

INDBYGNINGSOVN

BOP2501.2 BOP2511.2

GAGGENAU





Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed	2
2	Undgåelse af tingsskader	5
3	Miljøbeskyttelse og besparelse	6
4	Lær apparatet at kende	6
5	Tilbehør	10
6	Inden den første ibrugtagning	11
7	Generel betjening	12
8	Timer-funktioner	12
9	Langtids-timer	14
10	Børnesikring	14
11	Bruningstrin	14
12	Automatik-programmer	14

13	Individuelle opskrifter	15
14	Stegetermometer	16
15	Home Connect	19
16	Grundindstillinger	21
17	Rengøring og pleje	23
18	Pyrolyse	25
19	Afhjælpning af fejl	26
20	Bortskaffelse	28
21	Sådan lykkes det	28
22	Kundeservice	48
23	Overensstemmelseserklæring	49
24	MONTAGEVEJLEDNING	49
24.1	Generelle montageanvisninger	49

1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationen til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til indbygning. Overhold den specielle monteringsvejledning. Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse.

Anvend kun apparatet:

- til at tilberede madvarer og drikke.
- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

1.3 Begrænsning af brugerkreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges. Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

1.4 Sikker brug

Sørg altid for at vende tilbehøret rigtigt, når det sættes ind i ovnen.

→ "Tilbehør", Side 10

ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

- Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet.

- ▶ Hvis der trænger røg ud, skal apparatet slukkes, og stikket trækkes ud af kontakten. Lad døren forblive lukket for at kvæle eventuelle flammer.

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

- ▶ Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

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 eller under tilberedning.
- ▶ Klip bagepapiret til i en passende størrelse, og stil et fad eller en bageform oven på det.

⚠ **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme.

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand. Tilbehør eller service bliver meget varmt.
- ▶ Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.

Alkoholampe kan antændes i det varme ovnrum. Apparatets dør kan springe op. Der kan komme skoldende varm damp og stikflammer ud.

- ▶ Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold i retter.
- ▶ Opvarm ikke spirituoser (≥ 15 vol. %) i ufortyndet stand (f.eks. for at hælde dem over retter).
- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.

Teleskopudtrækkene bliver meget varme under driften.

- ▶ Lad de varme teleskopudtræk køle af, før de berøres.
- ▶ Brug grydelapper ved berøring af varme teleskopudtræk.

Indersiden af ovndøren bliver meget varm under driften.

- ▶ Rør kun ved døren under og efter driften af apparatet på det angivne sted på siden.
- ▶ Åbn altid ovndøren helt til anslag.
- ▶ Sørg for, at ovndøren ikke vipper tilbage.

⚠ **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. Afhængigt af temperaturen er damp ikke altid synlig.

- ▶ Åbn apparatets dør med forsigtighed.

- ▶ 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.

- ▶ Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af glasset, fordi dette kan ridse glasset.

Apparatet og dets tilgængelige dele kan have skarpe kanter.

- ▶ Vær forsigtig ved håndtering og rengøring.
- ▶ Brug beskyttelseshandsker, når det er muligt.

Ovndørens hængsler bevæger sig, når døren åbnes eller lukkes, hvorved fingre kan blive klemmt.

- ▶ Rør ikke ved området omkring hængslerne med hænderne.

⚠ **ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!**

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

En beskadiget isolering af nettilslutningsledningen er farlig.

- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
 - ▶ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
 - ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.
 - ▶ Kontakt kundeservice. → *Side 48*
- Efter installationen af apparatet må åbningerne i apparatets bagvæg ikke være tilgængelige for børn.
- ▶ Overhold den specielle montagevejledning.

⚠ **ADVARSEL – Fare for kvælning!**

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.

- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagemateriale. Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.
- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

1.5 Stegetermometer

Overhold disse sikkerhedsanvisninger under brugen af stegetermometeret.

⚠ **ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!**

Varmen kan beskadige isoleringen, hvis der anvendes et forkert stegetermometer.

- ▶ Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

⚠ **ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!**

Stegetermometeret er spidst.

- ▶ Omgås stegetermometeret med forsigtighed.

1.6 Rengøringsfunktion

⚠ **ADVARSEL – Brandfare!**

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

- ▶ Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på håndtaget.
- ▶ Sørg for fri passage foran apparatet.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

Hvis dørtætningen er beskadiget, trænger der meget varme ud i området omkring døren.

- ▶ Tætningen må ikke skures eller tages af.
- ▶ Brug aldrig apparatet, hvis dørtætningen er beskadiget eller mangler.

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

- ▶ Inden rengøringsfunktionen startes, skal grove tilsmudsninger og tilbehør fjernes fra ovnrummet.

⚠ **ADVARSEL – Fare for alvorlig sundhedsskade!**

Apparatet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen. Slip-let-belægningen på plader og forme bliver ødelagt, og der dannes giftige gasser.

- ▶ Bageplader og forme med slip-let belægning må aldrig rengøres med rengøringsfunktionen.
- ▶ Rengør kun emailjeret tilbehør sammen med rengøringsfunktionen.

⚠ **ADVARSEL – Fare for sundhedsskade!**

Rengøringsfunktionen opvarmer ovnrummet til en meget høj temperatur, så rester fra stegning, grillning og bagning brænder væk. Derved bliver der frigivet dampe, som kan irritere slimhinderne.

- ▶ Luft ud i køkkenet, mens rensefunktionen udføres.
- ▶ Bliv ikke i rummet i længere tid.
- ▶ Hold børn og husdyr på sikker afstand.

⚠ **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

Ovnrummet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen.

- ▶ Åbn aldrig apparatets dør.
- ▶ Lad apparatet køle af.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

- ▶ Rør aldrig ved ovndøren.
- ▶ Lad apparatet køle af.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

Lamperne bliver meget varme under driften.

Der er stadig fare for forbrænding et stykke tid efter, at de er blevet slukket.

- ▶ Lad lamperne køle af, inden apparatet rengøres.
- ▶ Sluk ovnbelysningen under rengøringen.

1.7 Halogenlampe

⚠ **ADVARSEL – Fare for forbrænding!**

Lamperne i ovnrummet bliver meget varme.

Der er stadig fare for forbrænding et stykke tid efter, at de er blevet slukket.

- ▶ Rør ikke ved glasafdækningen.
- ▶ Undgå berøring med huden under rengøring.

Lamperne bliver meget varme under driften. Der er stadig fare for forbrænding et stykke tid efter, at de er blevet slukket.

- Lad lamperne køle af, inden de udskiftes.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ved udskiftning af pæren er kontakterne i lampefatningen strømførende.

- For at undgå elektrisk stød skal det kontrolleres, at apparatet er slukket, inden lampen udskiftes.
- Træk også netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

2 Undgåelse af tingsskader

2.1 Generelt

BEMÆRK!

Genstande på ovnbunden forårsager en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer så ikke længere, og emaljen bliver beskadiget.

- Stil ikke noget direkte på ovnbunden.
- Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir.

Der dannes vanddamp, hvis der er vand i det varme ovnrum. Ovnbunden kan blive beskadiget på grund af den store temperaturforskel.

- Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.
 - Stil ikke service eller fade med vand på ovnbunden.
- Længerevarende fugtighed i ovnrummet medfører korrosion.

- Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i den lukkede ovn.
- Opbevar ikke madretter i ovnrummet.

Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen.

- Læg ikke for meget på bagepladen ved bagning af meget saftige frugtkager.
- Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.

Aluminiumsfolie kan medføre en varig misfarvning af ovndørens rude.

- Aluminiumsfolie inde i ovnrummet må aldrig berøre ruden i ovndøren.

Det kan med tiden beskadige fronterne på tilgrænsende skabe, hvis ovnen afkøles med åben dør.

- Lad altid apparatet køle af med lukket dør efter drift med høj temperatur.
- Sæt ikke noget i klemme i døren.
- Lad kun ovnrummet tørre med åben dør efter tilberedning med meget fugtighed.

Hvis tætningen er stærkt tilsmudset, lukker apparatets dør ikke længere rigtigt under brugen. De tilgrænsende skabsfronter kan blive beskadiget.

- Hold altid tætningen ren.
- Brug aldrig apparatet, hvis tætningen er beskadiget eller mangler.

Apparatets dør kan blive beskadiget, hvis den bruges som sidde- eller aflægningsplads.

- Brug ikke apparatets dør til at stå eller sidde på eller som støtte.
- Brug ikke apparatets dør som frasætningsplads for service eller tilbehør.

Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes.

- Sørg altid for at sætte tilbehøret helt ind til anslag. Hvis apparatet bæres i dørens håndtag, kan det knække af. Ovndørens håndtag kan ikke bære apparatets vægt.
- Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med.

Varmen under pyrolysen kan beskadige visse typer tilbehør.

- Grillristen, støbejernsstegegryden, bagestenen, stegetermometeret eller andet tilbehør må ikke rengøres med pyrolysen.
- Rengør kun GAGGENAU bageplader og grillbradepander med pyrolyse.

2.2 Stegetermometer

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Varmen kan beskadige isoleringen, hvis der anvendes et forkert stegetermometer.

- Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

BEMÆRK!

Temperaturer over 250 °C beskadiger stegetermometeret.

- Anvend kun stegetermometeret i ovnen ved en maksimal temperaturindstilling på 250 °C.
- Stegetermometeret må ikke anvendes med ovnfunktionerne fuldt dækkende grill eller kompaktgrill.
- Tag stegetermometeret ud af ovnen, inden ovnfunktionerne fuldt dækkende grill eller kompaktgrill anvendes.
- Indstil maksimalt 250 °C ved anvendelse af ovnfunktionen fuldt dækkende grill og cirkulationsluft sammen med stegetermometeret.

Stegetermometerets ledning kan blive beskadiget i ovndøren.

- Pas på, at stegetermometerets ledning ikke kommer i klemme i ovndøren.

Varmen fra grillelementet kan beskadige stegetermometeret.

- Sørg for, at der er en afstand på flere centimeter mellem grillelementet og stegetermometeret og stegetermometerets ledning. Vær opmærksom på, at kødet kan udvide sig lidt under tilberedningen.

Fugt kan beskadige stegetermometeret.

- Stegetermometeret må ikke vaskes i opvaskemaskine.

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

3.2 Energibesparelse

Overholdes disse henvisninger, forbruger dit apparat mindre strøm.

Tilbered flere retter parallelt eller direkte efter hinanden.

- ✓ Ovnrummet er opvarmet efter den første tilberedning. Derved reduceres tilberedningstiden for de efterfølgende retter.

Ved længere tilberedningstider kan ovnen slukkes 10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

- ✓ Restvarmen er tilstrækkelig til færdigtilberedning af retten.

Ved drift med varmluft kan der tilberedes i to lag samtidigt.

- ✓ Sådan kan der spares energi.

Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme.

- ✓ Disse bageforme optager varmen særlig godt.

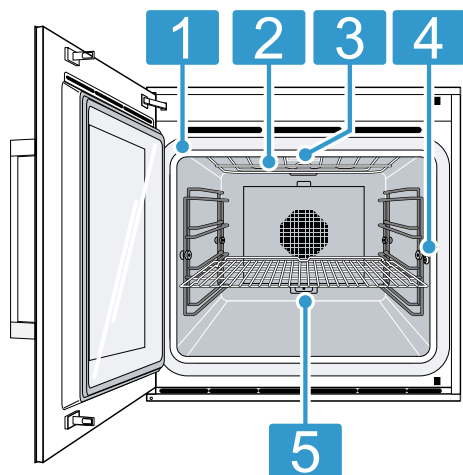
Undlad så vidt muligt at åbne ovndøren under driften.

- ✓ Temperaturen i ovnen bibeholdes, og apparatet behøver ikke at eftervarme.

4 Lær apparatet at kende

4.1 Apparat

Her kan du finde en oversigt over apparatets bestanddele.



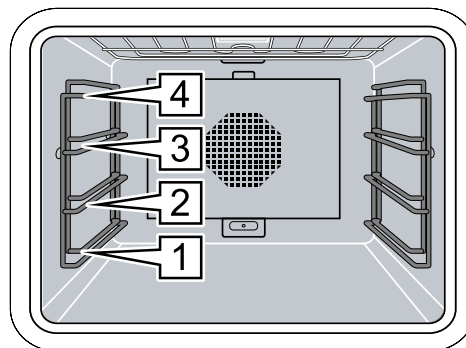
BEMÆRK!

Genstande på ovnbunden forårsager en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer så ikke længere, og emaljen bliver beskadiget.

- Stil ikke noget direkte på ovnbunden.
- Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir.

Tilbehøret kan vippe.

- Sæt ikke tilbehøret ind mellem rilleskinne.



4.3 Betjeningslementer

Via betjeningsfeltet indstilles alle apparatets funktioner, og du informeres om driftstilstanden.

Afhængigt af apparattype kan enkeltheder på billedet afvige, f.eks. farve og form.

Betjeningen er ens for alle apparatyper.

1	Dørtætning
2	Grillelement
3	Ovnbelysning
4	Tilslutningsdåse til stegetermometer → Side 16
5	Tilslutningsstikdåse til ekstra varmeelementer, særligt tilbehør til bagesten og stegegrøde

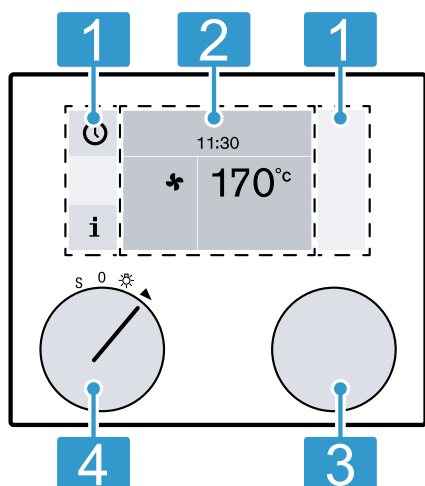
4.2 Ovnrum

Der er 4 rillehøjder i ovnrummet. Rillehøjderne tælles nedfra og opad.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Indersiden af ovndøren bliver meget varm under driften.

- Rør kun ved døren under og efter driften af apparatet på det angivne sted på siden.
- Åbn altid ovndøren helt til anslag.
- Sørg for, at ovndøren ikke vipper tilbage.



1 Touch-felter	Disse områder er berøringsfølsomme. Berør et symbol for at aktivere den pågældende funktion.
2 Display	I displayet vises f.eks. aktuelle indstillinger og valgmuligheder.
3 Drejeknap	Med drejeknappen kan temperaturen indstilles, og flere indstillinger kan ændres.
4 Funktionsvælger	Med funktionsvælgeren vælges ovnfunktion, rengøring eller grundindstillinger.

Symboler

Med symbolerne startes eller afsluttes funktionerne, eller der navigeres i menuen.

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stop
	Pause eller Afslut
X	Afbryde
C	Slette
✓	Bekræfte eller gemme indstillinger
>	Valg-pil
i	Åbne yderligere oplysninger
i [Ⓢ]	Visning af vigtige oplysninger og opfordringer til en handling.

Symbol	Funktion
>>	Lynopvarmning med statusvisning
🔥	Åbning af automatik-programmer Åbning af individuelle opskrifter
rec	Optage menu
↶	Ændre indstillinger
> A Å	Indtastning af navn
✕	Slette bogstaver
🔒	Børnesikring
🕒	Åbne Timer-menu
🕒	Åbne Langtids-Timer
✂	Demotilstand
🌡	Stegetermometer → Side 16
🔥	Bruningstrin
📶	Netværksforbindelse (Home Connect) → Side 19

Farver

De forskellige farver fungerer som guide for brugeren i den pågældende indstillingssituation.

orange	- Første indstillinger - Hovedfunktioner
blå	- Grundindstillinger - Rengøring
hvid	Indstillelige værdier

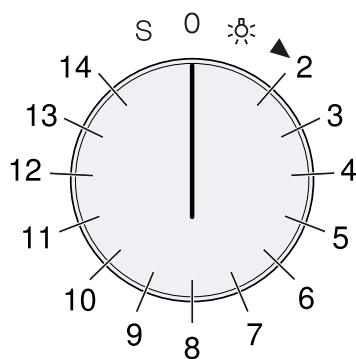
Visning

Afhængigt af situationen ændres visningen af symboler, værdier eller hele displayet.

Zoom	Apparatet viser den indstilling i forstørrelse, som aktuelt ændres. En varighed, som er ved at være afsluttet, vises i forstørrelse kort inden afslutningen, f.eks. Timeren.
Reduceret displayvisning	Efter kort tid reducerer apparatet displayvisningen og viser kun det vigtigste. Denne funktion er forindstillet. Indstillingen kan ændres i grundindstillingerne.

Funktionsvælgerens position

Funktioner eller ovnfunktion vælges med funktionsvælgeren.



Position	Funktion / ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
0	Position nul		
☀	Lys		Tænde for ovnbelysning Adgang til flere funktioner, f.eks. automatik-programmer, individuelle opskrifter, fjernstart via Home Connect
2	☼ Varmluft	50-300 °C Foreslået temperatur 170°C	Varmluft: Til kager, småkager og tærter i flere niveauer. Ventilatoren i bagvæggen fordeler varmen jævnt i ovnrummet.
3	☼ ^e Eco-varmluft ¹	50-300 °C Foreslået temperatur 170°C	Energibesparende drift med varmluft til kager, kød, tærter og gratiner. Restvarmen udnyttes optimalt. Komfortfunktioner, f.eks. ovnrumsbelysning forbliver slukket. Visning af ovntemperaturen er kun mulig under opvarmningen. Forvarm ikke apparatet. Sæt retterne ind i den kolde og tomme 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	50-300 °C Foreslået temperatur 170°C	Direkte varme oppefra, f.eks. gratinering af frugtkage med marengs.
6	--- Undervarme	50-300 °C Foreslået temperatur 170°C	Til efterbagning, f.eks. til fugtige frugtkager, til henkogning, til retter i vandbad.
7	☼ Varmluft + undervarme	50-300 °C Foreslået temperatur 170°C	Varme nedefra til fugtige kager, f.eks. frugtkager.
8	☼ Fuldt dækkende grill + cirkulationsluft	50-300 °C Foreslået temperatur 220 °C	Jævn varme fra alle sider til kød, fjerkræ og hel fisk.
9	☼ Fuldt dækkende grill	50-300 °C Foreslået temperatur 220 °C	Til grillning af flade stykker kød, pølser eller fiskefileter. Gratinering.

¹ Ovnfunktion, som blev brugt til fastlæggelse af energiklassen iht. EN60350-1.

Position	Funktion / ovnfunktion	Temperatur	Anvendelse
10	 Kompakt grill	50-300 °C Foreslået temperatur 220 °C	Kun den midterste del af grill-elementet bliver opvarmet. Energibesparende grillning af små mængder.
11	 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 ligesom i en stenovn.
12	 Stegegrydefunktion	50-220 °C Foreslået temperatur 180 °C	Kan kun anvendes med det ekstra tilbehør stegegryde, udtrækssystem og varmeelement. Opvarmelig stegegryde af støbejern til store mængder kød, gratiner eller fests-tege.
13	 Hævning	30-50 °C Foreslået temperatur 38 °C	Hævning: Til gærdej og surdej. Dejen hæver betydeligt hurtigere end ved stuetemperatur. Den optimale temperaturindstilling for gærdej er 38 °C.
14	 Optøning	40-60 °C Foreslået temperatur 45 °C	Til grøntsager, kød, fisk og frugt
S	 Grundindstillinger		Individuel tilpasning i Grundindstillingerne → Side 21
S	 Pyrolyse	485 °C	Selvrens

4.4 Energibesparende tilstand

Når der ikke er indstillet en funktion, eller når børnesikringen er aktiveret, er apparatet i energibesparende tilstand. Hvis der ikke foretages indstillinger i længere tid, vises indikatoren i energibesparende tilstand.

Der findes forskellige indikatorer for den energibesparende tilstand. GAGGENAU-logoet og klokkeslættet er forindstillet.

Betjeningsfeltets lysstyrke er reduceret i energibesparende tilstand. Indikatorens lysstyrke afhænger af den vertikale synsvinkel. I Grundindstillingerne → Side 21 kan indikatoren og lysstyrken ændres.

Drej funktionsvælgeren for at forlade energibesparende tilstand, hvis der er valgt "Fra" for indikatoren i energibesparende tilstand i grundindstillingerne.

Når døren er åben, slukkes ovnbelysningen efter kort tid.



4.5 Ekstra oplysninger

Tryk på **i** for at vise yderligere oplysninger, f.eks. oplysninger om den indstillede ovnfunktion eller om den aktuelle temperatur i ovnen.

Under den vedvarende drift efter opvarmningen er det normalt med mindre temperatursvingninger.

Apparatet viser dette symbol **i** ved vigtige oplysninger og opfordringer til en handling. Apparatet viser også automatisk visse oplysninger om sikkerhed og om driftstilstanden. Meddelelserne slukkes automatisk efter nogle sekunder, eller bekræft dem med **✓**.

Ved meddelelser om Home Connect viser apparatet i symbolet **i** også status for Home Connect.

→ "Home Connect", Side 19

4.6 Køleventilator

Køleventilatoren aktiveres under driften. Afhængigt af apparatversion kommer den varme luft ud over eller under døren.

