

BX 480/481 112

Dobbeltbageovn

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	9
Standby	9
Aktivere apparat	9
Yderligere informationer i og i [®]	9
Køleventilator	9
Positioner Funktionsvælger	10
Tilbehør	12
Specialtilbehør	12
Inden den første ibrugtagning	13
Indstille sprog	13
Indstille klokkeslætsformat	13
Indstille klokkeslæt	13
Indstilling af datoformat	13
Indstille dato	13
Indstilling af temperaturenhed	13
Afslutte den første ibrugtagning	13
Opvarme ovnen	13
Rense tilbehør	13
Betjening af apparatet	14
Ovnrum	14
Sætte tilbehør ind	14
Indstille ovnfunktion og temperatur	14
Lynopvarmning	15
Sikkerhedsafbryder	15
Timer-funktioner	15
Åbne Timer-menu	15
Minutur	15
Stopur	16
Varighed	16
Sluttidspunkt for tilberedningen	17
Indstille tidsfunktioner for begge ovne samtidigt	18
Langtids-timer	18
Indstille langtids-timer	18
Stegetermometer	19
Placering af stegetermometer i retten	19
Indstille kernetemperatur	20
Vejledende værdier for kernetemperatur	20

Roterende grillspyd	21
Forberedelse	21
Aktivere drejespyd	22
Slukke for drejespyddet	22
Bruningstrin	22
Børnesikring	23
Aktivere børnesikring	23
Deaktivere børnesikring	23
Grundindstillinger	24
Rengøring og pleje	26
Rengøringsmiddel	26
Udtagning af ribberammer	27
Pyrolyse (selvrens)	27
Forberede pyrolyse	27
Start af Pyrolyse	28
Indstille pyrolyse for begge ovne	28
Rengøring af tilbehør med pyrolyse	28
En fejl, hvad gør man?	29
Strømafbrydelse	29
Demo-modus	29
Skifte pære i ovnlampe	29
Kundeservice	30
E-nummer og FD-nummer	30
Tabeller og tips	31
Grøntsager	32
Retter og tilbehør	33
Fisk	35
Kød	36
Fjerkræ	39
Grillning og ristning	40
Bagværk	41
Hævning	45
Desserter	45
Optøning	46
Henkogning	46
Desinficering	47
Tørring	47
Bagesten	48
Stegegryde	49
Akrylamid i fødevarer	50

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

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 opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet indendørs.

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

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

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 15 år gamle og er under opsyn.

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

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

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.
- Indersiden af ovndøren bliver meget varm under driften. Åbn altid ovndøren helt til anslag. Sørg for, at ovndøren ikke vipper tilbage. Undgå kontakt med indersiden af ovndøren.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Alkoholampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.

- 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 apparatet rengøres. Sluk ovnbelysningen under rengøringen.
- 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.

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. Stil ikke gryder og pander på ovnbunden. 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 universalbrædepanden, som er dybere.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Selv om ovndøren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
- Meget snavset dørtætning: Hvis dørtætningen er meget snavset, kan apparatets dør ikke lukkes korrekt under brugen. Forsiderne på de tilstødende skabelementer kan blive beskadiget. Hold altid dørtætningen ren.
- Apparatets dør som sidde- eller aflægningsplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på eller til at læne sig op ad. Brug ikke apparatets dør som fræsætningsplads for service eller tilbehør.
- Sætte tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.

Miljøbeskyttelse

Tips om energibesparelse og oplysninger om kassering af apparatet.

Energibesparelse

- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme. De optager varmen særligt godt.
- Undlad så vidt muligt at åbne døren op under driften.
- Ved bagning af flere kager er det bedst at bage dem lige efter hinanden. Så er ovnen stadig varm, og derved reduceres bagetiden for den næste kage. De kan også sætte to firkantede forme ind ved siden af hinanden.
- 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.



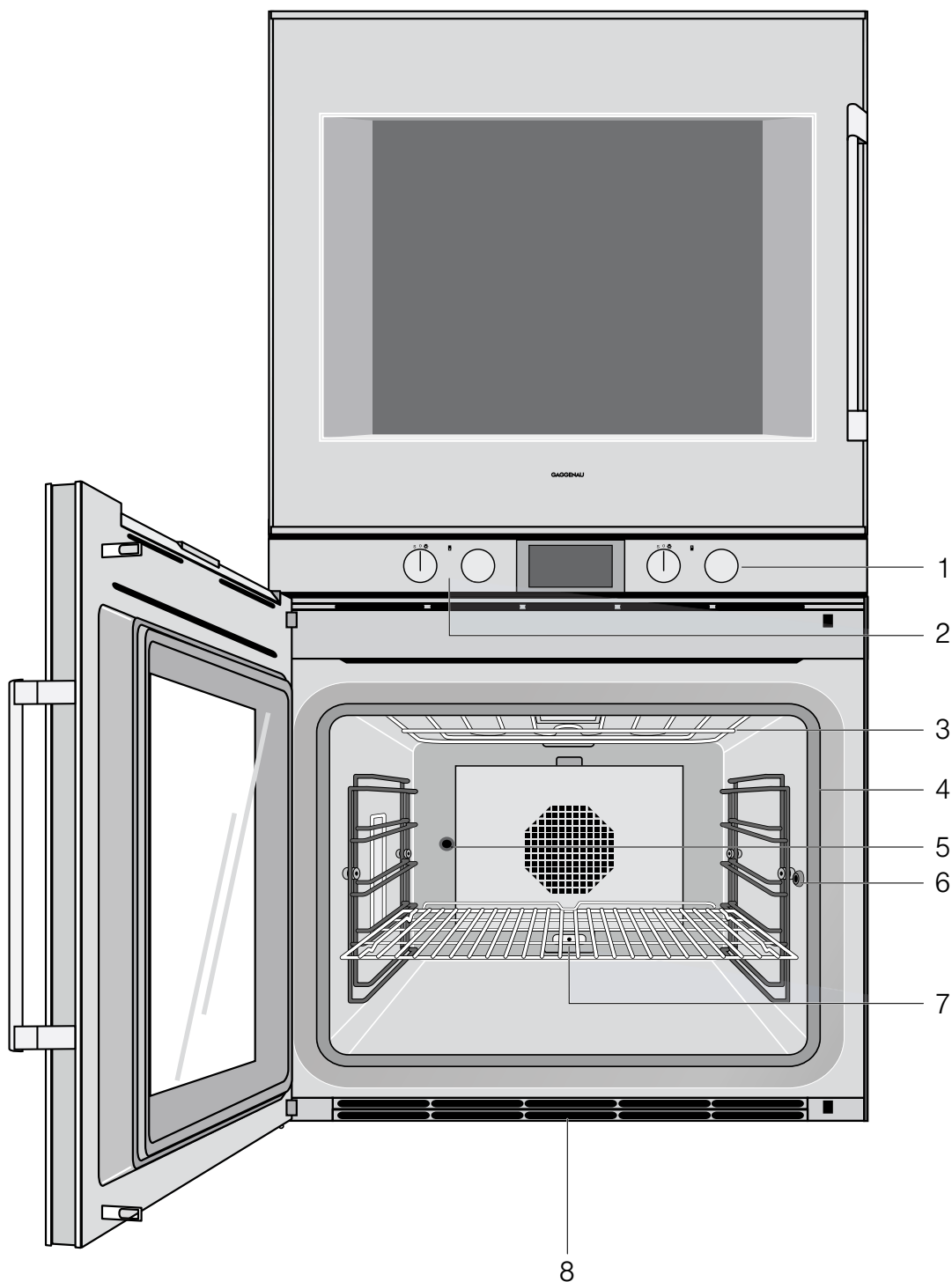
Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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



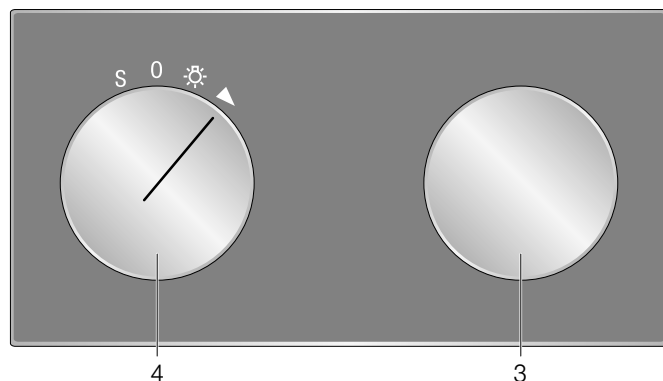
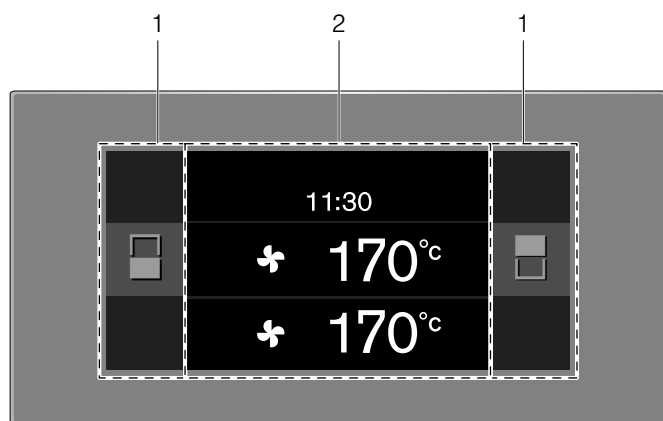
- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 | Betjeningselementer for øverste ovn |
| 2 | Betjeningselementer for underste ovn |
| 3 | Grillelement |
| 4 | Dørtætning |
| 5 | Drev til drejespyd |

- | | |
|---|---|
| 6 | Stikdåse til stegetermometer |
| 7 | Indstikssokkel til ekstra varmeelement (til ekstra tilbehør bagesten og stegegryde) |
| 8 | Ventilationsåbninger |

Display og betjeningselementer

Betjeningen af den øverste og den underste ovn er identisk. Det ønskede display vælges med symbolerne for den øverste ovn , den underste ovn  eller for begge ovne . Når en indstilling ændres med drejeknappen eller funktionsvælgeren, bliver værdierne for den pågældende ovn automatisk vist i displayet.

Det er kun muligt at anvende det roterende grillspyd, stegetermometret og bruningsstrinet i den underste ovn.



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
	Øverste ovn
	Underste ovn
	Vise indstillinger for begge ovne
	Start
	Stop
	Pause/Slut
	Afbryde
	Slette
	Bekræfte / gemme indstillinger
	Valg-pil
	Hente ekstra informationer
	Lynopvarmning med statusindikator
	Redigere indstillinger
	Børnesikring
	Åbne Timer-menu
	Åbne Langtidstimer
	Demo-modus
	Stegetermometer
	Starte drejespyddet
	Stoppe drejespyddet
	Start bruningsstrinet
	Afslut bruningsstrinet

Farver og visning

Farver

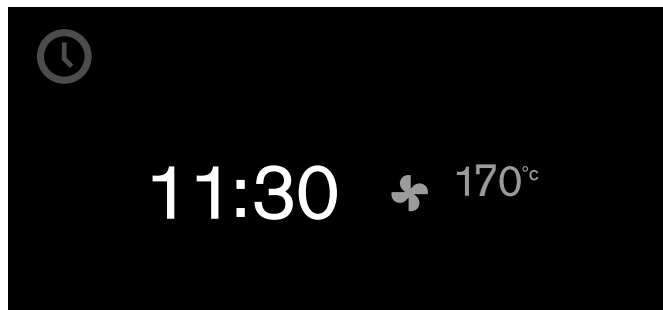
Die forskellige farver er beregnet som brugervejledning i de respektive indstillingssituationer.

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.



Standby

Apparatet er i standbytilstand, når der ikke er indstillet en funktion, eller børnesikringen er aktiveret.

Betjeningsfeltets lysstyrke er neddæmpet i standbytilstand.

