Bageplade + bagepapir	3	220		16*	Tip: Fyld med citron, hvidløg og persille.
Dorade, hel	Bageplade + bagepapir	3	175		25*	Tip: Fyld med citron, hvidløg og timian, eller server som sommerret med mynte. Skær diagonale ridser i doradens skind.
Havbras (1 kg)	Bageplade + bagepapir	2	175		30 - 35*	
Laksesteak	Bageplade + bagepapir	3	200		10 - 12	Tip: Mariner med limefrugt, salt, peber og hvidløg.
Tunfiskesteak	Bageplade + bagepapir	3	250		8 - 10	Tip: Tilbered tunfisken på asiatisk vis med sojasauce, sesamololie, ingefær, honning, hvidløg, chili og korianderfrø.
Blæksprutteringe, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	220		12	
* Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.						

Kød

- Brug stegetermometret til bedre kontrol af kernetemperaturen. → "Stegetermometer" på side 21
- Hvis grillbradepanden bruges med risten, skal der hældes ca. 100 ml vand i grillbradepanden. På den måde bliver kødsaften opsamlet, og ovnen forbliver ren. Hvis der hældes for meget vand i grillbradepanden, kan tilberedningsresultatet blive ændret, fordi der dannes for meget vanddamp.
- 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 spilde, når kødet skæres ud. Store stykker kød, f.eks. stege, kan hvile i ovnen. Det er bedst at tage mindre stykker kød, som f.eks. steaks, ud af ovnen og lade dem hvile indrullet 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 stegegyryden til store stege og ved tilberedningsmåder, hvor der skal hældes meget væde ved stegen.
- Lad kødet trække i marinaden helst natten over, 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 reduceres næste gang, og rille-højden 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	Ovnfunk- tion	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Oksekød						
Oksesteg (1,5 kg)	Grillbrade- pande	2	180	✿	60 - 90*	
Rumpsteak, rosa (450 g)	Grillbrade- pande	2	200	✿	28	Kernetemperatur 65 °C
		2	200	✿ ^e	43	Kernetemperatur 65 °C Uden forvarmning, luk ikke ovndøren op.
Roastbeef / okse- steg (1 kg) – rød	Grillbrade- pande	2	230 / 180	✿	25 - 35**	Tip: Smager godt med sauce béarnaise eller koldt i skiver med remoulade og stegte kartofler.
– rosa	Grillbrade- pande	2	230 / 180	✿	30 - 40**	
– gennemstegt	Grillbrade- pande	2	230 / 180	✿	50 - 60**	
Svinekød						
Svinefilet, hel	Grillbrade- pande	2	230 / 180	✿	25**	Tip: Mariner kødet med olie, hvidløg og per- sille.
Svinefilet (260 g)	Grillbrade- pande	2	180	✿	28	Kernetemperatur 70 °C
		2	180	✿ ^e	41	Kernetemperatur 70 °C Uden forvarmning, luk ikke ovndøren op.
Steg af svinekød, skinke (1 kg)	Grillbrade- pande	2	230 / 180	✿	45 - 50**	Rids sværen i rudemønster, så den bliver lækkert sprød.
Steg, svinenakke (1,5 kg)	Grillbrade- pande	2	230 / 180	✿	95**	
Flæskesteg med sprød svær (1,5 kg)	Grillrist + grillbrade- pande	2	180 / 200	🔥	70 - 80***	Rids sværen i rudemønster, så den bliver lækkert sprød. Kog flæskestegen i vand i 10 minutter inden stegningen.

