

# **Dobbelstekeovn BX 280/281**



## Innhold

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Sikkerhetsinformasjon</b>                          | <b>4</b>  |
| Før første bruk                                       | 4         |
| Bruksområde                                           | 4         |
| Sikkerhet ved baking                                  | 4         |
| Pyrolyse (selvrensing)                                | 4         |
| Ved skader på apparatets                              | 4         |
| <b>Bruk</b>                                           | <b>5</b>  |
| <b>Unngå skader på apparat og kjøkkeninnredningen</b> | <b>5</b>  |
| Stekeovn                                              | 5         |
| Møbelfronter ved siden av                             | 5         |
| <b>Dette er din nye stekeovn</b>                      | <b>6</b>  |
| Stekeovn                                              | 6         |
| Display og betjeningselementene                       | 7         |
| Taster                                                | 7         |
| <b>Utstyr</b>                                         | <b>8</b>  |
| <b>Driftsmoduser</b>                                  | <b>9</b>  |
| <b>Første innstillinger etter tilkoblingen</b>        | <b>10</b> |
| Bemerk                                                | 10        |
| Stille inn språk                                      | 10        |
| Velge tidsformat                                      | 10        |
| Stille inn klokkeslett                                | 10        |
| Stille inn dato                                       | 11        |
| Temperaturenheter °C eller °F                         | 11        |
| Forlate meny og lagre innstillinger                   | 11        |
| <b>Aktivere stekeovn</b>                              | <b>12</b> |
| Standby                                               | 12        |
| Aktivere stekeovn                                     | 12        |
| <b>Stille inn stekeovn</b>                            | <b>13</b> |
| Stille inn temperatur og driftsmodus                  | 13        |
| Sjekk aktuell temperatur                              | 13        |
| Innstilling stekeovn oppe og nede                     | 14        |
| Indikering på display                                 | 14        |
| <b>Kjernetemperaturføler</b>                          | <b>15</b> |
| Programmere kjernetemperatur                          | 15        |
| Henvisninger                                          | 16        |
| Rengjøring                                            | 16        |
| Veiledende verdier kjernetemperatur                   | 16        |
| <b>Dreiespidd</b>                                     | <b>17</b> |
| Forberedelse                                          | 17        |
| Slå på dreiespidd                                     | 17        |
| Slå av dreiespidd                                     | 18        |
| Henvisninger                                          | 18        |
| <b>Baketabell</b>                                     | <b>19</b> |
| <b>Steketabell</b>                                    | <b>20</b> |

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| <b>Grilltabell</b>                           | <b>22</b> |
| <b>Tips og knep</b>                          | <b>23</b> |
| Baking                                       | 23        |
| Ytterligere tips til baking                  | 24        |
| La deig heve seg (heve)                      | 24        |
| Tips for steking og grilling                 | 24        |
| Tine opp                                     | 24        |
| <b>Timer</b>                                 | <b>25</b> |
| Åpne timerens meny                           | 25        |
| Korttidstimer                                | 25        |
| Stoppeklokke                                 | 26        |
| Steketid-automatikk                          | 27        |
| Utkoblingstid                                | 28        |
| <b>Langtidstimer</b>                         | <b>29</b> |
| Slik innstiller du                           | 29        |
| Henvisninger                                 | 29        |
| <b>Barnesikring</b>                          | <b>30</b> |
| Aktivering av barnesikringen                 | 30        |
| Deaktivering av barnesikringen               | 30        |
| Henvisninger                                 | 30        |
| <b>Ytterligere funksjoner</b>                | <b>31</b> |
| Sikkerhetsutkobling                          | 31        |
| Hurtigoppvarming                             | 31        |
| <b>Endre grunninnstillinger</b>              | <b>32</b> |
| Henvisninger                                 | 32        |
| Eksempel: Endre standby indikator            | 32        |
| <b>Disse grunninnstillinger kan du endre</b> | <b>33</b> |
| <b>Stell og manuell rengjøring</b>           | <b>35</b> |
| <b>Pyrolyse</b>                              | <b>36</b> |
| Før du starter pyrolysen                     | 36        |
| Slik innstiller du                           | 36        |
| Forskyve utkoblingstid                       | 37        |
| Henvisninger                                 | 37        |
| Rengjøring av utstyr med pyrolyse            | 38        |
| <b>Feil</b>                                  | <b>39</b> |
| Feilmeldinger                                | 39        |
| Demo-modus                                   | 39        |
| Strømbrudd                                   | 40        |
| <b>Utskifting av stekeovnslampen</b>         | <b>41</b> |
| Utskifting av stekeovnslampen oppe           | 41        |
| Utskifting av stekeovnslampen på siden       | 41        |



### Før første bruk

Sikker bruk kan bare garanteres dersom monteringen skjer på fagmessig måte i samsvar med monteringsanvisningen. Installatøren står ansvarlig for skader som oppstår pga. ukyndig montering.

Apparatet må kun tilkobles av en autorisert elektriker. Vedkommende må følge bestemmelsene fra den lokale elektrisitetsleverandøren og byggeforskriftene.

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Den muliggjør sikker og korrekt bruk av apparatet. Oppbevar bruks- og monteringsanvisningen.

Apparater som er skadet må ikke tas i bruk.

### Bruksområde

Apparatet er kun egnet for bruk i husholdning. Bruk apparatet utelukkende for tilberedelse av mat. Apparatet må ikke benyttes til å varme opp rommet som det står i.

La ikke barn leke med apparatet.

Voksne og barn må aldri bruke apparatet uten oppsyn,

- hvis de fysisk eller mentalt ikke er i stand,
- eller hvis de mangler viten og erfaring til å betjene apparatet riktig og sikkert.

### Sikkerhet ved baking

**Forsiktig, forbrenningsfare!** Berør aldri varme varmelegemer og innvendige flater i stekeovnen. Hold barn borte.

**Forsiktig, brannfare!** Oppbevar aldri brennbare gjenstander i stekeovnen. La under drift bare de nødvendige innvendige deler være igjen i stekeovnen.

Forsiktig ved mat som tilberedes med drikker med høy alkoholprosent, (f.eks. rom, konjakk, vin osv.). Alkohol fordamper ved høye temperaturer. Ved ugunstige forhold kan alkoholdamper antennes.

**Forsiktig, brannfare!** Overopphetet olje eller fett kan lett antennes. Fjern store olje- og fettrester før neste bruk.

**Forsiktig!** Under drift kan varm damp slippe ut. Ikke berør luftespartene.

**Forsiktig!** Ved åpning av stekeovnen kan varm damp slippe ut.

**Forsiktig, forbrenningsfare!** Dørens innerside blir meget varm under drift. Vær forsiktig når du åpner apparatet. Døren som står åpen kan svinge tilbake.

Klem aldri tilkoblingskabler til elektriske apparater inn i den varme døren. Kabelisoleringen kan smelte. Fare for kortslutning!

### Pyrolyse (selvrensing)

**Forsiktig, brannfare!** Matrester, fett eller stekesj kan antennes under pyrolysen. Fjern grov smuss før pyrolysen.

### Ved skader på apparatet

Hvis apparatet er defekt må sikringen skrus ut. Ta kontakt med kundeservice.

Usakkyndige reparasjoner er farlige. Kun en kundeservice-tekniker opplært av oss må gjennomføre reparasjoner.

---

## Bruk

---

Fjern apparatets emballasje og destruer den i henhold til lokale forskrifter. Vær oppmerksom på at det befinner seg utstyr i emballasjen. Hold emballasjedeler og plastfolier borte fra barn.

Kontroller apparatet for transportskader etter at det er pakket ut. Et apparat som er skadet må ikke tilkobles.

Apparatet må kun tilkobles av en autorisert elektriker. Ved skader på grunn av feil tilkobling bortfaller garantikravet. Vær oppmerksom på monteringsanvisningen.

Rengjør apparatet grundig før førstegangs bruk. Derved fjernes eventuell lukt og forurensninger.



Dette apparatet er merket i henhold til det europeiske direktivet 2002/96/EG til avfall fra elektroniske og elektriske artikler (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet bestemmer rammen for innsamling og gjenvinning av brukte apparater innen EU.

---

## Unngå skader på apparat og kjøkkeninnredningen

---

### Stekeovn

Fjern fruktsyrer for eksempel fra sitroner, plommer etc. etter hver baking. Syren kan forårsake flekker på emaljen!

Hell aldri vann i den varme stekeovnen. Det kan oppstå skader på emaljen.

Skyv stekeplaten aldri direkte inn på stekeovnens bunn. Plasser kokekar, f.eks. stekefat, aldri direkte på stekeovnens bunn. Ikke kle ut stekeovnens bunn med alufolie. Det oppstår varmeopphopning, emaljen skades.

Ikke tildekk stekeovnens luftespalter.

Ikke ta av dørtetningen. Hvis dørtetningen er skadet, må den skiftes ut.

På ovnens bakvegg befinner seg stikkontakten for varmelegemene for stekefat og stekestein (spesialutstyr). La dekkplaten være i stikkontakten ved normal drift.

### Møbelfronter ved siden av

La døren være lukket til den er avkjølt etter at maten er tatt ut. Stekeovnsdøren må ikke stå halvåpen, kjøkkeninnredningen ved siden av kan skades. Kjøleviften går en stund til og slås så av automatisk.

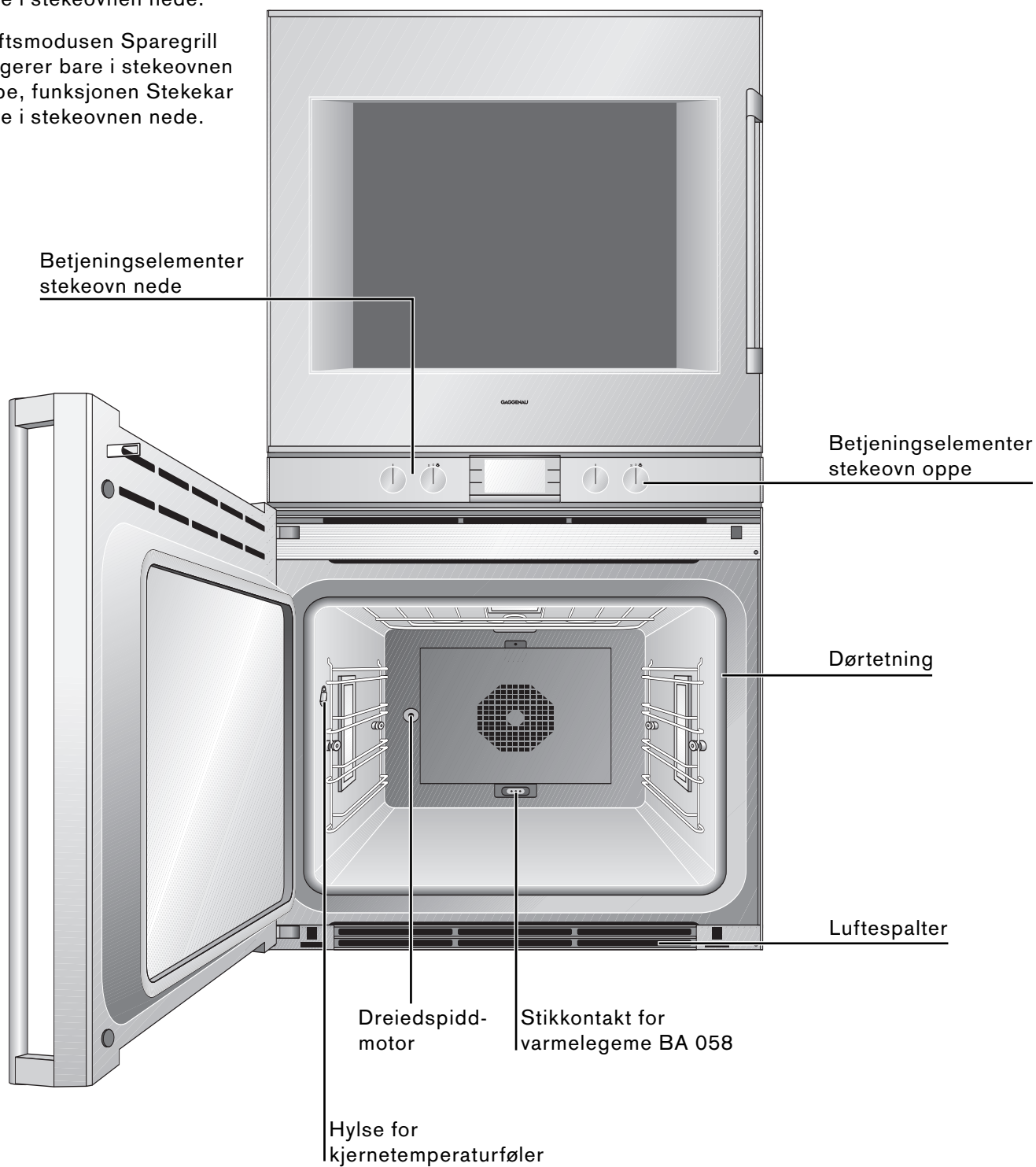
## Dette er din nye stekeovn

### Stekeovn

Betjeningen for stekeovnen oppe og nede er identisk.