Når retten er taget ud, skal døren være lukket, indtil apparatet er kølet af. Apparatets dør må ikke stå halvt åben, fordi de tilgrænsende køkkenskabe kan tage skade. Køleventilatoren fortsætter med at køre et stykke tid endnu, og slukkes derefter automatisk.

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

4.7 Lynopvarmning

Med funktionen Lynopvarmning opnår apparatet særlig hurtigt den ønskede temperatur ved ovnfunktionerne overvarme, undervarme og overvarme + undervarme.

Sæt først retten i ovnen, når lynopvarmningen er afsluttet, og $\gg$ er slukket, fordi tilberedningen derved bliver mere ensartet.

Funktionen Lynopvarmning er forindstillet i grundindstillingerne. I Grundindstillingerne → *Side 21* kan der vælges Lynopvarmning $\gg$ eller Opvarmning $\triangle$.

4.8 Automatisk slukning

Af hensyn til sikkerheden er apparatet udstyret med automatisk sikkerhedsslukning. Hvis apparatet ikke er blevet betjent i 12 timer, slukker apparatet for opvarmningen. I displayet vises en meddelelse.

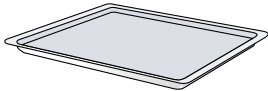
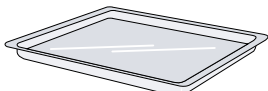
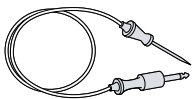
Ved programmering med langstidstimeren aktiverer apparatet ikke den automatiske sikkerhedsslukning.

5 Tilbehør

Anvend originalt tilbehør. Det er tilpasset til apparatet.

Bemærk: Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Formændringen har ingen indflydelse på funktionen. Sådan formændring forsvinder, så snart tilbehøret er kølet af igen.

Afhængigt af apparatets type kan det medfølgende tilbehør variere.

Tilbehør		Anvendelse
Bageplade, emaljeret		▪ Kager på bageplade ▪ Småt bagværk
Grillrist		▪ Service ▪ Kageforme ▪ Tærte-/gratinforme ▪ Stegning
Glasbradepande		▪ Kager på bageplade ▪ Stegning
Stegetermometer		Stegetermometer → <i>Side 16</i> til præcis tilberedning af: ▪ Kød ▪ Fisk ▪ Fjerkræ ▪ Brød

5.1 Yderligere tilbehør

Der kan købes yderligere tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på internettet.

Der findes et omfangsrigt sortiment til apparatet i internettet eller i vores brochurer:

www.gaggenau.com

Tilbehøret er specifikt udformet til det enkelte apparat. Angiv altid den nøjagtige betegnelse (E-nr.) for apparatet.

Det tilbehør, der er tilgængeligt for det aktuelle apparat, kan ses i online shoppen eller hos kundeservice.

Andet tilbehør	Bestillingsnummer
Fuldt teleskopudtræk	BA016105
Grillrist, forkromet, uden åbning, med fødder	BA036105
Bageplade, emaljeret, 15 mm dyb	BA026115
Glasbradepande	BA046117
Grillbradepande, emaljeret, 30 mm dyb	BA226105
Varmeelement til bagesten og stegegyrde, 230 V	BA056115
Varmeelement til bagesten og stegegyrde, 400 V	BA056125

Andet tilbehør	Bestillingsnummer
Bagesten, bagestensholder og pizzaspade	BA056133 Bemærk: Separat bestilling af varmeelement
Pizzaspade, sæt med 2 stk.	BA020002
Stegegyrde af støbt aluminium GN2/3, højde 165 mm, med slip-let-belægning	GN340230 Bemærk: Separat bestilling af varmeelement og udtrækssystem

5.2 Indgrebsfunktion

Indgrebsfunktionen forhindrer, at tilbehøret vipper, når det trækkes ud.

Vippesikringen fungerer kun, når tilbehøret er sat korrekt ind i ovnen.

5.3 Isætning af tilbehør i ovnen

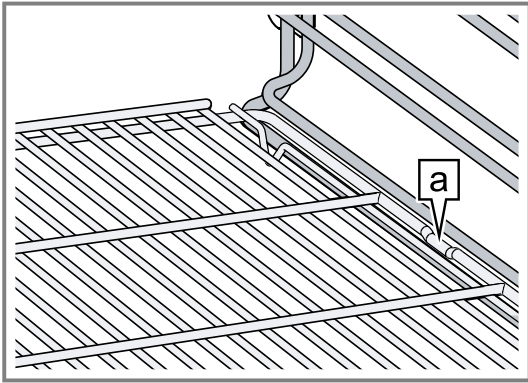
Tilbehøret er udstyret med en indgrebsfunktion. For at vippesikringen fungerer, skal tilbehøret altid vende rigtigt, når det sættes ind i ovnen.

BEMÆRK!

Tilbehøret kan vippe.

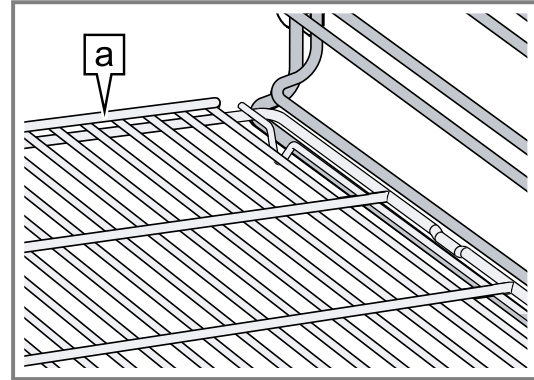
- Sæt ikke tilbehøret ind mellem rilleskinnerne.

1. Kontroller, at låsetappene  vender nedad, når risten sættes ind i ovnen.



Låsetappene befinder sig midt på ristens højre og venstre side.

2. Kontroller, at ristens sikkerhedsbøjle  er placeret bagerst, og at den vender opad.



6 Inden den første ibrugtagning

Foretag indstillingerne for den første ibrugtagning. Rengør apparatet og tilbehøret.

6.1 Første ibrugtagning

Inden apparatet anvendes, skal indstillingerne for første ibrugtagning udføres.

Læs forinden oplysningerne i Sikkerhed → Side 2.

Apparatet skal være indbygget og tilsluttet.

Efter strømtilslutningen vises GAGGENAU-logoet i ca. 30 sekunder, og derefter viser apparatet menuen "Første indstillinger". Det nye apparatet kan indstilles til den første ibrugtagning.

Menuen "Første indstillinger" vises kun, når apparatet tændes første gang efter tilslutning af strømforsyningen, eller hvis apparatet har været uden strømforsyning i flere dage.

Alle indstillinger kan ændres i Grundindstillingerne → Side 21.

Indstilling af sprog

Krav: Displayet viser det forindstillede sprog.

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

Indstilling af format for klokkeslæt

Krav: Displayet viser de mulige formater 24h og AM/PM. 24h er forindstillet.

1. Indstil det ønskede format med drejeknappen.
2. Bekræft med .

Indstilling af klokkeslæt

Krav: Displayet viser klokkeslættet.

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

Indstilling af datoformat

Krav: Displayet viser de mulige formater D.M.Y, D/M/Y og M/D/Y. D.M.Y er forindstillet.

1. Indstil det ønskede format med drejeknappen.
2. Bekræft med .

Indstilling af dato

Krav: Displayet viser den forindstillede dato. Indstilling af dag er allerede aktiveret.

1. Indstil den ønskede dag med drejeknappen.
2. Tryk på  for at skifte til indstilling af måned.
3. Indstil måneden med drejeknappen.
4. Tryk på  for at skifte til indstilling af år.
5. Indstil året med drejeknappen.
6. Bekræft med .

Indstilling af temperaturenhed

Krav: Displayet viser de mulige enheder °C og °F. Enheden °C er forindstillet.

1. Indstil den ønskede enhed med drejeknappen.
2. Bekræft med .

Afslutning af den første ibrugtagning

Krav: Displayet viser "Første ibrugtagning afsluttet".

- Tryk på .
- ✓ Apparatet skifter til energibesparende tilstand.
- ✓ Displayet viser indikatoren i energibesparende tilstand.
- ✓ Apparatet er klar til brug.

Opvarmning af apparat

1. Kontroller, at der ikke er emballagerester i ovnrummet.
2. For at fjerne lugten af nyt apparat skal den tomme ovn opvarmes i en time med ovnfunktionen Varmluft  ved 200 °C og med lukket dør.

Rengøring af tilbehør

- Inden tilbehøret anvendes første gang, skal det rengøres grundigt med meget varmt opvaskevand og en blød opvaskeklud.

7 Generel betjening

7.1 Aktivering af apparat

1. Åbn døren, drej funktionsvælgeren, eller berør et touch-panel for at forlade energibesparende tilstand.
2. Indstil den ønskede funktion.

7.2 Tænde for apparat

1. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.
 - ✓ Displayet viser den valgte ovnfunktion og en foreslået temperatur.
2. Indstil eventuelt den ønskede temperatur med drejeknappen.
 - ✓ I displayet vises opvarmningssymbolet .
 - ✓ Bjælken viser løbende opvarmningens status.
 - ✓ Når apparatet har nået den indstillede temperatur, lyder der et signal, og opvarmningssymbolet slukkes .

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

7.3 Slukning af apparat

- Drej funktionsvælgeren til 0.

7.4 Tænde for apparat efter automatisk slukning

Krav: Efter en længere driftstid har slukket apparatet.

→ "Automatisk slukning", Side 10

1. Drej funktionsvælgeren til 0.
2. Sæt apparatet i drift igen.

8 Timer-funktioner

Apparatet har forskellige Timer-funktioner, som kan bruges til styring af driften.

8.1 Oversigt over Timer-funktioner

De forskellige Timer-funktioner vælges med tasten .

Timer-funktion	Anvendelse
	Minutur
	Tilberedningstid ¹
	Sluttidspunkt for tilberedning ¹
	Stopur

8.2 Åbne Timer-menu

Bemærk: Timer-menuen kan åbnes i alle driftstyper. Hvis funktionsvælgeren sættes på S i grundindstillingerne, er Timer-menuen ikke tilgængelig.

- Tryk på .
- ✓ I displayet vises Timer-menuen.

8.3 Forlade Timer-menu

- Tryk på **X**.
- ✓ Timer-menuen er lukket.
- ✓ Indstillinger, der ikke er gemt, går tabt.

Bemærk: Timer-menu kan altid forlades igen.

8.4 Minutur

Minutret fungerer uafhængigt af apparatets andre indstillinger. Der kan maksimalt indstilles 90 minutter.

Indstilling af minutur

1. Tryk på .
- ✓ Displayet viser funktionen "Minutur" .
2. Indstil den ønskede varighed med drejeknappen.
3. Start med .
- ✓ Apparatet lukker Timer-menuen.
- ✓ Tiden tæller ned.
- ✓ Displayet viser  og tiden, der tælles ned.
- ✓ Når tiden er gået, lyder der et signal.
4. Tryk på .
- ✓ Lydsignalet holder op.

Sætte minutur på pause

1. Tryk på .
2. Vælg funktionen "Minutur"  med .
3. Tryk på **II**.
- ✓ Minutret standser.
- ✓ Displayet viser .
4. Tryk på  for at fortsætte minuturets drift.

Afbryde minutret før tiden

1. Tryk på .
2. Vælg funktionen "Minutur"  med .
3. Tryk på **C**.

8.5 Stopur

Stopuret fungerer uafhængigt af apparatets andre indstillinger. Stopuret tæller op fra 0 sekunder til 90 minutter.

Stopuret har en pausefunktion. Dermed kan stopuret sættes på pause indimellem.

Starte stopur

1. Tryk på .
2. Vælg funktionen "Stopur"  med .

¹ Ikke tilgængelig i energibesparende tilstand.

3. Start med ►.
- ✓ Apparatet lukker Timer-menuen.
- ✓ Tiden tæller ned.
- ✓ Displayet viser 0 og tiden, der tælles ned.

Sætte stopur på pause

1. Tryk på 0.
2. Vælg funktionen "Stopur" 0 med ►.
3. Tryk på II.
- ✓ Tiden stopper.
- ✓ Displayet viser ►.
4. Tryk på ► for at fortsætte stopurets drift igen.
- ✓ Tiden fortsætter med at løbe.
- ✓ Når de 90 minutter er nået, blinker indikatoren, og der lyder et signal.
5. Tryk på ✓.
- ✓ Lydsignalet holder op.

Deaktivering af stopur

1. Tryk på 0.
2. Vælg funktionen "Stopur" 0 med ►.
3. Tryk på C.

8.6 Varighed af tilberedning

Når der indstilles en tilberedningstid for en ret, slukkes apparatet automatisk efter dette tidsrum. Der kan indstilles en tilberedningstid fra 1 minut til 23:59 timer. Under den igangværende tilberedningstid kan ovnfunktion og temperatur ændres.

Indstilling af tilberedningstid

Krav

- Retten befinder sig i ovnrummet.
 - Ovnfunktion og temperatur er indstillet.
1. Tryk på 0.
 2. Vælg "Tilberedningstid" 0 med funktionen ►.
 3. Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen.
 4. Start med ►.
 - ✓ Apparatet starter tilberedningstiden.
 - ✓ Apparatet lukker Timer-menuen.
 - ✓ Displayet viser temperaturen, driftstypen, den resterende tilberedningstid og sluttidspunktet for tilberedningen.
 - ✓ Et minut inden tilberedningstiden er udløbet, viser displayet tilberedningstiden forstørret.
 - ✓ Når tilberedningstiden er gået, slukkes apparatet.
 - ✓ 0 blinker, og der lyder et signal.
 5. Tryk på ✓, åbn ovndøren, og drej funktionsvælgeren til 0.
 - ✓ Lydsignalet holder op.

Ændring af tilberedningstid

1. Tryk på 0.
2. Vælg "Tilberedningstid" 0 med funktionen ►.
3. Korrigér tilberedningstiden med drejeknappen.
4. Start med ►.

Sletning af tilberedningstid

1. Tryk på 0.
2. Vælg "Tilberedningstid" 0 med funktionen ►.
3. Slet tilberedningstiden med C.
4. Vend tilbage til normal drift med X.

Afbrydelse af hele processen

- Drej funktionsvælgeren til 0.

8.7 Sluttidspunkt for tilberedning

Sluttidspunktet for tilberedningen kan forskydes til et senere tidspunkt.

Eksempel: Klokken er 14:00. Retten har en tilberedningstid på 40 minutter. Retten skal være færdig klokken 15:30.

Angiv tilberedningstiden til 40 minutter, og forskyd tidspunktet for tilberedningens afslutning til klokken 15:30. Elektronikken beregner starttidspunktet. Apparatet starter automatisk klokken 14:50 og slukker klokken 15:30. Bemærk, at letfordærlige madvarer ikke må stå for længe i apparatet.

Forskyde sluttidspunkt for tilberedning

Krav

- Retten befinder sig i ovnrummet.
 - Ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid er indstillet.
1. Tryk på 0.
 2. Vælg funktionen "Sluttidspunkt for tilberedning" 0 med ►.
 3. Indstil det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen med drejeknappen.
Indstil først tilberedningstiden, når 0 blinker.
 4. Start med ►.
 - ✓ Apparatet går i venteposition.
 - ✓ Displayet viser driftstypen, temperaturen, tilberedningstiden og sluttidspunktet for tilberedningen.
 - ✓ Apparatet starter på det beregnede tidspunkt og slukkes automatisk, når tilberedningstiden er udløbet.
 - ✓ Når tilberedningstiden er gået, pulserer 0, og der lyder et signal.
 5. Tryk på ✓, åbn ovndøren, og drej funktionsvælgeren til 0.
 - ✓ Lydsignalet holder op.

Ændring af sluttidspunkt for tilberedning

1. Tryk på 0.
2. Vælg funktionen "Sluttidspunkt for tilberedning" 0 med ►.
3. Indstil det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen med drejeknappen.
4. Start med ►.

Afbrydelse af hele processen

- Drej funktionsvælgeren til 0.

9 Langtids-timer

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

Retter kan holdes varme i op til 74 timer, uden at apparatet skal tændes eller slukkes.

Vær opmærksom på, at letfordærvelige madvarer ikke må stå for længe i apparatet.

9.1 Start af Langtids-Timer

Krav: Langtids-Timer er indstillet til "Tilgængelig" i Grundindstillingerne → *Side 21*.

1. Drej funktionsvælgeren til ⚙️.
2. Tryk på ⏸️.
- ✓ Displayet viser den foreslåede værdi 24h ved 85 °C.
3. Tryk på ⏸️, og indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknappen.

4. Tryk på ➤, og indstil det ønskede sluttidspunkt for tilberedningen med drejeknappen.
5. Tryk på ➤, indstil den ønskede slukningsdato med drejeknappen, og bekræft med ✓.
6. Indstil den ønskede temperatur med drejeknappen.
7. Start med ▶️.
- ✓ Apparatet starter Langtids-Timeren.
- ✓ Displayet viser ⏸️ og temperaturen.
- ✓ Ovnrumsbelysning og displaybelysning er slukket.
- ✓ Betjeningsfeltet er låst.
- ✓ Der lyder ingen tastelyd, når betjeningsfeltet berøres.
- ✓ Når tiden er udløbet, varmer apparatet ikke mere, og indikatoren slukkes.
8. Drej funktionsvælgeren til 0.

9.2 Slukning af Langtids-Timer

- ▶ Drej funktionsvælgeren til 0.

10 Børnesikring

Aktiver børnesikringen, for at børn ikke utilsigtet skal kunne tænde for apparatet eller ændre indstillinger. Hvis der sker et strømsvigt, mens børnesikringen er aktiveret, kan børnesikringen være deaktiveret, når strømforsyningen kommer igen.

10.1 Aktivering af børnesikring

Krav

- Indstil børnesikringen til "Tilgængelig" i Grundindstillingerne → *Side 21*.
- Funktionsvælgeren står på 0.

- ▶ Tryk vedvarende på ⏸️ i ca. 6 sekunder.
- ✓ Displayet viser indikatoren i energibesparende tilstand og ⏸️.
- ✓ Børnesikringen er aktiveret.

10.2 Deaktivering af børnesikring

Krav: Funktionsvælgeren står på 0.

1. Tryk vedvarende på ⏸️ i ca. 6 sekunder.
- ✓ Børnesikringen er deaktiveret.
2. Indstil apparatet som normalt.

11 Bruningstrin

På bruningstrinnet varmer apparatet med fuld effekt i ca. 3 minutter. På den måde kan man give f.eks. steaks en kraftig bruning.

Det ekstra tilbehør stegegryde, udtrækssystem og varmeelement er nødvendigt for at kunne anvende bruningstrinnet.

11.1 Start af bruningstrin

Krav: Ovnfunktionen Stegegydefunktion  er indstillet.

- ▶ Tryk på ».
- ✓ Bruningstrinnet starter.

Tip: Bruningstrinnet skan startes flere gange efter hinanden.

11.2 Afslutte bruningstrin før tiden

- ▶ Tryk på ».

12 Automatik-programmer

Med automatik-programmerne kan der tilberedes mange forskellige retter. Apparatet vælger selv den optimale indstilling.

12.1 Anvisninger om indstillingerne i automatik-programmerne

Følg anvisningerne om indstillingerne i automatik-programmerne.

- Resultatet af tilberedningen afhænger af madvarernes kvalitet og fadets eller beholderens størrelse og art. For at opnå et optimalt resultat må der kun anvendes helt friske madvarer og kød med køleskabstemperatur. Dybfrosteretter skal altid anvendes direkte fra fryseren.
- Retterne er underopdelt i kategorier. I hver kategori findes der én eller flere retter. Displayet viser den sidst valgte kategori øverst.

- Automatik-programmet foreslår en temperatur, en ovnfunktion og en tilberedningstid for den valgte ret.
- Ved visse retter opfordrer apparatet til at angive vægten. Vægten kan ikke indstilles med værdier udenfor det angivne vægtområde.
- Ved visse retter opfordrer apparatet til at angive den ønskede bruningsgrad, rettens tykkelse, og tilberedningsgrad for kød eller grøntsager.
- Ved nogle retter skal ovnen forvarmes, mens den er tom. Sæt først retten i ovnen, når forvarmningen er afsluttet, og der vises en meddelelse i displayet.
- Apparatet viser de foretrukne indstillinger som forslag næste gang.
- Ved nogle retter skal der bruges et stegetermometer. Anvend stegetermometer → *Side 16* ved disse opskrifter.
- For at opnå et godt resultat må ovnen ikke være for varm til den valgte ret. Hvis ovnen er for varm, vises en meddelelse i displayet. Lad apparatet køle af, og start det igen.

12.2 Indstilling af en ret

Bemærk: Apparatet guider hele vejen gennem indstillingsproceduren. Følg anvisningerne på displayet.

1. Drej funktionsvælgeren til ☼.
2. Tryk på **W**.
3. Bekræft med **✓**.
4. Vælg kategorien med drejeknappen.
5. Vælg den ønskede ret med drejeknappen.
Ved mange af retterne kan indstillingerne tilpasses individuelt.
Ved nogle retter skal vægten indstilles.
- ✓ De mulige indstillinger vises på displayet.
6. Tryk på **↩**.
- ✓ Displayet viser anvisninger om tilbehør og om tilberedning.
7. Bekræft de ønskede indstillinger med **✓**.
8. Følg anvisningerne på displayet.
- ✓ Når varigheden er afsluttet, lyder der et signal.
- ✓ Apparatet holder op med at varme.