* Brun først kødet på alle sider på en pande/stegegyryde 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
Svineskank	Grillrist + grillbradepande	2	150 / 200		50***	Rids sværen i rudemønster, så den bliver lækkert sprød. Kog flæsketegen i vand i 90 minutter inden stegningen.
Rullesteg	Grillbradepande	2	180 / 230		70***	
Kalvekød						
Kalvesteg (1,5 kg), rosa	Grillbradepande, stegegryde	2	180		50 - 55*	
Kalveskank	Grillbradepande, stegegryde	2	150 / 180		70***	
Kalvemørbrad	Grillbradepande, stegegryde	2	170		40	
Vildt						
Lammetryg	Grillbradepande, stegegryde	2	165		20	
Kaninryg	Grillbradepande, stegegryde	2	180		20 - 25*	Tip: Mariner kødet med hvidløg, rosmarin, olivenolie og en god aceto balsamico.
Lammekølle (2,5 kg) – rosa	Grillbradepande, stegegryde	2	180		100*	Tip: Mariner kødet natten over med olivenolie, hvidløg, rosmarin, og citronskiver.
– gennemstegt	Grillbradepande, stegegryde	2	180		120*	
Lammeskank	Grillbradepande, stegegryde	2	180		45	
Diverse						
Frikadeller, forstegte (å 80 g)	Bageplade + bagepapir	2	200		20	Brunstegte og saftige frikadeller: Brun først frikadellerne på en pande, og læg dem derefter i ovnen.
Frikadeller, forstegte (å 25 g)	Bageplade + bagepapir	2	200		15	Tip: Sæt små frikadeller af lamme- eller kaninkød på spid, og server dem med mynte-yoghurt eller figensennep.
Fleischkäse (tysk specialitet), frisk tilberedt (700 g)	Grillrist + grillbradepande	2	160		60	Brug stegetermometret (kernetemperatur 67 °C).
Baconstrimler (stegebacon), tyndt	Bageplade + bagepapir	2	180		8 - 10	Lad baconstrimlerne dryppe af på køkkenrulle, når de er taget ud af ovnen.
Fyldte peberfrugter med hakket kød	Gratinform	2	175		30 - 40	Tip: Fyld peberfrugterne med hakket kød, og tilbered dem i tomatsoase.
* Brun først kødet på alle sider på en pande/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 stegetermometret til bedre kontrol af kernetemperaturen. Stik det ikke ind i midten (hulrum), men stik det ind mellem bugen og låret. → "Stegetermometer" på side 21
- Fjerkræ bliver særligt brunt og sprødt, hvis det pensles med smør, olie, saltvand, afdryppet fedt eller appelsinsaft hen mod slutningen af stegetiden.
- Stik huller i skindet under vingerne ved stegning af ænder eller gæs, 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 for retter, hvor der løber meget fedt ud under stegningen, f.eks. ved gåsesteg.
- Hvis grillbradepanden bruges med risten, skal der hældes ca. 100 ml vand i grillbradepanden. På den måde bliver kødsaften opsamlet, og ovnen forbliver ren. Hvis der hældes for meget vand i grillbradepanden, kan tilberedningsresultatet blive ændret, fordi der dannes for meget vanddamp.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
And, hel (1,5 - 2 kg)	Grillrist + grillbradepande	2	160 / 180	---	80*	Tip: Fyld anden med appelsiner, æbler eller tørret frugt.
Gås, hel (3,5 kg)	Grillrist + grillbradepande	2	160 / 190	✿	110 - 130*	Tip: Fyld med æbler, løg og merian, og luk med tandstikkere.
Kalkun, hel (5 kg)	Grillrist + grillbradepande	2	160 / 190	✿	120 - 180*	
Kylling, hel (1 kg)	Grillrist + grillbradepande	2	180	✿	50 - 60	Gnid med olie, salt, peber, paprika og karry. Forvarmning. Kan anvendes med det roterende grillspyd.
		2	180	🌀	50	Kan anvendes med det roterende grillspyd.
Kyllingelår	Grillrist + grillbradepande	3	220	🌀	30 - 35**	Tip: Asiatisk marinade med sojasauce, honning, chili, hvidløg, ingefær, spidskommen, revet skal af limefrugt, koriander.
Kyllingelår	Grillrist + grillbradepande	3	220	🌀	30 - 35**	Når kyllingelårene vendes, skal siden med mest skind vende opad, så skindet bliver lækkert sprødt. Mariner kødet med olie, rosmarin, citronskiver og hvidløg.
Kyllingebryst	Grillrist + grillbradepande	2	200	✿	20 - 25	Tip: Gnid kyllingebrystet med Tandoori-pasta inden tilberedningen. Tilberedningstiden afhænger af størrelsen.
		2	200	✿ ^e	45	Uden forvarmning, luk ikke ovndøren op.
Kyllinge-nuggets, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	200	✿	15**	
Vagtel, hel (à 150 g)	Grillrist + grillbradepande	3	200	🌀	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.