Drift med dreiespiddet og kjernetemperaturføleren fungerer bare i stekeovnen nede.

Driftsmodusen Sparegrill fungerer bare i stekeovnen oppe, funksjonen Stekekar bare i stekeovnen nede.



## Display og betjeningselementene

### Display

I den øvre tredjedelen vises indikatorlisten eller en åpnert meny. I den nedre delen vises de forskjellige innstillingsparameterne.



### Taster

Tastene til venstre og høyre ved siden av displayet aktiveres ved berøring. Alt etter innstilling har tastene forskjellig tildeling. Symbolet ved siden av tasten viser hvordan tasten nettopp er tildelt.

### Driftsmodusbryter

Med venstre bryter stiller du inn driftsmodusen som du vil tilberede maten med eller pyrolysen. Du kan dreie bryterne mot høyre eller venstre.



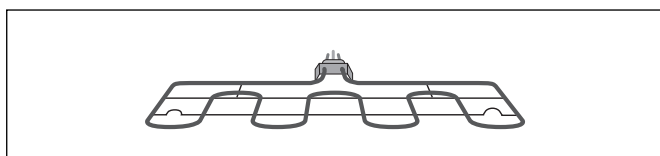
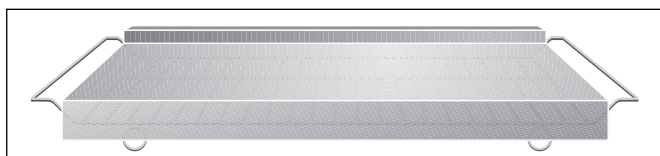
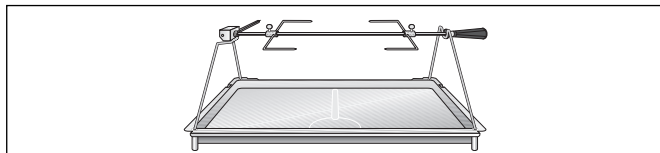
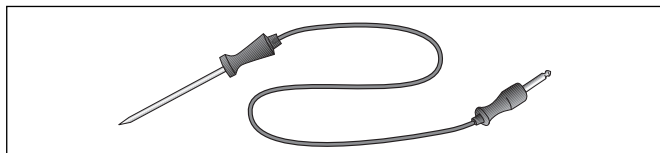
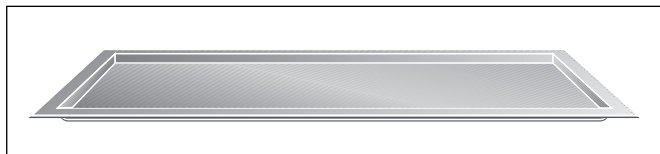
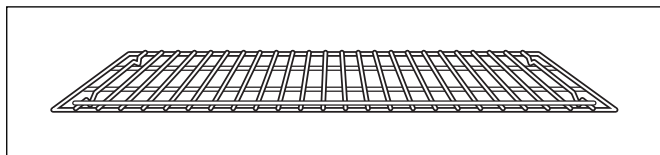
### Temperaturbryter

Du kan stille inn temperaturer på 50 - 300 °C eller pyrolysen. Du kan dreie bryterne mot høyre eller venstre. Drei temperaturbryteren et hakk mot høyre for å koble inn lyset i stekeovnen. Ved en temperaturinnstilling under 70 °C blir lyset i stekeovnen slått av.

## Taster

| Symbol | Tastens funksjon                  |
|--------|-----------------------------------|
| >      | Gå mot høyre                      |
| <      | Gå mot venstre                    |
| ↶      | Overta / starte innstilte verdier |
| C      | Slette                            |
| +      | Øke verdier                       |
| -      | Redusere verdier                  |
| 🕒      | Åpne timerens meny                |
| 🔧      | Åpne meny grunninnstillinger      |
| 🔪      | Dreiespidd                        |
| i      | Hente ekstra informasjon          |
| 🔒      | Aktivere barnesikring             |
| 🔓      | Oppheve barnesikring              |
| 🕒      | Langtidstimer                     |
| ⏸      | Stanse stoppeklokke               |
| ▶      | Starte stoppeklokke               |

## Utstyr



Apparatet er som standard utstyrt med følgende utstyr:

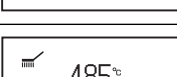
- Grillrist for kakeformer, steker, stykker som skal grilles og kokekar  
Skyv risten alltid inn slik at den doble diagonalavstiveren er foran.
- Stekeplate for kaker, småkaker og bakverk som skal stekes opp igjen
- Grillkar for steker eller som kar for å samle opp fett
- Kjernetemperaturføler
- Dreiespidd med støttestativ

Du kan dessuten bestille følgende spesialutstyr:

- Stekestein med rist og pizzaskyver for pizza og brød  
Du trenger i tillegg varmelegemet for stekesteinen.
- Varmelegeme for stekestein



## Driftsmoduser

| Visning i display                                                                   | Driftsmodus                                                 | Bruk                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Varmluft                                                    | For kaker, småkaker og butterdeig på flere nivå.                                           |
|    | Eco<br>(stekeovnslampe forblir av)                          | Energibesparende varmluftsdrift for kaker, småbakst, suffléer og gratenger.                |
|    | Varmluft og 1/3 undervarme                                  | I tillegg redusert varme nedenfra.                                                         |
|    | Varmluft og undervarme                                      | Varme nedenfra for fuktige kaker, f.eks. fruktkaker.                                       |
|    | Undervarme                                                  | For ettersteking, f.eks. fuktige fruktkaker, for hermetisere, for matretter i vannbad.     |
|    | 1/3 over- og undervarme                                     | Undervarme med redusert overvarme.                                                         |
|    | Over- og undervarme                                         | For kaker i former eller på plate, suffléer steker.                                        |
|   | Over- og 1/3 undervarme                                     | Overvarme med redusert undervarme.                                                         |
|  | Overvarme                                                   | Måltrettet varme ovenfra, f.eks. steke fruktkaker med marengs ovenfra.                     |
|  | Grill med varmluft                                          | Jevn fordelt oppvarming for kjøtt, fjærkre og hele fisker                                  |
|  | Grill                                                       | Flate kjøttstykker, pølser eller fiskefilet grille, steke ovenfra og gratinere.            |
|  | Sparegrill<br>(kun stekeovne oppe)                          | Det oppvarmes kun grillegemets midtre flate. Grille små mengder energisparende.            |
|  | Stekefat-drift<br>(kun i stekeovnen nede med spesialutstyr) | Oppvarmbart stekefat av støpegods for store mengder kjøtt, kjempesuffléer eller julegåsen. |
|  | Stekestein-drift<br>(kun med spesialutstyr)                 | Oppvarmbar stekestein for sprø pizza, brød eller rundstykker som fra steinovn.             |
|  | Heve                                                        | La gjærdeig heve seg, den optimale temperaturinnstilling er 38 °C.                         |
|  | Tine opp                                                    | Jevn og skånsom opptining, alt etter fryseware, mellom 40 og 60 °C.                        |
|  | Holde varm                                                  | Holde varm mat, forvarming av porselen-servise.                                            |
|  | Pyrolyse                                                    | Automatisk selvrensing.                                                                    |

## Første innstillinger etter tilkoblingen

Etter tilkoblingen av din nye stekeovn vises i displayet menyen „Første innstillinger“. Still inn

- tidsformat,
- språk,
- klokkeslett,
- dato
- og ønsket temperaturenhet.

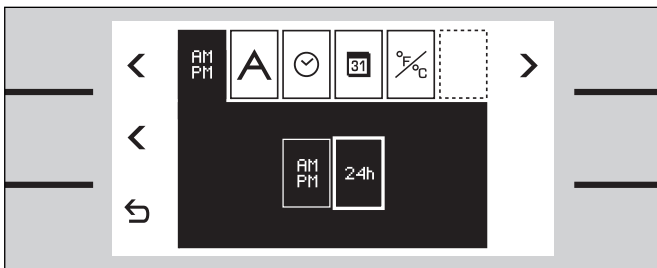
### Bemerk

Menyen Første innstillinger vises bare ved første innkobling eller hvis apparatet har vært uten strøm i flere dager.

I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese etter hvordan du kan endre disse innstillinger når som helst.

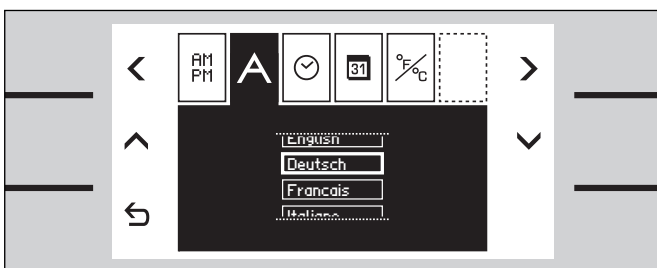
### Velge tidsformat

- 1 Funksjonen tidsformat vises i menyen. I displayet vises de to mulighetene AM/PM og 24 h format. Formatet 24 t er forhåndsinnstilt.
- 2 Hvis ønsket, endres tidsformatet med den midtre tasten <.



### Stille inn språk

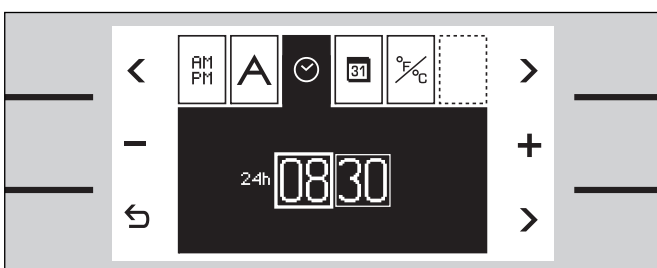
- 1 Med meny-tasten > velges funksjonen språk. I displayet vises de mulige språk for visning av tekst. Tysk er forhåndsinnstilt.
- 2 Hvis du vil velge et annet språk, still med tastene ^ eller v inn ønsket språk eller velg opsjonen ingen visning av tekst.