Bemærk: Det påvirker resultatet af tilberedningen, hvis apparatets dør åbnes under et igangværende automatik-program. Åbn kun apparatets dør kortvarigt. Apparatet afbryder automatik-programmet og fortsætter programmet, når døren lukkes igen.

Eftertilberedning

Hvis resultatet af tilberedningen ikke er som ønsket, kan nogle retter eftertilberedes, efter at varigheden er afsluttet.

Krav: Der vises en forespørgsel på displayet, om retten skal eftertilberedes.

1. Bekræft med **✓**.
2. Der kan vælges en enkelt eller en dobbelt varighed.
3. Start med **▶**.
4. Drej funktionsvælgeren til 0, når eftertilberedningen er afsluttet.

Ændring og afbrydelse af program

Bemærk: Når programmet er startet, kan indstillingerne ikke længere ændres.

- ▶ Drej funktionsvælgeren til 0.
- ✓ Apparatet afslutter programmet.

12.3 Åbning af sidste automatik-program

Apparatet gemmer de 5 sidste retter med de valgte indstillinger. Det er muligt at gemme disse retter med de valgte indstillinger som individuelle opskrifter.

Bemærk: Når indstillingerne for en individuel opskrift gemmes via funktionen "Sidste automatik-programmer", kan indstillingerne for de individuelle opskrifter ikke mere ændres.

→ "*Individuelle opskrifter*", *Side 15*

1. Drej funktionsvælgeren til ☼.
- ✓ Displayet viser **W**.
2. Tryk på **W**.
3. Vælg "Sidste automatik-programmer" med drejeknappen.
4. Bekræft med **✓**.
5. Vælg den ønskede ret med drejeknappen.
6. Indtast et navn for retten, og gem den. → *Side 16*

13 Individuelle opskrifter

Der kan gemmes op til 50 individuelle opskrifter med navne, så det er let og hurtigt at åbne en opskrift igen. Det er muligt at optage trinnene i en opskrift.

13.1 Optagelse af opskriftstrin

Det er muligt at indstille og optage 5 faser efter hinanden.

1. Drej funktionsvælgeren til ☼.
2. Tryk på **W**.
3. Vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen.
4. Bekræft med **✓**.
5. Vælg en ledig lagerplads med drejeknappen.
6. Tryk på **°C**.
7. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren og den ønskede temperatur med drejeknappen.
- ✓ Apparatet optager tilberedningstiden.

8. Stik om ønsket stegetermometret ind i stikdåsen i ovnrummet, og angiv kernetemperaturen for en fase → *Side 16*.
9. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren og den ønskede temperatur med drejeknappen for at optage den næste fase.
- ✓ En ny fase begynder.
10. Tryk på **■**, når retten er tilberedt som ønsket.
11. Indtast navnet under "ABC".
→ "*Indtastning af navn*", *Side 16*
Apparatet begynder først optagelsen af en fase, når den indstillede temperatur er nået.
Hver fase skal vare mindst et minut.
I det første minut af en fase kan ovnfunktionen eller temperaturen ændres.

Angivelse af kernetemperatur for en fase

1. Stik stegetermometret → *Side 16* ind i stikdåsen i ovnrummet.
2. Indstil ovnfunktion og temperatur.
3. Tryk på .
4. Angiv den ønskede kernetemperatur med drejeknap-
pen, og bekræft med .

13.2 Programmering af opskrift

1. Drej funktionsvælgeren til .
2. Tryk på .
3. Vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen, og bekræft med .
4. Vælg en ledig lagerplads med drejeknappen.
5. Tryk på .
6. Indtast navnet under "ABC".
→ "Indtastning af navn", *Side 16*
7. Vælg den første fase med .
- ✓ Ved starten vises den indstillede ovnfunktion og tem-
peratur i displayet.
8. Om ønsket kan ovnfunktionen ændres med funktions-
vælgeren og temperaturen med drejeknappen.
9. Stik om ønsket stegetermometret ind i stikdåsen i
ovnrummet, og angiv kernetemperaturen for en fase
→ *Side 16*, eller vælg en tidsindstilling med .
- Der kan ikke angives en tilberedningstid for faser
med en programmeret kernetemperatur.
10. Indstil den ønskede tilberedningstid med drejeknap-
pen.
11. Når tilberedningen i en fase er færdig: Tryk på **X** for
at afslutte optagelsen, eller vælg den næste fase med
.
12. Gem med , eller afbryd med **X**, og forlad menuen.

Angivelse af kernetemperatur for en fase

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

1. Tryk på  for at vælge den næste fase.
2. Indstil ovnfunktion og temperatur.
3. Tryk på .
4. Angiv den ønskede kernetemperatur med drejeknap-
pen, og bekræft med .

13.3 Indtastning af navn

1. Angiv navnet på opskriften under "ABC".
2. Vælg bogstaverne med drejeknappen.
Et nyt ord begynder altid med et stort bogstav.
Der kan anvendes latinske bogstaver, visse særtegn
og tal.
3. Tryk kort på  **A** for at bevæge cursoren mod højre.
4. Tryk længerevarende på  **A** for at skifte til omlyd og
særtegn.

5. Tryk to gange på  **A** for at lave et linjeskift.
6. Tryk kort på  **A** for at bevæge cursoren mod højre.
7. Tryk længerevarende på  **A** for at skifte til normale
tegn.
8. Tryk to gange på  **A** for at lave et linjeskift.
9. Tryk  på for at slette bogstaver.
10. Gem med , eller afbryd med **X**, og forlad menuen.

13.4 Starte en opskrift

1. Drej funktionsvælgeren til .
 2. Tryk på .
 3. Vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen, og bekræft med .
 4. Vælg den ønskede opskrift med drejeknappen.
 5. Hvis en opskrift indeholder en kernetemperatur, skal
stegetermometret → *Side 16* stikkes i stikdåsen.
 6. Start med .
- Varigheden begynder først, når apparatet har nået
den indstillede temperatur.
Under den igangværende tilberedning af opskriften
kan temperaturen ændres med drejeknappen. Det
ændrer ikke den gemte opskrift, hvis temperaturen
ændres.
- ✓ Driften starter.
 - ✓ Varigheden tælles synligt ned.
 - ✓ Indstillingerne for faserne vises på displayet.

13.5 Ændring af opskrift

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

1. Drej funktionsvælgeren til .
2. Tryk på .
3. Vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen, og bekræft med .
4. Vælg den ønskede opskrift med drejeknappen.
5. Tryk på .
6. Vælg den ønskede fase med .
- ✓ Displayet viser den programmerede ovnfunktion, tem-
peratur og tilberedningstid.
7. Om ønsket kan indstillingerne ændres med drejek-
nappen eller funktionsvælgeren.
8. Gem med , eller afbryd med **X**, og forlad menuen.

13.6 Sletning af opskrift

1. Drej funktionsvælgeren til .
2. Tryk på .
3. Vælg "Individuelle opskrifter" med drejeknappen, og bekræft med .
4. Vælg den ønskede opskrift med drejeknappen.
5. Slet opskriften med **C**.
6. Bekræft med .

14 Stegetermometer

Med stegetermometret kan retterne tilberedes helt præ-
cist. Stegetermometret måler temperaturen inde i kødet
på 3 målepunkter. Når den ønskede kernetemperatur er
nået, slukker apparatet automatisk og sikrer dermed, at
retterne altid bliver tilberedt helt præcist.

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ovnrummet og stegetermometret bliver meget varme.
► Brug ovnhandsker, når stegetermometret stikkes ind
eller tages ud.

BEMÆRK!

Temperaturer over 250 °C beskadiger stegetermometeret.

- Anvend kun stegetermometeret i ovnen ved en maksimal temperaturindstilling på 250 °C.
- Stegetermometeret må ikke anvendes med ovnfunktionerne fuldt dækkende grill eller kompaktgrill.
- Tag stegetermometeret ud af ovnen, inden ovnfunktionerne fuldt dækkende grill eller kompaktgrill anvendes.
- Indstil maksimalt 250 °C ved anvendelse af ovnfunktionen fuldt dækkende grill og cirkulationsluft sammen med stegetermometeret.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Varmen kan beskadige isoleringen, hvis der anvendes et forkert stegetermometer.

- Anvend kun det stegetermometer, som er beregnet til brug med dette apparat.

BEMÆRK!

Fugt kan beskadige stegetermometeret.

- Stegetermometeret må ikke vaskes i opvaskemaskine.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Stegetermometeret er spidst.

- Omgås stegetermometeret med forsigtighed.

Anvend kun det medfølgende stegetermometer. Stegetermometeret kan købes som reservedel hos kundeservice eller i online-shoppen.

Når stegetermometeret anvendes, må madvarerne aldrig sættes ind på den øverste rillehøjde.

Tag altid stegetermometeret ud af ovnen efter brugen.

Opbevar ikke stegetermometeret i ovnrummet.

Rengør altid stegetermometeret efter brugen med en fugtig klud.

14.1 Forventet tilberedningstid

Ved en temperaturindstilling over 100°C og når stegetermometeret er sat i stikdåsen, viser displayet efter forvarmningen den forventede tilberedningstid efter ca. 5 til 20 minutter. Apparatet opdaterer løbende den forventede tilberedningstid.

Jo længere tilberedningen varer, desto nøjagtigere bliver angivelsen af den forventede tilberedningstid. Åbn ikke apparatets dør, fordi dette medfører en forkert angivelse af den forventede tilberedningstid.

Displayet viser den forventede tilberedningstid ved normal drift og ved automatik-programmerne.

Tryk på **i** for at vise den aktuelle kernetemperatur.

For at vise den forventede tilberedningstid i stedet for den aktuelle kernetemperatur, skal indstillingerne ændres i grundeindstillingerne → Side 21.

I begyndelsen af tilberedningstiden viser displayet den aktuelle kernetemperatur i ca. 3 til 4 minutter "<15 °C". Det målbare område er 15°C til 99°C. Udenfor det målbare område viser displayet "<15 °C" eller "--°C" som aktuel kernetemperatur.

Hvis retten bliver stående i ovnen, efter at tilberedningen er afsluttet, stiger kernetemperaturen lidt mere på grund af restvarmen.

Hvis der indstilles en programmeret opskrift, som både har stegetermometer og tilberednings-timer, slukkes apparatet, når den første af de angivne værdier er nået.

14.2 Vejledende værdier for kernetemperatur

Følgende oversigt indeholder vejledende værdier for kernetemperatur. De vejledende værdier afhænger af rettens kvalitet og beskaffenhed.

Anvend kun ferske madvarer, aldrig dybfrosne. Af hygiejniske grunde er det vigtigt, at kritiske madvarer som fisk og vildt opnår kernetemperaturer mindst fra 62°C til 70°C og fjerkræ og hakket kød fra 80°C til 85°C.

Madvare	Vejledende værdi for kernetemperatur i °C
Oksekød	
Roastbeef, oksefilet, entrecôte, meget rød	45-47
Roastbeef, oksefilet, entrecôte, rød	50-52
Roastbeef, oksefilet, entrecôte, rosa	58-60
Roastbeef, oksefilet, entrecôte, gennemstegt	70-75
Oksesteg	80-85
Svinekød	
Flæskesteg	72-80
Svineryg, rosa	65-70
Svineryg, gennemstegt	75
Forloren hare	85
Svinefilet	65-70
Kalvekød	
Kalvesteg, gennemstegt	75-80
Kalvebryst, fyldt	75-80
Kalveryg, rosa	58-60
Kalveryg, gennemstegt	65-70
Kalvefilet, rød	50-52
Kalvefilet, rosa	58-60
Kalvefilet, gennemstegt	70-75
Vildt	
Rådyrryg	60-70
Rådyrkølle	70-75
Rådyrryg, steaks	65-70
Hareryg, kaninryg	65-70
Fjerkræ	
Kylling	90
Perlehøne	80-85
Gås, kalkun, and	85-90
Andebryst, rosa	55-60
Andebryst, gennemstegt	70-80
Strudse-steak	60-65
Lammekød	
Lammekølle, rosa	60-65
Lammekølle, gennemstegt	70-80
Lammeryg, rosa	55-60
Lammeryg, gennemstegt	65-75
Fårekød	

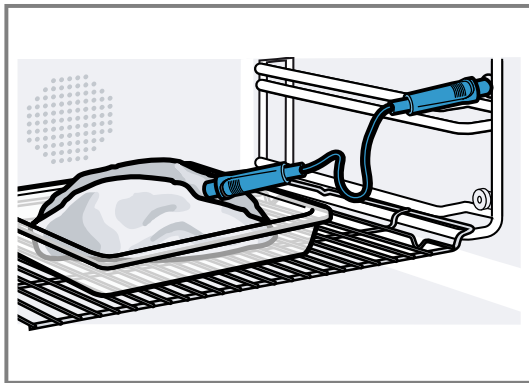
Madvare	Vedledende værdi for kerntemperatur i °C
Fårekølle, rosa	70-75
Fårekølle, gennemstegt	80-85
Fåreryg, rosa	70-75
Fåreryg, gennemstegt	80
Fisk	
Filet	62-65
Hel fisk	65
Terrine	62-65
Andet	
Brød	96
Postej	72-75
Terrine	60-70
Foie gras	45
Genopvarmning af retter	75

14.3 Placering af stegetermometer i retten

1. Stik stegetermometeret helt ind i retten.
2. Stik ikke stegetermometeret ind i fedt.
3. Kontroller, at stegetermometeret ikke berører fadet eller benet i kødet.
4. Sæt retten ind i ovnen.

Placering af stegetermometer i kød

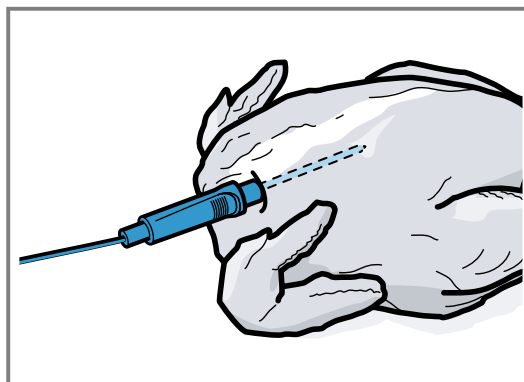
1. Stik stegetermometeret helt ind til anslag fra siden i det tykkeste sted i kødet.



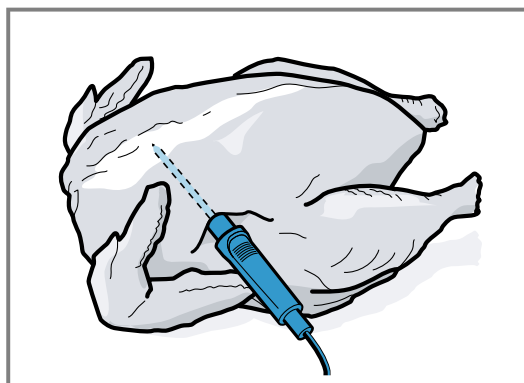
2. Stik stegetermometeret ind fra siden i det største stykke kød, hvis der er flere stykker.

Placering af stegetermometer i fjerkræ

1. Stik stegetermometeret helt ind til anslag i det tykkeste sted på fjerkræets bryst.



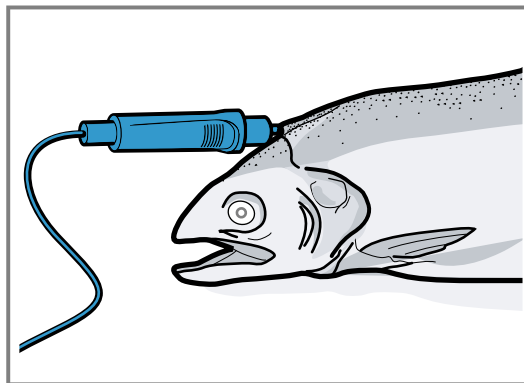
2. Stik stegetermometeret ind på langs eller på tværs afhængigt af fjerkræets beskaffenhed.



3. Pas på ved fjerkræ, at stegetermometerets spids ikke bliver placeret inde i hulrummet.

Placering af stegetermometer i fisk

1. Stik stegetermometeret ind bag hovedet langs med rygraden til anslaget ved hele fisk.



2. Placer hele fisk i svømmestilling på risten ved hjælp af en halv kartoffel.

14.4 Vende retten

1. Træk ikke stegetermometeret ud af retten, når den vendes.
Hvis stegetermometeret trækkes ud af retten under tilberedningen, nulstiller apparatet alle indstillinger. I så fald skal alle indstillinger foretages igen.
2. Vend retten.
3. Kontroller, at stegetermometeret stadig er placeret korrekt i retten, når den er vendt.

14.5 Indstilling af stegetermometer

BEMÆRK!

Varmen fra grillelementet kan beskadige stegetermometeret.

- Sørg for, at der er en afstand på flere centimeter mellem grillelementet og stegetermometeret og stegetermometerets ledning. Vær opmærksom på, at kødet kan udvide sig lidt under tilberedningen.

Stegetermometerets ledning kan blive beskadiget i ovndøren.

- Pas på, at stegetermometerets ledning ikke kommer i klemme i ovndøren.

1. Stik stegetermometeret i retten, og sæt den i ovnen.
2. Stik stegetermometeret ind i stikdåsen i ovnrummet.
3. Luk ovndøren.
4. Indstil den ønskede ovnfunktion med funktionsvælgeren.
5. Indstil temperaturen i ovnen med drejeknappen.
6. Tryk på ↶.

7. Angiv den ønskede kernetemperatur med drejeknappen, og bekræft med ↶.
 - Sørg for, at den indstillede kernetemperatur er højere end den aktuelle kernetemperatur.
 Den indstillede kernetemperatur kan ændres når som helst.
- ✓ Apparatet varmer med den indstillede ovnfunktion.
- ✓ I displayet vises den aktuelle kernetemperatur og nedenunder den indstillede kernetemperatur.
- ✓ Når den indstillede kernetemperatur i retten er nået, lyder der et signal.
- ✓ Apparatet afslutter automatisk tilberedningen.
8. Bekræft med ✓.
9. Drej funktionsvælgeren til 0.

Ændring af indstillet kernetemperatur

1. Tryk på ↶.
2. Korrigér den indstillede kernetemperatur for retten med drejeknappen, og bekræft med ↶.

Sletning af indstillet kernetemperatur

1. Tryk på ↶.
2. Sletning af den indstillede kernetemperatur med C.
- ✓ Apparatet fortsætter med at varme i normal tilberedningsdrift.

15 Home Connect

Apparatet er netværksegnet. Forbind apparatet med en mobil slutenhed for at betjene funktioner via Home Connect-appen, tilpasse grundindstillinger eller overvåge den aktuelle driftstilstand.

Home Connect-tjenesterne er ikke tilgængelige i alle lande. Home Connect-funktionens tilgængelighed afhænger af, om Home Connect-tjenesterne er tilgængelige i det pågældende land. Der findes oplysninger om dette på: www.home-connect.com.

Home Connect-appen viser vej gennem hele tilmeldingsprocessen. Følg anvisningerne i Home Connect-app for at foretage indstillingerne.

Tip: Overhold også anvisningerne i Home Connect-app.

Bemærkninger

- Overhold sikkerhedsanvisningerne i denne brugsvejledning, og sørg for, at de også overholdes, når apparatet betjenes via Home Connect-app.
→ "Sikkerhed", Side 2
- Betjening direkte på apparatet har altid forrang. Under denne betjening er det ikke muligt at betjene maskinen via Home Connect-appen.
- Når apparatet er standby i netværket, bruger det maks. 2 W.

15.2 Home Connect indstillinger

I apparatets grundindstillinger kan indstillinger for Home Connect og netværksindstillinger tilpasses. Indstillingerne, der vises i displayet, afhænger af, om Home Connect er opsat, og om apparatet er forbundet med hjemmenetværket.

15.1 Opsætning af Home Connect

Krav

- Apparatet skal være tilsluttet strømforsyningsnettet og være tændt.
 - Der forefindes en mobil enhed med den aktuelle version af iOS- eller Android-styresystemet, f.eks. en smartphone.
 - Apparatet har forbindelse til WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi) på opstillingsstedet.
 - Den mobile enhed og apparatet befinder sig indenfor rækkevidden af hjemmenetværkets WLAN-signal.
1. Skan følgende QR-kode.



Med QR-koden kan Home Connect app installeres, og apparatet forbindes.