Grillning og ristning

- Der må kun grilles med lukket ovndør.
- Anvend grillbradepanden med risten ved grillning (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 grillningen blive ændret, fordi der dannes for meget vanddamp.
- Grillstykkerne skal så vidt muligt have samme tykkelse, mindst 2 til 3 cm. På den måde bliver de ensartet tilberedt og forbliver saftige. Kød skal altid grilles uden salt. Læg grillstykkerne direkte på risten.
- Træspid kan forkulle under grillning. For at forhindre dette, skal de skæres af så tæt som muligt ved grillmaden eller lægges i vand natten over, inden ingredienserne sættes på. Der kan også anvendes spid af metal.
- Brug den energibesparende ovnfunktion "Kompakt grill" ved små mængder. Her er det kun den midterste del af grillen, der bliver varm. Læg grillstykkerne midt på grillristen.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Shashlikspid	Grillrist + grillbradepande	3	190		14 - 16*	
Stegte pølser	Grillrist + grillbradepande	3	270		10*	
Merguez-pølser	Grillrist + grillbradepande	3	250		10 - 12*	
Spare ribs	Grillrist + grillbradepande	3	220		40*	Tip: Mariner kødet i olie, sennep, balsamico, honning, hvidløg, Worcester sauce, tomatkoncentrat og Tabasco.
Saté-kylling	Grillrist + grillbradepande	3	250		14*	Server med jordnøddesauce.
Ristning af toastbrød	Grillrist	3	200		1:30 - 2	Forvarmning maks. 5 minutter. Hold øje med toasten, så den ikke bliver for mørk. Der må kun grilles med lukket ovndør.
Hawaii-toast	Bageplade + bagepapir	3	190		8 - 10**	
Croque monsieur	Bageplade + bagepapir	3	190		8 - 11**	
Croutoner	Bageplade	2	180		12*	Tip: Bland frisk franskbrød med olivenolie, hvidløg og rosmarinnåle. Brug ikke for meget olie, og hæld først olien over brødtørningerne kort inden ristningen, fordi de ellers suger for meget olie. Vend flere gange.
Gratineret af marengs (på en kage)	Springform + grillrist	2	220		2**	Hold øje med marengsen, så den ikke bliver for mørk.
* 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.
- Småt bagværk, som f.eks. vandbakkelse, småkager eller butterdejslommer kan også bages i to lag samtidigt. Brug rille-højde 1 og 3 og ovnfunktionen Varmluft.
- 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 efterbage lidt, eller sæt lidt før 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, og forlæng bagetiden, hvis kagen ikke er helt gennembagt.
For at opnå en ensartet bagning er det bedst 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 + grillrist	1	165	✿	60 - 70	
		1	165	✿	65 - 75	
Rørekage	Springform + grillrist	1	165	✿	50 - 60	
Formkage	Firkantet form + grillrist	2	160	✿	60	Stil formen på langs i ovnrummet for at opnå en jævn bagning.
		2	160	✿	60	Ved fugtige kager.
Formkage, sandkage i randform	Randform + grillrist	1	165	✿	40	Tip: Klassisk formkage eller med bacon og valnødder.
		1	165	✿ ^e	70	Uden forvarmning, luk ikke ovndøren op.
Kage på bageplade	Bageplade	2	165	✿	25 - 35	Smør bagepladen let, eller brug bagepapir.
Roulade	Bageplade + bagepapir	2	190	✿	7 - 9	Vend den varme roulade-bund ud på bagepapir, som er drysset med sukker, og rul den til en rulle.
Lagkagebund	Springform + grillrist	2	165	✿	30 - 35	Læg bagepapir i springformen.
Gærkager på bageplade	Bageplade	2	165	✿	30 - 40	Tip: Læg blommer, figner eller løg og bacon på kagen. Smør bagepladen let, eller brug bagepapir.
Frugtkage med mørdej	Tærteform + grillrist	2	165	✿	45 - 50	Tip: Læg jordbær eller abrikoser og marzipan på kagen.
		2	165	✿	45 - 55	
Tærte	Tærteform + grillrist	2	190	✿	35	Fransk kage på mørdejsbund, f.eks. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
		2	190	✿	35	