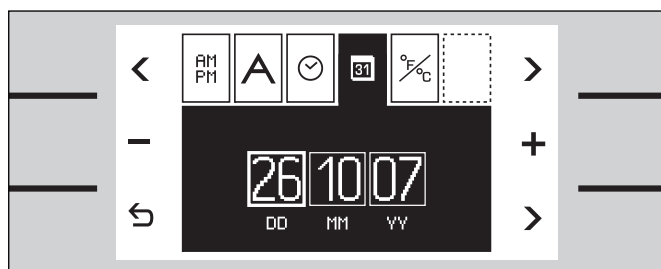


### Stille inn klokkeslett

- 1 Med meny-tasten > velges funksjonen klokkeslett ☉. I displayet vises kl. 08:30.
- 2 Med tastene + / - stilles inn aktuelt klokkeslett.

Fra timer til minutter skifter du med piltasten > nede til høyre.

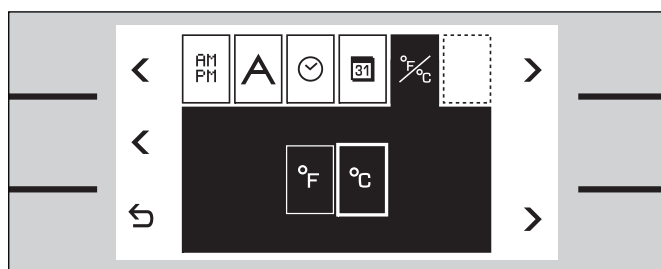




## Stille inn dato

- 1 Med menytesten **>** velges funksjonen dato . I displayet vises 26.10.07.
- 2 Med tastene **+** / **-** leser du inn dag, måned og år.

Fra dag til måned og år skifter du med piltasten **>** nede til høyre.



## Temperaturenhet °C eller °F

- 1 Med menytesten **>** velges funksjonen temperaturenhet . °C er forhåndsinnstilt.
- 2 Hvis ønsket, endres temperaturenheten med den midtre tasten **<**.

## Forlate meny og lagre innstillinger

Berør tast . Menyen lukkes. Alle innstillinger er lagret.

Stekeovnen er nå i standby modusen. Standby indikatoren vises.

---

## Aktivere stekeovn

---

### Stand-by

Stekeovnen er i standby modusen når stekeovndrift ikke er stilt inn eller barnesikringen er aktivert.

Tastene er ikke tildelt. Displayet er ikke belyst.

Bemerk:

For standby modusen finnes forskjellige indikatorer. GAGGENAU-logoen og klokkeslettet er forhåndsinnstilt. Hvis du vil endre indikatoren, se etter i kapitlet grunninnstillinger.

Bemerk:

Displayets kontrast er avhengig av den vertikale blikkvinkelen. Du kan tilpasse displayets indikator via innstillingene kontrast i grunninnstillingene.

### Aktivere stekeovn

For å forlate standby modusen kan du enten

- berøre en tast,
- åpne eller lukke stekeovnsdøren,
- dreie temperaturbryteren,
- eller dreie driftsmodusbryteren.

Nå kan du stille inn ønsket funksjon. Hvordan du aktiverer stekeovnen på beste måte, kan du lese i de enkelte kapitlene.

Bemerk:

Standby indikatoren vises igjen, hvis du ikke har foretatt noe innstilling ett minutt etter aktiveringen. Displayets belysning slukner.



## Stille inn stekeovn

Alle hovedfunksjonene til stekeovnen kan ganske enkelt betjenes med dreiebryterne.

Temperaturen stiller du alltid inn med høyre bryter. Drei temperaturbryteren et hakk mot høyre for å koble inn lyset i stekeovnen.

Du kan stille inn temperaturer på 50 - 300 °C.

Unntak:

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Driftsmodus heve       | 30 - 50 °C  |
| Driftsmodus tine opp   | 40 - 60 °C  |
| Driftsmodus holde varm | 50 - 120 °C |
| Driftsmodus stekefat   | 50 - 220 °C |

Driftsmodusen stiller du alltid inn med venstre bryter. Den øverste posisjonen er varmluft.

## Stille inn temperatur og driftsmodus

- 1 Still temperaturbryter inn på ønsket temperatur. Temperatur og driftsmodus vises i displayet. Stekeovnslampen kobles inn.

Hvis du ønsker en annen driftsmodus:

- 2 Drei driftsmodusbryter til ønsket driftsmodus vises i displayet.

Oppvarmingssymbolet  lyser til valgt temperatur er oppnådd. Det vises igjen når stekeovnen oppvarmer på nytt.

Når den valgte temperaturen er nådd, lyder et signal. Signalet kan du slå av med en hvilken som helst tast.

Bemerk: Oppvarmingssignalet kan du deaktivere i grunninnstillingene.

Du kan endre temperatur og driftsmodus når som helst.

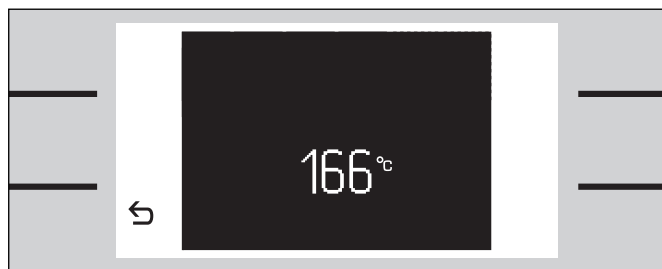
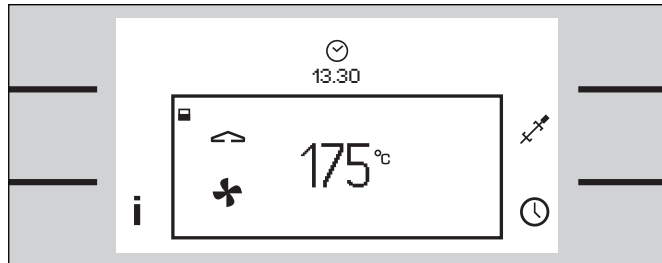
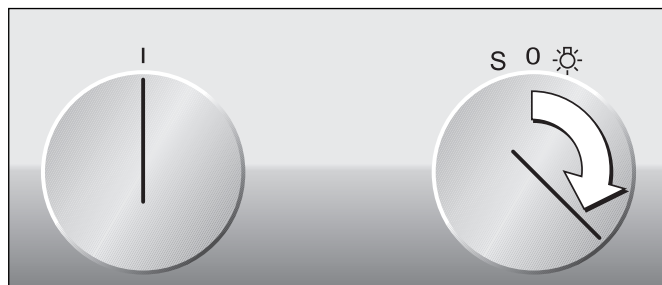
Når maten er ferdig slår du av ovnen med temperaturbryteren. Stekeovnslampen slukner. Standby indikatoren vises.

## Sjekke aktuell temperatur

Når du trykker tasten Info  vises den aktuelle temperaturen i stekeovnen i noen minutter i displayet. Med tasten  vender du tilbake til standard-visningen.

Bemerk:

I kontinuerlig drift etter oppvarmingen er alt etter driftsmodus små temperatursvingninger normalt.



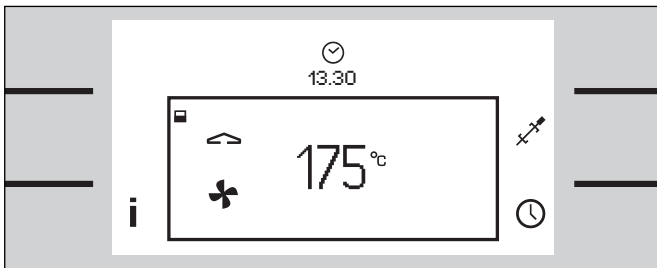
## Innstilling stekeovn oppe og nede

Betjeningen for stekeovnen oppe og nede er identisk. Utstyret for begge stekeovner er forskjellig.

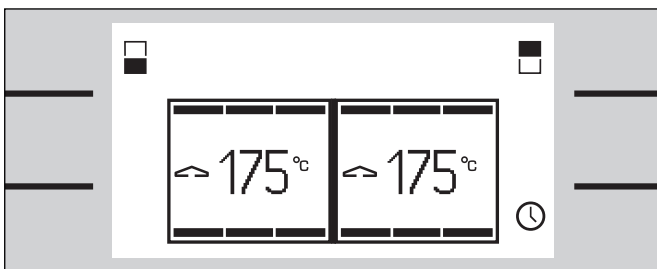
- Driften med dreiespiddet og kjernetemperaturføleren fungerer bare i stekeovnen nede.
- Driftsmodusen Sparegrill fungerer bare i stekeovnen oppe, funksjonen Stekekar bare i stekeovnen nede.
- Rengjøringen med pyrolyse er ikke mulig samtidig i begge stekeovner.
- Under pyrolysen i én bageovn kan man ikke benytte den anden bageovn.

## Indikering på display

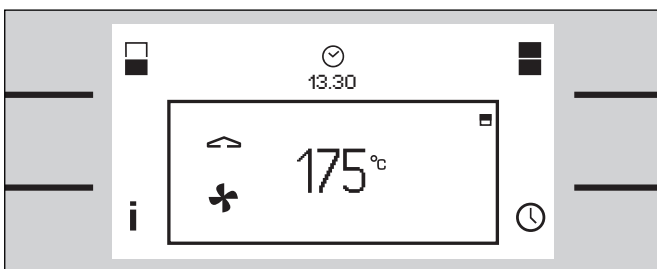
Hvis kun en stekeovn er i drift, viser displayet innstilt temperatur og driftsmodus. Symbolet  eller  viser om stekeovnen oppe eller nede er i drift.



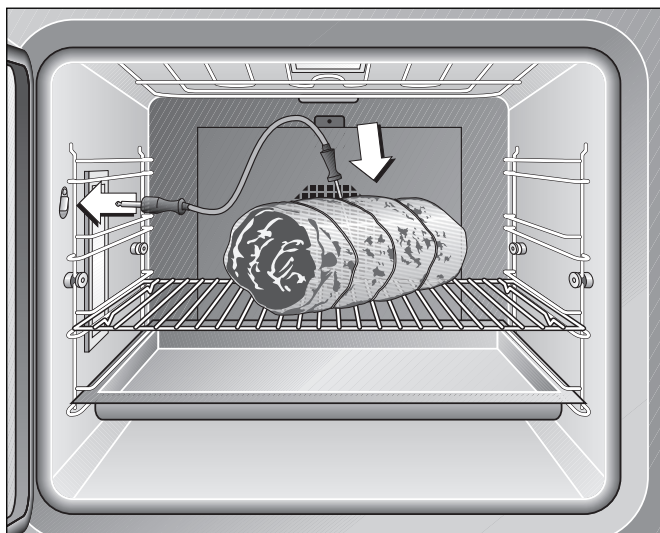
Hvis begge stekeovner er i drift, viser displayet innstillingen for begge stekeovner separat. Med tastene  eller  kan du gå i displayvisningen for en enkelt stekeovn, f.eks. for å stille inn steketiden eller sjekke aktuell ovnstemperatur. Etter kort tid vises igjen displayet for begge stekeovner.



Når du betjener dreiebryteren for en stekeovn, vises i displayet visningen for denne stekeovnen. Etter kort tid vises igjen displayet for begge stekeovner. Alternativt kan du berøre tasten  for å vende tilbake til displayvisningen for begge stekeovner.



## Kjernetemperaturføler



Kjernetemperaturføleren muliggjør eksakt, punktnøyaktig steking.

Temperaturen midt i steken kan med kjernetemperaturføleren måles nøyaktig mellom 1 °C und 99 °C under steking.

Stikk spissen helt inn i kjøttstykket på det tykkeste stedet. Den må ikke sitte i fett og verken berøre deler av kokekar, bein eller vev med mye fett.