2. Følg anvisningerne i Home Connect app.

Symbol	Grundindstilling	Mulige indstillinger	Forklaring
LAN / WLAN	Forbindelsestype	LAN WLAN	Der kan skiftes mellem forbindelsesmåde med LAN-kabel og WLAN. Følg anvisningerne for opsætning afhængigt af den pågældende forbindelsesmåde.
📶	Forbindelse	Forbind Afbryd	Netværksforbindelsen kan aktiveres og deaktiveres som ønsket. Netværksindstillingerne bibeholdes efter deaktivering. Vent nogle sekunder efter aktiveringen, til apparatet har forbundet sig med netværket igen. Bemærk: Apparatet bruger maksimalt 2 W ved standby i netværket.
📱	Forbind med app		Start forbindelsesprocessen mellem app og apparat.
⬇️	Software-update		Der vises en meddelelse i displayet, når der er kommet en ny opdatering. Den nye software kan installeres i menuen Home Connect med ⬇️.
📶	Fjernbetjening	Aktivering Deaktivering	Der er adgang til apparatets funktioner via Home Connect app. Når Fjernbetjening er deaktiveret, er det kun apparatets driftstilstande, der kan ses i app'en. Fjernbetjeningen er kun tilgængelig, når drejeknappen placeres på positionen for lys ☀️. Lyset slukkes efter få minutter.
📶	Permanent fjernstart	Aktivering Deaktivering	Ved permanent aktiveret Fjernstart kan apparatet når som helst startes og betjenes, uden at fjernstart forinden skal frigives på selve apparatet. Permanent Fjernstart er kun tilgængelig, når drejeknappen placeres på positionen for lys ☀️. Lyset slukkes efter få minutter.
⊗	Sletning af netværksindstillinger		Netværksindstillingerne kan altid slettes på apparatet.
💬	Oplysninger om apparat		I displayet vises: ▪ MAC-adresse COM-modul ▪ Apparatets serienummer ▪ Software-version Afhængigt af forbindelsesmåden kan der vises flere oplysninger ved brug af pil-tasterne, som f.eks. SSID-netværksnavnet.

15.3 Betjening af apparatet med Home Connect app

Apparatet kan fjernbetjenes og fjernstartes med Home Connect app.

⚠️ ADVARSEL – Brandfare!

Brændbare genstande, som opbevares i ovnrummet, kan antændes.

- ▶ Opbevar aldrig brændbare genstande inde i apparatet.
- ▶ Hvis der trænger røg ud, skal apparatet slukkes, og stikket trækkes ud af kontakten. Lad døren forblive lukket for at kvæle eventuelle flammer.

Krav

- Apparatet er tændt.
- Apparatet skal være forbundet med hjemmenetværket og med Home Connect app.
- For at kunne indstille apparatet via app'en, skal der være valgt manuel eller permanent Fjernstart i grundindstillingen "Remote Control Level".

1. Drej funktionsvælgeren til ☀️.
2. Tryk på 📶 for at aktivere fjernstart.
- ✓ Ved siden af vises 📶.
3. Foretag indstillingen i Home Connect app, og send den til apparatet.

Bemærkninger

- Den manuelle fjernstart bliver deaktiveret, hvis apparatets dør åbnes indenfor 15 minutter efter aktivering af fjernstart eller efter driftens afslutning.
- Hvis ovnsens drift startes på direkte apparatet, bliver Fjernstart automatisk aktiveret. Indstillingerne kan ændres via Home Connect app, eller der kan startes et nyt program.

15.4 Deaktivering af netværksforbindelse

1. Drej funktionsvælgeren til S.
 2. Vælg "Grundindstillinger" med drejeknappen.
 3. Tryk på ✓.
 4. Vælg 📶 med drejeknappen.
 5. Tryk på _.
 6. Vælg 📶 med drejeknappen.
 7. Tryk på _.
 8. Indstil "Afbryd" med drejeknappen.
 9. Gem med ✓.
 10. Drej funktionsvælgeren til 0 for at forlade grundindstillingsmenuen.
- ✓ Ændringerne er gemt.

15.5 Softwareopdatering

Med funktionen Softwareopdatering bliver apparatets software opdateret, f.eks. til optimering, fejlfhjælpning, sikkerhedsrelevante opdateringer samt til ekstra funktioner og tjenester.

Forudsætning for dette er, at brugeren er registreret Home Connect bruger, har installeret app'en på en mobil enhed og er forbundet med Home Connect serveren. Så snart en softwareopdatering er tilgængelig, bliver brugeren informeret via Home Connect app og kan starte softwareopdateringen via app'en. Efter en korrekt download kan installationen også startes via Home Connect app i WLAN-hjemmenetværket (Wi-Fi). Der kommer en meddelelse via Home Connect app, når installationen er udført korrekt.

Bemærkninger

- Softwareopdateringen består af to trin.
 - Det første trin er download.
 - Det andet trin er installationen på apparatet.
- Apparatet kan fortsat benyttes under en download. Afhængigt af de personlige indstillinger i app'en kan en softwareopdatering også downloades automatisk.
- Installationen varer nogle minutter. Under installationen kan apparatet ikke anvendes.
- Hvis der er tale om en sikkerhedsrelevant opdatering, anbefales det at udføre installationen hurtigst muligt.

15.6 Fjerndiagnostik

Hvis der rettes henvendelse til Kundeservice om dette, kan Kundeservice få adgang til apparatet via funktionen Fjerndiagnostik. Dertil skal apparatet være forbundet

med serveren Home Connect, og fjerndiagnostik skal være tilgængelig i det land, hvor apparatet anvendes.

Tip: Der findes yderligere oplysninger om adgangen til fjerndiagnostik i det aktuelle land i Service/Support-området på den lokale hjemmeside: www.home-connect.com.

15.7 Databeskyttelse

Vær opmærksom på anvisningerne om databeskyttelse. Når apparatet første gang forbindes med et netværk med internetforbindelse, videregiver apparatet følgende kategorier af data til Home Connect serveren (førstegangsregistrering):

- Entydigt apparat-ID (bestående af apparatets nøgler samt MAC-adressen for det indbyggede Wi-Fi kommunikationsmodul).
- Wi-Fi kommunikationsmodulets sikkerhedscertifikat (til informationsteknisk afsikring af forbindelsen).
- Husholdningsapparatets aktuelle softwareversion og hardwareversion.
- Status for en eventuel førhen udført nulstilling til fabriksindstillinger.

Denne førstegangsregistrering forbereder brugen af Home Connect funktionaliteten og er først nødvendig på det tidspunkt, hvor Home Connect funktionaliteten første gang skal anvendes.

Bemærk: Vær opmærksom på, at Home Connect-funktionaliteterne kun kan anvendes i forbindelse med Home Connect-appen. Oplysningerne om databeskyttelse kan hentes i Home Connect app.

16 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

16.1 Oversigt over grundindstillinger

Her kan du finde en oversigt over grundindstillingerne og fabriksindstillingerne. Grundindstillingerne afhænger af apparatets udstyr.

Indikator	Grundindstilling	Valg	Beskrivelse
	Lysstyrke	Trin 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Indstilling af lysstyrke for display.
	Indikator i energibesparende tilstand	Til ¹ Fra - Ur - Ur + GAGGENAU-logo¹ - Dato - Dato + GAGGENAU-logo - Ur + dato - Ur + dato + GAGGENAU-logo	Indikatorens udseende i energibesparende tilstand Fra: Ingen indikator. Med denne indstilling sænkes apparatets energiforbrug i energibesparende tilstand. Til: Der kan indstilles flere indikatorer. Bekræft "Til" med ✓, og vælg den ønskede indikator med drejeknappen.
	Displayvisning	Reduceret ¹ Standard	Reduceret: Efter kort tid viser displayet kun det vigtigste.
	Touch-panel, farve	Grå ¹ Hvid	Vælg farve for symbolerne på touch-felterne.

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Indikator	Grundindstilling	Valg	Beskrivelse
	Touch-panel, lyd	Lyd 1 ¹ Lyd 2 Fra	Tryk på et touch-felt for at vælge en signallyd.
	Touch-panel, lydstyrke	Trin 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Indstil lydstyrken for touch-feltets taste-lyd.
	Lynopvarmning	Til ¹ Fra	Ved lynopvarmning opnås den ønskede ovntemperatur særlig hurtigt.
	Opvarmningssignal	Til ¹ Fra	Der lyder et signal, når apparatet har nået den ønskede temperatur ved opvarmningen.
	Lydstyrke for signal	Trin 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Indstil lydstyrken for lydsignalet.
	Klokkeslætsformat	AM/PM 24h ¹	Indstil 24-timers format eller 12-timers format.
	Klokkeslæt	Aktuelt klokkeslæt	Indstil klokkeslæt.
	Tidsomstilling	Manuel ¹ Automatisk	Automatisk tidsomstilling ved skift fra sommertid til vintertid.
	Datoformat	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	Indstilling af datoformat.
	Dato	Aktuel dato	Indstilling af dato. Tryk på ► for at skifte mellem år, måned og dag.
	Temperaturenhed	°C ¹ °F	Indstilling af temperaturenhed.
	Vægtenhed	kg ¹ oz.	Indstilling af vægtenhed.
	Sprog	Tysk ¹ Fransk [...] Engelsk	Indstilling af sprog for tekstvisning. Ved indstilling af sprog genstartes systemet. Genstarten varer nogle sekunder. Efter genstarten lukker apparatet grundindstillingsmenuen.
	Fabriksindstillinger	Nulstilling af apparatet til fabriksindstillinger	Bekræft spørgsmålet: "Slet alle individuelle indstillinger og gendan apparatets standardindstillinger?" med ✓, eller afbryd med ✕. Ved gendannelse af standardindstillingerne sletter apparatet alle individuelle opskrifter. Når standardindstillingerne er blevet gendannet, åbnes menuen "De første indstillinger".
	Demotilstand	Til ¹ Fra	Demotilstanden bruges kun ved præsentation af apparatet. Apparatet varmer ikke i demotilstand. Alle andre funktioner er tilgængelige. Indstillingen "Fra" skal være aktiveret ved normal drift. Indstillingen er kun tilgængelig de første 3 minutter efter tilslutningen af apparatet.
	Langtids-Timer	Ikke tilgængelig ¹ Tilgængelig	Tilgængelig: Langtids-Timeren → Side 14 kan indstilles.
	Visning af forventet tilberedningstid med stegetermometer	Til ¹ Fra	Til: Når stegetermometeret anvendes, viser displayet en forventet tilberedningstid.

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

Indikator	Grundindstilling	Valg	Beskrivelse
	Børnesikring	Ikke tilgængelig ¹ Tilgængelig	Tilgængelig: Børnesikringen → <i>Side 14</i> kan aktiveres.
	Hjemmenetværk	LAN / WLAN Forbindelsestype Wi-Fi Forbindelse Forbind med app Software-update Fjernbetjening Permanent fjernstart Slet netværksindstillinger Info om apparatet	Vælg indstillingerne for forbindelsen til hjemmenetværket og de mobile enheder. Afhængigt af forbindelsesstatus viser displayet forskellige indstillingsmuligheder.

16.2 Ændring af grundindstillinger

1. Drej funktionsvælgeren til S.
2. Vælg "Grundindstillinger" med drejeknappen.
3. Tryk på ✓.
4. Vælg den ønskede grundindstilling med drejeknappen.

5. Tryk på _.
 6. Indstil grundindstillingen med drejeknappen.
 7. Gem med ✓, eller afbryd med X, og forlad den aktuelle grundindstilling.
 8. Drej funktionsvælgeren til 0 for at forlade menuen Grundindstillinger.
- ✓ Ændringerne er gemt.

17 Rengøring og pleje

Rengør og plej maskinen omhyggeligt, så maskinen forbliver funktionsdygtig længe.

17.1 Rengøringsmidler

Anvend ikke uegnede rengøringsmidler, som kan beskadige de forskellige overflader.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme.

- Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
 - Hold små børn under 8 år på sikker afstand.
- Lamperne bliver meget varme under driften. Der er stadig fare for forbrænding et stykke tid efter, at de er blevet slukket.
- Lad lamperne køle af, inden apparatet rengøres.
 - Sluk ovnbelysningen under rengøringen.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe.

- Brug ikke aggressive, skurende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovndørens rude, fordi dette kan ridse glasset.

Egnede rengøringsmidler

Anvend kun egnede rengøringsmidler til de forskellige overflader i apparatet.

Apparatdør

Område	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Ovnrudd	■ Rengøringsmiddel til glas	Brug ikke en glasskraber. Rengør med vinduesklud eller en mikrofiberklud.

¹ Fabriksindstilling (kan afvige afhængigt af apparatets type)

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler beskadiger apparatets overflader.

- Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler.
 - Brug ikke rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.
 - Brug ikke hårde skuresvampe eller rengøringssvampe.
 - Brug ikke specialrengøringsmidler til varm rengøring. Saltindholdet i nye svampeklude kan beskadige overfladerne.
 - Skyl nye svampeklude grundigt inden brug.
- Ovnrens i en varm ovn beskadiger de rustfri ståloverflader.
- Brug aldrig ovnrens i en varm ovn.
 - Inden ovnen opvarmes næste gang, skal alle rester fjernes fuldstændig fra ovnrum og ovndør.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

- Fjern groft snavs fra ovnrummet, varmeelementerne og tilbehøret inden driften.

Område	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Dørtætning	▪ Varmt opvaskevand	Rengør med en opvaskeklud. Tætningen må ikke tages af eller skures. Anvend ikke metal- eller glasskrabere til rengøring.
Display	▪ Opvaskevand	Tør af med en mikrofiberklud eller en let fugtig klud. Tør ikke af med en meget våd klud.

Ovnrum

Område	Egnede rengøringsmidler	Anvisninger
Ovnrum	▪ Varmt opvaskevand	Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud.
Meget tilsmudset ovnrum	▪ Rengørings-gel spray til bageovne	Der kan købes rengørings-gel spray hos kundeservice eller i online-shoppen. Overhold følgende anvisninger om rengørings-gel spray: ▪ Der må ikke komme rengørings-gel spray på døråbningen. ▪ Må højst virke i 12 timer. ▪ Må ikke anvendes på varme flader. ▪ Skyl grundigt efter med vand. ▪ Følg producentens anvisninger.
Glasafdækning over ovnbelysning	▪ Varmt opvaskevand	Rengør med en opvaskeklud.
Ribberammer	▪ Varmt opvaskevand	Bemærk: Ribberammerne kan om ønsket tages ud, så de kan rengøres. → "Udtagning af ribberammer", Side 24 Læg dem i blød, og brug en børste ved stærk tilsmudsning.
Tilbehør	▪ Varmt opvaskevand	Opblød fastbrændte rester, og rengør med en børste. Skyl grundigt efter med rent vand.
Stegetermometer	▪ Varmt opvaskevand	Tør af med en fugtig klud Må ikke vaskes i opvaskemaskine.
Fuldt teleskopudtræk, ekstra tilbehør	▪ Varmt opvaskevand	Rengør med en rengøringssvamp eller en opvaskebørste, og tør efter med en blød klud. Tag det fulde teleskopudtræk ud af ovnen under pyrolysen.
Bagesten, ekstra tilbehør	▪ Børste	Fjern fastbrændte rester med en opvaskesvamp eller -børste. Bagestenen må aldrig rengøres med vand.
Stegegryde, ekstra tilbehør	▪ Varmt opvaskevand	Iblødsætning, og rengøring med en rengøringssvamp eller en opvaskebørste. Stegegryden må ikke vaskes i opvaskemaskine.

17.2 Mikrofiberklud

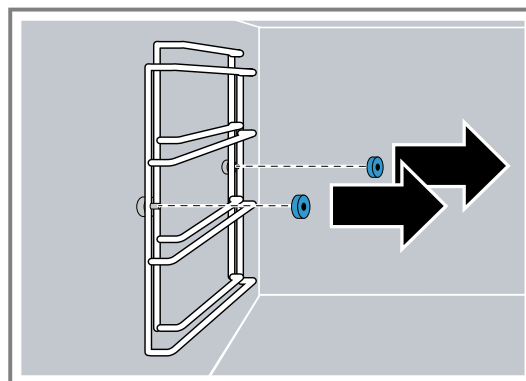
Med sin bicellestruktur er mikrofiberkluden særligt velegnet til rengøring af sarte overflader som glas, glaske-ramik, rustfrit stål og aluminium. Vandholdigt og fedtholdigt snavs kan fjernes i samme arbejdsgang med en mikrofiberklud.
Mikrofiberkluden fås hos kundeservice eller i online-shoppen.

17.3 Udtagning af ribberammer

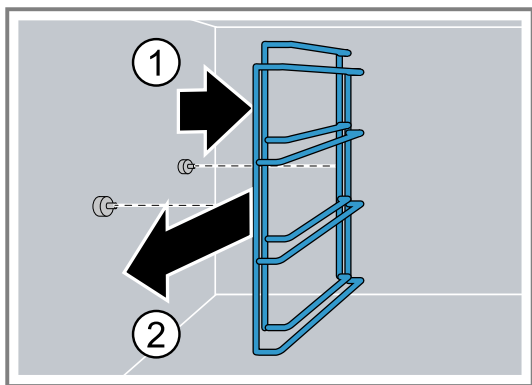
Ribberammerne kan tages ud, så de kan rengøres.

1. Læg et viskestykke i ovnen for at beskytte emaljen mod ridser.

2. Skru fingermøtrikkerne løse.



- Træk ribberammerne sideværts lidt væk fra skruen ①, og træk dem fremad og ud ②.



17.4 Isætning af ribberammer

Bemærk: Ribberammerne er identiske og passer både i højre og venstre side.

- Placer ribberammerne, så den længste side vender opad.

- Skru fingermøtrikkerne fast.

17.5 Rengøring af fuldt teleskopudtræk

BEMÆRK!

Aggressive rengøringsmidler beskadiger det fulde teleskopudtræk.

- ▶ Det fulde teleskopudtræk må ikke vaskes i opvaskemaskine.
- ▶ Det fulde teleskopudtræk må ikke lægges i opvask vand.

Rengøringsprogrammet beskadiger det fulde teleskopudtræk.

- ▶ Det fulde teleskopudtræk må ikke rengøres med apparatets rengøringsprogram.

- Tag det fulde teleskopudtræk ud.
- Skru fingerskruerne løse.
- Rengør udtræksskinen med en fugtig klud.
 - ▶ Fjern ikke smørefedt på udtræksskinen. Det er bedst at rengøre udtræksskinen, når den er skudt sammen.

18 Pyrolyse

Overhold disse sikkerhedsanvisninger under anvendelsen af rengøringsfunktionen Pyrolyse.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

- ▶ Hæng aldrig brændbare genstande som f.eks. viskestykker på håndtaget.
- ▶ Sørg for fri passage foran apparatet.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlig sundhedsskade!

Apparatet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen. Slip-let-belægningen på plader og forme bliver ødelagt, og der dannes giftige gasser.

- ▶ Bageplader og forme med slip-let belægning må aldrig rengøres med rengøringsfunktionen.
- ▶ Rengør kun emaljeret tilbehør sammen med rengøringsfunktionen.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Ovnrummet bliver meget varmt under rengøringsfunktionen.

- ▶ Åbn aldrig apparatets dør.
- ▶ Lad apparatet køle af.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

⚠ Apparatet bliver meget varmt på ydersiden under rengøringsfunktionen.

- ▶ Rør aldrig ved ovndøren.
- ▶ Lad apparatet køle af.
- ▶ Hold børn på sikker afstand.

⚠ ADVARSEL – Fare for sundhedsskade!

Rengøringsfunktionen opvarmer ovnrummet til en meget høj temperatur, så rester fra stegning, grillning og bagning brænder væk. Derved bliver der frigivet dampe, som kan irritere slimhinderne.

- ▶ Luft ud i køkkenet, mens rensefunktionen udføres.
- ▶ Bliv ikke i rummet i længere tid.

- ▶ Hold børn og husdyr på sikker afstand.

Ved pyrolysen opvarmes apparatet til 485 °C. Rester fra stegning, grillning og bagning brændes bort. Til sidst skal asken i ovnrummet tørres bort.

Den samtlende varighed af pyrolysen består af rengøringsstiden og afkølingstiden. Pyrolysen varer ca. 3 timer. Afkølingstiden er ca. 1 time. Om ønsket kan pyrolysens afslutningstidspunkt forskydes, f.eks. hvis pyrolysen skal udføres om natten.

18.1 Forberedelse af pyrolyse

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

- ▶ Inden rengøringsfunktionen startes, skal grove tilsmudsninger og tilbehør fjernes fra ovnrummet.

- Tør ovnrummet af med en fugtig klud.
- Tør dørtætningen og dørens inderside af.
- Fjern alle rester af rengøringsmidler fuldstændigt.
- Tag alle løse genstande ud af ovnrummet. Ribberammerne tåler pyrolyse.
→ "Forberedelse af rengøring med pyrolyse", Side 25
- Kontroller, at afdækningen i bøsningen til det ekstra varmeelement i ovnrummets bagvæg er på plads.

18.2 Forberedelse af rengøring med pyrolyse

GAGGENAU Bageplader og grillbradepander er belagt med en pyrolysefast emalje. Rengør kun GAGGENAU bageplader og grillbradepander med pyrolyse.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Løse madrester, fedt og stegesaft kan antændes.

- ▶ Inden rengøringsfunktionen startes, skal grove tilsmudsninger og tilbehør fjernes fra ovnrummet.

BEMÆRK!

Varmen under pyrolysen kan beskadige visse typer tilbehør.

- ▶ Grillristen, støbejernsstegegyden, bagestenen, stegetermometret eller andet tilbehør må ikke rengøres med pyrolysen.
- ▶ Rengør kun GAGGENAU bageplader og grillbradepander med pyrolyse.