Anvisninger

- Der findes forskellige visninger i standbytilstand. Som standard vises GAGGENAU-logoet og klokkeslættet.
- Displayets lysstyrke afhænger af den vertikale synsvinkel.
- Visningen og lysstyrken kan altid ændres i Grundindstillingerne igen. → "Grundindstillinger" på side 24

Aktivere apparat

For at forlade standby-modus skal man enten:

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

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

Anvisninger

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

Yderligere informationer i og i^①

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

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

Følgende symbol **i^①** vises ved vigtige oplysninger eller ved opfordring til at udføre en handling. Vigtige oplysninger om sikkerhed eller driftsstatus kan også blive vist automatisk. Disse meddelelser slettes enten automatisk efter nogle sekunder eller skal bekræftes med ✓.

Køleventilator

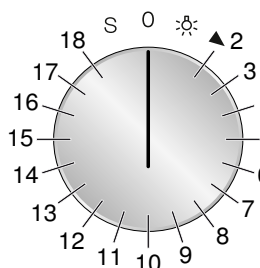
Deres apparat har en køleventilator. Køleventilatoren tændes under driften. Den varme luft undviger over eller under døren, afhængig af apparatets version.

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

Pas på!

Ventilationsåbningerne må ikke tildækkes. Apparatet overopheder ellers.

Positioner Funktionsvælger



Position	Funktion/ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
0	Position nul		
	Lys		
2	 Varmluft	50 - 300 °C Foreslået temperatur 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 Foreslået temperatur 170 °C	Energibesparende drift med varmluft til kager, kød, tærter og gratiner. Restvarmen udnyttes optimalt. Komfortfunktionerne aktiveres ikke (f.eks. ovnbelysning). 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 Foreslået temperatur 170 °C	Til kager i form eller på bageplade, gratiner, stege.
5	-- Overvarme + 1/3 undervarme	50 - 300 °C Foreslået temperatur 170 °C	Til kager på bageplade, småkager, kager med marengs og til gratinering af tærter og gratiner. Meget velegnet, hvis retten ved afslutning af tilberedningen skal opvarmes direkte oppefra.
6	--- Overvarme	50 - 300 °C Foreslået temperatur 170 °C	Direkte varme oppefra, f.eks. til brunning frugtkager med marengs.
7	--- 1/3 Overvarme + undervarme	50 - 300 °C Foreslået temperatur 170 °C	Til ostekage, brød i firkantet form, retter i vandbad (f.eks. æggestand, crème brûlée). Til grydestegning uden låg og til opvarmning af retter (retterne tørrer mindre ud). Meget velegnet, hvis retten ved afslutning af tilberedningen skal opvarmes direkte nedefra.
8	--- Undervarme	50 - 300 °C Foreslået temperatur 170 °C	Til efterbagning, f.eks. af fugtige frugtkager, til henkogning, til retter i vandbad.
9	 Varmluft + undervarme	50 - 300 °C Foreslået temperatur 170 °C	Ekstra varme nedefra til fugtige kager, f.eks. frugtkager.
10	 Varmluft + 1/3 undervarme	50 - 300 °C Foreslået temperatur 170 °C	Til høje tærter og gratiner, lasagne, løgtærter, æggeretter (f.eks. tortilla, omeletter med fyld).
11	 Fladgrill + cirkulationsluft	50 - 300 °C Foreslået temperatur 220 °C	Jævn varme fra alle sider til kød, fjerkræ og hel fisk.
12	 Fladgrill	50 - 300 °C Foreslået temperatur 220 °C	Til grillning af flade stykker kød, pølser eller fiskefileter. Gratiner.
13	 Kompakt grill	50 - 300 °C Foreslået temperatur 220 °C	Kun den midterste del af grillelementet bliver opvarmet. Energibesparende grillning af små mængder.

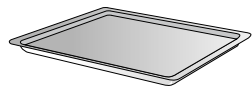
* Ovnfunktion, som bruges til fastlæggelse af energiklassen iht. EN60350-1.

Position	Funktion/ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
14	 Bagestensfunktion	50 - 300 °C Foreslået temperatur 250 °C	Kan kun anvendes med det ekstra tilbehør bagesten og varmeelement. Bagesten, som opvarmes nedefra, til bagning af sprøde pizzaer, brød eller rundstykker som i en ste-novn.
15	 Stegegrydefunktion	50 - 220 °C Foreslået temperatur 180 °C	Kan kun anvendes med det ekstra tilbehør stege-gryde, udtrækssystem og varmeelement. Stegegryde af støbejern, som opvarmes, til store stykker kød, gratiner eller feststege.
16	 Hævning	30 - 50 °C Foreslået temperatur 38 °C	Hævning: til gærdej og surdej. Dejen hæver betydeligt hurtigere end ved stuete-mperatur. Den optimale temperaturindstilling til gærdej er 38 °C.
17	 Optøning	40 - 60 °C Foreslået temperatur 45 °C	Ensartet og skånsom optøning. Til grøntsager, kød, fisk og frugt.
18	 Varmholdning	30 - 120 °C Foreslået temperatur 70 °C	Varmholdning af retter, forvarmning af porcelænsser-vice.
S	 Grundindstillinger		I grundindstillingerne kan der foretages individuelle indstillinger af apparatet.
	 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 Kundeservice. 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:



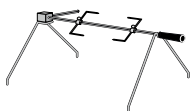
Bageplade, emaljeret



Grillrist



Grillbradepande med rist



Drejespyd



Stegetermometer

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)
BS 020 002	Pizzaspade, sæt med 2 stk.
GN 340 230	Stegegryde af støbealuminium GN 2/3, Højde 165 mm, med slip-let belægning (Varmeelement og udtrækssystem bestilles separat)

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 forinden kapitlet → *"Vigtige sikkerhedsanvisninger" på side 4.*

Apparatet skal være færdigmonteret og tilsluttet.

Efter strømtilslutningen vises menuen "De første indstillinger" i displayet. Nu kan indstillingerne til apparatets første ibrugtagning foretages.

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 i Grundindstillingerne. → *"Grundindstillinger" på side 24*

Indstille sprog

På displayet vises det forindstillede sprog.

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

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 ✓.

Indstilling af temperaturenhed

I indikatoren vises de to mulige enheder °C og °F. Enheden °C er forvalgt.

- 1 Vælg den ønskede enhed med drejeknappen.
- 2 Bekræft med ✓.

Afslutte den første ibrugtagning

I displayet vises "Første ibrugtagning afsluttet".

Bekræft med ✓.

Apparatet går i standby, og standby-visningen vises. Apparatet er nu klar til brug.

Opvarme ovnen

Pas på, at der ikke er rester af emballage i ovnen.

Lugten af ny ovn kan fjernes ved at opvarme den tomme, lukkede ovn. Den bedste måde er at opvarme ovnen i en time med Varmluft ♣ på 200 °C.

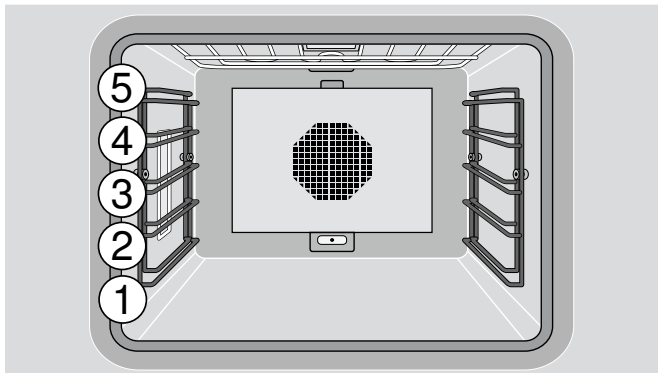
Rense tilbehør

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

Betjening af apparatet

Ovnrum

Ovnen har fem indsætningsniveauer. Indsætningsniveauerne angives med tal nedefra og op.



Pas på!

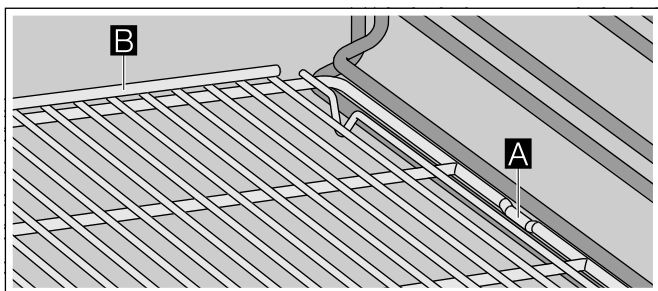
- Stil ikke noget direkte på bunden af ovnen. Tildæk aldrig ovns bund med aluminiumsfolie. Der opstår en ophobning af varme, som kan beskadige apparatet.
- Skyd ikke tilbehør ind mellem rillerne, fordi det i så fald kan vippe.

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.

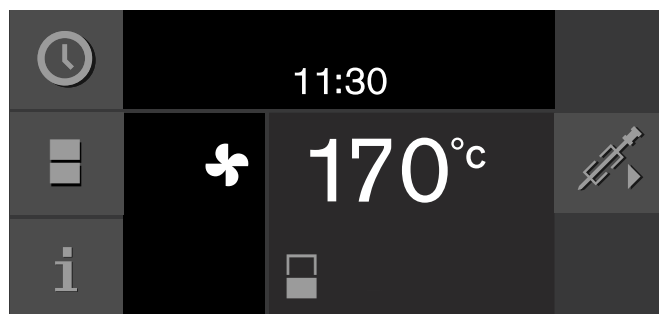


Indstille ovnfunktion og temperatur

De to ovne kan anvendes samtidig med forskellige indstillinger.

Undtagelse: Under pyrolysen (selvrens) i den ene ovn kan den anden ovn ikke anvendes.

- 1 Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.
Venstre funktionsvælger: Nederste ovn
Højre funktionsvælger: Øverste ovn
I displayet vises den valgte ovnfunktion og en foreslået temperatur.
Eksempel: Nederste ovn, Varmluft, 170°C.

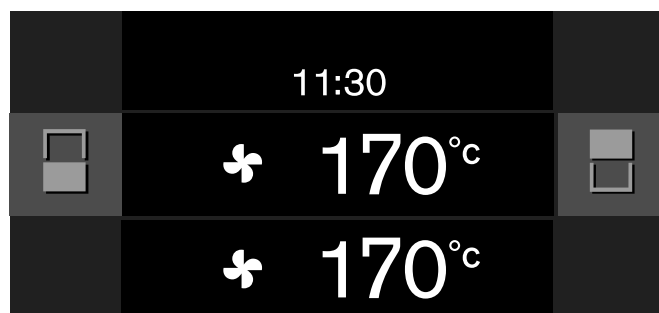


- 2 Indstil den ønskede temperatur med drejeknappen.

I displayet vises opvarmningssymbolet . Bjælken viser løbende opvarmningens status. Når den indstillede temperatur nås, lyder der et signal, og opvarmningssymbolet slukkes.

Bemærk: Hvis temperaturen er indstillet til under 70°C, tændes ovenbelysningen ikke.

Når begge ovne er tændt, vises indstillingen for begge ovne i displayet. Med eller vælges displayet for den pågældende ovn i nogle sekunder, med returneres til displayet for begge ovne igen.



Slukke:

Drej funktionsvælgeren hen 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. → "Grundindstillinger" på side 24

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)

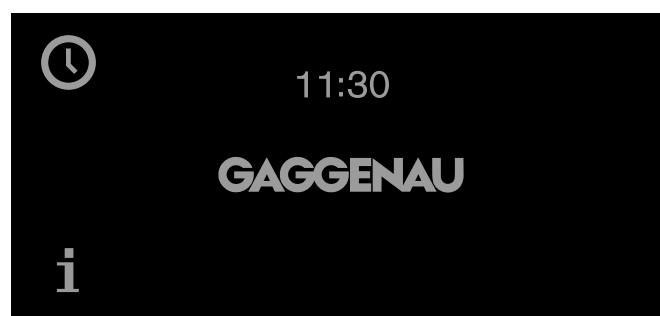
 Sluttidspunkt for tilberedningstid (ikke i standby)

I de følgende kapitler er der flere oplysninger om, hvordan tidsfunktionerne ved de enkelte ovne indstilles. Hvis der skal indstilles tidsfunktioner samtidigt i to bageovne, skal anvisningerne i kapitlet → "Indstille tidsfunktioner for begge ovne samtidigt" på side 18 også følges.

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 .