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

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Apple pie (iht. EN 60350-1)	Springform Ø 20 cm + grillrist	2	160	✿	90 - 105	Forvarmning
Biskuittærte (iht. EN 60350-1)	Springform Ø 26 cm + grillrist	2	150	✿	25 - 35	Forvarmning
Småkager						
Vandbakkelse, eclairs	Bageplade + bagepapir	2	180	✿	35	Tip: Fyld med vaniljecreme, mousse au chocolat, frugt- eller mokkafløde.
		2	180	✿	30	
Småkager, sprøjtede småkager	Bageplade	2	160 - 170	✿	15	
Butterdejslommer, fyldte	Bageplade + bagepapir	3	200	✿	15	Tip: Fyld med skinke og ost eller med appel- siner og rosiner. Pensles med ægge- blomme.
Bagværk, butterdej	Bageplade + bagepapir	2	200	✿	10	Tip: Med sesamfrø, birkes, sukkerglasur.
Butterdejsplader	Bageplade + bagepapir	2	200	✿	15	Tip: Med budding, frugt.
Sprøde makronflager	Bageplade + bagepapir	2	140	✿	10 - 15	Bagetiden afhænger af bagværkets tyk- kelse. Form flagerne, mens de endnu er varme, f.eks. som kræmmerhuse til is eller ruller til dessert.
Grissini	Bageplade + bagepapir	2	160	✿	30 - 40	Drys med havsalt, rosmarin, karry, sesamfrø eller kommen. Bagetiden afhænger af gris- siniernes tykkelse.
Cookies (à 20 g)	Bageplade + bagepapir	2	175	✿	10 - 12	Med chokolade, rosiner, nødder eller citron.
Brownies	Bageplade + bagepapir	2	120	✿	60 - 65	Skær dem ud i firkanter efter bagningen. På grund af den lave temperatur får bagværket en let flydende indvendig konsistens.
		2	180	✿ ^e	45	Uden forvarmning, luk ikke ovndøren op.
Muffins	Muffin- plade/ små papir- forme	2	180	✿	20	Med chokolade, nødder eller rosiner. Smør muffinpladen godt.
Cupcakes	Cupcake- plade/ små papir- forme	2	180	✿	15	Smør cupcake-pladen godt.
Small cakes (iht. EN 60350-1)	Bageplade	2	150	✿	25 - 35	Forvarmning
	Bageplade	3	150	✿	28 - 32	Forvarmning
	Grillbrade- pande	1				Bagning i to lag
	Bageplade	2	160	---	28 - 32	Forvarmning
Sprøjtede småkager (iht. EN 60350-1)	Bageplade	2	140	✿	40 - 50	Forvarmning
	Bageplade	3	140	✿	50 - 60	Forvarmning
	grillbrade- pande	1				Bagning i to lag
	Bageplade	2	160	---	30 - 35	Forvarmning

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

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Brød, rundstykker						
Flerkornsbrød	Bageplade + bagepapir	2	200 / 170*	✿	50 - 60	
Surdejsbrød	Bageplade + bagepapir	2	200 / 180*	---	50 - 60	
Brød i firkantet form	Firkantet form + grillrist	2	175	---	45 - 50	
Baguette, forbagt	Bageplade + bagepapir	2	220	---	10 - 12	
Fladbrød	Bageplade + bagepapir	2	200	✿	25 - 30	Bagetiden afhænger af brødernes størrelse og tykkelse.
Foccacia	Bageplade + bagepapir	2	210	---	20 - 25	Med belægning af forskellige ingredienser, som f.eks. krydderurter, havsalt, oliven, sardeller, løg, skinke, tomat eller ost.
Baguette med hvidløg/krydderurter	Bageplade + bagepapir	2	200	---	12 - 14	
Gæriletbrød	Bageplade + bagepapir	2	165	✿	25	Uden forvarmning, luk ikke ovndøren op.
		2	165	✿ ^e	45	
Rundstykker, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	170	✿	12	
Rundstykker, frisk tilberedte (å 50 g)	Bageplade + bagepapir	2	250 / 200*	---	20 - 25	
Ludpenslet bagværk, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	200	✿	12 - 15	
Croissants, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	170	---	25 - 30	
* Forvarm ovnen ved den angivne temperatur. Skru ned til den anden temperaturangivelse, når bagværket sættes i ovnen.						