Stikk kjernetemperaturfølerens spiss ved fjærkre ikke i midten (hulrom), men mellom mave og lår.

Når kjernetemperaturføleren er tilkoblet vises symbolet  i displayet.

Den aktuelt målte kjernetemperaturen kan du avlese i det lille displayet oppe.

Føler kjernetemperatur fungerer bare i stekeovnen nede.

## Programmere kjernetemperatur

Du kan programmere ønsket kjernetemperatur for maten. Apparatet kobler ut når den programmerte kjernetemperaturen i maten er oppnådd.

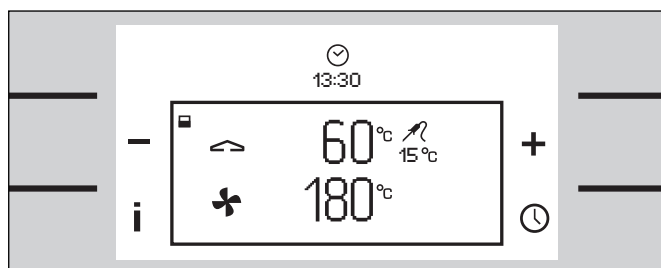
- 1 Stikk kjernetemperaturføler i kjøttet.
- 2 Tilslutt kjernetemperaturføler.
- 3 Still inn ønsket kjernetemperatur med tasten **+** / **-**.  
Foreslått verdi er 60 °C.

I det store displayet oppe vises den programmerte temperaturen, i den lille visningen den aktuelt målte kjernetemperaturen.

Når den programmerte temperaturen i maten er oppnådd, lyder et signal. Apparatet oppvarmer ikke lenger.

Slå av temperaturbryteren og åpne stekeovnsdøren. Fjern kjernetemperaturføleren før du tar maten ut av ovnen.

**⚠ Forsiktig, forbrenningsfare!** Benytt til dette en hanske fordi kjernetemperaturføleren blir meget varmt i drift.



## Henvisninger

Hvis du vil avbryte prosessen, trekker du kjernetemperaturføleren ut av hylsen.

Hvis du samtidig stiller inn programmeringen med kjernetemperaturføleren og timeren, kobler den programmeringen som først oppnår den innleste verdien apparatet ut.

Benytt kun den medleverte original-temperaturføleren. Du kan etterbestille kjernetemperaturføleren som reservedel.

Benytt kjernetemperaturføleren kun ved stekeovnstemperaturer opptil maks. 250 °C.

Ta kjernetemperaturføleren ut av ovnen når du ikke bruker den.

Ta kjernetemperaturføleren ut av ovnen ved pyrolyse.

## Rengjøring

Tørk av kjernetemperaturføler kun med en fuktig klut. Kjernetemperaturføleren må ikke vaskes i oppvaskmaskinen.

## Veiledende verdier

### kjernetemperatur

| Okse                              |               |          |
|-----------------------------------|---------------|----------|
| Roastbeef / oksefilet / entrecôte |               |          |
|                                   | ganske blodig | 45-47 °C |
|                                   | engelsk       | 50-52 °C |
|                                   | rosa          | 58-60 °C |
|                                   | gjennomstekt  | 70-75 °C |
| Oksestek                          |               | 80-85 °C |
| Svin                              |               |          |
| Svinestek                         |               | 72-80 °C |
| Svinerygg                         | rosa          | 65-70 °C |
|                                   | gjennomstekt  | 75 °C    |
| Forloren hare                     |               | 85 °C    |
| Svinefilet                        |               | 65-70 °C |
| Kalv                              |               |          |
| Kalvefilet                        | engelsk       | 50-52 °C |
|                                   | rosa          | 58-60 °C |
|                                   | gjennomstekt  | 70-75 °C |
| Kalvestek                         | gjennomstekt  | 75-80 °C |
| Kalvebryst,fylt                   |               | 75-80 °C |
| Kalverygg                         | rosa          | 58-60 °C |
|                                   | gjennomstekt  | 65-70 °C |
| Vilt                              |               |          |
| Rådyrrygg                         |               | 60-70 °C |
| Rådyrlår                          |               | 70-75 °C |
| Hjortebiff                        |               | 65-70 °C |
| Harerygg                          |               | 65-70 °C |
| Fjærkre                           |               |          |
| Kylling                           |               | 85 °C    |
| Perlehøne                         |               | 75-80 °C |
| Gås, kalkun, and                  |               | 80-85 °C |
| Andebryst                         | rosa          | 55-60 °C |
|                                   | gjennomstekt  | 70-80 °C |
| Strutsebiff                       |               | 60-65 °C |
| Lam                               |               |          |
| Lammelår                          | rosa          | 60-65 °C |
|                                   | gjennomstekt  | 70-80 °C |
| Lammerygg                         | rosa          | 55-60 °C |
|                                   | gjennomstekt  | 65-75 °C |
| Får                               |               |          |
| Får                               | rosa          | 70-75 °C |
|                                   | gjennomstekt  | 80-85 °C |
| Fisk                              |               |          |
| Filet                             |               | 62-65 °C |
| Hel                               |               | 65 °C    |
| Terrin                            |               | 62-65 °C |
| Annet                             |               |          |
| Brød                              |               | 90 °C    |
| Postei                            |               | 72-75 °C |
| Terrin                            |               | 60-70 °C |
| Foie gras                         |               | 45 °C    |

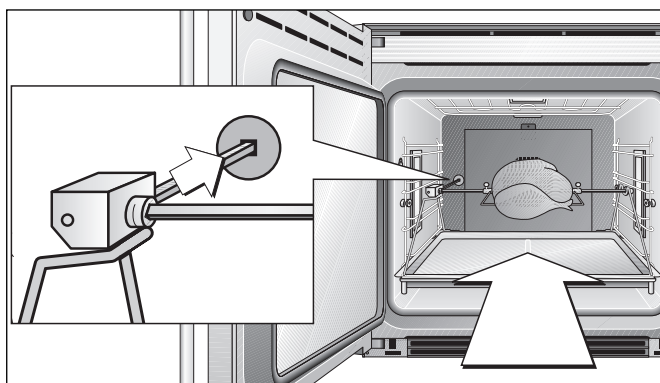
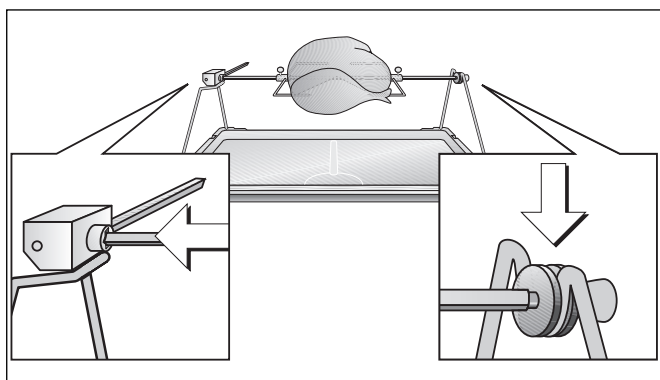
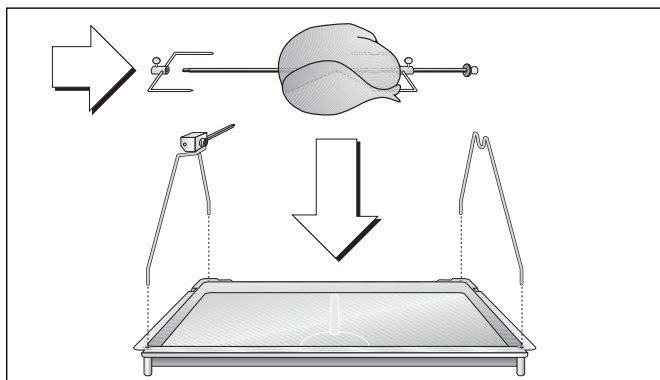


## Dreiespidd

Med dreiespiddet kan du spesielt godt tilberede store steker som rullesteker og fjærkre. Kjøttet blir sprøtt og brunt fra alle sider.

Du kan bruke dreiespiddet ved alle driftsmoduser. De beste resultater oppnår du ved driftsmodusene grill eller overvarme.

Driften med dreiespidd fungerer bare i stekeovnen nede.

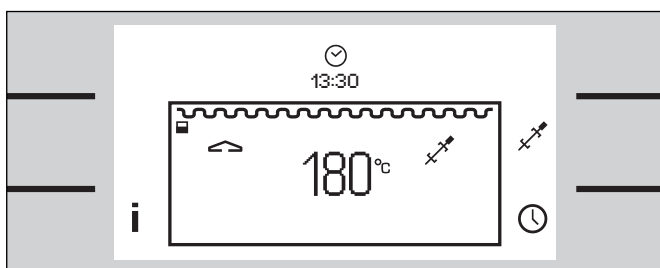


## Forberedelse

- 1 Sett begge opplagringsbøyler i grillkarets hylser. Drevet er til venstre.
- 2 Sett høyre festeklemme på dreiespiddet og skru fast.
- 3 Stikk maten i midten på dreiespiddet. Fest deler som stikker ut (f.eks. vinger) slik at disse ikke berører grillegemet.
- 4 Sett venstre festeklemme på dreiespiddet og skru fast.
- 5 Legg dreiespiddet på opplagringsbøylene. Smekk firkant inn i drevet.
- 6 Skyv grillkar med dreiespidd inn i nederste innskyvningshøyde i stekeovnen. Drevet må smekke inn i åpningen på stekeovnens bakvegg.

## Slå på dreiespidd

- 1 Still inn ønsket temperatur og driftsmodus.
- 2 Berør tast  til symbolet  vises ved siden av temperaturvisningen. Dreiespiddet er slått på.



## Slå av dreiespidd

- 1 Berør tast  til symbolet  slukner.
- 2 Slå av stekeovnen med temperaturbryteren.
- 3 **Forsiktig, forbrenningsfare!** Bruk en hanske for å ta ut maten. Ta ut grillfat med dreiespidd og sett det på et stabilt, varmebestandig underlag.
- 4 Skru på håndtaket på siden for å ta av dreiespiddet.

## Henvisninger

Dreiespidd og kjernetemperaturføler kan ikke benyttes samtidig.

Bruk dreiespiddet kun ved stekeovnstemperaturer inntil maks. 250 °C.

Rengjør ikke dreiespiddets drivenhet i oppvaskmaskinen.

## Baketabell

| Bakverk                        | Spor<br>nedenfra | Varmluft<br>Temp. °C | Eco<br>Temp. °C | Varmluft og<br>undervarme<br>Temp. °C | Over- og<br>undervarme<br>Temp. °C | Steke-<br>tid<br>Min. |
|--------------------------------|------------------|----------------------|-----------------|---------------------------------------|------------------------------------|-----------------------|
| Rullekake                      | 2                |                      |                 |                                       | <b>210</b>                         | 7-9                   |
| Kakebunn                       | 2                |                      |                 |                                       | <b>165-175</b>                     | 30-35                 |
| Fruktkake på gjærdeig          | 2                | <b>165</b>           |                 |                                       | 165-175                            | 40-45                 |
| Fruktkake på mørdeig           | 2                | 165                  | 165             | 165                                   | <b>165-175</b>                     | 40-45                 |
| Butterdeig-småbakst            | 1+3/2*           | <b>180</b>           | 180             |                                       | 190                                | 15-20                 |
| Ostekake (høy)                 | 2                | 165                  | 165             | <b>165</b>                            | <b>165-170</b>                     | 90-100                |
| Ostesmørbrød (flat)            | 2                | 165                  | 165             | <b>165</b>                            | <b>165-175</b>                     | 45-50                 |
| Formkake (rund)                | 2                | <b>160-170</b>       | 160-175         |                                       | 170-175                            | 50-60                 |
| Formkake                       | 2                | <b>160-170</b>       | 160-175         |                                       | 170-175                            | 50-60                 |
| Formkake med gjær (høy)        | 1                | <b>160-175</b>       |                 |                                       | 165-175                            | 40-50                 |
| Småkaker                       | 1+3/2*           | <b>160-175</b>       | 160-175         |                                       | 165-170                            | 15-20                 |
| Flettekake med gjær            | 2                | <b>165</b>           |                 |                                       | 165-170                            | 30-40                 |
| Kake i langpanne (tørt fyll)   | 2                | 165-170              | 165-170         |                                       | <b>165-170</b>                     | 40-50                 |
| Kake i langpanne (fuktig fyll) | 2                | 165-170              | 165-170         | <b>170</b>                            | 165-170                            | 40-50                 |
| Vannbakkels                    | 1+3/2*           | <b>180</b>           | 180             |                                       | 180-190                            | 20-25                 |
| Rugbrød**                      | 2                | <b>200/170</b>       |                 |                                       | <b>210/170</b>                     | 40-50                 |

\* I driftsmodusene ECO og varmluft kan du bake på flere nivå samtidig.