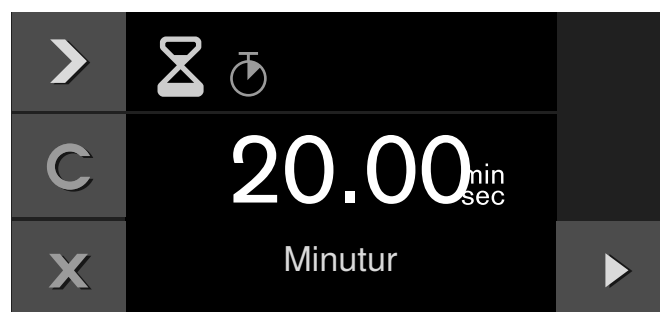
Timer-menuen vises.

Minutur

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

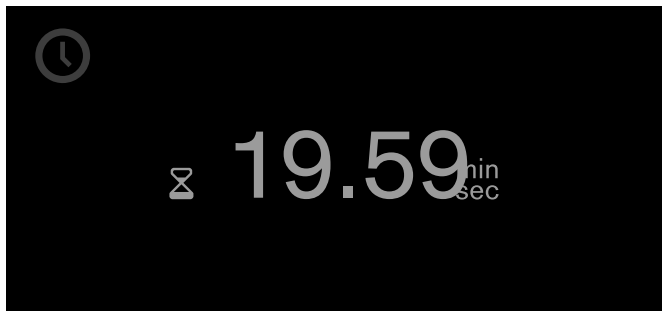
Indstille æggeur

- 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

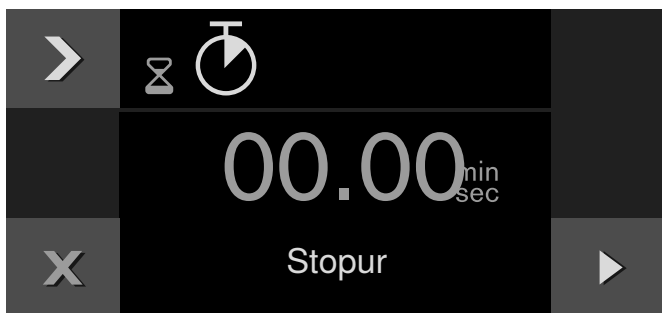
Stopuret udløber uafhængig af apparatets andre indstillinger.

Stopuret tæller fra 0 sekunder op til 90 minutter.

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

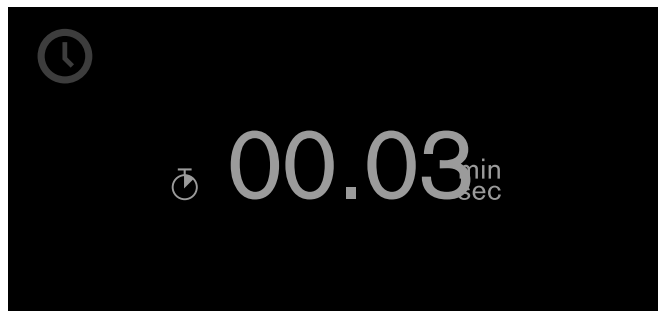
Starte stopur

- 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 tilberedningstid

Ovnfunktion og temperatur er indstillet, og retten er sat ind i ovnen.

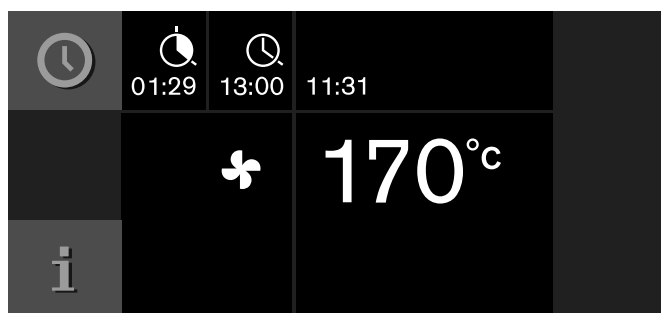
- 1 Berør symbolet ⌚.
- 2 Vælg funktionen "Tilberedningstid" ⌚ med ➤.

- 3 Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen.

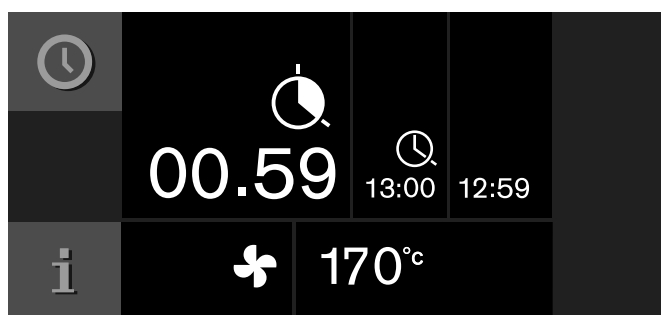


- 4 Start med ►.

Apparatet starter. Timer-menuen bliver lukket. I displayet vises temperatur, ovnfunktion, resterende tilberedningstid samt sluttidspunkt for tilberedning.



Et minut før tilberedningstiden er slut, vises tilberedningstiden forstørret i displayet.



Apparatet slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet. Symbolet  pulserer, og der lyder et signal. Signalet afbrydes, når symbolet  berøres, apparatets dør åbnes, eller funktionsvælgeren sættes på 0.

Ændre tilberedningstid:

Luk Timer-menuen op. Vælg funktionen "Tilberedningstid"  med ►. Indstil en anden tilberedningstid med drejeknappen. Start med ►.

Slette tilberedningstid:

Luk Timer-menuen op. Vælg funktionen "Tilberedningstid"  med ►. Slet tilberedningstiden med C. Vend tilbage til normal drift med X.

Afbryde tilberedningsprocessen helt:

Sæt funktionsvælgeren på 0.

Bemærk: Ovnfunktion og temperatur kan også ændres i løbet af tilberedningstiden.

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.

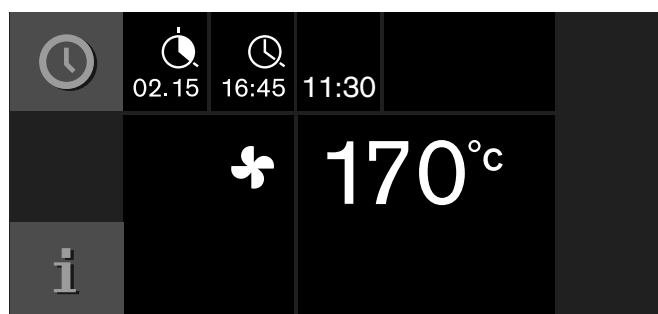
Forskyde sluttidspunkt

Ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid er indstillet.

- 1 Berør symbolet .
- 2 Vælg funktionen "Sluttidspunkt for tilberedningstid"  med ►.



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



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

Bemærk: Hvis symbolet  blinker: Der er ikke indstillet en tilberedningstid. Indstil altid først en tilberedningstid.

Apparatet slukker automatisk, når tilberedningstiden er udløbet. Symbolet  pulserer, og der lyder et signal. Signalet afbrydes, når symbolet  berøres, apparatets dør åbnes, eller funktionsvælgeren sættes på 0.

Ændre sluttidspunkt for tilberedning:

Luk Timer-menuen op. Vælg funktionen "Sluttidspunkt for tilberedningstid"  med . Indstil det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen med drejeknappen. Start med .

Afbryde tilberedningsprocessen helt:

Sæt funktionsvælgeren på 0.

Indstille tidsfunktioner for begge ovne samtidigt

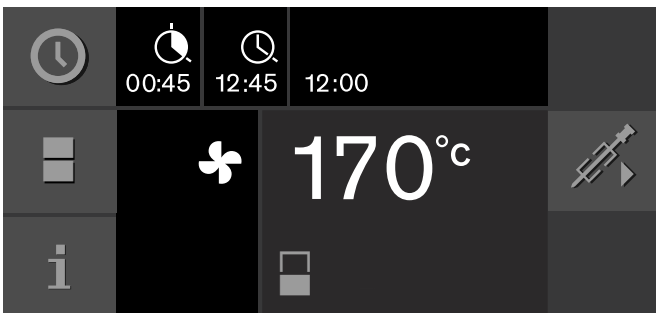
Æggeuret og stopuret kan ikke anvendes, når begge ovne er i brug.

Tilberedningstid og sluttidspunkt for tilberedningstid kan være indstillet samtidigt for begge ovne.

Indstil en ovnfunktion og en temperatur for begge ovne. Vælg den ønskede ovn med  eller , og indstil den ønskede tilberedningstid.

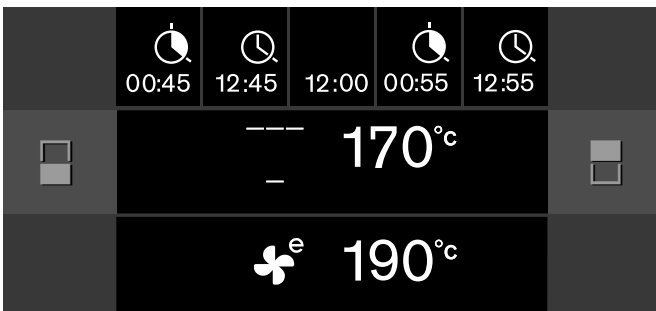
Hvis der kun er indstillet en tilberedningstid for den ene ovn, bliver disse indstillinger vist i venstre side af displayet. Symbolerne  eller  viser, om indstillingerne gælder for den understen eller den øverste ovn.

Eksempel: Klokken er 12:00. Der er indstillet en tilberedningstid på 45 minutter for den understen ovn. Tilberedningstiden slutter klokken 12:45.



Med symbolet  åbnes oversigten. Her kan den nederste eller den øverste ovn vælges.

Hvis der er indstillet en tilberedningstid for begge ovne, bliver indstillingerne for den understen ovn vist i venstre side af displayet og indstillingerne for den øverste ovn i den højre side af displayet.

**Langtids-timer**

Med denne funktion holder apparatet en temperatur mellem 50 og 230 °C med ovnfunktionen "Varmluft".

Retter kan holdes varme op til 74 timer, uden at det er nødvendigt at tænde eller slukke.

Bemærk, at letfordærlige madvarer ikke må stå for længe i ovnen.

Bemærk: Langtids-timeren skal indstilles til "Tilgængelig" i grundindstillingerne.

→ "Grundindstillinger" på side 24

Indstille langtids-timer

- 1 Drej funktionsvælgeren hen på . Drej begge funktionsvælgere hen på  for at indstille langtids-timeren for begge ovne.
- 2 Berør symbolet .
Der vises 24h ved 85 °C som foreslået værdi i displayet. Start med  - eller -
korriger tilberedningstid, slukningsdato og temperatur.



- 3 Ændre tilberedningstid :
Berør symbolet . Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen.
- 4 Ændre sluttidspunkt for tilberedningstid :
Berør symbolet . Indstil det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen med drejeknappen.
- 5 Ændre slukningsdato :
Berør symbolet . Indstil den ønskede slukningsdato med drejeknappen. Bekræft med .
- 6 Ændre temperatur:
Indstil den ønskede temperatur med drejeknappen.
- 7 Start med .

Apparatet starter. I displayet vises  og temperatur.

Både ovn- og displaybelysning er slukket. Hvis betjeningsfeltet er låst, lyder der ingen tastelyd ved berøring af det.

Når tiden er udløbet, holder apparatet op med at varme. Displayet er tomt. Drej funktionsvælgeren hen på 0.

Slukke:

Drej funktionsvælgeren hen på 0 for at afbryde processen.

Stegetermometer

Med stegetermometeret kan retterne tilberedes helt præcist. Det måler temperaturen inde i retten. Når den ønskede kernetemperatur nås, slukkes ovnen automatisk, hvilket sikrer en helt nøjagtig tilberedning af alle slags retter.

⚠ 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.

Pas på!

Beskadigelse af stegetermometeret:

Anvend ikke stegetermometeret sammen med ovnfunktionerne Fladgrill og Kompaktgrill. Tag stegetermometeret ud af ovnen, inden ovnfunktionerne Fladgrill og Kompaktgrill anvendes. Ovnfunktionerne Fladgrill og Cirkulationsluft kan anvendes ved temperaturer op til 250 °C.