Hævning

- Stil dejen i en skål på grillristen. Vælg ovnfunktionen "Hævning".
- Indstil 38 - 40 °C ved større mængder, f.eks. et brød, og forlæng tiden. 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.
- Ved denne funktion tændes ovnbelysningen ikke.

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

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 + grillrist	2	200	✿	25	Æbletærte med sukkerdrys smager også dejligt med bær eller mirabeller.
Stegte æbler	Gratinform + grillrist	2	200	✿	30	Tip: Anvend madæbler, f.eks. Boskop. De er særligt velegnede til madlavning og bagning. Sommervariation: Med fyld af Ricotta, citroner, honning, kardemomme, vanilje og pinjekerner.
Kompot	Grillbradepande	2	180	✿	30 - 40	F.eks. abrikoser eller forskellige bær. Tilsæt ikke væde, rør rundt flere gange. Smag til med honning, frisk vanilje eller kanel. Tilberedningstiden afhænger af frugternes art og modenhed.
Clafoutis	Gratinform + grillrist	2	200	✿	30	Fransk dessert: Klassisk med kirsebær, men smager også dejligt med mirabeller eller bær.
		2	200	✿ ^e	55	Uden forvarmning, luk ikke ovndøren op.
Sød tærte	Gratinform + grillrist	2	180	✿	30	F.eks. semulje, kvark eller mælkeris.
Meringue (20 g)	Bageplade + bagepapir	2	100	✿	150	Formes så fladt som muligt, så massen kan tørre godt igennem.

Optøning

- Hertil anvendes ovnfunktionen "Optøning".
- De angivne optøningstider er kun vejledende. Optøningens varighed afhænger af de frosne madvarers størrelse, vægt og form: Madvarer skal fryses ned så fladt som muligt eller enkeltvis. Det reducerer optøningstiden.
- Sæt grillristen med de frosne madvarer ind i den anden rille-højde. Sæt 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 madvarer kan være mindre holdbare, så de hurtigere bliver fordærvet end ferske madvarer. Tilbered derfor optøede madvarer 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 krydderier. Lad derefter fisken tø helt op ved rumtemperatur.
- Ovnen er ikke egnet til optøning af hele kyllinger eller stege, fordi dette tager meget lang tid. Det er væsentligt hurtigere at tø sådanne madvarer op i en dampovn eller dampbageovn.
- Hvis temperaturen er indstillet til under 70 °C, tændes ovnbelysningen ikke.

Advarsel – Sundhedsrisiko!

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

Sæt grillbradepanden ind under madvarerne i ovnen. Den opsamlende optøningsvæde fra kød eller fjerkræ skal hældes bort. Vask køkkenvasken bagefter, og skyl efter med rigeligt vand. Vask 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)	Grillbradepande	2	50 - 55	* ø	25 - 30	
Grøntsager (500 g)	Grillbradepande	2	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 + grillbradepande	2	55	* ø	50 - 55*	
Fiskefilet (å 150 g)	Grillrist + grillbradepande	2	45 - 50	* ø	45 - 50*	
Rejer	Grillrist + grillbradepande	2	50	* ø	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.						

Henkogning

- Madvarer 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 friske frugter og grøntsager.
- Ovnen er ikke egnet til henkogning af kød.
- Kontroller henkogningsglas, gummiringe, klemmer og fjedre, og rengør dem grundigt.
- Stil henkogningsglassene i en varmebestandig beholder med vand. De må ikke røre ved hinanden, og vandet skal dække mindst $\frac{3}{4}$ af glassenes indhold.
- 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 et bryggers. Glas, som er blevet åbnet, skal opbevares i køleskab og skal bruges op hurtigt.