\*\* Forvarm stekeovn til angitt temperatur. Når du skyver inn maten, koble tilbake til den andre temperaturangivelsen.

Bemerk: Verdiene ovenfor er veiledende verdier. Vi anbefaler alltid å forvarme stekeovnen.  
Bakerverer med gjær lykkes best med varmluftsdrift.  
Den anbefalte driftsmodusen er trykt med fete bokstaver.

## Steketabell

| Rett                        | Spor<br>nedenfra | Varmluft<br>Temp. °C | Grill med<br>varmluft<br>Temp. °C | Over- og<br>undervarme<br>Temp. °C | Steketid<br>Minutter | Kjerne-<br>tempe-<br>raturen °C |
|-----------------------------|------------------|----------------------|-----------------------------------|------------------------------------|----------------------|---------------------------------|
| <b>Oksekjøtt</b>            |                  |                      |                                   |                                    |                      |                                 |
| Oksestek 1,5 kg*            | 2                | 180                  |                                   | 180                                | 60-90                |                                 |
| Biff blodig 1,5 kg**        | 2                | 230/180              | 230/180                           |                                    | 45-50                | 45-50                           |
| Biff middels 1,5 kg**       | 2                | 230/180              | 230/180                           |                                    | 60-70                | 55-65                           |
| Biff godt stekt 1,5 kg**    | 2                | 230/180              |                                   |                                    | 90-100               | 70-80                           |
| <b>Svin</b>                 |                  |                      |                                   |                                    |                      |                                 |
| Svinestek 1,5 kg**          | 2                | 230/180              | 230/180                           |                                    | 60-70                | 75-80                           |
| Svinestek m. svor 1,5 kg*** | 2                | 180/200              | 180/200                           |                                    | 60-70                | 75-80                           |
| Røkt svinekam 1,5 kg**      | 2                | 180/160              |                                   |                                    | 40-50                | 65-70                           |
| Svinelår***                 | 2                | 150/200              | 150/200                           |                                    | 50-60                | 80-85                           |
| Rullestek**                 | 2                | 230/180              | 230/180                           |                                    | 60-70                | 75-80                           |
| <b>Kalv</b>                 |                  |                      |                                   |                                    |                      |                                 |
| Kalvestek**                 | 2                | 230/180              |                                   | 230/180                            | 60-70                | 75-80                           |
| Kalvelår***                 | 2                | 150/180              | 150/180                           |                                    | 50-60                | 75                              |
| Kalvemørbrad                | 2                | 160-170              |                                   |                                    | 20                   | 70-75                           |
| Fylt kalvebryst*            | 2                | 120-130              |                                   |                                    | 120                  | 75-80                           |

\* Brun kjøttet først fra alle sider i kasserolle på varmesonen.

\*\* Brun kjøttet ved stor varme, koble tilbake til lavere temperatur etter 15-20 minutter.

\*\*\* Stek kjøttet ved lav temperatur, øk temperaturen de siste 15-20 minuttene.

Bemerk: Verdiene oppført ovenfor er veiledende verdier. Vi anbefaler alltid å forvarme stekeovnen.  
Anbefalt driftsmåte har uthevet trykk.

## Steketabell

| Rett            | Spor<br>nedenfra | Varmluft<br>Temp. °C | Grill med<br>varmluft<br>Temp. °C | Over- og<br>undervarme<br>Temp. °C | Steketid<br>Minutter | Kjerne-<br>tempe-<br>raturen °C |
|-----------------|------------------|----------------------|-----------------------------------|------------------------------------|----------------------|---------------------------------|
| <b>Vilt</b>     |                  |                      |                                   |                                    |                      |                                 |
| Villsvinstek    | 2                | <b>170-180</b>       |                                   |                                    | 60-90                |                                 |
| Rådyrlår *      | 2                | <b>170-180</b>       |                                   |                                    | 60-80                | 75-80                           |
| Rådyrrygg       | 2                | 165-175              |                                   | <b>170-180</b>                     | 20-25                | 65-70                           |
| Lammelår*       | 2                | <b>180-200</b>       |                                   |                                    | 35-45                | 65-75                           |
| <b>Fjærkre</b>  |                  |                      |                                   |                                    |                      |                                 |
| And 2-3 kg**    | 2                | 160/190              |                                   | <b>160/190</b>                     | 100-120              | 80-85                           |
| Andebryst       | 2                | 160                  |                                   | <b>160</b>                         | 15-20                | 70                              |
| Gås 2-3 kg**    | 2                | 160/190              |                                   | <b>160/190</b>                     | 100-120              | 85-90                           |
| Kalkun 3-4 kg** | 2                | <b>160/190</b>       |                                   | 160/190                            | 120-180              | 85-90                           |
| Spesialhøns     | 2                | 180                  | <b>180</b>                        |                                    | 50-60                | 85                              |

\* Brun kjøttet først fra alle sider i kasserolle på varmesonen.

\*\* Stek kjøttet ved lav temperatur, øk temperaturen de siste 15-20 minuttene.

Bemerk: Verdiene oppført ovenfor er veiledende verdier. Vi anbefaler alltid å forvarme stekeovnen.  
Anbefalt driftsmåte har uthevet trykk.

## Grilltabell

| Rett                                            | Spor<br>nedenfra | uten<br>forvar-<br>ming | Temp.<br>°C | Grill<br>Minutter |         | Grill med varmeluft<br>Minutter |         | Steketid<br>total<br>Min. |
|-------------------------------------------------|------------------|-------------------------|-------------|-------------------|---------|---------------------------------|---------|---------------------------|
|                                                 |                  |                         |             | 1. side           | 2. side | 1.side                          | 2. side |                           |
| Sideflesk i skiver                              | 3                |                         | 180-200     | 6                 | 4       | 5                               | 5       | 10                        |
| Sjaslik                                         | 3                |                         | 190         |                   |         | 8                               | 8       | 16                        |
| Stekepølse                                      | 3                |                         | 200         | 5                 | 4       |                                 |         | 9                         |
| Merguez (grillpølse)                            | 3                |                         | 200         |                   |         | 6                               | 6       | 12                        |
| Spesialhøns*                                    | 2                | X                       | 180         |                   |         | 30                              | 30      | 60                        |
| Kyllinglår                                      | 3                |                         | 180         | 20                | 20      | 15                              | 15      | 30-40                     |
| Spare Ribs                                      | 3                |                         | 180-200     | 15                | 15      | 12                              | 12      | 24-30                     |
| Svinelår**                                      | 2                |                         | 150/200     |                   |         |                                 |         | 50-60                     |
| Ørreter                                         | 3                |                         | 180-200     | 8                 | 8       |                                 |         | 16                        |
| Grønnsakspidd                                   | 3                |                         | 200         | 7                 | 7       |                                 |         | 14                        |
| Rekespidd                                       | 3                |                         | 175         | 7                 | 7       |                                 |         | 14                        |
| <b>Steking kun med overvarme og gratinering</b> |                  |                         |             |                   |         |                                 |         |                           |
| Toast med pålegg                                | 3                |                         | 190         |                   |         |                                 |         | 5-7                       |
| Karamellfromasj***                              | 4                | X                       | 250         |                   |         |                                 |         |                           |
| Karamellpudding***                              | 4                | X                       | 250         |                   |         |                                 |         |                           |
| Kaker med marengs**                             | 3                |                         | 200         |                   |         |                                 |         |                           |

Viktig: Grill bare når stekeovnsdøren er lukket.

Benytt for grilling bare risten (alt etter versjon utstyr eller spesialutstyr) i grillfatet. Slik samles det opp fett som drypper ned.

\* Ved apparater med dreiespidd benytter du helst dreiespiddet i driftsmodusen grill.

\*\* Ikke drei svineknoken. Øk temperaturen de siste 15-20 minutter.

\*\*\* Ved denne maten må man gratinere eller steke ovenfra etter ønsket brunfarge.

Bemerk: Verdene nevnt ovenfor er veiledende verdier.

Den anbefalte driftsmodusen er trykt med fete bokstaver.

### Baking

| Hva skal jeg gjøre dersom ... ?                                                                    | Løsning !                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ... kaken på platen er for lys på undersiden?                                                      | Sett kaken lenger inn i ovnen og fjern alle gjenstander som ikke er i bruk!                                                                                                                                                |
| ... formkaken er for lys på undersiden?                                                            | Sett formen på risten i ovnen, ikke på platen!                                                                                                                                                                             |
| ... kaken / bakverket er for mørkt på undersiden?                                                  | Sett kaken / bakverket høyere opp i ovnen!                                                                                                                                                                                 |
| ... kaken er for tørr?                                                                             | Still inn noe høyere temperatur. Ovnen forvarmes!                                                                                                                                                                          |
| ... kaken er for løs eller lite stekt innvendig?<br>Kjøttet ikke er tilstrekkelig stekt innvendig? | Still inn noe lavere bake- eller steketemperatur.<br>OBS! Bake- eller steketider kan ikke forkortes med høyere temperatur. Det er bedre å velge noe lengre bake- eller steketid slik at deigen bakes over lengre tid!      |
| ... formkaken blir for mørk i bakkant ved bruk av varmluft?                                        | Sett formen midt i ovnen, ikke rett foran ovnens bakre vegg!                                                                                                                                                               |
| ... kaken faller sammen?                                                                           | Bruk mindre væske neste gang eller still inn 10° C lavere ovnstemperatur. Følg blandingstidene i oppskriften. Ovnsdøren må ikke åpnes for tidlig!                                                                          |
| ... kaken er for høy på midten og lavere på kantene?                                               | Smør ikke formen på kantene. Løsne kaken forsiktig med en kniv når den er ferdig!                                                                                                                                          |
| ... kaken blir for mørk på oversiden?                                                              | Sett kaken lengre ned i ovnen, velg lavere temperatur og la den stå noe lengre i ovnen!                                                                                                                                    |
| ... kaken blir for mørk på undersiden?                                                             | Sett kaken høyere opp i ovnen og velg lavere temperatur neste gang!                                                                                                                                                        |
| ... fruktkaken blir for lys på undersiden og fruktsaften renner ut?                                | Bruk dypere langpanne neste gang!                                                                                                                                                                                          |
| ... kaken er for tørr på undersiden?                                                               | Stikk små hull i den ferdige kaken med tannstikker. Drypp den med fruktsaft e.l. Velg 10° C høyere temperatur neste gang og stek den noe kortere tid!                                                                      |
| ... brødet eller kaken ser ferdig stekt ut, men har rå rand og er ikke stekt innvendig?            | Bruk litt mindre væske neste gang og stek noe lengre ved lavere temperatur. Dersom kaken har fuktig fyll, kan bunnen forstekes, strø deretter på mandler eller grillmel og legg på fyllet. Følg oppskriften og steketider! |
| ... bakverket blir mørkere på den øvre platen enn på den nedre når flere plater benyttes?          | Velg noe lavere temperatur, bakverket vil bli jevnere brunt. Plater som settes inn samtidig behøver ikke bli ferdig samtidig. La de nedre platene steke 5 - 10 minutter ekstra eller sett de inn tidligere!                |
| ... kakene ikke løsner fra platen?                                                                 | Sett platen inn i ovnen en kort stund og ta deretter kakene straks av platen!                                                                                                                                              |
| ... kaken ikke slipper formen når den snus?                                                        | Løsne forsiktig langs kanten med en kniv. Snu kaken igjen og fukt formen flere ganger med en våt, kald klut. Smør formen godt neste gang og strø med grillmel.                                                             |

## Ytterligere tips til baking

Vi anbefaler å benytte mørke bakeformer av metall, da disse absorberer varmen bedre.