Pas på!

Beskadigelse af stegetermometeret:

Stegetermometeret bliver beskadiget ved temperaturer over 250 °C. Indstil aldrig en temperatur på over 250 °C ved anvendelse af stegetermometeret.

Anvend kun det medfølgende stegetermometer. Det kan også på et senere tidspunkt bestilles som en reservedel hos kundeservice eller i online-shoppen.

Sæt aldrig retterne ind i den øverste rille-højde, når stegetermometeret anvendes.

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

Rengør altid stegetermometeret efter brugen med en fugtig klud. Må ikke rengøres i opvaskemaskine!

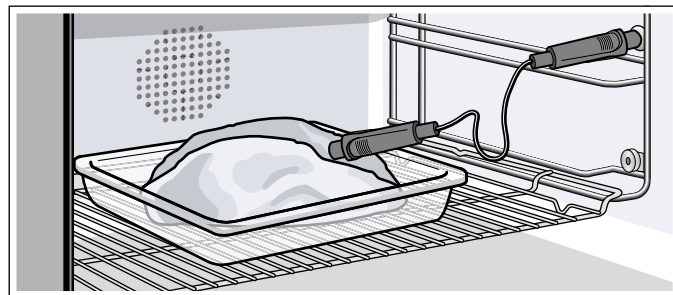
Placering af stegetermometer i retten

Stik stegetermometeret ind i retten, før den sættes i ovnen.

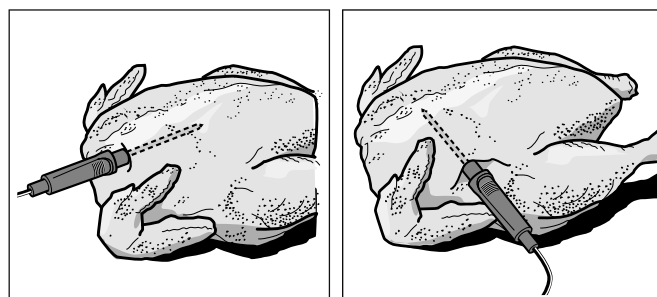
Stegetermometeret har tre målepunkter. Stik så vidt muligt stegetermometeret helt ind. Stegetermometeret må ikke stikkes ind i fedt, og det må ikke berøre fadet eller benet i kødet.

Kød: Stik stegetermometeret ind fra siden til anslag i det tykkeste sted i kødet.

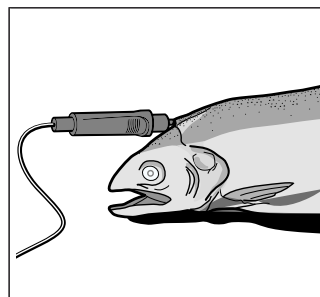
Ved flere kødstykker skal stegetermometeret stikkes ind i midten af det tykkeste kødstykke.



Fjerkræ: Stik stegetermometeret helt ind til anslag i det tykkeste sted på fjerkræets bryst. Stik stegetermometeret ind på langs eller på tværs afhængigt af fjerkræets beskaffenhed. Vær opmærksom på ved fjerkræ, at spidsen af stegetermometeret ikke må befinde sig inde i hulrummet.



Fisk: Stik stegetermometeret helt ind til anslag bag fiskens hoved langs med rygraden. Placer hele fisk i svømmestilling på risten ved hjælp af en halv kartoffel.



Vende retten: Hvis retten skal vendes, skal stegetermometeret ikke trækkes ud. Kontroller, at stegetermometeret stadig er placeret korrekt i retten, efter at den er vendt.

Hvis stegetermometeret trækkes ud under driften, bliver alle indstillinger nulstillet og skal indstilles igen.

Indstille kernetemperatur

Pas på!

Beskadigelse af stegetermometeret:

Stegetermometeret kan blive beskadiget, hvis der er for kort afstand mellem grillelementet og stegetermometeret. Det skal sikres, at der er nogle centimeters afstand mellem grillelementet og stegetermometeret hhv. stegetermometerets kabel. Kødet kan hæve lidt i løbet af stegningen.

Pas på!

Beskadigelse af stegetermometeret:

Stegetermometerets ledning må ikke komme i klemme i apparatets dør.

- 1 Stik stegetermometeret ind i retten, og sæt den i ovnen. Stik stegetermometerets stik ind i stikdåsen inde i ovnen, og luk ovndøren.
- 2 Drej funktionsvælgeren hen til den ønskede ovnfunktion.
- 3 Indstil ovntemperaturen med drejeknappen.
- 4 Berør symbolet . Indstil den ønskede kernetemperatur for retten med drejeknappen, og bekræft med . Den indstillede kernetemperatur skal være højere end den aktuelle kernetemperatur.
- 5 Apparatet varmer med den indstillede ovnfunktion. I displayet vises den aktuelle kernetemperatur øverst og nedenunder den indstillede kernetemperatur. Den indstillede kernetemperatur kan ændres når som helst.

Når den indstillede kernetemperatur i retten er nået, lyder der et signal. Tilberedningen afsluttes automatisk. Bekræft med symbolet , og drej funktionsvælgeren på 0.

Forventet tilberedningstid

Ved en temperaturindstilling på over 100 °C og når stegetermometeret er stukket ind i kødet, vises den forventede tilberedningstid på displayet ca. 5 til 20 minutter efter forvarmningen.

Den forventede tilberedningstid bliver løbende opdateret. Jo længere tilberedningstiden varer, desto nøjagtigere bliver angivelsen af den forventede tilberedningstid. Åbn ikke ovndøren, fordi den korrekte angivelse af forventet tilberedningstid derved forhindres.

Den forventede tilberedningstid vises både ved normal drift og ved automatik-programmerne.

Når symbolet  berøres, vises den aktuelle kernetemperatur i displayet.

Visningen af den forventede tilberedningstid kan deaktiveres i grundindstillingerne for i stedet at vise den aktuelle kernetemperatur. → "Grundindstillinger" på side 24

Anvisninger

- I begyndelsen af tilberedningen vises "<15°C" i 3 - 4 minutter som den aktuelle kernetemperatur.
- Måleområdet ligger mellem 15°C og 99°C. Udenfor måleområdet vises "<15°C" hhv. "--°C" som aktuel kernetemperatur.
- Hvis kødet bliver liggende i ovnen et stykke tid efter, at tilberedningen er afsluttet, stiger kernetemperaturen en smule som følge af restvarmen i ovnrummet.
- Hvis der programmeres en indstilling med stegetermometeret samtidig med tilberedningstids-timeren, bliver apparatet slukket af den programmering, som først når den angivne værdi.

Ændre indstillet kernetemperatur

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

Slette indstillet kernetemperatur

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

Vejledende værdier for kernetemperatur

Anvend kun ferske levnedsmidler, aldrig dybfrosne. Angivelserne i tabellen er vejledende. 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 rødt	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
Kalvesteg	
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	90 °C
Perlehøne	80 - 85 °C
Gås, kalkun, and	85 - 90 °C
Andebryst	
rosa	55 - 60 °C
gennemstegt	70 - 80 °C
Steak af struds	60 - 65 °C
Lammekød	
Lammekølle	
rosa	60 - 65 °C
gennemstegt	70 - 80 °C
Lammeryg	
rosa	55 - 60 °C
gennemstegt	65 - 75 °C
Fårekød	
Fårekølle	
rosa	70 - 75 °C
gennemstegt	80 - 85 °C
Fåreryg	
rosa	70 - 75 °C
gennemstegt	80 °C
Fisk	
Filet	62 - 65 °C
Hel fisk	65 °C
Terrine	62 - 65 °C
Andet	
Brød	96 °C
Postej	72 - 75 °C
Terrine	60 - 70 °C
Foie gras	45 °C
Genopvarmning af retter	75 °C

Roterende grillspyd

Det roterende grillspyd er især velegnet til tilberedning af store stege som f.eks. rullestege eller fjerkræ. Kødet bliver sprødt og brunt hele vejen rundt.

Det roterende grillspyd kan bruges ved alle ovnfunktioner. De bedste resultater opnås med ovnfunktionerne "Fuldt dækkende grill" eller "Overvarme".

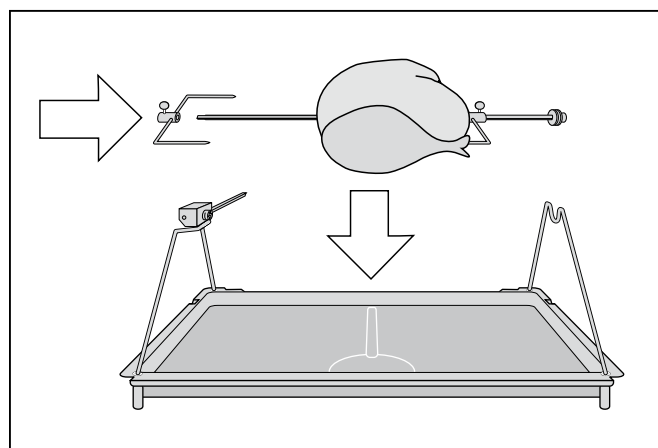
Bemærk: Det er kun muligt at anvende ovnen med det roterende grillspyd i den underste ovn.

Pas på!

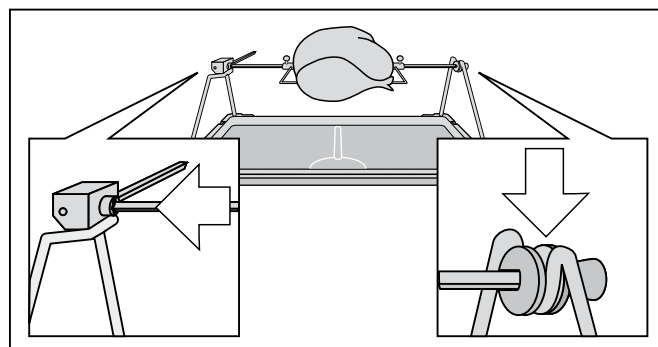
Benyt stegetermometeret ikke i kombination med drejespyddet.

Forberedelse

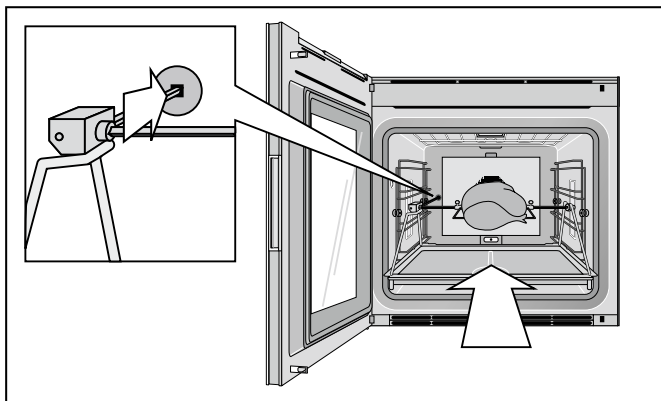
- 1 Sæt begge støttebøjler ind i grillbradepandens bøsninger. Motoren er til venstre.
- 2 Sæt højre låseklammer på drejespyddet og skru den fast.
- 3 Sæt kødet midt på drejespyddet. Fastgør dele, der står ud (f. eks. vinger), således at disse ikke berører grillelementet.



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



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



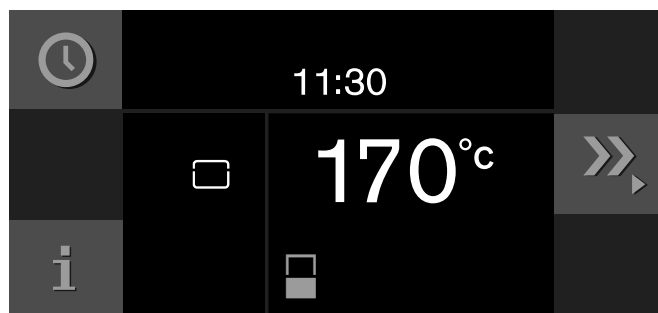
Bruningstrin

Kun når ovnfunktionen "Stegegrydefunktion" er indstillet. Hertil kræves det ekstra tilbehør stegegryde, udtrækssystem og varmeelement.