Bemærkninger

- De rustfri stålbeholdninger til grillbradepanden kan blive misfarvet af pyrolysen. Denne misfarvning har ingen indflydelse på brugbarheden.
 - Rengør bagepladen eller grillbradepanden separat, hvis ovnrummet er meget snavset.
1. Sæt kun én bageplade eller grillbradepande ind i den understen rillehøjde.
 2. Skyd bagepladen eller grillbradepanden helt ind til anslag.

18.3 Start af pyrolyse

1. Tag alle løse genstande ud af ovnrummet, og fjern grove tilsmudsninger.
 2. Fjern eventuelle rester af rengøringsmidler fuldstændigt.
 3. Drej funktionsvælgeren til S.
- ✓ lyser.

4. Bekræft med ✓.

✓ Displayet viser tidspunktet for, hvornår pyrolysen vil være afsluttet.

5. Slukningstidspunktet kan om ønsket ændres med drejeknappen.

6. Bekræft med ✓.

7. Start med ▶.

Den samlede varighed af pyrolysen består af rengørings- og afkølingstiden. I displayet tælles tiden ned for det pågældende afsnit af pyrolysen.

✓ Af hensyn til sikkerheden låser apparatet ovndøren. Under afkølingen låses ovndøren op igen, så snart temperaturen er faldet til under 200 °C.

✓ Rengørings- og afkølingstiden tælles ned i displayet.

✓ Hvis afslutningstidspunktet er forskudt, vises tiden løbende frem til starten af pyrolysen i displayet.

✓ Lampen i ovnrummet forbliver slukket.

✓ Når pyrolysen er afsluttet, lyder der et signal.

✓ I displayet vises en meddelelse.

8. Fjern den tilbageblevne aske fra ovnrummet med en fugtig klud, når ovnrummet er kølet af.

Afhængigt af tilsmudsningens art og mængde kan der dannes hvide belægninger på de emailerede flader. Disse belægninger udgør ingen fare. De har ingen indflydelse på funktionen af apparatet eller dets levetid.

19 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlfhjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.
→ "Kundeservice", Side 48

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

19.1 Funktionsfejl

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet virker ikke.	Netledningens stik er ikke sat i kontakten.
	▶ Tilslut apparatet til strømnettet.
	Sikringen i sikringsskabet er udløst.
	▶ Kontroller sikringen i sikringsskabet.
	Strømforsyning er afbrudt.
Fejlbetjening.	▶ Kontroller, om rummets belysning eller andre apparater i rummet fungerer.
	Fejlbetjening.
	▶ Slå apparatets sikring fra i sikringsboksen, og slå den til igen efter ca. 60 sekunder.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
Apparatet kan ikke startes.	Døren er ikke lukket helt. ► Luk apparatets dør.
Apparatet virker ikke. Indikatoren reagerer ikke. Displayet viser symbolet for børnesikring  .	Børnesikring er aktiveret. ► Deaktiver børnesikringen. → <i>Side 14</i>
Apparatet slukkes af sig selv.	Sikkerhedsslukning: Apparatet har ikke været betjent i mere end 12 timer. 1. Bekræft meddelelsen med ✓. 2. Sluk for apparatet.
Apparatet varmer ikke, i displayet vises symbolet for demotilstand  .	Apparatet er i demotilstand. ► Deaktiver demotilstand i grundindstillingerne → <i>Side 21</i> .
Displayet viser fejlmeddelelsen "Exx".	Der er opstået en fejl. 1. Drej funktionsvælgeren til 0, hvis der vises en fejlmeddelelse i displayet. ✓ Hvis displayet ikke længere viser en fejlmeddelelse, var der tale om et enkeltstående problem. 2. Kontakt kundeservice → <i>Side 48</i> , og oplys fejlkoden, hvis fejlmeddelelsen stadig vises eller kommer igen.

19.2 Strømsvigt

I tilfælde af et strømsvigt kan apparatet fortsætte driften i nogle få sekunder. Driften fortsætter.
Hvis strømsvigtet varer længere, og apparatet var i drift, vises en meddelelse på displayet. Driften er afbrudt.

Idriftsætning af apparatet efter et strømsvigt

1. Drej funktionsvælgeren til 0.
2. Sæt apparatet i drift igen på normal vis.

19.3 Demotilstand

Når displayet viser , er demotilstand aktiveret. Apparatet opvarmes ikke.

Deaktivering af demotilstand

1. Afbryd kortvarigt strømforsyningen til apparatet, afbryd sikringen eller beskyttelsesrelæet i sikringsskabet.
2. Deaktiver derefter indenfor de næste 3 minutter demotilstand i grundindstillingerne → *Side 21*.

19.4 Udskiftning af ovnlampens pære

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme.

- Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ved udskiftning af pæren er kontakterne i lampefatningen strømførende.

- For at undgå elektrisk stød skal det kontrolleres, at apparatet er slukket, inden lampen udskiftes.

- Træk også netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

Bemærk: Der kan fås varmebestandige 230 V halogenpærer på 60 W G9 hos kundeservice eller hos en forhandler. Anvend kun denne type pærer. Hold kun på nye halogenpærer med en ren og tør klud. Derved forlænges pærens levetid.

Krav

- Strømforsyningen til apparatet er afbrudt.
 - Ovnrummet er afkølet.
 - Der forefindes en ny halogenpære til udskiftning.
1. Læg et viskestykke i ovnen for at forhindre skader.
 2. Skru lampeafdækningens skrue ud.
 - ✓ Lampeafdækningen klapper ned.
 3. Træk halogenpæren ud.
 4. Sæt den nye halogenpære i, og tryk den fast ind i soklen.
 5. Klap lampeafdækningen op, og skru den fast.
 6. Tag viskestykket ud af ovnrummet.
 7. Forbind apparatet med strømnettet igen.

19.5 Udskiftning af lampeafdækning

Hvis lampeafdækningen i ovnrummet er beskadiget, skal lampeafdækningen udskiftes. Lampeafdækningen fås hos kundeservice ved angivelse af apparatets E-nummer og FD-nummer.

Krav

- Strømforsyningen til apparatet er afbrudt.
 - Ovnrummet er afkølet.
1. Læg et viskestykke i ovnen for at forhindre skader.
 2. Skru lampeafdækningens skrue ud.
 - ✓ Lampeafdækningen klapper ned.
 3. Klap den nye lampeafdækning op, og skru den fast.
 4. Tag viskestykket ud af ovnrummet.
 5. Forbind apparatet med strømnettet igen.

20 Bortskaffelse

20.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

1. Træk nettilslutningsledningens netstik ud.
2. Skær nettilslutningsledningen over.
3. Bortskaf apparatet miljørigtigt.
Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhand-

leren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



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.

21 Sådan lykkes det

Her findes anvisninger om de rigtige indstillinger samt det bedste tilbehør og fade til forskellige retter. Disse anbefalinger er specielt optimeret til det pågældende apparat.

21.1 Generelle tilberedningsanvisninger

Følg disse anvisninger ved tilberedningen af alle retter.

- Forvarm altid apparatet. På den måde bliver tilberedningen bedst. De angivne tilberedningstider gælder for et forvarmet apparat.
- De angivne tilberedningstider er kun vejledende. Den faktiske tilberedningstid påvirkes af råvarernes kvalitet og udgangstemperatur samt af deres vægt og tykkelse.
- Begynd med den korteste tidsangivelse, hvis det er første gang retten tilberedes. Om ønsket kan retten tilberedes yderligere.
- En lavere temperatur giver en mere ensartet bruning. Indstil om nødvendigt en højere temperatur.
- Angivelserne gælder for gennemsnitlige mængder til 4 personer. Hvis der skal tilberedes en større mængde, skal der beregnes en længere tilberedningstid.
- Brug de angivne fade og beholdere. Hvis der anvendes andre fade og beholdere, kan tilberedningstiden hhv. forlænges / forkortes.
- Alle typer varmebestandige fade og beholdere kan anvendes. Sæt fadet på midten af grillristen. Til store stege kan grillbradepanden eller glasbradepanden også bruges.
- For at sikre den optimale varmecirkulation må retterne ikke ligge for tæt på grillristen eller på bagepladen.
- Ved tilberedning af retter, der fylder meget, kan ribberammerne i siden tages ud.
- Sæt risten direkte på bunden af ovnrummet, og placer retterne eller stegegylden på risten. Placer ikke retterne eller stegegylden direkte på ovnrummets bund.
- Åbn kun ovndøren til det forvarmede apparat kortvarigt, og sæt retterne ind hurtigt.
- Anvend altid tallerkener, bageforme eller gratinforme sammen med risten.

- Varmluft Eco-varmluft:
Energibesparende drift med varmluft til kager, kød, tærter og gratiner. Restvarmen udnyttes optimalt. Komfortfunktioner (f.eks. ovnrumsbelysning) forbliver slukket. Visning af ovntemperaturen er kun mulig under opvarmningen. Forvarm ikke ovnen. Sæt retterne ind i den kolde og tomme 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 forskel mellem den valgte indstillingstemperatur og den faktiske temperatur i ovnen. Grunden til dette er, at grillning og gratinering af hurtige tilberedningsprocesser ved høje temperaturer. Derfor vælges der altid en højere temperatur, end det rent faktisk er nødvendigt for at brune eller gratinere retternes overflade.

21.2 Grøntsager

Følg de anbefalede indstillinger for grøntsager.

- Grøntsager tilberedt i ovn er et fint alternativ til grøntsager, som er tilberedt på en pande. Smagsstofferne bliver koncentreret, og der opstår velsmagende stegearomaer. Desuden kræver denne tilberedningsform mindre fedtstof.
- Rens grøntsagerne, og bland dem med lidt olie i en skål. Hæld dem i en varmebestandig form eller i glasbradepanden hhv. grillbradepanden, og fordel dem jævnt.
- Rør rundt i grøntsagerne mindst én gang under tilberedningen. Tilsæt salt efter tilberedningen, og drys om ønsket med friske krydderurter.
- Grøntsagerne er velegnede til kolde eller varme forretter eller som en vegetarisk hovedret og er også fine som tilbehør til kød eller fisk.
- Anvend en varmebestandig form til små portioner (til 2-3 personer), og sæt formen på grillristen. I glasbradepanden eller grillbradepanden ville retterne brænde på eller blive udtørret.
- Overhold også altid producentens angivelser ved færdigretter eller dybfrostprodukter.

Grøntsager

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Antipasti	Glasbradepande eller Grillbradepande	3	200	✱	30 ¹	Tip: Dryp de varme grøntsager med aceto balsamico, og drys med salt.
Antipasti	Glasbradepande eller Grillbradepande	3	250	~~~~~	15-20 ¹	Tip: Dryp de varme grøntsager med aceto balsamico, og drys med salt.
Julesalat	Gratinform	2	180	✱	25-30	Tip: Halver julesalaten, drys med salt, rul kogt skinke omkring, hæld flødesauce eller bechamelsauce over, og drys med ost.
Julesalat	Gratinform	2	190	✱ ^e	45-50	Tip: Halver julesalaten, drys med salt, rul kogt skinke omkring, hæld flødesauce eller bechamelsauce over, og drys med ost. Uden forvarmning ved ✱ ^e , åbn ikke ovndøren.
Escalivada, mediterrane grøntsager tilberedt i ovn	Gratinform	4	250	~~~~~	15 ¹	Tip: Auberginer, løg, tomater, peberfrugter, olie. Smager dejligt både varmt og koldt.
Grøntsagsgratin	Gratinform	2	180	✱	40-50	Tilbered eller blancher grøntsager og andre ingredienser forinden.
Grøntsagsburgere, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	220	✱	12-15 ¹	
Grøntsagsspid	Grillrist + grillbradepande	3	220	~~~~~	24 ¹	Skær de overskydende længder af træspid, eller lad dem ligge i vand natten over, fordi træet ellers forkuller. Tip: Anvend peberfrugter, løg, majs (forkogt), cherrytomater, squash.
Græskar i både	Glasbradepande eller Grillbradepande	3	200	✱	20-30 ¹	Tip: Smag til med olie, hvidløg, ingefær, spidskommen, salt og peber.
Ovnbagte tomater	Gratinform	2	120	✱	60	Tip: Læg cherrytomater eller tomatkiver, rosmarin og hvidløg i formen, og dryp med olie og lidt honning. Skold om ønsket tomaterne forinden, og flå dem.
Peberfrugter, fyldte, vegetariske	Gratinform eller Stegegryde	2	190	---	50	Tip: Fyld peberfrugterne med kogt ris, ebly-hvede eller linser samt løg, ost, krydderurter og krydderier.
Ratatouille	Glasbradepande eller Grillbradepande	3	200	---	30-40 ¹	Tip: Drys med Parmesan til sidst.
Asparges, grønne grillede	Glasbradepande eller Grillbradepande	3	220	~~~~~	6-10 ¹	Tip: Smag til med løg, olie eddike, salt og peber. Tilpas tilberedningstiden i forhold til størrelsen.

¹ Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Rodfrugter	Glasbradepande eller Grillbradepande	3	200	✿	30 ¹	Tip: Smag gulerødder, selleri, kålrabi, rødbeder til med olie, hvidløg, salt og peber.
Rodfrugter	Glasbradepande eller Grillbradepande	3	250	~~~~~	15-20 ¹	Tip: Smag gulerødder, selleri, kålrabi, rødbeder til med olie, hvidløg, salt og peber.
Squash, fyldt, vegetarisk	Glasbradepande eller Grillbradepande	2	180	---	40	Tip: Fyld squashen med reven gulerod, forårsløg, gedefriskost, hvidløg, timian, salt og peber, og drys med Parmesan.

21.3 Retter og tilbehør

Følg de anbefalede indstillinger for tilbehør og retter.

- Det mest almindelige mættende tilbehør, som tilberedes i ovn, er baseret på kartofler, som f.eks. kartoffelgratin. Men man kan også fremragende tilberede tilbehør i ovnen, som normalt bliver stegt på en pande, som 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 meget anvendelig ingrediens, der er velegnet til tilberedning i ovn, 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.

- Retter, der især er velegnede til tilberedning i ovn, er gratinerede retter, som tærter og gratiner. Også retter med dejbund er velegnede, f.eks. pizza eller Flammkuchen samt æggeretter med fyld, f.eks. tortilla.
- Anvend en varmebestandig form til små portioner (til 2-3 personer), og sæt formen på grillristen. I glasbradepanden eller grillbradepanden ville retterne brænde på eller blive udtørret.
- Overhold også altid producentens angivelser ved færdigretter eller dybfrostprodukter.

Retter og tilbehør

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Tilbehør						
Bagt camembert, paneret, frisklavet	Bageplade + bagepapir	2	180	✿	15-20	Bages, til paneringen hvælver sig.
Bagt camembert, paneret, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	180	✿	15-20	Bages, til paneringen hvælver sig.
Bagt camembert, paneret, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	200	---	15	Bages, til paneringen hvælver sig.
Stegte kartofler	Grillbradepande	2	180	✿	30-45 ¹	Fedtfattig tilberedning. Fordel kartoflerne jævnt i grillbradepanden, rør rundt i dem flere gange under tilberedningen.
Fetaost	Bageplade	2	250	~~~~~	12	Tip: Læg osten i en form med olie, tomat, løg, hvidløg og rosmarin, og drys med salt og peber.
Kartoffelbåde	Bageplade + bagepapir	2	200	✿	15 ¹	Tip: Skær kartoflerne ud i både, dryp med olivenolie, og drys med paprika og salt.
Kartoffelgratin	Gratinform	2	180	✿	35	
Kartoffelgratin	Gratinform	2	190	✿ ^e	55-60	Uden forvarmning ved ✿ ^e , åbn ikke ovndøren.
Kartofler på saltbund	Gratinform	2	200	---	40-60 ¹	Læg et 1,5 cm tykt lag havsalt i en gratinform. Læg små uskrællede karto-

¹ Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

Ret	Tilbehør / fade	Rille-højde	Temperatur i °C	Ovn-funktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
						fler på saltlaget, og smør dem med oli-venolie med en pensel.
Kartoffelpuffer	Bageplade	2	175	✱	20-30 ¹	Smør pladen med rigeligt olie, tryk kartoffelmassen til flade 'puffer', og smør dem med lidt olie. Vend dem én gang.
Kartoffelpuffer	Bageplade	2	200	---	20-30 ¹	Smør pladen med rigeligt olie, tryk kartoffelmassen til flade 'puffer', og smør dem med lidt olie. Vend dem én gang.
Mozzarella sticks, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	180	✱	10	
Ovnbagt ost, frisklavet	Bageplade	2	180	✱	20	Skær et kryds i den bløde ost efter 10 minutter, og klap spidserne op. Formen må ikke være meget større end osten for at forhindre, at den løber ud.
Pommes frites, frisklavede	Bageplade + bagepapir	3	200	✱	15-20 ¹	Tip: Smør kartoflerne med lidt olie, drys med salt, paprikapulver eller karry efter tilberedningen.
Pommes frites, dybfrost	Bageplade + bagepapir	3	220	✱	14 ¹	Fordel de dybfrosne pommes frites godt på bagepladen.
Gedeost i baconsvøb	Glasbradepande eller Bageplade	2	220	✱	8-10	Velegnet til gedefriskost eller gedecamembert.
Gedeost i baconsvøb	Glasbradepande eller Bageplade	3	220	~~~~	8-10	Velegnet til gedefriskost eller gedecamembert.
Gedeost med honning	Glasbradepande eller Bageplade	2	200	✱	8	Tip: Dryp gedefriskost eller gedecamembert med lavendelhonning, og drys pinjekerner henover.
Gedeost med honning	Glasbradepande eller Bageplade	3	200	~~~~	8	Tip: Dryp gedefriskost eller gedecamembert med lavendelhonning, og drys pinjekerner henover.
Retter						
American pizza med tyk bund, dybfrost	Bageplade	2	200	---	20-24	Uden forvarmning. Ved forvarmet ovn skal bagetiden reduceres med 4 minutter.
Omelet med fyld	Gratinform	2	160	✱	40	Tip: Fyld omeletten med grønne og hvide asparges, og server med gravet laks.
Enchiladas, gratinerede	Glasbradepande eller Grillbradepande	2	200	---	15-20	
Flammkuchen, frisklavet	Bageplade	2	250	---	8-10	Tip: Tilberedes klassisk eller med gedefriskost, Parmaskinke, figner og forårsløg.
Flammkuchen, dybfrost	Grillrist	2	200	✱	10-12	
Flammkuchen, dybfrost	Grillrist	2	230	---	8-10	
Flammkuchen, forbagt	Bageplade + bagepapir	2	250	✱	7	
Frittata	Gratinform	2	190	---	45-50	Tip: Tilbered med spinat, løg og rejer.

¹ Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

Ret	Tilbehør / fade	Rille-højde	Temperatur i °C	Ovn-funktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Forårsruller, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	225	✱	18-20 ¹	
Oste-makaroni	Gratinform	2	180/220	✱	10-20	Sprød osteskorpe: Forøg efter 10 minutter temperaturen til 220 °C, og brun retten i 10 minutter.
Käsespätzle	Gratinform	2	180/220	✱	30	Læg de friskkogte Spätzle 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.
Lasagne	Gratinform	2	175	✱	35	Tip: Tilbered retten klassisk eller vegetarisk med grillede grøntsager og bøf-felmozzarella.
Lasagne	Gratinform	2	180-190	✱ ^e	55-60	Tip: Tilbered retten klassisk eller vegetarisk med grillede grøntsager og bøf-felmozzarella. Uden forvarmning ved ✱ ^e , åbn ikke ovndøren.
Mini-forårsruller, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	225	✱	10 ¹	
Pizza, frisklavet	Bageplade	2	230-250	---	10-15	Smør bagepladen med lidt olie, eller brug bagepapir.
Pizza, dybfrost	Grillrist	2	200	✱	11-13	
Pizza, dybfrost	Grillrist	2	220	---	11-13	
Pizza, forbagt	Bageplade + bagepapir	2	230	✱	6-8	
Pizza, forbagt	Bageplade + bagepapir	2	230	---	6-8	
Quiche	Tærteform	2	200	---	20 + 20	Prik huller i bunden flere steder med en gaffel, og forbag i 20 minutter. Hæld massen over bunden, og bag yderligere i 20 minutter.
Tortilla	Gratinform	2	160	---	25	Tip: Tilberedes med paprika, oliven, løg, Serranoskinke og Manchego-ost.
Løgtærte	Bageplade	2	200	---	30-40	Prik huller i bunden flere steder med en gaffel.

21.4 Fisk

Følg de anbefalede indstillinger for fisk.

- Fisk skal af hygiejniske grunde have opnået en kerntemperatur på mindst 62-70°C efter tilberedningen. Samtidig er denne temperatur 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.
- Filet 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.