Verdiene i baketabellen gjelder for forvarmet stekeovn. Temperatur og varighet er avhengig av deigens mengde og beskaffenhet. I tabellene er derfor temperaturområder oppgitt. Vi anbefaler å begynne første gangen med laveste temperatur. Still den ved behov inn høyere neste gang. En lavere temperatur gir en jevnere bruning.

For å fastslå når formkaken er gjennomstekt, stikker du med en trepinne på høyeste punktet i kaken etter at baketiden er utløpt. Hvis deigen ikke lenger henger fast på pinnen er kaken ferdig.

## La deig heve seg (heve)

Still inn driftsmodusen heve.  
Temperatures grunninnstilling er 38 °C.

For store mengder (f.eks. brød) stiller du inn 38-40 °C. På denne måten hever deigen seg jevnt fra midten til kantområdet.

Ved små deigstykker (f.eks. skillingsboller, rundstykker) kan du stille inn 40-45 °C.

## Tips for steking og grilling

Du kan benytte ethvert kokekar som er varmebestandig. Kokekaret settes i midten av risten. For store steker kan du også benytte grillfatet.

Sett glasskar på et tørt kjøkkenhåndkle eller en rist etter at du har tatt det ut, men ikke på et kaldt eller vått underlag. Glasset kunne sprekke.

Når steken er ferdig bør den hvile i 10 minutter i avslått, lukket stekeovn. Slik blir kjøttet saftigere.

Grill alltid i lukket stekeovn. Grillstykkene bør helst være av samme tykkelse, minst 2 til 3 cm. Slik bruner de jevnt og blir saftige. Biff bør alltid grilles usaltet. Legg grillstykkene direkte på risten.

Fjærkre blir spesielt sprøtt og brunt når du pensler det med smør, saltvann, fett som har dryppet ned eller appelsinjuice mot slutten av steketiden.

Benytt for steking risten (alt etter versjon utstyr eller spesialutstyr) i grillfatet. Hell litt vann i grillfatet, slik samles opp kjøttsaften og stekeovnen blir renere.

Ved and eller gås stikker du i huden under vingene, slik kan fettene renne ut.

## Hva gjør man, hvis...

... steken er blitt mørk og skorpen delvis er forbrent?

Kontroller innskyvningshøyde og innstilt steketemperatur!

.... steken ser bra ut, men sausen er svidd?

Velg neste gang et mindre kokekar og tilsett mer væske!

... steken ser bra ut, men sausen er for lys og for vannaktig?

Velg neste gang et større kokekar og benytt mindre væske!

...det i tabellen ikke finnes angivelser til stekens vekt?

Velg angivelsen i henhold til nest lavere vekt og forlenge tiden.

## Tine opp

Still inn driftsmodusen tine opp med varmluft.  
Temperatures grunninnstilling er 40-60 °C.

Skyv grillristen med dypfrost mat inn i andre innskyvningsplan. Skyv grillfatet under for å samle opp væsken.

Viktig: Hell vekk væsken som har tint.

Tin opp større kjøttstykker (stek, kylling osv.) ved 45-50 °C slik at det ytre område ikke begynner å steke.

Små eller flate stykker kan du tine opp ved 50-55 °C.



---

## Timer

---

Via timerens meny kan du stille inn:

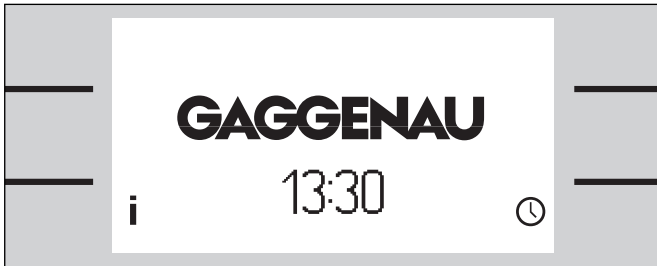
- ⌘ Korttidstimer
- ⌚ Stoppeklokke
- 🕒 Steketid-automatikk (ikke i standby modus)
- 🕒 Utkoblingstid (ikke i standby modus)

### Åpne timerens meny

Du åpner timeren meny med tasten ⌚.

Når apparatet er i standby modus, berører du en eller annen tast. Displayet er aktivert. Det vises tastene Info **i** og Timer ⌚.

Berør tasten ved siden av symbolet ⌚. Det vises timerens meny.



### Korttidstimer

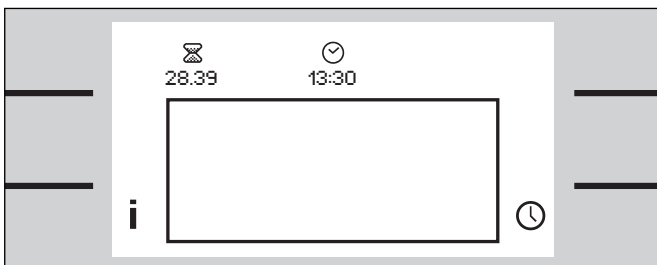
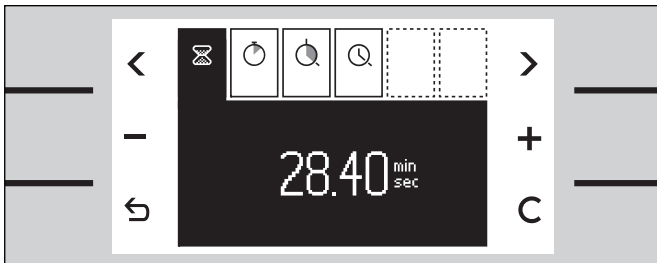
Korttidstimeren går uavhengig av andre innstillinger av apparatet. Du kan lese inn maksimalt 90 minutter.

### Stille inn korttidstimer

- 1 Åpne timerens meny. Funksjonen korttidstimer ⌘ vises.
- 2 Still inn ønsket tid med **+** eller **-**.
- 3 Start med tasten ⏮.

Timerens meny lukkes. I indikatorlinjen vises ⌘ og tiden som løper ut.

Etter utløp av tiden lyder et signal. Det opphører når du berører tasten ⌚.



### Henvisninger

Slå av korttidstimeren før innstilt tid:

Åpne timerens meny, velg funksjon korttidstimer ⌘ og berør tasten **C**.

## Stoppeklokke

Stoppeklokken teller fra 0 sekunder opp til 90 minutter.

Den har en pausefunksjon. Med denne kan du stoppe tiden stadig.

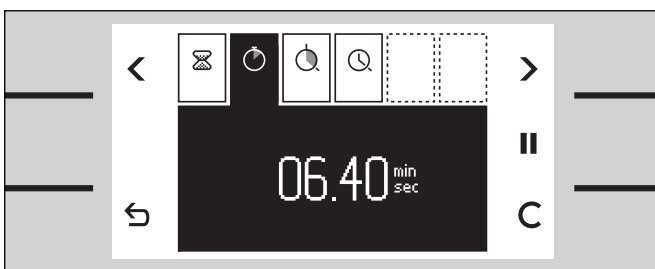
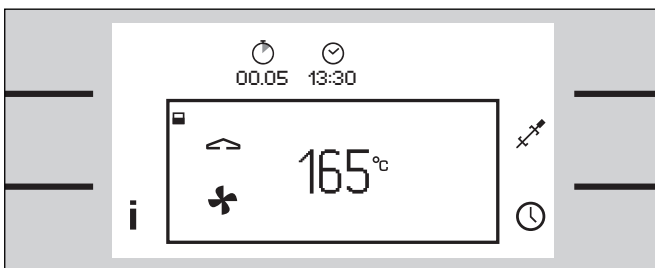
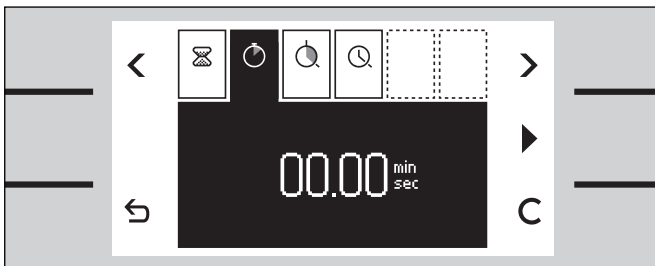
Stoppeklokken går uavhengig av andre innstillinger av apparatet.

## Starte stoppeklokke

- 1 Åpne timerens meny.
- 2 Velg funksjon stoppeklokken ⌚ med < eller >.
- 3 Start stoppeklokken med tasten ▶.

Timerens meny lukkes etter noen sekunder. I indikatorlinjen vises symbolet ⌚ og tiden som løper ut.

Timerens meny lukkes med en gang når du berører tasten ↵.



## Stanse stoppeklokke

- 1 Åpne timerens meny.
- 2 Velg funksjon stoppeklokken ⌚ med < eller >.
- 3 Berør tast Pause II. Tiden stoppes. Tasten skifter igjen til start ▶.
- 4 Start igjen med tasten ▶. Tiden går videre.

Når tiden 90 minutter er oppnådd går tiden tilbake til 00:00 minutter. Symbolet ⌚ i indikatorlinjen slukner. Prosessen er avsluttet.

## Henvisninger

Slå av stoppeklokken:

Åpne timerens meny, velg funksjon stoppeklokke ⌚, berør tast C.

## Steketid-automatikk

Når du stiller inn steketid-automatikken for maten, kobler apparatet automatisk ut etter denne tiden.

Slik kan du også forlate kjøkkenet i lengre tid.

Du kan velge en steketid fra 1 minutt til 23 timer 59 minutter.

Still inn temperatur og driftsmodus og sett maten i stekeovnen.

## Stille inn steketid-automatikk

- 1 Åpne timerens meny.
- 2 Velg funksjon steketid-automatikk  med  eller .
- 3 Still inn ønsket steketid med  eller .
- 4 Start programmet med .

Timerens meny lukkes. I displayet vises temperatur og driftsmodus. I indikatorlinjen utløper steketiden.

Etter at tiden er utløpt kobler apparatet ut. Et signal lyder. Det opphører før innstilt tid når du berører tasten , åpner apparatdøren eller kobler ut temperaturbryteren.