Ved bruningstrinnet varmer ovnen ved maksimal effekt i ca. 3 minutter. På den måde kan f.eks. steaks brunes kraftigt.

Bemærk: Det er kun muligt at anvende bruningstrinnet i den underste ovn.

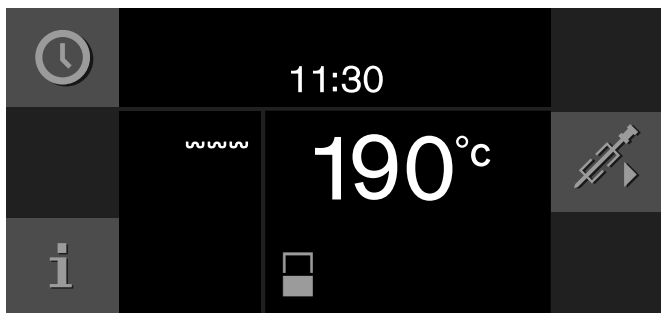
Berør symbolet **>>**. Bruningstrinnet starter. Bruningstrinnet kan indstilles flere gange efter hinanden.



Berør symbolet **>>** for at afslutte bruningstrinnet før tiden.

Aktivere drejespyd

- 1 Indstil den ønskede temperatur og ovnfunktion.
- 2 Berør symbolet **>>**. Drejespyddets drev 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.

Børnesikring

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

Anvisninger

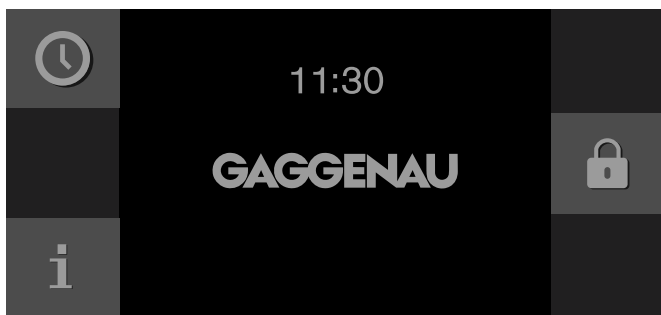
- Børnesikringen skal indstilles til "Tilgængelig" i grundindstillingerne. → "*Grundindstillinger*" på side 24
- Hvis der opstår et strømsvigt, mens børnesikringen er aktiveret, kan det ske, at børnesikringen er deaktiveret, når strømforsyningen gendannes.

Aktivere børnesikring

Forudsætning:

Funktionsvælgeren står på 0.

Berør symbolet  i mindst 6 sekunder.



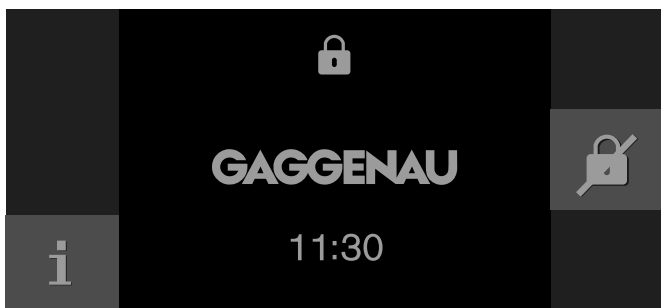
Børnesikringen er aktiveret. Standby-indikatoren vises. Symbolet  vises øverst i displayet.

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
	Lynopvarmning	Til* / Fra	Ved lynopvarmning opnås den ønskede temperatur særlig hurtigt.
	Opvarmningssignal	Til* / Fra	Signaltonen høres, når den ønskede temperatur er nået under opvarmningen.
	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 ➤.
	Temperaturenhed	°C* / °F	Indstilling af temperaturenhed
	Sprog	Tysk* / fransk [...] / engelsk	Vælg sprog for tekstdisplayet Bemærk: Ved omstilling til et nyt sprog bliver systemet genstartet, dette varer nogle sekunder. Derefter bliver menuen Grundindstillinger lukket.
	Standardindstillinger	Gendanne apparatets standardindstillinger	Bekræft spørgsmålet "Slette alle individuelle indstillinger og gendanne apparatets standardindstillinger?" med ✓, eller afbryd med X. Bemærk: Ved gendannelse af standardindstillingerne bliver alle individuelle opskrifter slettet. Når standardindstillingerne er blevet gendannet, åbnes menuen "De første indstillinger".
	Demotilstand	Til / Fra*	Anvendes kun ved præsentationer. I demotilstand varmer apparatet ikke, men alle andre funktioner er tilgængelige. Ved normal drift skal indstillingen "Fra" være aktiveret. Denne indstilling er kun mulig i de første 3 minutter efter tilslutningen af apparatet.
	Langtids-timer	Ikke tilgængelig* / Tilgængelig	Tilgængelig: Langtids-timeren kan indstilles. → "Langtids-timer" på side 18
	Vis forventet tilberedningstid med stegetermometer	Til* / Fra	Til: Den forventede tilberedningstid vises i displayet under anvendelsen af stegetermometeret.
	Børnesikring	Ikke tilgængelig* / Tilgængelig	Tilgængelig: Børnesikringen kan aktiveres. → "Børnesikring" på side 23
* 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!

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 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 rengøringsssvampe.

Vask nye karklude grundigt før brug.

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

Område	Rengøringsmidler
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 i specialforretninger.
Aluminium	Rengør med et mildt rengøringsmiddel til glaser. Tør overfladerne af med en vinduespuddseklud eller en fnugfri mikrofiberklud med lette, horisontale bevægelser uden at trykke.
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	Varmt opvaskevand: Brug en opvaskesvamp til rengøring, undlad at skure. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring!
Må ikke fjernes!	
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" på side 27
Roterende grillspyd (ikke ved alle ovnmodeller)	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!
Bagesten (ekstra tilbehør)	Fjern fastbrændte rester med en opvaskesvamp eller -børste. Bagestenen må aldrig rengøres fugtigt!
Stegegryde (ekstra tilbehør)	Varmt opvaskevand: Læg tilbehøret i blød, og rengør med en opvaskesvamp eller -børste. Stegegryden må ikke vaskes i opvaskemaskine!

Mikrofiberklud

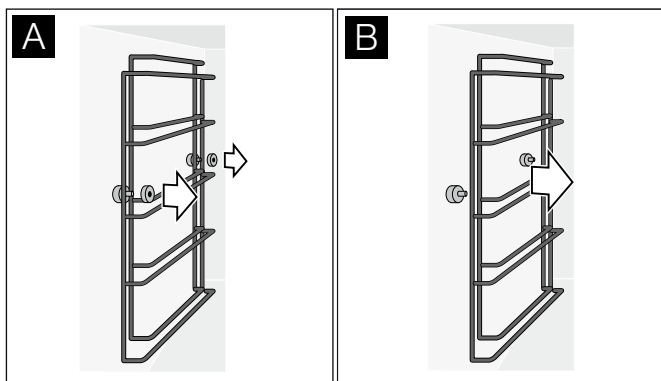
Mikrofiberkluden med vokskagestruktur er særligt velegnet til rengøring af følsomme overflader såsom glas, glaskeramik, rustfrit stål og aluminium (bestillingsnr. 00460770, hos kundeservice eller i Online-Shop). Den fjerner flydende og fedtholdigt snavs i samme arbejdsgang.

Udtagning af ribberammer

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

Udtagning af ribberammer

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



Ribberammerne kan vaskes i opvaskemaskinen.

Isætning af ribberammer

- 1 Vend ribberammerne rigtigt ved isætningen: Den længste side skal vende nedad. Højre og venstre ribberamme er identiske.
- 2 Skru de riflede fingermøtrikker fast.

Pyrolyse (selvrens)

⚠ 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.

Anvisninger

- Mens der udføres pyrolyse i den ene ovn, kan den anden ovn ikke bruges til bagning.
- Det er ikke muligt at udføre pyrolyse samtidigt i begge ovne. Det er muligt at rengøre begge ovne efter hinanden automatisk.

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 glastruden 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.

Start af Pyrolyse

- 1 Sæt funktionsvælgeren på **S**.
- 2 Symbolet + vises. Bekræft med .
- 3 Afslutningstidspunktet for Pyrolysen vises. Om ønsket kan afslutningstidspunktet forskydes med drejeknappen. Bekræft med .
- 4 Tag alt tilbehøret ud af ovnrummet, og fjern grove tilsmudsninger. Bekræft med .
- 5 Start med . Rengøringstiden tælles ned i displayet. Hvis afslutningstidspunktet er blevet forskudt, tælles tiden ned frem start af pyrolysen i displayet. Lampen i ovnrummet forbliver slukket.



Når pyrolysen er afsluttet, lyder der et signal. Der vises en meddelelse i displayet. Tør den resterende aske i ovnrummet af med en fugtig klud, når apparatet er kølet af.

Anvisninger

- Pyrolysens samlede varighed omfatter både rengøringstiden og afkølingstiden. I displayet tælles tiden for det pågældende afsnit af pyrolysen ned.
- Af hensyn til sikkerheden er ovndøren låst. I løbet af afkølingsprocessen bliver døren låst op, så snart temperaturen er under 200°C.

Afhængigt af tilsmudsningens art, kan der være hvide belægninger tilbage på de emaljerede overflader. Disse belægninger er rester af levnedsmidler, men de er uden betydning. De har ingen indflydelse på funktionen. Om ønsket kan belægningerne fjernes med citronsyre og en blød klud.

Indstille pyrolyse for begge ovne

Pyrolysen kan indstilles, så ovnene automatisk bliver rensat efter hinanden.

Apparatet køler af i ca. 1 time mellem rensningen af den første og den anden ovn. Den samlede pyrolyse for begge ovne varer i alt ca. 8 timer.

Drej begge funktionsvælgere hen på **S** for at indstille pyrolysen for begge ovne. Indstil derefter som beskrevet under "Starte pyrolyse".

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 kundeservicen.

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 sikringsskassen, om apparatets sikring er i orden
	Fejlbetjening	Slå sikringen for apparatet i sikringsskassen 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 aktiveret	Deaktivering af børnesikring → <i>"Børnesikring" på side 23</i>
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. → *"Grundindstillinger" på side 24*

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

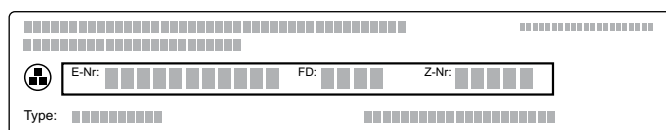
Når glasafdækningen i ovnen er beskadiget, skal den udskiftes. Afdækninger får De hos kundeservicen. Angiv venligst E-nummeret og FD-nummeret af Deres apparat.

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 fabriktionsnummer (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.

Dette produkt indeholder lyskilder i energieffektivitetsklasse G.

Tabeller og tips

Anvisninger

- Forvarm altid apparatet.
På den måde bliver tilberedningen bedst. De angivne tilberedningstider gælder for et forvarmet apparat.
- De angivne værdier er kun vejledende. Den faktiske tilberedningstid påvirkes af 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 ensartet bagning. Indstil om nødvendigt en højere temperatur.
- Angivelserne gælder for gennemsnitlige mængder til fire personer. Hvis der skal tilberedes en større mængde, skal tilberedningstiden forlænges.
- Brug de angivne fade og beholdere. Hvis der anvendes andre former for fade og beholdere, kan tilberedningstiden blive længere eller kortere.
- Alle typer varmebestandige fade og beholdere kan anvendes. Placer altid fade og beholdere på midten af grillristen. Ved større stege kan grill- eller glasbradepanden også anvendes.
- Læg ikke de enkelte stykker for tæt sammen på grillristen eller bagepladen. Dermed opnås den optimale varmecirkulation.
- 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 efter forvarmningen for hurtigt at sætte retterne ind i ovnen.
- Ved apparater med 4 rillehøjder er indsætningshøjden angivet nedefra. Værdierne i parentes gælder for apparater med 5 rillehøjder.
- Stil altid glasfade, som lige er taget ud af ovnen, på en tør varmebriks og aldrig på et koldt eller fugtigt underlag. Glasset kan springe.
- Visse driftstyper findes ikke i alle ovnmodeller eller kan kun anvendes med ekstra tilbehør.