¹ Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

Fisk

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Havbras, hel	Grillrist + grill-bradepande	3	200-220	~~~~~	20-25 ¹	Tip: Fyld havbarsen med citron, hvidløg og timian, eller server den som sommerret med mynte. Skær diagonale ridser i skindet.
Havbras, hel	Bageplade	3	190	✱	20-25 ¹	Tip: Fyld havbarsen med citron, hvidløg og timian, eller server den som sommerret med mynte. Skær diagonale ridser i skindet.
Fiskespid	Grillrist + grill-bradepande	3	200	~~~~~	12 ¹	Anvend fisk med fast kød, f.eks. sej, laks, rødfisk, torsk.
Fiskepinde, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	220	✱	15-17 ¹	
Forel, hel	Bageplade	3	200-220	~~~~~	16 ¹	Tip: Fyld forellerne med citron, hvidløg og persille.
Rejespid, frisklavet	Grillrist + grill-bradepande	3	180	~~~~~	10 ¹	
Rejespid, dybfrost	Grillrist + grill-bradepande	3	180	~~~~~	12 ¹	
Laksesteak	Grillrist + grill-bradepande	3	250	~~~~~	10-12	Tip: Mariner med limefrugt, salt, peber og hvidløg.
Laksesteak	Bageplade	2	200	✱	10-12	Tip: Mariner med limefrugt, salt, peber og hvidløg.
Tunfiskesteak	Bageplade	2	200	✱	8-10	Tip: Tilbered tunfisken i asiatisk stil med sojasauce, sesamolie, ingefær, honning, hvidløg, chili og korianderfrø.
Blæksprutteringe, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	220	---	8-12	

21.5 Kød

Følg de anbefalede indstillinger for kød.

- De angivne tilberedningstider er kun vejledende og afhænger primært af kødets udgangstemperatur og af varigheden af bruningen. Brug stegetermometeret til bedre kontrol af kernetemperaturen. Der findes vejledninger og angivelse af de optimale kernetemperaturer under Stegetermometer → *Side 16*.
- Hviletid: Lad kødet hvile i yderligere 5-15 minutter på en rist efter tilberedningen. Så får kødet tid til at "falde til ro". Kødsaften holder op med at cirkulere, og der mistes mindre kødsaft ved udskæringen af kødet. Store stykker kød, f.eks. stege, kan hvile i ovnen. Mindre stykker, f.eks. steaks, skal hvile udenfor ovnen indpakket i alufolie.

- Det er bedst at anvende en varmebestandig form til mindre portioner (2-3 personer), så retterne ikke brænder på eller bliver udtørret.
- Brug grillbradepanden eller stegegyden til store stege og ved tilberedningsmåder, hvor der skal hældes meget væde ved stegen.
- Kødet skal helst trække natten over i marinaden, som skal fjernes inden grillningen eller stegningen, f.eks. med bagsiden af en kniv eller med en ske. Ellers kan krydderier og krydderurter blive svedne.
- Hvis stegen er blevet for mørk, og sværen nogle steder er blevet sveden, skal temperaturen næste gang reduceres, og rillehøjden kontrolleres.
- Anvend næste gang et mindre stegefad, og hæld mere væde ved, hvis stegen er gennemstegt, men stege-saucen er sveden. Anvend næste gang et større stegefad, og hæld mindre væde ved, hvis stegesaucen er blevet for vandet.

¹ Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

Kød

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Oksekød						
Oksesteg, 1,5 kg	Glasbradepande eller Grillbradepande	2	180	✱	90-120 ¹	
Roastbeef, oksesteg, rød, 1 kg	Glasbradepande eller Grillbradepande	2	230/180	✱	25-35 ²	Tip: Smager godt med sauce béarnaise eller kold i skiver med remoulade og stegte kartofler.
Roastbeef, oksesteg, gennemstegt, 1 kg	Glasbradepande eller Grillbradepande	2	230/180	✱	50-60 ²	Tip: Smager godt med sauce béarnaise eller kold i skiver med remoulade og stegte kartofler.
Roastbeef, oksesteg, rosa, 1 kg	Glasbradepande eller Grillbradepande	2	230/180	✱	35-45 ²	Tip: Smager godt med sauce béarnaise eller kold i skiver med remoulade og stegte kartofler.
Rumpsteak, rosa, 500 g	Glasbradepande eller Grillbradepande	2	200	✱	30	Kernetemperatur 65 °C
Rumpsteak, rosa, 500 g	Glasbradepande eller Grillbradepande	2	200	✱ ^e	45	Kernetemperatur 65 °C Uden forvarmning ved ✱ ^e , åbn ikke ovndøren.
Svinekød						
Hamburgerryg, 1 kg	Glasbradepande eller Grillbradepande	2	180/160	✱	50-60 ²	
Flæskesteg med sprød svær, gennemstegt, 1,5 kg	Grillrist + grillbradepande	2	180/200	🔥	60-70 ³	Rids sværen i rudemønster, så den bliver lækkert sprød. Kog flæskestegen i vand i 10 minutter inden stegningen.
Rullesteg	Glasbradepande eller grillbradepande eller Grillrist + grillbradepande	2	180/230	✱	65-70 ³	
Rullesteg	Glasbradepande eller grillbradepande eller Grillrist + grillbradepande	2	180/230	🔥	75-80 ³	
Steg af svinekød, skinke, 1 kg	Glasbradepande eller Grillbradepande	2	230/180	✱	45-50 ²	Rids sværen i rudemønster, så den bliver lækkert sprød.

¹ Brun først kødet på alle sider på en pande på kogesektionen.

² Brun kødet ved kraftig varme, skru ned til den lave temperatur efter 15-20 minutter.

³ Tilbered kødet ved lav temperatur, og indstil den høje temperatur de sidste 15-20 minutter.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Steg, svinenakke, 1,5 kg	Glasbradepande eller Grillbradepande	2	230/180		85-95 ¹	
Steg, svinenakke, 1,5 kg	Glasbradepande eller Grillbradepande	2	230/180		70-80 ¹	
Svinefilet, 250 g	Glasbradepande eller Grillbradepande	2	180		30	Kernetemperatur 70 °C.
Svinefilet, 250 g	Glasbradepande eller Grillbradepande	2	180		40-45	Kernetemperatur 70 °C. Uden forvarmning ved  , åbn ikke ovndøren.
Svinefilet, hel, 400 g	Glasbradepande eller Grillbradepande	2	230/180		20-25 ¹	Tip: Mariner kødet med olie, hvidløg og persille.
Svinemedaljoner	Glasbradepande eller Grillbradepande	2	210		12-15 ²	Tip: Læg lidt smør og en kvist rosmarin i glasbradepanden eller grillbradepanden kort inden tilberedningen er slut, og lad det hele steg videre i ovnen.
Svineskank	Grillrist + grillbradepande	2	150/200		40-45 ³	Rids sværen i rudemønster, så den bliver lækker sprød. Kog stegen i vand i 90 minutter inden stegningen.
Kalvekød						
Kalvesteg, 1,5 kg	Glasbradepande, Grillbradepande eller Stegegryde	2	180/230		50-60 ³	
Kalvebryst, fyldt	Glasbradepande, Grillbradepande eller Stegegryde	2	120-130		120	
Kalveskank	Glasbradepande, Grillbradepande eller Stegegryde	2	150/180		50-60 ³	
Kalvemørbrad	Glasbradepande, Grillbradepande eller Stegegryde	2	160-170		20	
Vildt						

¹ Brun kødet ved kraftig varme, skru ned til den lave temperatur efter 15-20 minutter.² Brun først kødet på alle sider på en pande på kogesektionen.³ Tilbered kødet ved lav temperatur, og indstil den høje temperatur de sidste 15-20 minutter.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Kaninryg	Glasbradepande, Grillbradepande eller Stegegryde	2	180	✱	15-25 ¹	Tip: Mariner kødet med hvidløg, rosmarin, olivenolie og en god aceto balsamico.
Lammeskank	Glasbradepande, Grillbradepande eller Stegegryde	2	180-200	✱	35-45	
Lammekølle, rosa	Glasbradepande, Grillbradepande eller Stegegryde	2	180-190	✱	100 ¹	Tip: Mariner kødet natten over med olivenolie, hvidløg, rosmarin, og citronskiver.
Lammekølle, gennemstegt	Glasbradepande, Grillbradepande eller Stegegryde	2	180-190	✱	120 ¹	Tip: Mariner kødet natten over med olivenolie, hvidløg, rosmarin, og citronskiver.
Rådyrkølle	Glasbradepande, Grillbradepande eller Stegegryde	2	170-180	✱	60-80	
Rådyrryg	Glasbradepande, Grillbradepande eller Stegegryde	2	165-175	✱	20	
Rådyrryg	Glasbradepande, Grillbradepande eller Stegegryde	2	165-175	---	20-25	
Vildsvinesteg	Glasbradepande, Grillbradepande eller Stegegryde	2	170	✱	60-90 ¹	Tip: Mariner kødet natten over med olie, hvidløg, sennep og Provence-krydderier.
Diverse						
Baconstrimler, stegebacon, tykt	Bageplade + bagepapir	3	190	✱	8-12	
Baconstrimler, stegebacon, tyndt	Bageplade + bagepapir	3	180	✱	8-10	Lad baconskiverne dryppe af på køkkenrulle, når de er taget ud af ovnen.
Fleischkäse, frisklavet, 700 g	Grillrist + grillbradepande	2	160	✱	60	Brug stegetermometret, kernetemperatur 67 °C.
Frikadeller, à 25 g	Bageplade + bagepapir	2	200	✱	25-30	Tip: Meget velegnede også til andre retter, f.eks. kødboller i to-matsauce, svenske köttbullar eller tyske Königsberger Klopse.
Frikadeller, à 80 g	Bageplade + bagepapir	2	200	✱	30-35	Jo fladere frikadellerne formes, desto hurtigere bliver de tilberedt.

¹ Brun først kødet på alle sider på en pande på kogesektionen.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
						Velegnet til tilberedning af større mængder.
Frikadeller, forstegte, à 25 g	Bageplade + bagepapir	2	200		15	Tip: Sæt små frikadeller af lamme- eller kaninkød på spid, og server dem med mynte-yoghurt eller figensennep.
Frikadeller, forstegte, à 80 g	Bageplade + bagepapir	2	200		20	Brunstegte og alligevel saftige frikadeller: Brun først frikadellerne på en pande, og læg dem derefter i ovnen.
Peberfrugter, fyldte, med hakket kød	Gratinform eller Stegegryde	2	190	---	55-60	Tip: Fyld peberfrugterne med hakket kød, og tilbered dem i to-matsauce.

21.6 Fjerkræ

Følg de anbefalede indstillinger for fjerkræ.

- De angivne tilberedningstider er kun vejledende og afhænger primært af madvarens udgangstemperatur. Brug stegetermometeret til bedre kontrol af kernetemperaturen. Stik ikke stegtermometeret ind i hulrummet i midten af kyllingen, men ind mellem bryst og lår. Der findes flere vejledninger og angivelse af de optimale måltemperaturer under Stegetermometer → Side 16.

- Fjerkræ bliver særligt brunt og sprødt, hvis det pensles med smør, saltvand, afdryppet fedt eller appelsinsaft hen mod slutningen af stegetiden.
- Ved stegning af and eller gås: Stik huller i skindet under vingerne, så fedtet kan løbe fra.
- Brug en stegegryde eller en anden varmebestandig form til retter, hvor der skal hældes meget væde ved under stegningen. Det samme gælder, hvis der løber meget fedt ud af kødet under stegningen, f.eks. ved gåsesteg.

Fjerkræ

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
And, hel, 1,5-2 kg	Grillrist + grillbradepande eller Stegegryde	2	160/180	---	75 ¹	Tip: Fyld anden med appelsiner, æbler eller tørret frugt.
Andebryst	Stegegryde eller Gratinform	2	190		25-35	Rids skindet i rudemønster.
Gås, hel, 5 kg	Grillrist + grillbradepande eller Stegegryde	2	160/190		110-130 ¹	Tip: Fyld gåsen med æbler, løg og merian, og luk den med tandstikere.
Gås, hel, 5 kg	Grillrist + grillbradepande eller Stegegryde	2	160/190	---	110-130 ¹	Tip: Fyld gåsen med æbler, løg og merian, og luk den med tandstikere.
Kyllinge-nuggets, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	200		15 ²	
Kylling, hel, 1 kg, iht. EN60350-1	Grillrist + grillbradepande	2	190		70-80	Forvarmning.
Kylling, hel, 1 kg, iht. EN60350-1	Grillrist + grillbradepande	2	190		70-80	Forvarmning.
Kyllingebryst	Grillrist + grillbradepande	2	200		20-25	Tip: Gnid kyllingebrystet med Tandoori-pasta inden tilberedningen.

¹ Tilbered kødet ved lav temperatur, og indstil den høje temperatur de sidste 15-20 minutter.

² Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

Ret	Tilbehør / fad	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Kyllingebryst	Grillrist + grillbradepande	2	200		50	Tip: Gnid kyllingebrystet med Tandoori-pasta inden tilberedningen. Uden forvarmning, åbn ikke ovndøren.
Kyllinge-underlår	Grillrist + grillbradepande	3	220		30 ¹	Når kyllingelårene vendes, skal siden med mest skind vende opad, så bliver de lækker sprøde. Mariner kødet med olie, rosmarin, citronskiver og hvidløg.
Kyllinge-underlår	Grillrist + grillbradepande	3	220		30 ¹	Når kyllingelårene vendes, skal siden med mest skind vende opad, så bliver de lækker sprøde. Mariner kødet med olie, rosmarin, citronskiver og hvidløg.
Kyllingelår	Grillrist + grillbradepande	3	220		30 ¹	Tip: Asiatisk marinade med sojasauce, honning, chili, hvidløg, ingefær, spidskommen, revet skal af limefrugt, koriander.
Kyllingelår	Grillrist + grillbradepande	3	220		30 ¹	Tip: Asiatisk marinade med sojasauce, honning, chili, hvidløg, ingefær, spidskommen, revet skal af limefrugt, koriander.
Kalkun, hel	Grillrist + grillbradepande eller Stegegryde	2	160/200		120-180 ²	
Kalkun, hel	Grillrist + grillbradepande eller Stegegryde	2	160/200		120-180 ²	
Vagtel, hel, à 150 g	Grillrist + grillbradepande	3	200		20-25	Gnid med olie og krydderier, f.eks. paprika, timian, enebær og hvidløg.
Vagtelbryst	Bageplade	3	220		10-12	Gnid med olie og krydderier, f.eks. paprika, timian, enebær og hvidløg.

21.7 Grillning og ristning

Følg de anbefalede indstillinger for grillning og ristning.

- Der må kun grilles med lukket ovndør.
- Anvend grillbradepanden ved grillning (tilbehør eller ekstra tilbehør afhængigt af model). Hæld ca. 100 ml vand i grillbradepanden, så opsamles saften fra kødet, så ovnen ikke bliver så tilsmudset. Hvis der hældes for meget vand i grillbradepanden, kan resultatet blive ændret, fordi der dannes for meget vanddamp.
- Grillstykkerne skal så vidt muligt have samme tykkelse, mindst 2-3 cm. På den måde bliver de jævnt br-

net og forbliver saftige. Kød skal altid grilles uden salt. Læg grillstykkerne direkte på risten.

- Hvis der anvendes træspid, kan de forkulle. For at forhindre dette, skal de skæres af så tæt ved kødet som muligt eller lægges i vand natten over, inden ingredienserne sættes på. Der kan også anvendes spid af metal.
- Brug den energibesparende ovnfunktion "Kompaktgrill" ved små mængder. Her opvarmes kun den midterste del af grill-elementet. Læg grillmaden på midten af grillristen.

¹ Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

² Tilbered kødet ved lav temperatur, og indstil den høje temperatur de sidste 15-20 minutter.

Grillning og ristning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Gratineret af marengs	Springform	2	220-250		4-5 ¹	Hold øje med marengsen, så den ikke bliver for mørk.
Stegte pølser	Grillrist + grill-bradepande	3	270		10 ²	
Croque monsieur	Bageplade + bagepapir	3	190		8-11 ¹	
Croutoner	Bageplade	2	180		15 ²	Tip: Bland frisk franskbrød med olivenolie, hvidløg og rosmarinnåle. Brug ikke for meget olie, og hæld først olien over brødderne kort inden ristningen, fordi de ellers suger for meget olie. Vend flere gange.
Halloumi-ost, grillost	Grillrist + grill-bradepande	3	250		5-8	Halloumi er en halvfast skæreost, som anvendes i det tyrkiske og det græske køkken. Den egner sig fremragende til grillning.
Merguez-pølser	Grillrist + grill-bradepande	3	250		12 ²	
Tørrede blomster i baconsvøb	Bageplade + bagepapir	3	200		8-10	Smager også godt med dadler eller abrikoser.
Saté-kylling	Grillrist + grill-bradepande	3	250		10-14 ²	Server med jordnøddesauce.
Shashlik	Grillrist + grill-bradepande	3	190		16 ²	
Bacon, i skiver	Grillrist + grill-bradepande	2	230		18-20 ²	
Bacon, i skiver	Grillrist + grill-bradepande	2	230		18-20 ²	
Spareribs, rå	Grillrist + grill-bradepande	3	220		40 ²	Tip: Mariner med olie, sennep, balsamico, honning, hvidløg, Worcestersauce, tomatkoncentrat og Tabasco.
Spareribs, rå	Grillrist + grill-bradepande	3	220		30 ²	Tip: Mariner med olie, sennep, balsamico, honning, hvidløg, Worcestersauce, tomatkoncentrat og Tabasco.
Spareribs, færdig	Grillrist + grill-bradepande	3	200-220		24 ²	
Spareribs, færdig	Grillrist + grill-bradepande	3	200-220		24 ²	
Hawaii-toast	Bageplade + bagepapir	3	190		8-10 ¹	
Ristning af toastbrød	Grillrist	3	200		2:30-3	Forvarmning maks. 5 minutter. Hold øje med toasten, så den ikke bliver for mørk. Der må kun grilles med lukket ovndør.

¹ Gratiner til ønsket bruningsgrad.² Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.

21.8 Bagværk

Vær opmærksom på de anbefalede indstillinger for 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, f.eks. vandbakkelse, småkager eller butterdejslommer kan bages i 2 niveauer, 1+3.
- Ved bagning i flere niveauer er det normalt, at plader, der sættes i ovnen samtidig, ikke er færdige på samme tid. Lad den underste plade efterbage lidt, eller sæt den før ind i ovnen næste gang.
- Lad bagværket køle af på en bagerist, inden det skæres ud.
- Sæt bagværket ind en rillehøjde højere, og vælg en lavere temperatur, hvis bagværket er for mørkt på undersiden.
Sæt bagværket ind en rillehøjde lavere, vælg en lavere temperatur, og forlæng bagetiden lidt, hvis bagværket er for lyst på oversiden.

- 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.
- Brug mindre væske, eller indstil temperaturen 10 °C lavere, hvis kagen falder sammen. Åbn ikke ovndøren for tidligt.
- Smør kanten af bageformen, hvis kagen kun hæver i midten.
- Hvis småkagerne ikke kan løsnes fra pladen: Sæt bagepladen kort ind i den varme ovn igen, så kan småkagerne løsnes, mens de er varme.
- Frigør forsigtigt kagen langs kanten af formen med en kniv, hvis den ikke kan vendes ud af formen. 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 færdigretter eller dybfrostprodukter.

Bagværk

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Kager						
Apple pie, EN60350-1	Springform Ø 20 cm	2	160	✿	90-105 ¹	Forvarmning.
Apple pie, EN60350-1	Springform Ø 20 cm	1	160	---	90-100 ¹	Forvarmning.
Lagkagebund	Springform	2	150	✿	40-45	Smør bagepladen let.
Roulade	Bageplade + bagepapir	2	190	✿	6	Vend den varme roulade-bund ud på bagepapir, som er strøet med sukker, og rul den til en rulle.
Butterdejsstrudel	Bageplade + bagepapir	2	200	✿	20-25	Tip: Fyld bagværket med budding og kirsebær eller æbler.
Kager på bageplade	Bageplade	2	165-170	✿	20-30	Smør bagepladen let.
Kager på bageplade	Bageplade	2	165-170	---	40-50	Smør bagepladen let.
Formkage, kage i randform	Høj randform	1	165	✿	30	Tip: Kan bages som klassisk formkage eller med bacon og valnødder.
Formkage, kage i randform	Høj randform	1	170	✿ ^e	55	Tip: Kan bages som klassisk formkage eller med bacon og valnødder. Uden forvarmning ved ✿ ^e , åbn ikke ovndøren.
Kager på bageplade	Bageplade	2	165	✿	30-35	Tip: Læg blomster, figner eller løg og bacon på kagen.
Kager på bageplade	Bageplade	2	165	---	30-35	Tip: Læg blomster, figner eller løg og bacon på kagen.
Ostekage	Springform	1	160-165	✿	70-75	
Ostekage	Springform	1	160-165	---	70-75	

¹ Deaktiver funktionen lynopvarmning i grundindstillingerne. → "Grundindstillinger", Side 21

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Ostekage	Springform	1	160-165	✱	85-90	
Ostekage	Springform	1	160-165	---	80-90	
Ostekage	Springform	1	160-165	✱	40-45	Lav ostekage med den halve mængde kvarkmasse.
Formkage	Firkantet form	2	160-170	✱	60-65	Stil formen på langs i ovnrummet for at opnå en jævn bruning.
Formkage	Firkantet form	2	160-170	---	55-60	Stil formen på langs i ovnrummet for at opnå en jævn bruning.
Frugtkage med mørdej	Tærteform	2	165	✱	40-50	Tip: Læg jordbær eller abrikoser og marcipan på kagen.
Frugtkage med mørdej	Tærteform	2	170	---	40-50	Tip: Læg jordbær eller abrikoser og marcipan på kagen.
Frugtkage med mørdej	Tærteform	2	165	✱	45-55	Tip: Læg jordbær eller abrikoser og marcipan på kagen.
Rørekage	Springform	2	160-170	✱	50-60	
Rørekage	Springform	2	160-170	---	50-60	
Tærte	Tærteform	2	190	✱	30-40	Fransk kage på mørdejsbund, f.eks. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
Tærte	Tærteform	2	190	---	30-40	Fransk kage på mørdejsbund, f.eks. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
Tærte	Tærteform	2	190	✱	40-45	Fransk kage på mørdejsbund, f.eks. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
Biskuittærte, iht. EN60350-1	Springform, Ø 26 cm	2	160	✱	22-30 ¹	Forvarmning.
Biskuittærte, iht. EN60350-1	Springform, Ø 26 cm	2	160	---	20-30 ¹	Forvarmning.
Småt bagværk						
Bagværk af butterdej	Bageplade + bagepapir	3	200	✱	15	Tip: Med sesamfrø, birkes, sukkerglasur.
Småt bagværk af butterdej	Bageplade + bagepapir	2	200	✱	15-20	
Butterdejsstænger	Bageplade + bagepapir	3	200	✱	15	Tip: Med ost, skinke, nødder.
Butterdejslommer, fyldte	Bageplade + bagepapir	3	200	✱	15	Tip: Fyld med skinke og ost eller med appelsiner og rosiner.
Butterdejsplader	Bageplade + bagepapir	2	200	✱	15-20	Tip: Med budding, frugt.
Brownies	Bageplade + bagepapir	2	120	✱	60	Skær dem ud i firkanter efter bagningen. På grund af den lave temperatur har bagværket en let flydende konsistens indvendig.
Brownies	Bageplade + bagepapir	2	180	✱ ^e	40-45	Uden forvarmning ved ✱ ^e , åbn ikke ovndøren.
Cookies, à 20 g	Bageplade + bagepapir	2	175	✱	12-14	Med chokolade, rosiner, nødder eller citron.