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

Desinficering

- Henkogningsglassene skal helst desinficeres i ovnen inden henkogningen for at undgå, at indholdet bliver fordærvet. Kun på den måde kan henkogte madvarer 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	100	✱	20 - 25	Henkogningsglas, sutteflasker

Tørring

- Tørring er en konserveringsmetode, hvor der bliver trukket op til 50% væde ud af madvarerne ved tilførsel af tør varme. Samtidig bliver madvarernes smag mere intensiv.
- Jo tykkere madvarerne er, desto længere varer tørringsprocessen. Tørringsprocessen bliver kortest og mest energibesparende, hvis madvarerne skæres i skiver.
- Læg de forberedte madvarer på bagepapir på risten eller på bagepladen. Vend madvarerne af og til under tørringsprocessen.
- Varigheden af tørringen afhænger af madvarernes tykkelse og af det naturlige indhold af væde, f.eks. tager det længere tid at tørre tomater end svampe.
- Anvend rille-højde 1 og 3, 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	60	✱	3 - 4	
Æbleringe	Grillrist + bagepapir	2	60 - 70	✱	6 - 8	
Tomater i 8 både	Grillrist + bagepapir	2	70	✱	7 - 8	Fjern kernerne fra tomaterne, ellers bliver tørringstiden forlænget.
Krydderurter	Grillrist + bagepapir	2	60	✱	1:30 - 2	F.eks. purløg, persille, salvie

Bagesten

- Hertil kræves det ekstra tilbehør bagesten og varmeelement.
- 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 samtidig.
- 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 efter 10 - 15 minutter. 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, boller, frisklavede (à 50 g)	Bagesten	1	250 / 200*		15 - 20	
Fladbrød	Bagesten	1	210		20 - 25	Bagetiden afhænger af brødernes størrelse og tykkelse.
Foccacia	Bagesten	1	210		20	Med belægning af forskellige ingredienser, som f.eks. krydderurter, havsalt, oliven, sardeller, løg, skinke, tomat eller ost.
Flerkornsbrød	Bagesten	1	200		35 - 45	
Surdejsbrød	Bagesten	1	250 / 200*		50 - 60	
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		2 - 4	Tip: Tilberedes klassisk eller med gedefriske, Parmaskinke, figner og forårsløg.
Flammkuchen, dybfrost	Bagesten	1	250		8 - 10	
* 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. Fordi maden bliver færdigtilberedt i ovnen, lugter der mindre af mad, køkkenet er rent og ryddeligt, og kogesektionen 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 fordamper 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.
- Hvis kødet tilberedes i saucen, skal der om nødvendigt 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	Brug stegetermometret. Læg ikke låg på.
Okse-gullasch	Stegegryde	1	220 / 130*		Bruning + 60 - 90	Brug bruningstrinnet til bruning af løg og kød. Hæld væde ved, og skru ned. Tilbered i 60 - 90 minutter afhængigt af kødets art. Læg låg på.
Ossobuco	Stegegryde	1	220 / 140*		Bruning + 60 - 90	Brug bruningstrinnet 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. Læg låg på.
Kogt oksekød "Tafelspitz"	Stegegryde	1	220 / 130*		Bruning + 200 - 220	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. Læg låg på.
Benløse fugle	Stegegryde	1	220 / 120*		Bruning + 60 - 80	Brun de benløse fugle enkeltvis med bruningstrinnet. Læg låg på.
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. Læg låg på.
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. Læg låg på.

* Bruning ved kraftig varme, færdigtilberedning ved lavere temperatur.

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Couscous-ret	Stegegryde	1	220 / 140*	☐	Bruning + 90 - 120	Brun kødet og grøntsagerne, tilsæt derefter væske, og fortsæt tilberedningen. Læg låg på. Tilbered couscous-grynene i en gryde på kogesektionen.
Chili con carne	Stegegryde	1	220 / 130*	☐	Bruning + 90	Læg låg på.
* 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

9001140003 (970601)
da

GAGGENAU