- **Ovnfunktion Eco-varmluft:**
Energibesparende drift med Varmluft til kager, kød, tærter og gratiner. Restvarmen udnyttes optimalt. Komfortfunktionerne aktiveres ikke (f.eks. ovnbelysning). 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.
- **Fuldt dækkende grill og Fuldt dækkende grill + cirkulationsluft:**
Ved disse driftstyper kan der være en temperaturforskel mellem den valgte indstillingstemperatur og den faktiske temperatur i ovnen. Årsagen til dette er, at grillning og gratinering er hurtige tilberedningsprocesser ved høje temperaturer. Der vælges altid en højere temperatur, end det rent faktisk er nødvendigt for at brune eller gratinere retternes overflade.

Grøntsager

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

Ret	Tilbehør	Rille- højde	Temperatur i °C	Ovn- funktion	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Grønssagsspid	Grillrist + grillbrade- pande	3 (4)	220	~~~~~	24*	Skær de overskydende længder af træspid- dene, eller lad dem ligge i vand natten over, fordi træet ellers forkuller. Tip: Anvend peberfrugter, løg, majs (for- kogt), cherrytomater, squash
Grønne asparges, grillede	Glas-/grill- bradepande	3 (4)	300	~~~~~	6 - 10*	Tip: Smag til med løg, olie eddike, salt og peber.
Rodfrugter	Glas-/grill- bradepande	3 (4)	200	✿	30*	Tip: Smag gulerødder, selleri, kålrabi og rødbeder til med olie, hvidløg, salt og peber.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Græskar i både	Glas-/grill- bradepande	3 (4)	200	✿	30*	Tip: Smag til med olie, hvidløg, ingefær, spidskommen, salt og peber.
Antipasti	Glas-/grill- bradepande	3 (4)	200	✿	30*	Tip: Dryp grønssagerne med aceto balsa- mico, mens de endnu er varme, og smag til med salt.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Escalivada (mediterrane grønt- sager tilberedt i ovn)	Gratinform	4 (5)	250	~~~~~	15*	Tip: Auberginer, løg, tomater, peberfrugter, olie. Smager dejligt både varmt og koldt.
Ratatouille	Glas-/grill- bradepande	3 (4)	200	---	30 - 40*	Tip: Drys med Parmesan til sidst.
Ovnbagte tomater	Gratinform	2 (3)	120	✿	60	Tip: Læg cherrytomater eller tomatskiver, rosmarin og hvidløg i formen, og dryp med olie og lidt honning. Skold om ønsket tomaterne forinden, og flå dem.
Julesalat	Gratinform	2 (3)	180	✿	30	Tip: Halver julesalaten, drys med salt, rul kogt skinke omkring, hæld fløde- eller bechamelsauce over, og drys med ost. Uden forvarmning, åbn ikke ovndøren.
		2 (3)	190	✿ ^e	60	
Fyldte peberfrugter, vegetarisk	Gratinform / stegegyryde	2 (3)	200	---	30 - 34	Tip: Fyld peberfrugterne med kogt ris, eby- hvede eller linser samt løg, ost, krydderurter og krydderier.
Fyldte squash, vegetarisk	Glas-/grill- bradepande	2 (3)	180	✿	25	Tip: Fyld med revet gulerod, forårsløg, gede- friskost, hvidløg, timian, salt og peber, og drys med Parmesan.
Grønssagsgratin	Gratinform	2 (3)	200	---	20 - 30	Tilbered / blancher grønssager og de andre ingredienser forinden.
Grønssagsburgere, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2 (3)	220	✿	12 - 15*	

* Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

Retter og tilbehør

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

Ret	Tilbehør	Rille-højde	Temperatur i °C	Ovn-funktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Tilbehør						
Kartofler på saltbund	Gratinform	2 (3)	200	---	40 - 60*	Læg et 2 cm tykt lag havsalt i en gratinform. Læg små uskrællede kartofler på saltlaget, og smør dem med olivenolie med en pensel.
Kartoffelbåde	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	✿	15*	Tip: Skær kartoflerne ud i både, dryp med olivenolie, og drys med paprika og salt.
Pommes frites, frisk tilberedt	Bageplade + bagepapir	3 (4)	200	✿	15 - 20*	Tip: Smør kartoflerne med lidt olie, drys med salt, paprika eller karry efter tilberedningen.
Pommes frites, dybfrost	Bageplade + bagepapir	3 (4)	220	✿	14*	
Kartoffelgratin	Gratinform	2 (3)	180	✿	35	Uden forvarmning, åbn ikke ovndøren.
		2 (3)	195	✿ ^e	60	
Kartoffelpuffer	Bageplade	2 (3)	175	✿	20 - 30*	Smør pladen med rigeligt olie, tryk kartoffelmassen til flade 'puffer', og smør dem med lidt olie. Vend dem én gang.
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
Stegte kartofler	Grillbradepande	2 (3)	180	✿	30 - 45*	Fedtfattig tilberedning. Fordel kartoflerne jævnt i grillbradepanden, rør dem igennem flere gange under tilberedningen.
Gedeost i bacon-svøb	Glasbradepande / bageplade	2 (3)	220	✿	8 - 10	Velegnet til gedefriskost eller gedecamembert.
		3 (4)	220	~~~~~	8 - 10	
Gedeost med honning	Glasbradepande / bageplade	2 (3)	200	✿	8	Tip: Dryp gedefriskost eller gedecamembert med lavendelhonning, og drys pinjekerner henover.
		3 (4)	200	~~~~~	8	
Bagt camembert, paneret, frisk tilberedt	Bageplade + bagepapir	2 (3)	180	✿	15 - 20	Bages, til paneringen hvælver sig.
Bagt camembert, paneret, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2 (3)	180	✿	15 - 20	Bages, til paneringen hvælver sig.
		2 (3)	200	---	15	
Mozzarella sticks, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2 (3)	180	✿	10	
Fetaost	Bageplade	2 (3)	250	~~~~~	12	Tip: Læg osten i en form med olie, tomater, løg, hvidløg og rosmarin, og drys med salt og peber.

* Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

Ret	Tilbehør	Rille- højde	Temperatur i °C	Ovn- funktion	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Ovnbagt ost, frisk tilberedt	Bageplade	2 (3)	180	✿	20	Skær et kryds i osten efter 10 minutter, og klap osten op. Formen må ikke være ret meget større end osten for at forhindre, at den løber ud.
Retter						
Tortilla	Gratinform	2 (3)	160	✿	40	Tip: Tilberedes med paprika, oliven, løg, Serranoskinke og Manchego-ost.
Omelet med fyld	Gratinform	2 (3)	160	✿	40	Tip: Fyld omeletten med grønne og hvide asparges, og server med gravet laks.
Frittata	Gratinform	2 (3)	190	---	45 - 50	Tip: Tilbered med spinat, løg og rejer.
Enchiladas, gratineret	Glas-/grill-bradepande	2 (3)	200	---	15 - 20	
Lasagne	Gratinform	2 (3)	175	✿	35	Tip: Tilbered gratinen klassisk eller vegetarisk med grillede grøntsager og bøffelmozzarella.
		2 (3)	195	✿ ^e	60	Uden forvarmning, åbn ikke ovndøren.
Oste-makaroni	Gratinform	2 (3)	180 / 220	✿	10 - 20	Sprød osteskorpe: Forøg temperaturen til 220 °C efter 10 minutter, og gratiner i 10 minutter.
Ostepasta	Gratinform	2 (3)	180 / 220	✿	30	Læg den frisk kogte pasta lagvis i formen, og drys ost over hvert lag. Hæld til sidst ost og stegte løg over, og forøg temperaturen til 220 °C i 5 minutter.
Forårsruller, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2 (3)	225	✿	18 - 20*	
Mini-forårsruller, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2 (3)	225	✿	10*	
Pizza, frisklavet	Bageplade	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Smør bagepladen med lidt olie.
Pizza, forbagt	Bageplade + bagepapir	2 (3)	230	✿	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, dybfrost	Grillrist	2 (3)	200	✿	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
American pizza (tyk bund), dybfrost	Bageplade	2 (3)	200	---	20 - 24	Uden forvarmning!
Flammkuchen, frisk tilberedt	Bageplade	2 (3)	250	---	8 - 10	Tip: Tilberedes klassisk eller med gedefriskost, Parmaskinke, figner og forårsløg.
Flammkuchen, forbagt	Bageplade + bagepapir	2 (3)	250	✿	7	
Flammkuchen, dybfrost	Grillrist	2 (3)	200	✿	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Quiche	Tærteform	2 (3)	200	---	20 + 20	Forbag bunden i 20 minutter, hæld æggemassen over bunden, og bag i 20 minutter mere.
Løgtærte	Bageplade	2 (3)	200	---	30 - 40	

* Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

Fisk

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

Ret	Tilbehør	Rille- højde	Temperatur i °C	Ovn- funktion	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Rejespid, frisk tilberedt	Grillrist + grillbrade- pande	3 (4)	180		10*	
Rejespid, Dybfrost	Grillrist + grillbrade- pande	3 (4)	180		12*	
Fiskespid	Grillrist + grillbrade- pande	3 (4)	200		12*	Anvend fisk med fast kød, f.eks. sej, laks, rødfisk, torsk.
Forel, hel	Bageplade	3 (4)	200 - 220		16*	Tip: Fyld med citron, hvidløg og persille.
Dorade, hel	Grillrist + grillbrade- pande	3 (4)	200 - 220		20 - 25*	Tip: Fyld med citron, hvidløg og timian, eller server som sommerret med mynte. Skær diagonale ridser i doradens skind.
	Bageplade	3 (4)	190		20 - 25*	
Laksesteak	Grillrist + grillbrade- pande	3 (4)	250		10 - 12	Tip: Mariner med limefrugt, salt, peber og hvidløg.
	Bageplade	2 (3)	200		10 - 12	
Tunfiskesteak	Bageplade	2 (3)	200		8 - 10	Tip: Tilbered tunfisken på asiatisk vis med sojasauce, sesamolie, ingefær, honning, hvidløg, chili og korianderfrø.
Fiskepinde, Dybfrost	Bageplade + bagepapir	2 (3)	220		15 - 17*	
Blæksprutteringe, Dybfrost	Bageplade + bagepapir	2 (3)	220		8 - 12	

* Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

Kød

- Brug stegetermometret til bedre kontrol af kernetemperaturen. Der findes vejledninger og angivelse af de optimale kernetemperaturer i kapitlet → "Stegetermometer" på side 19.
- 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, 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-højde	Temperatur i °C	Ovn-funktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Oksekød						
Oksesteg (1,5 kg)	Glas-/grill-bradepande	2 (3)	180	✱	90 - 120*	
Rumpsteak, rosa (500 g)	Glas-/grill-bradepande	2 (3)	200	✱	40	Kernetemperatur 65 °C
		2 (3)	200	✱ ^e	60	Kernetemperatur 65 °C. Uden forvarmning, åbn ikke ovndøren.
Roastbeef / oksesteg (1 kg) – rød	Glas-/grill-bradepande	2 (3)	230 / 180	✱	25 - 35**	Tip: Smager godt med sauce béarnaise eller kold i skiver med remoulade og stegte kartofler.
– rosa	Glas-/grill-bradepande	2 (3)	230 / 180	✱	35 - 45**	
– gennemstegt	Glas-/grill-bradepande	2 (3)	230 / 180	✱	50 - 60**	
Svinekød						
Svinefilet, hel	Glas-/grill-bradepande	2 (3)	230 / 180	✱	20 - 25**	Tip: Mariner kødet med olie, hvidløg og persille.
Svinefilet (250 g)	Glas-/grill-bradepande	2 (3)	180	✱	30	Kernetemperatur 70 °C.
		2 (3)	180	✱ ^e	50	Kernetemperatur 70 °C. Uden forvarmning, åbn ikke ovndøren.
Svinemedaljoner	Glas-/grill-bradepande	2 (3)	180	✱	12 - 15*	Tip: Læg lidt smør og en kvist rosmarin i glas-/grillbradepanden kort inden tilberedningen er slut, og lad det hele stege videre i ovnen.
Steg af svinekød, skinke (1 kg)	Glas-/grill-bradepande	2 (3)	230 / 180	✱	45 - 50**	
Steg, svinenakke (1,5 kg)	Glas-/grill-bradepande	2 (3)	230 / 180	✱	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	✱ ^e	70 - 80**	
Flæskesteg med sprød svær (1,5 kg)	Grillrist + grillbradepande	2 (3)	180 / 200	✱ ^e	60 - 70***	

* Brun først kødet på alle sider på en pande/stegegyryde på kogetoppen.