¹ Deaktiver funktionen lynopvarmning i grundindstillingerne. → "Grundindstillinger", Side 21

Ret	Tilbehør / fode	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Grissini	Bageplade + bagepapir	2	160	✱	30	Drys med havsalt, rosmarin, karry, sesamfrø eller kommen.
Sprøde makronflager	Bageplade + bagepapir	2	140	✱	8-10	Form flagerne, mens de endnu er varme, f.eks. som kræmmerhuse til is eller små ruller til dessert.
Muffins	Muffinplade papirforme	2	160	✱	25-30	Med chokolade, nødder eller rosiner.
Muffins	Muffinplade papirforme	2	160	---	25-30	Med chokolade, nødder eller rosiner.
Småkager, sprøjtet bagværk	Bageplade	2	160-170	✱	15	
Småkager, sprøjtet bagværk	Bageplade	2	160-170	---	18	
Small cakes, iht. EN60350-1	Bageplade	2	150	✱	25-30 ¹	Forvarmning.
Small cakes, iht. EN60350-1	Bageplade + glasbradepande	3 og 1	150	✱	28-32 ¹	Forvarmning. Bagning i 2 niveauer.
Small cakes, iht. EN60350-1	Bageplade	3	160	---	20-25 ¹	Forvarmning.
Sprøjtet bagværk, iht. EN60350-1	Bageplade	2	140	✱	35-40 ¹	Forvarmning.
Sprøjtet bagværk, iht. EN60350-1	Bageplade + glasbradepande	3 og 1	140	✱	35-40 ¹	Forvarmning. Bagning i 2 niveauer.
Sprøjtet bagværk, iht. EN60350-1	Bageplade	2	140	---	26-30 ¹	Forvarmning.
Vandbakkelse, eclairs	Bageplade + bagepapir	2	180	✱	35	Tip: Fyld med vaniljecreme, mousse au chocolat, frugtfløde eller mokkafløde.
Vandbakkelse, eclairs	Bageplade + bagepapir	2	180	---	40	Tip: Fyld med vaniljecreme, mousse au chocolat, frugtfløde eller mokkafløde.
Vandbakkelse, eclairs	Bageplade + bagepapir	2	180	✱	35	Tip: Fyld med vaniljecreme, mousse au chocolat, frugtfløde eller mokkafløde.
Brød, rundstykker						
Baguette, forbagt	Bageplade + bagepapir	2	220	---	10-12	
Butterdejsstrudel	Bageplade + bagepapir	2	200	✱	20-25	Tip: Fyld med fåreost og feta.
Brød i firkantet form	Firkantet form	2	175	---	40-45	
Rundstykker, frisklavede, à 50 g	Bageplade + bagepapir	2	250/200	---	15-20 ²	

¹ Deaktiver funktionen lynopvarmning i grundindstillingerne. → "Grundindstillinger", Side 21

² Forvarm apparatet til den angivne temperatur. Skru ned til den anden temperaturangivelse, når maden sættes i ovnen.

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Rundstykker, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	180	✱	10-12	
Rundstykker, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	200	---	10-12	
Rundstykker, forbagte	Bageplade + bagepapir	2	210	---	8-10	
Rundstykker, forbagte	Bageplade + bagepapir	2	200	✱	8-10	
Ciabatta, forbagt	Bageplade + bagepapir	2	190	---	12-14	
Ciabatta, forbagt	Bageplade + bagepapir	2	180	✱	12-14	
Croissanter, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	170	---	15-25	
Fladbrød	Bageplade + bagepapir	2	200	✱	15-20	Bagetiden afhænger af fladbrødernes størrelse og tykkelse.
Fladbrød	Bageplade + bagepapir	2	210	---	15-20	Bagetiden afhænger af fladbrødernes størrelse og tykkelse.
Foccacia	Bageplade + bagepapir	2	210	---	15-20	Med belægning af forskellige ingredienser, som f.eks. krydderurter, havsalt, oliven, sardeller, løg, skinke, tomat eller ost.
Gærpletbrød	Bageplade + bagepapir	2	165	✱	20	
Gærpletbrød	Bageplade + bagepapir	2	170	✱ ^e	30-35	Uden forvarmning ved ✱ ^e , åbn ikke ovndøren.
Hvidløgsbaguette, krydderurtebaguette	Bageplade + bagepapir	2	200	---	8-10	
Ludpenslet bagværk, dybfrost	Bageplade + bagepapir	2	200	✱	10-12	
Flerkornsbrød	Bageplade + bagepapir	2	200/170	✱	40-50 ¹	
Flerkornsbrød	Bageplade + bagepapir	2	200/170	---	40-50 ¹	
Oliven-tomat brød	Bageplade	2	200/170	---	40-50 ¹	
Surdejsbrød	Bageplade	2	200/180	---	50-60 ¹	

21.9 Hævning

Apparatet har et ideelt klima til hævning af dej og fordej eller forbagt bagværk uden udtørring.

- Stil dejen i en skål på grillristen. Brug driftstypen "Hævning" til dette ☰.
- Indstil 38-40 °C til store mængder, f.eks. brød. Sådan kan dejen hæve jævnt fra midten og helt ud til kanten.

- Indstil 40-45 °C til mindre stykker dej, 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.

¹ Forvarm apparatet til den angivne temperatur. Skru ned til den anden temperaturangivelse, når maden sættes i ovnen.

Hævning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Hævning af dej	Skål	2	38-45		25-45	F.eks. gærdej, fermenteret dej, surdej, Dampfnudeln.

21.10 Desserter

Følg de anbefalede indstillinger for desserter.

- Desserter, som tilberedes i ovn, kan forberedes i god tid – man skal jo bare sætte den i ovnen. Denne tilbe-

redningsmåde 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.

Desserter

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Apple crumble	Gratinform	2	200		35-40	Æbletærte med sukkerdryss smager også dejligt med bær eller mirabeller.
Stegte æbler	Gratinform	2	190-200		20-30	Anbefaling: Brug madæbler, f.eks. Boskop. De er særligt velegnede til madlavning og bagning. Sommervariation: Lav et fyld af Ricotta, citron, honning, kardemomme, vanilje og pinjekerner.
Clafoutis	Gratinform	2	190		30-35	Fransk dessert: Klassisk med kirsebær, men smager også dejligt med mirabeller eller bær.
Clafoutis	Gratinform	2	200		55	Fransk dessert: Klassisk med kirsebær, men smager også dejligt med mirabeller eller bær. Uden forvarmning ved  , åbn ikke ovndøren.
Kompot	Glasbradepande eller Grillbradepande	2	160-180		30-40	F.eks. abrikoser eller forskellige bær. Tilsæt ikke væde, rør rundt flere gange. Smag til med honning, frisk vanilje eller kanel.
Kompot	Glasbradepande eller Grillbradepande	2	200		30-40	F.eks. abrikoser eller forskellige bær. Tilsæt ikke væde, rør rundt flere gange. Smag til med honning, frisk vanilje eller kanel.
Marengs	Bageplade + bagepapir	2	100		150	Formes så fladt som muligt, så massen kan tørre godt igennem.
Ofenschlupfer, Kirschenmichel	Gratinform	2	150		50-55	F.eks. med kirsebær eller abrikoser
Sød tærte	Gratinform	2	160-180		30-40	F.eks. semulje, kvark eller mælkeris
Palatschinken i fad	Gratinform	2	180-190		8-10	Østrigsk specialitet: Pandekager fyldt med kvark og rosiner, overhældt med fløde og gratineret.

21.11 Optøning

I apparatet kan dybfrost tøs skånsomt op hurtigere end i køleskabet og mere ensartet end i mikrobølgeovnen.

⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlig sundhedsskade!

Ved kød og fjerkræ er der fare for salmonella. Kød og fjerkræ kan overføre bakterier.

- ▶ Optøningsvæden fra animalske levnedsmidler skal altid fjernes ved optøning. Optøningsvæden må aldrig komme i kontakt med andre madvarer.
- ▶ Sæt glasbradepanden eller grillbradepanden ind under retten. Den opsamlede optøningsvæde fra kød eller fjerkræ skal hældes væk. Vask køkkenvasken bagefter, og skyl efter med rigeligt vand. Vask glasbradepanden eller grillbradepanden i varmt opvaskevand eller i opvaskemaskinen.
- ▶ Lad ovnen varme i ca. 15 minutter ved 180 °C med ovnfunktionen Varmluft efter optøningen.
- Brug driftstypen "Optøning" ⌘ til dette.
- De angivne optøningstider er kun vejledende. Optøningens varighed afhænger af de frosne madvarers størrelse, vægt og form. Frys retterne ned fladt eller enkeltvis for at reducere optøningstiden.

- Sæt grillristen med frostvarerne ind i den anden rillehøjde, og i den tredje rillehøjde ved 5 rillehøjder. Sæt glasbradepanden eller grillbradepanden ind nedenunder til opsamling af optøet væske.
- Tag retterne ud af emballagen inden optøningen.
- Tø kun den mængde op, som skal bruges med det samme.
- Husk, at optøede madvarer kan være mindre holdbare, så de hurtigere bliver fordærvet end ferske levnedsmidler. Tilbered derfor optøede levnedsmidler med det samme, og sørg for, at de bliver helt gennemstegt.
- Vend kød eller fisk, og adskil enkeltdele, som f.eks. bær eller mindre kødstykker, efter halvdelen af optøningstiden. Fisk behøver ikke være fuldstændig optøet. Ved fisk er det tilstrækkeligt, at overfladen er tilstrækkeligt blød til at kunne fastholde krydderier.
- 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 en kombidampovn.

Optøning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Bærfrugter, 500 g	Glasbradepande eller Grillbradepande	2	50-55	⌘	25-30	
Fiskefilet, à 150 g	Grillrist	2	45-50	⌘	45-50	
Rejer	Grillrist	2	45-50	⌘	20-25	
Grøntsager, 500 g	Glasbradepande eller Grillbradepande	2	50-55	⌘	30-50	Optøningstiden varierer afhængigt af portionernes størrelse. Små grøntsager, som f.eks. ærter eller bønner tør hurtigere op end spinatblokke eller blomkålsbuketter.
Kyllingelår, à 200 g	Grillrist	2	50-55	⌘	45-50	

21.12 Henkogning

Frugt og grøntsager kan konserveres i henkogningsglas.

- Det er let at henkoge frugt og grøntsager apparatet.
- Madvarer skal henkoges med det samme, efter at de er købt eller høstet. Længere tids opbevaring reducerer vitaminindholdet og kan let medføre gæring.
- Anvend kun helt frisk frugt og grøntsager.
- Apparatet er ikke egnet til henkogning af kød.
- Henkogningsglas, gummiringe, klemmer og fjedre skal kontrolleres og rengøres grundigt.

- Stil henkogningsglassene i en varmebestandig beholder med vand. De må ikke røre ved hinanden, og mindst ¾ af glassenes indhold skal være dækket af vand.
- Åbn ovenlåget, når tilberedningstiden er afsluttet. Tag først henkogningsglassene ud af ovnen, når de er kølet helt af.
- Opbevar de henkogte madvarer køligt, mørkt og tørt, f.eks. et bryggers. Glas, som er blevet åbnet, skal opbevares i køleskab og skal hurtigt bruges.

Henkogning

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Frugt	Grillrist	1	150-160	---	35-40	Fyldes i henkogningsglas med låg.
Grøntsager	Grillrist	1	190-200	---	60-120	Fyldes i henkogningsglas med låg.

21.13 Desinficering

Følg de anbefalede indstillinger for 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 tomme glas ved 100 °C varmluft i mindst 20 minutter. Henkogningsglassenes låg og gummiringe skal desinficeres i kogende vand, så de ikke bliver udtørret af den tørre varme i ovnen.

Desinficering

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberednings- tid i min.	Bemærkninger
Desinficering	Grillrist	2	100	✱	20-25	Henkogningsglas, sutteflasker

21.14 Tørring

Tørring af frugt, grøntsager og krydderurter.

- Tørring er en konserveringsmetode, hvor op til 50 % af væden bliver trukket ud af levnedsmidlerne ved tilførsel af tør luft. Samtidig bliver levnedsmidlernes smag mere intensiv.
- Jo tykkere levnedsmidlerne er, desto længere varer tørringsprocessen. Når levnedsmidlerne er skåret i

skiver, er tørringsprocessen kortest og mest energibesparende.

- Læg de forberedte levnedsmidler på bagepapir på risten eller på bagepladen. Vend levnedsmidlerne af og til under tørringsprocessen.
- Varigheden afhænger af levnedsmidlernes tykkelse og af deres naturlige fugtindhold, dvs. at tørring af tomat tager længere tid end tørring af svampe.
- Brug rillehøjde 1 og 3 (hhv. 2 og 4), hvis der skal tørres i 2 lag samtidigt.

Tørring

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Æbler, i ringe	Grillrist + bagepapir	2	70	✱	5-8	
Krydderurter	Grillrist + bagepapir	2	50-60	✱	1½-2	F.eks. purløg, persille, salvie
Svampe, i skiver	Grillrist + bagepapir	2	50-60	✱	3-4	
Tomater, i kvarter	Grillrist + bagepapir	2	60-70	✱	7-8	Fjern kernerne fra tomaterne, ellers bliver tørringstiden forlænget.

21.15 Bagesten

Sprød pizza eller frisk brød - med bagestenen opnås resultater, som kan sammenlignes med bagværk bagt i en massiv stenovn, og som endda kan være endnu bedre, fordi bagetemperaturen kan reguleres helt nøjagtigt.

- Hertil kræves det ekstra tilbehør bagesten og varmeelement.
- Afhængigt af størrelsen kan der lægges flere pizzaer, rundstykker eller andet bagværk på bagestenen samtidigt.
- Der kan også bages flere pizzaer efter hinanden. I så fald kan bagetiden blive ca. 1-3 minutter længere for hver pizza.

- Vi anbefaler at anvende stegetermometret ved bagning af brød. Stik stegetermometret ind i det tykkeste sted i dejen efter 10-15 minutters bagetid. Stegetermometret 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.

Bagesten

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
Rundstykker, frisklavede, à 50 g	Bagesten	1	250/200		15-20 ¹	
Fladbrød	Bagesten	1	210		15	Bagetiden afhænger af fladbrødernes størrelse og tykkelse.
Flammkuchen, frisklavet	Bagesten	1	300		3-4	Tip: Tilberedes klassisk eller med gedefriskost, Parmaskinke, figner og forårsløg.
Flammkuchen, dybfrost	Bagesten	1	250		4-5	
Foccacia	Bagesten	1	210		15	Med belægning af forskellige ingredienser, som f.eks. krydderurter, havsalt, oliven, sardeller, løg, skinke, tomat eller ost.
Flerkornsbrød	Bagesten	1	175		45	
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.
Surdejsbrød	Bagesten	1	250/200		50-60 ¹	

21.16 Stegegryde

Der kan uden problemer tilberedes store stykker kød og store portioner i stegegryden.

- Det ekstra tilbehør stegegryde, udtrækssystem og varmeelement er nødvendige.
- Retterne kan forberedes på forhånd og holdes varme i ovnen. Fordi retten bliver færdigtillberedt i ovnen, virker køkkenet ryddeligt, kogetoppen er ren, og der lugter mindre af mad.
- Takket være slip-let belægningen kan kødet brunes med meget lidt fedt.

- Stegeskyen reduceres hurtigt, sørg derfor altid for tilstrækkelig meget væde under tilberedningen. Ved en tilberedningstid på 30 minutter skal der tilsættes ca. ½ l væske.
- Hold altid sauce tyndtflydende under tilberedningen, og tilsæt væden lidt efter lidt.
- Følg også anvisningerne i brugsanvisningen for stegegryden.

Tip: Tilsæt ikke fedtstof i stegegryden, men smør i stedet kødet ind med olie. På denne måde overføres varmen direkte til kødet.

Stegegryde

Ret	Tilbehør / fade	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
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.
Chili con carne	Stegegryde	1	220/130		Bruning + 60-90 ²	
Okse-gullasch	Stegegryde	1	220/130-140		Bruning + 60-120 ²	Brug bruningsstrinnet til bruning af løg og kød. Hæld væske ved, og skru ned.

¹ Forvarm apparatet til den angivne temperatur. Skru ned til den anden temperaturangivelse, når maden sættes i ovnen.

² Brun kødet ved kraftig varme, skru ned til en lavere temperatur for færdigtillberedning.

Ret	Tilbehør / fad	Rillehøjde	Temperatur i °C	Ovnfunktion	Tilberedningstid i min.	Bemærkninger
						Tilbered 60-120 minutter afhængigt af kødtypen.
Hønsbryst	Stegegryde	1	200		Bruning + 15-20	Inden kødet lægges i stegegryden, skal den varmes op med bruningsstrinnet. Stik derefter stegetermometret ind i kødet.
Ossobuco	Stegegryde	1	220/140		Bruning + 60-90 ¹	Brug bruningsstrinnet til bruning af kødet og grøntsagerne. Hæld væske ved, og skru ned, læg låg på, og fortsæt tilberedningen 60-90 minutter. Vend ossobucoskiverne én gang.
Peberfrugter, fyldte, vegetariske	Stegegryde	1	200		30	Tip: Fyld peberfrugterne med kogt ris, ebly-hvede eller linser samt løg, ost, krydderurter og krydderier.
Hjorte-ragout	Stegegryde	1	220/130-140		Bruning + 60-100 ¹	Brug bruningsstrinnet til bruning af kødet og resten af ingredienserne. Hæld væske ved, og skru ned., og fortsæt tilberedningen 60-100 minutter afhængigt af kødets art og stykkernes størrelse.
Benløse fugle	Stegegryde	1	220/120		Bruning + 60-90 ¹	Brun de benløse fugle portionsvis med bruningsstrinnet.
Tafelspitz	Stegegryde	1	220/130		Bruning + 210-240 ¹	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 låg på stegegryden, og fortsæt tilberedningen ved 130 °C.
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.

21.17 Tips om akrylamidfattig tilberedning

Generelt

- Hold tilberedningstiden så kort som muligt. Retterne må ikke brunes alt for kraftigt, men skal være gyldenbrune. Anvend store og tykke stykker kød. Ved tilberedningen dannes mindre akrylamid.

Bagværk

- Indstil temperaturen til maksimalt 180°C ved Varmluft.

Småkager

- Smør småkager med æg eller æggeblomme. Det reducerer dannelsen af akrylamid. Fordel småkagerne jævnt på pladen.

Pommes frites i ovn

- Pommes frites skal fordeles jævnt og i ét lag på pladen. Bag mindst 400 g pr. plade for at undgå udtørring.

22 Kundeservice

Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på mindst 10 år fra apparatets markedsføring i Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

ratets markedsføring i Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

¹ Brun kødet ved kraftig varme, skru ned til en lavere temperatur for færdigtilberedning.

Bemærk: Anvendelse af kundeservice er gratis inden for rammerne af producentens garantibetingelser.

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter hos vores kundeservice, forhandleren eller på vores website. Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice. Der findes kontaktdata til kundeservice via QR-koden på det medfølgende dokument om servicekontakter og garantibetingelser eller på vores website.