## Henvisninger

Avbryte steketid-automatikk

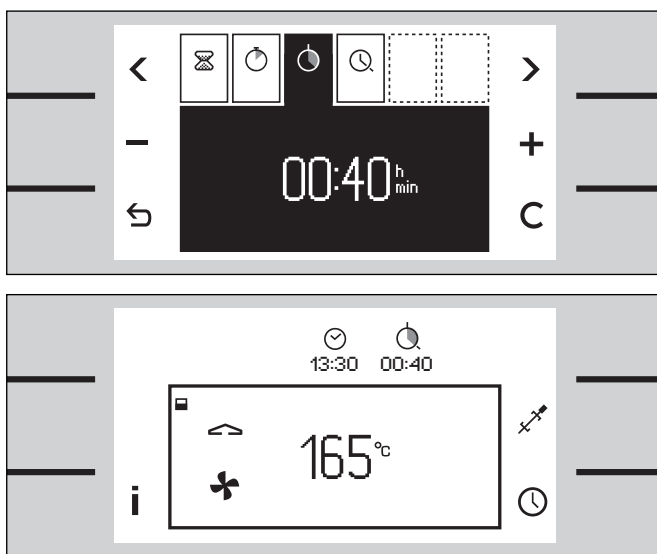
Åpne timerens meny. Berør tasten **C** og bekreft med .

Endre steketid:

Åpne timerens meny. Endre med  eller  og bekrefte med .

Avbryte hele prosessen:

Slå av temperaturbryter.



## Utkoblingstid

Du kan forskyve utkoblingstiden til et senere tidspunkt. Eksempel: Klokken er 13:30. Maten trenger 40 minutters steketid. Den skal være ferdig kl. 15:30.

Du leser inn steketiden og forskyver utkoblingstiden til kl. 15:30. Elektronikken beregner starttiden. Apparatet starter automatisk kl. 14:50 og kobler ut kl. 15:30.

Vær oppmerksom på at lett fordervelige næringsmidler ikke må stå for lenge i stekeovnen.

Forutsetning:

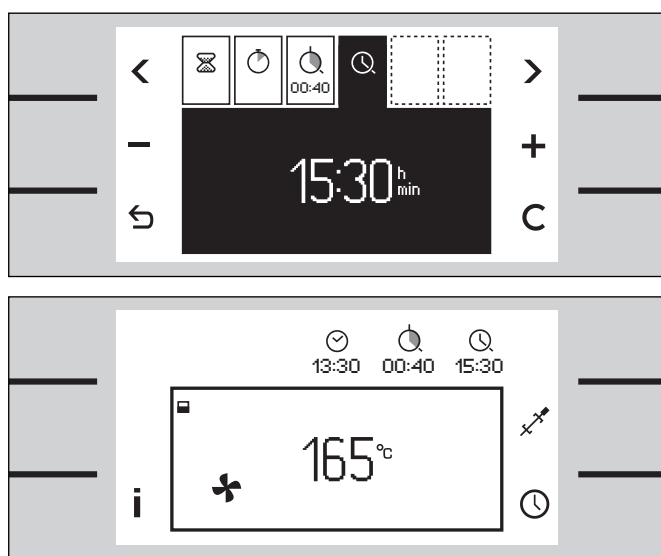
Still først inn ønsket temperatur, driftsmodus og steketid. Nå kan du forskyve utkoblingstiden.

## Forskyve utkoblingstid

- 1 Still inn ønsket steketid.
- 2 Med meny-tasten **>** velges funksjonen utkoblingstid **🕒**. Det vises tidspunktet når maten er ferdig.
- 3 Med **+** kan du forskyve utkoblingstiden til et senere tidspunkt.
- 4 Bekreft med **↵**. Timerens meny lukkes.

Displayet skifter til temperatur og driftsmodus. Indikatorlinjen vises. Apparatet er i venteposisjon. Det starter til beregnet tidspunkt og kobler ut når steketiden er utløpt.

Etter at tiden er utløpt kobler apparatet ut. Et signal lyder. Det opphører før innstilt tid når du berører tasten **🕒**, åpner apparatdøren eller kobler ut temperaturbryteren.



## Henvisninger

Avbryte utkoblingstid:

Åpne timerens meny. Berør tasten **C** og bekreft med **↵**. Utkoblingstid og steketid slettes.

Avbryte hele prosessen:

Slå av temperaturbryter.

Hvis symbolet **🕒** blinker:

Du har ikke stilt inn steketiden. Still alltid først inn steketiden.

## Langtidstimer

Med denne funksjonen holder stekeovnen med oppvarmingsmåten over- og undervarme en temperatur på 85 °C.

Du kan holde maten varm i 24 til 74 timer uten at du må slå på eller av.

Vær oppmerksom på at lett fordervelige næringsmidler ikke må stå for lenge i stekeovnen.

Forutsetning:

Tasten langtidstimer  er disponibel. Til dette må du aktivere tasten en gang i menyen grunninnstillinger. Se kapittel grunninnstillinger.

### Slik innstiller du

- 1 Drei temperaturbryter et hakk mot høyre på posisjon lys.
- 2 Berør tasten ved siden av symbolet . Den foreslåtte verdien 28 h vises i displayet.
- 3 Still inn ønsket tid med **+** eller **-**.
- 4 Start med tasten .

I displayet vises driftsmodus og temperatur. Stekeovnsbelysning kobler ikke inn. Tastene er sperret. Displaybelysningen er koblet ut. Ved berøring av tastene høres ingen tastetone.

Etter at tiden er utløpt oppvarmer apparatet ikke lenger. Displayet er tomt. Slå av temperaturbryteren.

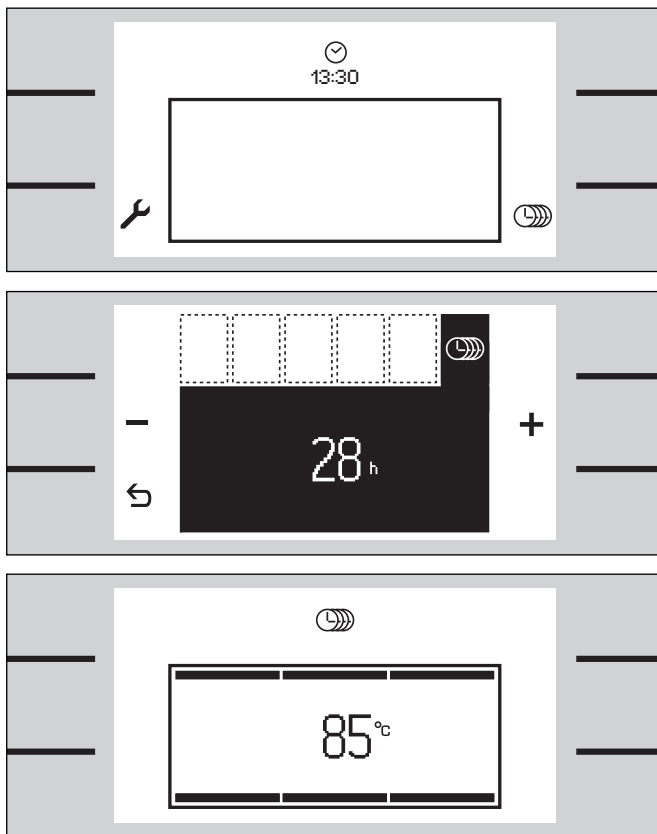
### Henvisninger

Hvis du ikke finner tasten :

Du må først gjøre tasten disponibel. Se til dette etter i kapittelet grunninnstillinger – langtidstimer.

Avbryte prosess:

Slå av temperaturbryteren.



## Barnesikring

Stekeovnen har en barnesikring. Stekeovnen kan ikke slås på utilsiktet.

Forutsetning:

Du må i menyen grunninnstillinger først stille barnesikringen inn som „disponibel“. Se kapittel grunninnstillinger.

### Aktivering av barnesikringen

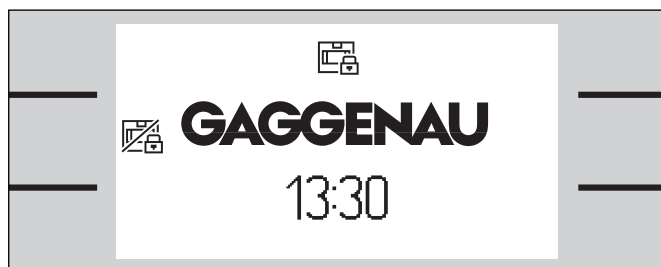
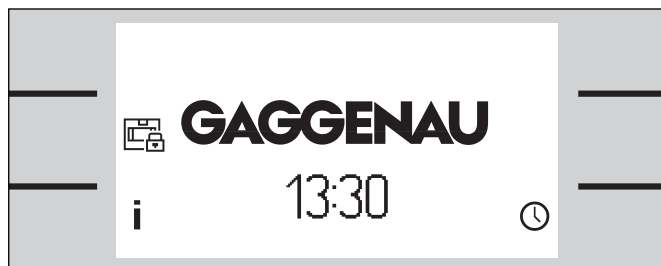
Forutsetning:

Temperaturbryteren er i posisjon Av.

- 1 Berør en eller annen tast. Symbolet  vises ved siden av den midtre venstre tasten.
- 2 Berør tast  i minst 6 sekunder.

Barnesikringen er aktiv, bryterpanelet sperret.

I displayet vises standby indikatoren. I indikatorlinjen vises symbolet .



### Deaktivering av barnesikringen

- 1 Berør en eller annen tast. Symbolet  vises ved siden av den midtre venstre tasten.
- 2 Berør tast  i minst 6 sekunder.

Barnesikringen er opphevet. Du kan nå stille inn apparatet som vanlig.

### Henvisninger

Hvis symbolet  ikke vises ved siden av den midtre tasten:

Åpne menyen grunninnstillinger, velg funksjonen barnesikring. Endre til „Tast barnesikring disponibel“ .

Når du ikke lenger trenger tasten barnesikring:

Åpne menyen „Grunninnstillinger“ og velg funksjonen barnesikring med menytestene. Endre til „Tast barnesikring ikke disponibel“ .

---

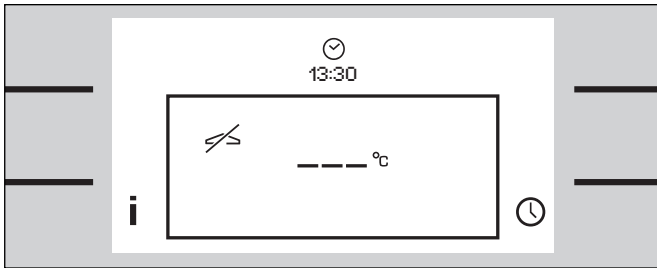
## Ytterligere funksjoner

---

### Sikkerhetsutkobling

For din beskyttelse har apparatet en sikkerhetsutkobling. Hver oppvarmingsprosess kobles ut etter 12 timer hvis apparatet ikke betjenes i denne tiden.

I displayet vises tre bjelker. Slå av temperaturbryteren. Nå kan du stille inn på nytt.



### Hurtigoppvarming

Med hurtigoppvarmingen kan du forvarme stekeovnen spesielt raskt.

Du aktiverer hurtigoppvarmingen via menyen grunninnstillinger.

Ved hurtigoppvarmingen forvarmes stekeovnen alltid tom på ønsket temperatur, først da skyves maten inn i stekeovnen.

## Endre grunninnstillinger

Apparatet ditt har forskjellige grunninnstillinger.

Du kan tilpasse innstillingene dine vaner: Drei til dette temperaturbryteren til stekeovnen oppe et hakk mot høyre på lys.

- Med tasten  åpner du menyen grunninnstillinger.
- Med de øvre tastene  eller  blar du i menyen.
- Med de midtre tastene endrer du den valgte innstillingen. Du kan endre flere innstillinger etter hverandre ute å forlate menyen.
- Med tasten  forlater du menyen. Deretter er alle innstillingene lagret.