** 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- højde	Temperatur i °C	Ovn- funktion	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Svineskank	Grillrist + grillbrade- pande	2 (3)	150 / 200		40 - 45***	Rids sværen i rudemønster, så den bliver lækkert sprød.
Hamburgerryg (1 kg)	Glas-/grill- bradepande	2 (3)	180 / 160		50 - 60**	
Rullesteg	Glas-/grill- bradepande	2 (3)	230 / 180		65 - 70***	
	Grillrist + grillbrade- pande	2 (3)	230 / 180		75 - 80***	
Kalvekød						
Kalvesteg (1,5 kg)	Glas-/grill- brade- pande, stegegryde	2 (3)	180		50 - 60*	
Kalveskank	Glas-/grill- brade- pande, stegegryde	2 (3)	150 / 180		50 - 60***	
Kalvemørbrad	Glas-/grill- brade- pande, stegegryde	2 (3)	160 - 170		20	
Kalvebryst, fyldt	Glas-/grill- brade- pande, stegegryde	2 (3)	120 - 130		120	
Vildt						
Vildsvinesteg	Glas-/grill- brade- pande, stegegryde	2 (3)	170		60 - 90*	Tip: Mariner kødet natten over med olie, hvidløg, sennep og Provence-krydderier.
Rådyrkølle	Glas-/grill- brade- pande, stegegryde	2 (3)	170 - 180		60 - 80	
Rådyrryg	Glas-/grill- brade- pande, stegegryde	2 (3)	165 - 175		20	
		2 (3)	165 - 175		20 - 25	
Kaninryg	Glas-/grill- brade- pande, stegegryde	2 (3)	180		15 - 25*	Tip: Mariner kødet med hvidløg, rosmarin, olivenolie og en god aceto balsamico.
Lammekølle – rosa	Glas-/grill- brade- pande, stegegryde	2 (3)	180 - 190		100*	Tip: Mariner kødet natten over med oliven- olie, hvidløg, rosmarin, og citronskiver.
– gennemstegt	Glas-/grill- brade- pande, stegegryde	2 (3)	180 - 190		120*	

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

** 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- højde	Temperatur i °C	Ovn- funktion	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Lammeskank	Glas-/grill- brade- pande, stegegryde	2 (3)	180 - 200	✱	35 - 45	
Diverse						
Frikadeller (à 80 g)	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	✱	30 - 35	Jo fladere frikadellerne formes, desto hurtigere bliver de tilberedt. Velegnet til tilberedning af større mængder.
Frikadeller, forstegte (à 80 g)	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	✱	20	Brunstegte og saftige frikadeller: Brun først frikadellerne på en pande, og læg dem derefter i ovnen.
Frikadeller (à 25 g)	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	✱	25 - 30	Tip: Meget velegnede også til andre retter, f.eks. kødboller i tomatsauce, svenske köttbullar eller tyske Königsberger Klopse.
Frikadeller, forstegte (à 25 g)	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	✱	15	Tip: Sæt små frikadeller af lamme- eller kaninkød på spid, og server dem med mynte-yoghurt eller figensenep.
Fleischkäse (tysk specialitet), frisk tilberedt (700 g)	Grillrist + grillbrade- pande	2 (3)	160	✱	60	Brug stegetermometret (kernetemperatur 67 °C).
Baconstrimler (stegebacon), tyndt	Bageplade + bagepapir	3 (4)	180	✱	8 - 10	Lad baconstrimlerne dryppe af på køkkenrulle, når de er taget ud af ovnen.
Baconstrimler (stegebacon), tykt	Bageplade + bagepapir	3 (4)	190	✱	8 - 12	
Fylde peberfrugter med hakket kød	Gratinform / stegegryde	2 (3)	175	✱	55 - 60	Tip: Fyld peberfrugterne med hakket kød, og tilbered dem i tomatsauce.
* Brun først kødet på alle sider på en pande/stegegryde på kogetoppen.						
** 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. Der findes flere vejledninger og angivelse af de optimale kernetemperaturer i kapitlet → "Stegetermometer" på side 19.
- Fjerkræ bliver særligt brunt og sprødt, hvis det pensles med smør, 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.

Ret	Tilbehør	Rille-højde	Temperatur i °C	Ovn-funktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
And, hel (1,5 - 2 kg)	Grillrist + grillbradepande/stegegryde	2 (3)	160 / 180	---	75*	Tip: Fyld anden med appelsiner, æbler eller tørret frugt.
Andebryst	Stegegryde/ gratinform	2 (3)	160	✿	25 - 35	Rids skindet i rudemønster.
Gås, hel (5 kg)	Grillrist + grillbradepande/stegegryde	2 (3)	160 / 190	✿	110 - 130*	Tip: Fyld gåsen med æbler, løg og merian, og luk den med tandstikkere.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	
Kalkun, hel	Grillrist + grillbradepande/stegegryde	2 (3)	160 / 190	✿	120 - 180*	
		2 (3)	160 / 190	---	120 - 180*	
Kylling, hel (1 kg) (iht. EN 60350-1)	Grillrist + grillbradepande	2 (3)	190	✿	70 - 80	Forvarmning.
		2 (3)	190	☼	70 - 80	
Kyllingelår	Grillrist + grillbradepande	3 (4)	220	☼	30**	Tip: Asiatisk marinade med sojasauce, honning, chili, hvidløg, ingefær, spidskommen, revet skal af limefrugt, koriander.
		3 (4)	220	☼	30**	
Kyllingelår	Grillrist + grillbradepande	3 (4)	220	☼	30**	Når kyllingelårene vendes, skal siden med mest skind vende opad, så skindet bliver lækkert sprødt. Mariner kødet med olie, rosmarin, citronskiver og hvidløg.
		3 (4)	220	☼	30**	
Kyllingebryst	Grillrist + grillbradepande	2 (3)	200	✿	25	Tip: Gnid kyllingebrystet med Tandoori-pasta inden tilberedningen. Uden forvarmning, åbn ikke ovndøren.
		2 (3)	200	✿ ^e	55	
Kyllinge-nuggets, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	✿	15**	
Vagtelbryst	Bageplade	3 (4)	220	☼	10 - 12	Smør med olie og krydderier, f.eks. paprika, timian, enebær og hvidløg.
Vagtel, hel (å 150 g)	Grillrist + grillbradepande	3 (4)	200	☼	20 - 25	Gnid med olie og krydderier, f.eks. paprika, timian, enebær og hvidløg.

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

** Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

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- højde	Indstillet temperatur i °C	Ovn- funktion	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Bacon, i skiver	Grillrist + grillbrade- pande	2 (3)	230		18 - 20*	
		2 (3)	230		18 - 20*	
Shashlik	Grillrist + grillbrade- pande	3 (4)	190		16*	
Stegte pølser	Grillrist + grillbrade- pande	3 (4)	270		10*	
Merguez-pølser	Grillrist + grillbrade- pande	3 (4)	250		12*	
Spare ribs, forbrunet	Grillrist + grillbrade- pande	3 (4)	200 - 220		24*	
		3 (4)	200 - 220		24*	
Spare ribs, rå	Grillrist + grillbrade- pande	3 (4)	220		40*	Tip: Mariner kødet i olie, sennep, balsamico, honning, hvidløg, Worcester sauce, tomat-koncentrat og Tabasco.
		3 (4)	220		30*	
Saté-kylling	Grillrist + grillbrade- pande	3 (4)	250		10 - 14*	Server med jordnødde-sauce.
Halloumi-ost (grilløst)	Grillrist + grillbrade- pande	3 (4)	250		5 - 8	Halloumi er en halvfast skæreost, som anvendes i det tyrkiske og det græske køkken. Den egner sig fremragende til grillning.
Ristning af toast- brød (apparatbredde 60 cm)	Grillrist	3	200		2:30 - 3	Forvarmning maks. 5 minutter. Hold øje med tosten, så den ikke bliver for mørk. Der må kun grilles med lukket ovndør.
Ristning af toast- brød (apparatbredde 76 cm)	Grillrist	4	200		2 - 2:30	Forvarmning maks. 5 minutter. Hold øje med tosten, så den ikke bliver for mørk. Der må kun grilles med lukket ovndør.
Hawaii-toast	Bageplade + bagepapir	3 (4)	190		8 - 10**	
Croque monsieur	Bageplade + bagepapir	3 (4)	190		8 - 11**	

* Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

** Gratineres til ønsket bruningsgrad.

Ret	Tilbehør	Rille- højde	Indstillet temperatur i °C	Ovn- funktion	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Croutoner	Bageplade	2 (3)	180	✿	15*	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	Springform	2 (3)	220 - 250	~~~~~	4 - 5**	Hold øje med marengsen, så den ikke bliver for mørk.
Tørrede blomster i baconsvøb	Bageplade + bagepapir	3 (4)	200	~~~~~	8 - 10	Smager også godt med dadler eller abrikoser.

* Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

** Gratineres til ønsket bruningsgrad.

Bagværk

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

Bagværket er for mørkt på oversiden: Sæt pladen ind en rille lavere, vælg en lavere temperatur, og forøg bagetiden lidt.
- Indstil en lidt højere temperatur, hvis kagen er blevet for tør. Indstil en lavere temperatur, hvis kagen ikke er helt gennembagt.

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

Ret	Tilbehør	Rille- højde	Temperatur i °C	Ovn- funktion	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Kager						
Ostekage	Springform	1 (2)	160 - 165	✿	70 - 75	Mindre ostekage med den halve mængde kvarkmasse.
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	✿	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	✿	40 - 45	

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

** Deaktiver funktionen lynopvarmning i grundindstillingerne → "Grundindstillinger" på side 24

Ret	Tilbehør	Rille- højde	Temperatur i °C	Ovn- funktion	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Rørekage	Springform	2 (3)	160 - 170	✿	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Formkage	Firkantet form	2 (3)	160 - 170	✿	60 - 65	Stil formen på langs i ovnrummet for at opnå en jævn bagning.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Formkage, sandkage i randform	Randform	1 (2)	165	✿	30	Tip: Klassisk formkage eller med bacon og valnødder.
		1 (2)	170	✿ ^e	55	Uden forvarmning, åbn ikke ovndøren.
Kage på bageplade	Bageplade	2 (3)	165 - 170	✿	20 - 30	Smør bagepladen let.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
Roulade	Bageplade + bagepapir	2 (3)	190	✿	6	Vend den varme roulade-bund ud på bagepapir, som er strøet med sukker, og rul den til en rulle.
Lagkagebund	Springform	2 (3)	165 - 175	✿	30 - 35	Læg bagepapir i springformen.
Kager på bageplade	Bageplade	2 (3)	165	✿	30 - 35	Tip: Læg blommer, figner eller løg og bacon på kagen.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Frugtkage med mørdej	Tærteform	2 (3)	165	✿	40 - 50	Tip: Læg jordbær eller abrikoser og marzipan på kagen.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	✿	45 - 55	
Tærte	Tærteform	2 (3)	190	✿	30 - 40	Fransk kage på mørdejsbund, f.eks. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	✿	40 - 45	
		2 (3)	190	---	45 - 50	Til lyse tærteforme.
Butterdejsstrudel	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	✿	20 - 25	Tip: Fyld kagen med buddingcreme og kirsebær eller æbler.
Apple pie (iht. EN 60350-1) (apparatbredde 60 cm)	Springform, Ø 20 cm	2	160**	✿	90 - 105	Forvarmning
	Springform, Ø 20 cm	1	160**	---	90 - 100	Forvarmning
Apple pie (iht. EN 60350-1) (apparatbredde 76 cm)	Springform, Ø 20 cm	3	160**	✿	85 - 100	Forvarmning
	Springform, Ø 20 cm	2	160**	---	100 - 110	Forvarmning
Biskuittærte (iht. EN 60350-1) (apparatbredde 60 cm)	Springform, Ø 26 cm	2	160**	✿	22 - 30	Forvarmning
	Springform, Ø 26 cm	2	160**	---	20 - 30	Forvarmning
Biskuittærte (iht. EN 60350-1) (apparatbredde 76 cm)	Springform, Ø 26 cm	3	160**	✿	22 - 30	Forvarmning
	Springform, Ø 26 cm	3	160**	---	25 - 30	Forvarmning
Småt bagværk						
Vandbakkelser, eclairs	Bageplade + bagepapir	2 (3)	180	✿	35	Tip: Fyld med vaniljecreme, mousse au chocolat, frugt- eller mokkafløde.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✿	35	
Småkager, sprøjtede småkager	Bageplade	2 (3)	160 - 170	✿	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	