Dette produkt indeholder lyskilder i energieffektivitetsklasse G.

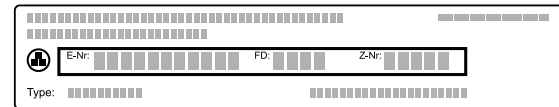
Oplysningerne om forordning (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 og (EU) 2023/826 findes online under www.gaggenau.com på produktsiden og servicesiden

for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

22.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabrikationsnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt.

Typeskiltet med numrene kan ses, når apparatets dør åbnes.



Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

23 Overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer BSH Hausgeräte GmbH, at dette apparat med Home Connect-funktionalitet er i overensstemmelse med de grundlæggende krav og øvrige gældende bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

På internettet findes en udførlig RED-overensstemmelseserklæring på det aktuelle apparats produktside under de ekstra dokumenter på adressen www.gaggenau.com.



2,4-GHz-bånd (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW

5 GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til indendørs brug.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til indendørs brug.

24 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



mm



24.1 Generelle montageanvisninger

Vær opmærksom på disse anvisninger, inden indbygningen af apparatet påbegyndes.

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Det er farligt at anvende en forlænget nettilslutningsledning og ikke-godkendte adaptere.

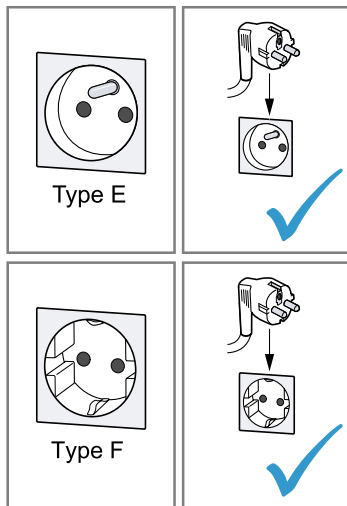
- Brug ikke forlængerledning eller multistikdåser.
- Brug kun adaptere og nettilslutningsledninger, der er godkendt af producenten.
- Hvis nettilslutningsledningen er for kort, og en længere nettilslutningsledning ikke er til rådighed, så kontakt en autoriseret elinstallatør for at tilpasse installationen i huset.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

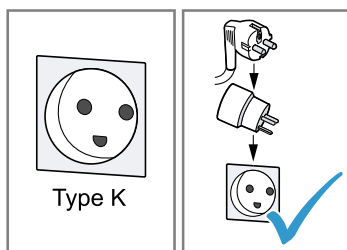
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater op til 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet .

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)", Side 49

- ▶ I Danmark er apparatet kun godkendt til brug i forbindelse med en stikkontakt type E/F.



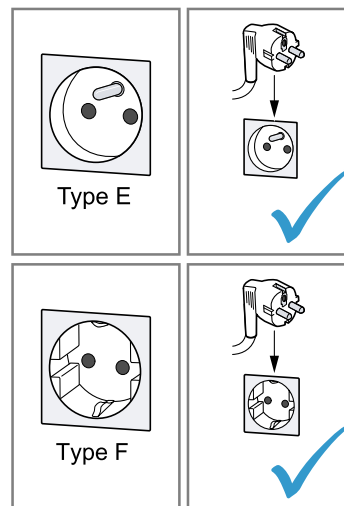
- ▶ Hvis der kun findes en stikkontakt af type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på den måde er apparatet jordet korrekt. Denne adapter (reservedels-nr. 00623333) kan købes hos kundeservice.



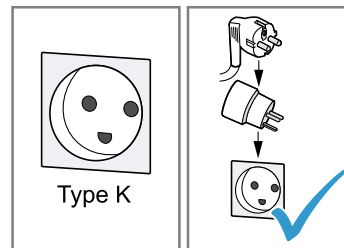
Fagligt ukorrekt tilslutning af apparater over 13 A/3 kW er farlig. Angivelserne om dette apparats effekt findes på typeskiltet

→ "Produktnummer (E-Nr.) og fabrikationsnummer (FD-Nr.)", Side 49

- ▶ Inden apparatet tilsluttes skal det sikres at installationen er egnet til apparater med en mærkestrøm der overstiger 13 A. I tvivlstilfælde bør en autoriseret el-installatør kontaktes.
- ▶ Apparatet skal sikres med en 16 A lednings-sikkerhedsafbryder.
- ▶ Apparatet med Schuko-stik må kun anvendes med en stikdåsetype E/F. Det er forbudt at anvende en stikdåse af type K.



- ▶ Hvis der er installeret en stikdåse af type K, skal der anvendes en egnet adapter. Den kan bestilles via kundeservice (kundeservice-nr. 00623333). Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet er korrekt jordforbundet.



- ▶ Hvis apparatet skal tilsluttes med en fast forbindelse til den elektriske installation, kan der bestilles en særlig tilslutningsledning uden stik via kundeservice. Den faste tilslutning skal udføres af en autoriseret elektriker.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Emhætten er tung.

- ▶ Der kræves 2 personer for at flytte apparatet.
- ▶ Anvend kun egnede hjælpemidler.
- Der kan være dele med skarpe kanter, som er tilgængelige under montagen.
- ▶ Brug beskyttelseshandsker.
- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Kun en korrekt montering efter denne monteringsvejledning garanterer for sikker brug. Montøren er ansvarlig for skader, som skyldes ukorrekt indbygning.
- Strømtilførslen skal afbrydes, før der udføres nogen form for arbejde.
- Kontroller apparatet efter udpakningen. Tilslut ikke apparatet, hvis det har en transport-skade.
- Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved

skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse.

- Løft ikke apparatet i døren, håndtaget eller under luftlisten.
- Overhold den aktuelt gældende byggelovgivning og forskrifterne fra den regionale elektricitetsforsyning ved installationen.
- Apparatet skal indbygges iht. indbygningstegningen. Overhold minimumafstandene.
- Indbygning bag skabsdøre: Ved hjælp af egne forholdsregler skal det forhindres, at sådanne døre kan lukkes under driften. Der er fare for overophedning, hvis døren ikke forbliver åben under driften eller under afkølingen (ventilatordrift).
- Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovnrummet og ovndøren inden ibrugtagningen.
- Mål i illustrationer er angivet i mm.

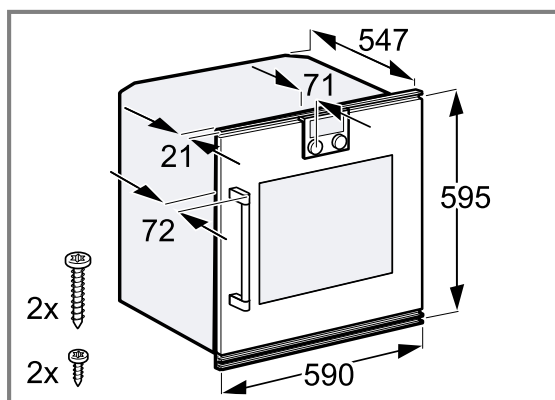
24.2 Planlægning

Overhold følgende planlægningsanvisninger ved indbygningen af apparatet.

- Døranslagets side kan ikke vendes.
- Afstand fra skabskorpus til dørens frontflade er 21 mm.
- Afstand fra skabskorpus til håndtagets yderkant er 72 mm.
- Vær opmærksom på frontudhænget af hensyn til åbning af skuffer ved siden af apparatet.
- Ved planlægning af hjørneløsninger skal der beregnes plads til en døråbningsvinkel på minimum 110°.
- Hvis apparatet indbygges under en kogetop, skal der overholdes en afstand mellem kogetoppens underside og ovnkabinettets overkant på mindst 15 mm. Vær især opmærksom på planlægningsanvisningerne for kogetoppen vedrørende ventilation, gastilslutning og elektrisk tilslutning.

24.3 Apparatets mål

Her findes apparatets mål.



24.4 Forberedelse af indbygningsmøbler

Krav: Indbygningsskabe skal være temperaturbestandige op til 90 °C og tilgrænsende skabsfronter op til 70 °C.

1. Lav en udskæring i indbygningsskabets mellembund på minimum 20 x 500 mm til ventilation af apparatet.
2. Tilslutningsstikdåsen skal befinde sig udenfor indbygningsskabsnichen.
3. Udfør udskæringerne i køkkenskabet, og sæt derefter apparatet på plads.
4. Fjern alle spåner, når udskæringen er færdig. Spåner kan forringe de elektriske komponenters funktion.
5. Skabe, der ikke er fastgjort, skal fastgøres til væggen med et almindeligt vinkelbeslag.
6. Indbyg ikke apparatet højere oppe, end at tilbehøret problemfrit kan tages ud.

24.5 Elektrisk tilslutning

For at kunne foretage en sikker elektrisk tilslutning af apparatet skal disse anvisninger overholdes.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

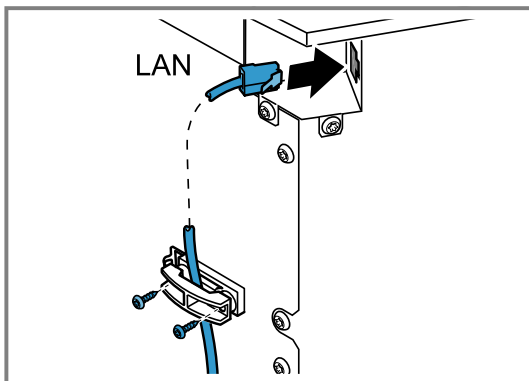
- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen eller apparattilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes med en speciel nettilslutningsledning eller en speciel apparattilslutningsledning, som kan fås hos producenten eller dennes kundeservice.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.
- Der skal være en egnet afsikring i husets installation. Apparatets spænding og frekvens skal stemme overens med den elektriske installation, se typeskilt.
- Apparatet er klassificeret i beskyttelsesklasse I og må kun anvendes med sikkerheds-jordforbindelse.
- Afsikring med B- eller C-automatsikringer er påkrævet.
- Der skal anvendes en alpolet afbryder med mindst 3-mm-kontaktåbning til installationen. Afbryderen skal stadig være tilgængelig efter indbygningen.
- Apparatet skal være uden elektrisk spænding ved alle former for montagearbejde.
- Et apparat uden tilslutningsledning må kun tilsluttes iht. tilslutningsdiagrammet. Monter om nødvendigt de medfølgende kobber-kortslutningsbøjler.
- Nettilslutningsledningen skal være type H05 VV-F eller højere.
- Den gul-grønne leder til jordforbindelsen på apparatet skal være 10 mm længere end de andre ledere.
- Ved en indbygningsdybde på 550 mm skal tilslutningsskabet føres nedad i området med det skrå hjørne i kabinettet i højre side.

24.6 LAN-tilslutning til hjemmenetværket

Apparatet har netværksfunktionalitet. Apparatet kan forbindes med hjemmenetværket med et LAN-kabel. LAN-kablet er ikke indeholdt i leveringen.

Oprettelse af LAN-tilslutning

1. Stik et LAN-kabel ind i tilslutningsterminalen på bagsiden af apparatet, inden apparatet indbygges.
2. Fastgør LAN-kablet med træksikringen.



3. LAN-kablet skal forbindes til en netværkstilslutning.

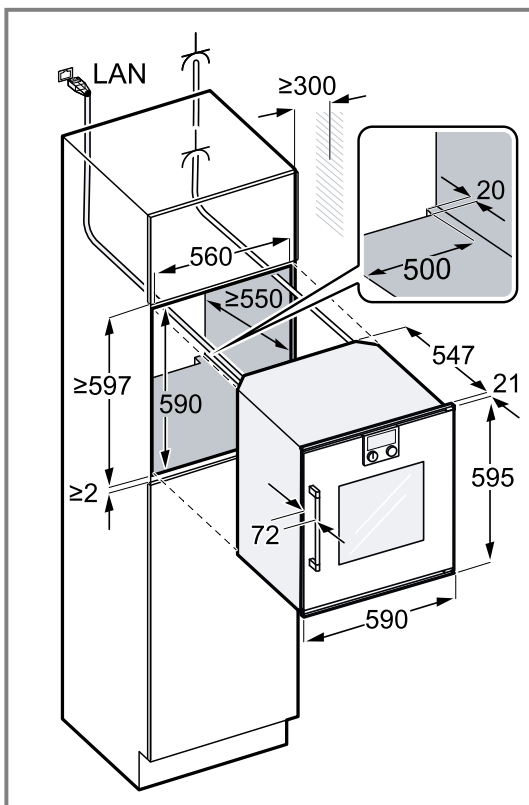
24.7 Indbygning af apparat

BEMÆRK!

Skarpkantede skruetrækkere kan beskadige betjeningspanelet.

- Brug en egnet skruetrækker.
- Betjeningspanel må ikke blive ridset.

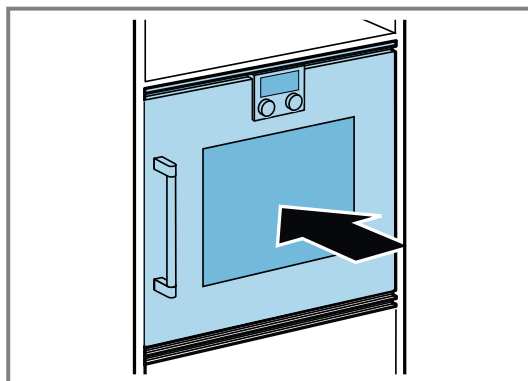
1. Overhold afstandene ved indbygning i et højskab.



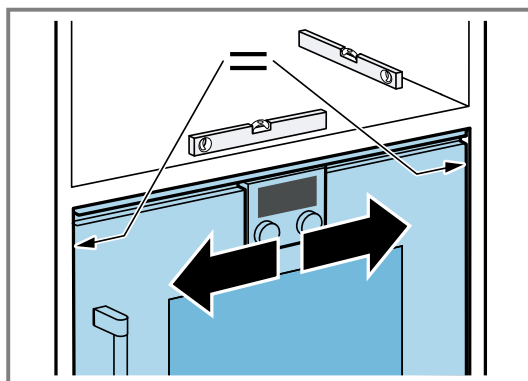
Ved indbygning af 2 apparater ved siden af hinanden skal begge forsænkede greb indjusteres til midten.

2. Hvis der ikke er placeret en mellembund over apparatet, skal det væltesikres. Fastgør to almindelige vinkelbeslag på begge sider af skabet 450 mm inde og 5 mm over apparatet i højden.

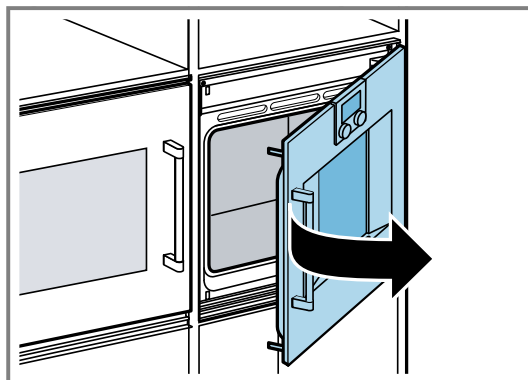
3. Skyd apparatet helt ind i indbygningsskabet.
 - Tilslutningskablet må ikke knækkes, komme i klemme eller føres over skarpe kanter.



4. Centrér apparatet.
Der skal være en luftspalte på 2 mm mellem apparatet og fronten på de tilstødende køkkenskabe.
5. Indjuster apparatet præcist til vandret ved hjælp af et vaterpas.

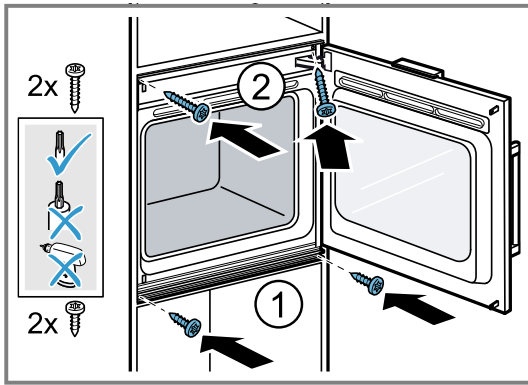


6. Åbn apparatets dør.



7. Fastgør apparatet med de vedlagte skruer.
 - Fastgør først apparatet til indbygningsmøblet med den nederste skrue ①.

- Skru de to øverste skruer ind ②.



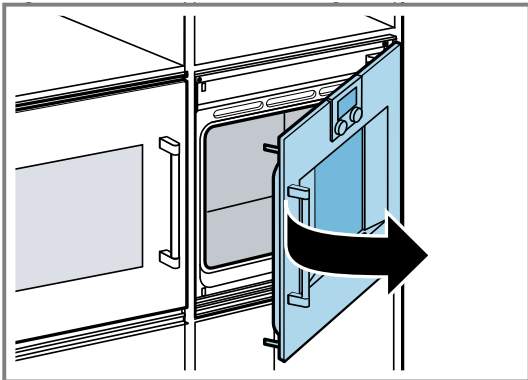
8. Fjern transportsikringen fra døren.

24.8 Justering af ovndør

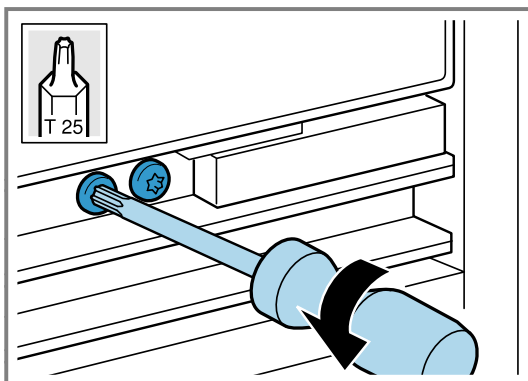
Ved leveringen er apparatets dør indjusteret. Normalt er det ikke nødvendigt at indjustere døren. Døren kan om nødvendigt justeres på hængslet, så spaltmålet bliver helt nøjagtigt.

Indjustering af ovndør

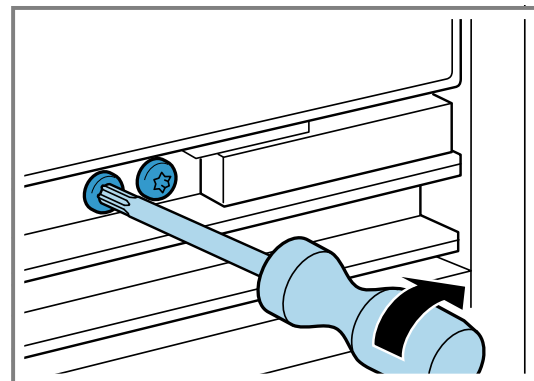
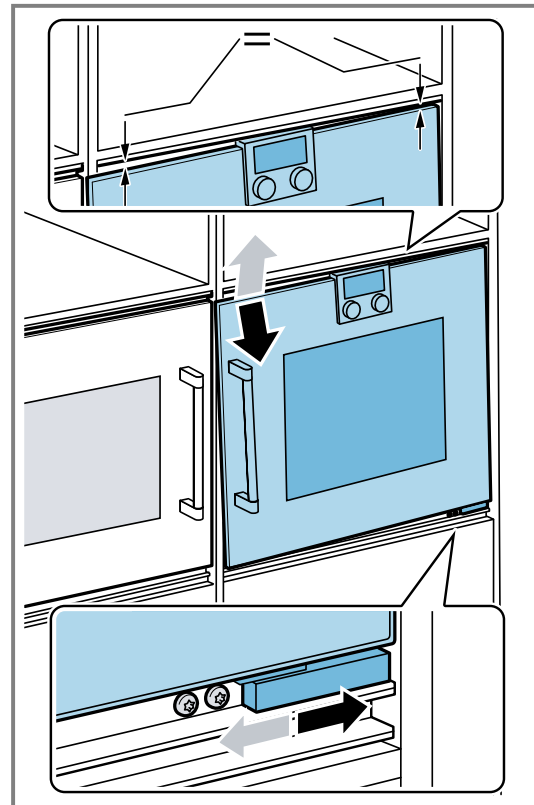
1. Åbn døren.



2. Skru de to skruer på det understeste hængsel ud.



3. Indjuster døren, og spænd skruerne til.



24.9 Kombination af apparat med kombidampovn

Krav: Kombidampovnen er indbygget.

1. Følg anvisningerne i kombidampovnens montagevejledning.
2. Ved en indbygningsdybde på 550 mm skal vandslangerne og tilslutningskablet placeres i området med udsparringen i kabinettet.

24.10 Kombination af apparat med varmeskuffe

BEMÆRK!

Skarpe kanter på apparatet kan beskadige varmeskuffens frontpanel.

- Pas på ikke at beskadige varmeskuffens frontpanel, når apparatet skydes ind på plads.
- Åbn varmeskuffen, inden der installeres et apparat mere, læg et viskestykke over frontpanelet, og luk varmeskuffen igen for at beskytte frontpanelet mod beskadigelse.

1. Kombiner kun med egnede apparater af samme mærke og samme serie.
2. Monter først varmeskuffen.
3. Overhold montagevejledningen for varmeskuffen.
4. Sæt apparatet på varmeskuffen, og skyd dem ind i indbygningsskabet.

24.11 Afmontage af apparat

1. Apparatet skal gøres spændingsfrit
2. Skru befæstigelsesskruerne ud.
3. Løft apparatet lidt, og træk det helt ud.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001836160 (050414) REG25
da