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

** Deaktiver funktionen lynopvarmning i grundindstillingerne → "Grundindstillinger" på side 24

Ret	Tilbehør	Rille- højde	Temperatur i °C	Ovn- funktion	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Småt bagværk af butterdej	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	✿	15 - 20	
Butterdejslommer, fyldte	Bageplade + bagepapir	3 (4)	200	✿	15	Tip: Fyld med skinke og ost eller med appel- siner og rosiner.
Bagværk af but- terdej	Bageplade + bagepapir	3 (4)	200	✿	15	Tip: Med sesamfrø, birkes, sukkerglasur.
Butterdejsstænger	Bageplade + bagepapir	3 (4)	200	✿	15	Tip: Med ost, skinke, nødder.
Butterdejsplader	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	✿	15 - 20	Tip: Med budding, frugt.
Sprøde makronfla- ger	Bageplade + bagepapir	2 (3)	140	✿	8 - 10	Form flagerne, mens de endnu er varme, f.eks. som kræmmerhuse til is eller ruller til dessert.
Grissini	Bageplade + bagepapir	2 (3)	160	✿	30	Drys med havsalt, rosmarin, karry, sesamfrø eller kommen.
Cookies (à 20 g)	Bageplade + bagepapir	2 (3)	175	✿	12 - 14	Med chokolade, rosiner, nødder eller citron.
Brownies	Bageplade + bagepapir	2 (3)	120	✿	60	Skær dem ud i firkanter efter bagningen. På grund af den lave temperatur har bagværket en let flydende konsistens indvendig.
		2 (3)	180	✿ ^e	40 - 45	Uden forvarmning, åbn ikke ovndøren.
Muffins	Muffin- plade/ små papir- forme	2 (3)	160	✿	25 - 30	Med chokolade, nødder eller rosiner.
		2 (3)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	-	25 - 30	
Small cakes (iht. EN 60350-1) (apparatbredde 60 cm)	Glasbrade- pande	2	150**	✿	25 - 30	Forvarmning
	Bageplade	3	150**	✿	28 - 32	Forvarmning
	Glasbrade- pande	1				Bagning i to lag
	Glasbrade- pande	3	160**	---	20 - 25	Forvarmning
Small cakes (iht. EN 60350-1) (apparatbredde 76 cm)	Glasbrade- pande	3	150**	✿	26 - 32	Forvarmning
	Bageplade	4	150**	✿	30 - 32	Forvarmning
	Glasbrade- pande	2				Bagning i to lag
	Glasbrade- pande	4	160**	---	23 - 24	Forvarmning
Sprøjtede småkager (iht. EN 60350-1) (apparatbredde 60 cm)	Bageplade	2	140**	✿	35 - 40	Forvarmning
	Bageplade	3	140**	✿	35 - 40	Forvarmning
	Glasbrade- pande	1				Bagning i to lag
	Bageplade	2	140**	---	26 - 30	Forvarmning
Sprøjtede småkager (iht. EN 60350-1) (apparatbredde 76 cm)	Bageplade	3	140**	✿	30 - 35	Forvarmning
	Bageplade	4	140**	✿	30 - 40	Forvarmning
	Glasbrade- pande	2				Bagning i to lag
	Bageplade	3	140**	---	30 - 35	Forvarmning

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

** Deaktiver funktionen lynopvarmning i grundindstillingerne → "Grundindstillinger" på side 24

Ret	Tilbehør	Rille- højde	Temperatur i °C	Ovn- funktion	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Brød, rundstykker						
Flerkornsbrød	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200 / 170*	☼	40 - 50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*	---	45 - 50	
Surdejsbrød	Bageplade	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	
Olive-tomat brød	Bageplade	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
Brød i firkantet form	Firkantet form	2 (3)	175	---	40 - 45	
Baguette, forbagt	Bageplade + bagepapir	2 (3)	220	---	10 - 12	
Ciabatta, forbagt	Bageplade + bagepapir	2 (3)	190	---	12 - 14	
		2 (3)	180	☼	12 - 14	
Fladbrød	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	☼	15 - 20	Bagetiden afhænger af brødernes størrelse og tykkelse.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Foccacia	Bageplade + bagepapir	2 (3)	210	---	15 - 20	Med belægning af forskellige ingredienser, som f.eks. krydderier, havsalt, oliven, sardeller, løg, skinke, tomat eller ost.
Baguette med hvid- løg/krydderurter	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	---	8 - 10	
Butterdejsstrudel	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	☼	20 - 25	Tip: Fyld af fåreost og feta.
Gærbletbrød	Bageplade + bagepapir	2 (3)	165	☼	20	Uden forvarmning, åbn ikke ovndøren.
		2 (3)	170	☼ ^e	30 - 35	
Rundstykker, forbagt	Bageplade + bagepapir	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	☼	8 - 10	
Rundstykker, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2 (3)	180	☼	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	
Rundstykker, frisk tilberedte (à 50 g)	Bageplade + bagepapir	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
Ludpenslet bag- værk, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2 (3)	200	☼	10 - 12	
Croissants, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2 (3)	170	---	15 - 25	

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

** Deaktiver funktionen lynopvarmning i grundindstillingerne → "Grundindstillinger" på side 24

Hævning

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

Ret	Tilbehør	Rille-højde	Temperatur i °C	Ovn-funktion	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Hævning af dej	Skål	2 (3)	38 - 45		25 - 45	F.eks. gærdej, fermenteret dej, surdej Dampnudler

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-højde	Temperatur i °C	Ovn-funktion	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Apple crumble	Gratinform	2 (3)	200		35 - 40	Æbletærte med sukkerdrys smager også dejligt med bær eller mirabeller.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Til bløde æblesorter.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Til faste æblesorter.
Stegte æbler	Gratinform	2 (3)	190 - 200		20 - 30	Tip: Anvend madæbler, f.eks. Boskop. De er særligt velegnede til madlavning og bagning. Sommervariation: Med fyld af Ricotta, citron, honning, kardemomme, vanilje og pinjekerner.
Kompot	Glas-/grill-bradepande	2 (3)	160 - 180		30 - 40	F.eks. abrikoser eller forskellige bær.
		2 (3)	200	---	30 - 40	Tilsæt ikke væde, rør rundt flere gange. Smag til med honning, frisk vanilje eller kanel.
Clafoutis	Gratinform	2 (3)	190		30	Fransk dessert: Klassisk med kirsebær, men smager også dejligt med mirabeller eller bær.
		2 (3)	200		60	Uden forvarmning, åbn ikke ovndøren.
Sød tærte	Gratinform	2 (3)	160 - 180		30 - 40	F.eks. semulje, kvark eller mælkeris.
Ofenschlupfer (æbledessert), Kirschenmichel (kirsebærdessert)	Gratinform	2 (3)	150		50 - 55	F.eks. med kirsebær eller abrikoser.
Palatschinken i fad	Gratinform	2 (3)	180 - 190		8 - 10	Østrigsk specialitet: Pandekager med fyld af kvark og rosiner, overhældt med fløde og gratineret.
Marengs	Bageplade + bagepapir	2 (3)	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 levnedsmidlers størrelse, vægt og form: Frosne levnedsmidler skal være så flade som muligt eller være frosset ned enkeltvis. Det reducerer optøningstiden.
- Sæt grillristen med de frosne levnedsmidler ind i den anden rille (i den tredje ved 5 indsætningshøjder). Sæt glas-/grillbradepanden ind nedenunder for at opsamle optøningsvæden.
- Tag retterne ud af emballagen inden optøningen.
- Tø kun den mængde op, som skal bruges med det samme.
- Husk, at optøede levnedsmidler kan være mindre holdbare, så de hurtigere bliver fordærvet end ferske levnedsmidler. Tilbered derfor optøede levnedsmidler med det samme, og sørg for, at de bliver helt gennemstegt.

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

⚠ Advarsel – Sundhedsrisiko!

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

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

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

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

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 ¾ 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 (2)	150 - 160	---	35 - 40	I lukkede henkogningsglas.
Grøntsager	Grillrist	1 (2)	190 - 200	---	60 - 120	I lukkede henkogningsglas.

Desinficering

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

Ret	Tilbehør	Rille	Temperatur i °C	Ovn-funktion	Tilbered-ningstid i min.	Bemærkninger
Desinficering	Grillrist	2 (3)	100	✱	20 - 25	Henkogningsglas, sutteflasker.

Tørring

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

Ret	Tilbehør	Rille-højde	Temperatur i °C	Ovn-funktion	Tilbered-ningstid i timer	Bemærkninger
Svampe i skiver	Grillrist + bagepapir	2 (3)	50 - 60	✱	3 - 4	
Æbleringe	Grillrist + bagepapir	2 (3)	70	✱	5 - 8	
Kvarte tomater	Grillrist + bagepapir	2 (3)	60 - 70	✱	7 - 8	Fjern kernerne fra tomaterne, ellers bliver tørringstiden forlænget.
Krydderurter	Grillrist + bagepapir	2 (3)	50 - 60	✱	1½ - 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- højde	Temperatur i °C	Ovn- funktion	Tilbered- ningstid i min.	Bemærkninger
Rundstykker, frisklavede (à 50 g)	Bagesten	1	250 / 200*		15 - 20	
Fladbrød	Bagesten	1	210		15	Bagetiden afhænger af brødernes størrelse og tykkelse.
Foccacia	Bagesten	1	210		15	Med belægning af forskellige ingredienser, som f.eks. krydderier, havsalt, oliven, sardeller, løg, skinke, tomat eller ost.
Flerkornsbrød	Bagesten	1	175		45	
Surdejsbrød	Bagesten	1	250 / 200*		50 - 60	
Oliven-tomat brød	Bagesten	1	175		45	
Pizza, frisklavet	Bagesten	1	275		5 - 8	Bagetiden varierer afhængigt af dejens og belægningens art og tykkelse.
Pizza, dybfrost	Bagesten	1	230		8 - 10	Bagetiden varierer afhængigt af dejens tykkelse. Følg producentens anvisninger.
Flammkuchen, frisk tilberedt	Bagesten	1	300		3 - 4	Tip: Tilberedes klassisk eller med gedefriske, Parmaskinke, figner og forårsløg.
Flammkuchen, dybfrost	Bagesten	1	250		4 - 5	

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

Stegegryde

- Hertil kræves det ekstra tilbehør stegegryde, udtrækssystem og varmeelement.
- 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 kogetoppen er ren.
- Takket være slip-let belægningen kan kødet brunes med meget lidt fedt.
Tip: Smør fedtstoffet på kødet i stedet for at opvarme det i stegegryden. På denne måde overføres varmen direkte til kødet.
- Stegeskyen 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.
- Ved tilberedning af saucer skal der med jævne mellemrum tilsættes væske, så saucen hele tiden holdes tyndtflydende.
- Følg også anvisningerne i brugsanvisningen for stegegryden.

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

* Bruning ved kraftig varme, færdigtilberedning ved lavere temperatur.

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

Akrylamid i fødevarer

Hvilke retter drejer det sig om?

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

Tips om tilberedning med lavt akrylamidindhold

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

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

GAGGENAU



9001421444 da (021024)