## Henvisninger

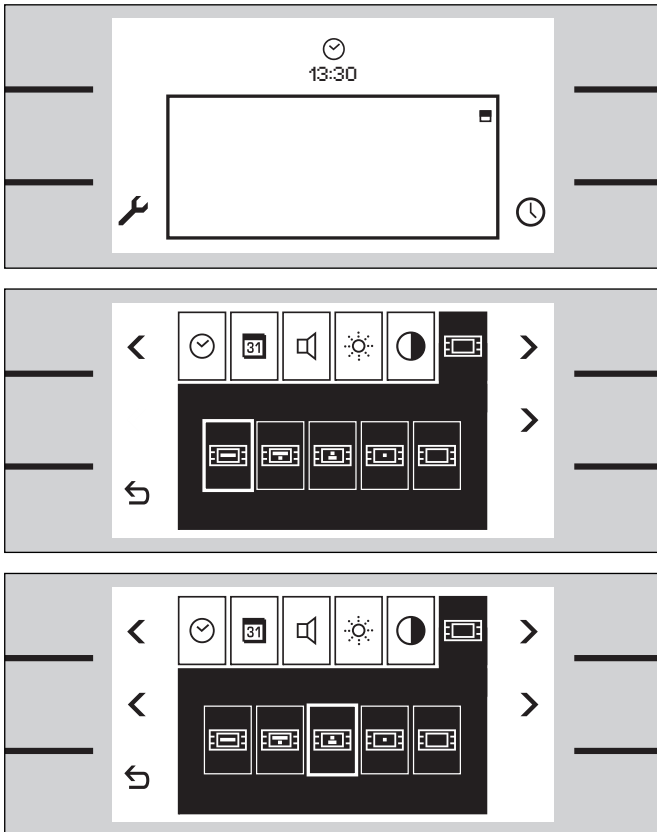
I menylinjen kan henholdsvis bare seks funksjoner vises. Berør menytabsten  eller  til ønsket funksjon vises i displayet. Du kan bla frem og tilbake med menytabstene.

Hvis du ikke berører en tast i 60 sekunder, forlater du menyen automatisk. Standby indikatoren vises. Alle innstillinger er lagret.

## Eksempel: Endre standby indikator

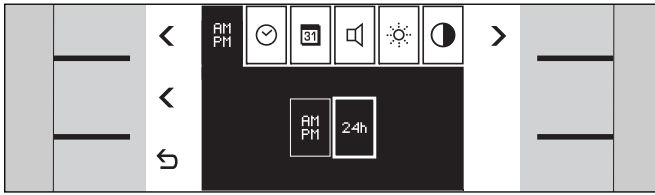
- 1 Åpne meny grunninnstillinger: Drei til dette temperaturbryteren et hakk mot høyre på lys. Berør tasten ved siden av symbolet . Menyten vises.
- 2 Velg med menytabsten  funksjonen standby indikator .
- 3 Velg med de midtre tastene  eller  ønsket indikator. Valget vises kort.

Nå kan du endre ytterligere innstillinger eller forlate menyen med .



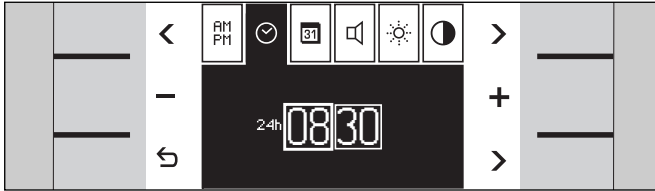


## Disse grunninnstillinger kan du endre



### Tidsformat

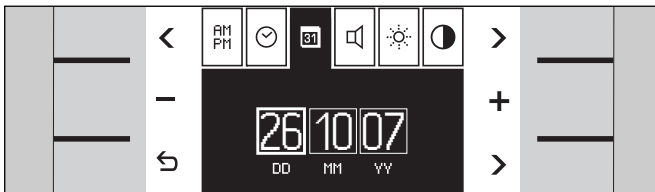
- AM/PM format (12 h) eller 24-timers format



### Klokkeslett

- Timer / minutter

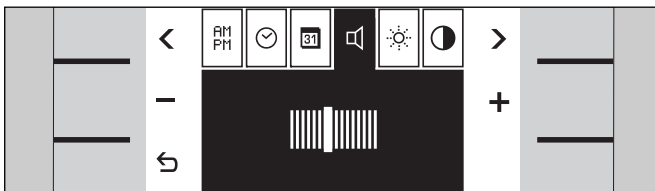
Skifte fra timer til minutter med piltasten g nede til høyre.



### Dato

- Dag / måned / år

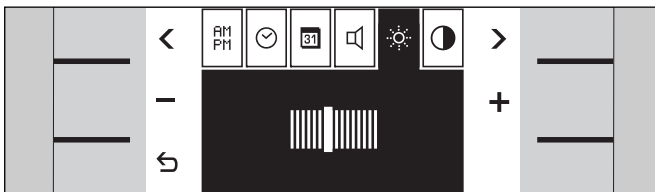
Skift fra dag til måned og år med piltasten g nede til høyre.



### Volum tastetone

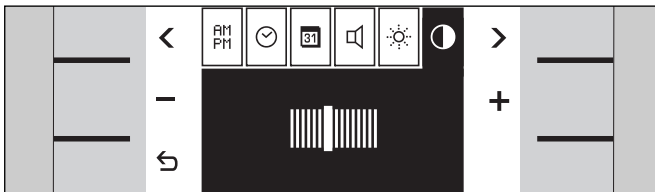
- Mulig i 8 trinn.

Denne innstillingen vedrører bare tastetonen. Signallyden kan ikke endres.



### Lysstyrke display

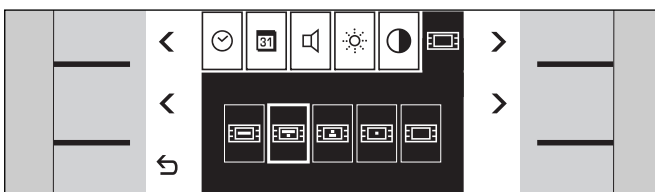
- Mulig i 8 trinn.



### Kontrast display

- Mulig i 8 trinn.

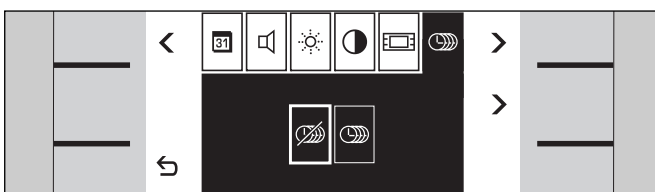
Kontrasten er avhengig av blikkvinkelen.



### Standby indikator

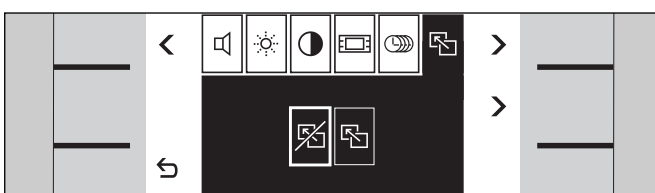
- Gaggenau / Gaggenau med klokkeslett / Klokkeslett og dato / Klokkeslett / Tomt display

Valget vises henholdsvis kort.



### Langtidstimer

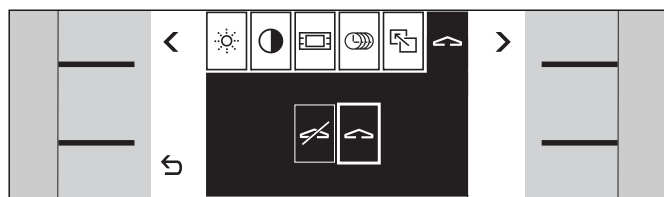
- Tast langtidstimer ikke disponibel / disponibel



### Stille alle verdier tilbake i leveringstilstand

- Nei / Ja

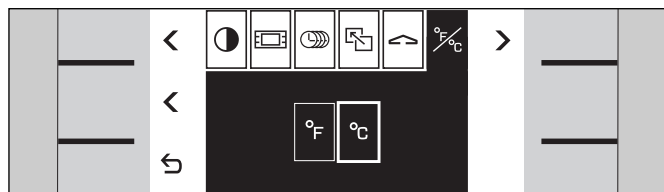
Tilbakestillingen må du alltid bekrefte med en gang med tasten **S**.



### Demo-modus

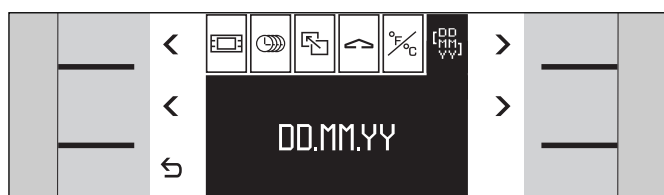
Innstillingen  $\Rightarrow$  „ingen demo-modus“ må være aktivert og må ikke forandres. Apparatet oppvarmer ikke i demo-modus  $\nrightarrow$ .

Denne innstillingen kan du bare endre innen 3 minutter etter at apparatet er tilkoblet strømnettet.



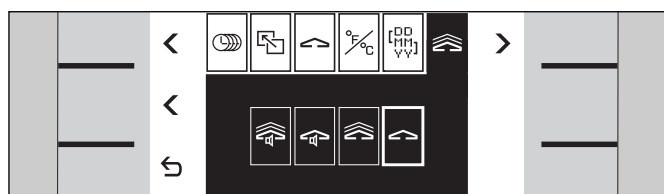
### Temperaturenhet

- °F eller °C



### Datoformat

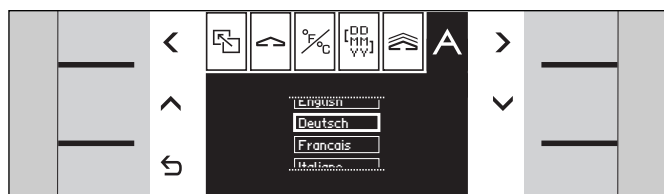
- dag.måned.år eller dag/måned/ år eller måned/dag/år



### Oppvarming med / uten signal

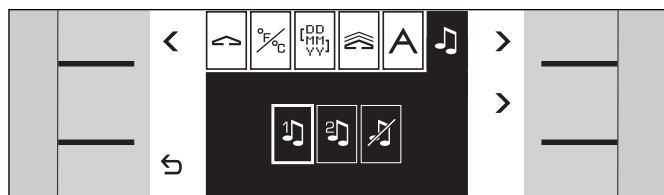
- Hurtigoppvarming med signal / Normal oppvarming med signal / Hurtigoppvarming uten signal / Normal oppvarming uten signal

Signalet lyder når oppvarmingen er avsluttet.



### Språk

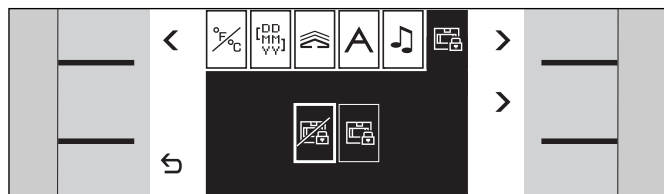
- Velge språk for tekstvisningen eller slå av tekstvisningen



### Tastetone

- Tone 1 (beep) / tone 2 (klikk) / tastetone av

Denne innstillingen vedrører bare tastetonen. Signallyden kan ikke endres.



### Velge tast barnesikring på forhånd

- Tast barnesikring ikke disponibel / disponibel

---

## Stell og manuell rengjøring

---

### Sikkerhetsinformasjon

⚠ **Forsiktig!** Ikke rengjør stekeovnen med damp eller trykkvann.

⚠ **Forsiktig, forbrenningsfare!** La stekeovnen avkjøles før rengjøringen.

### Innvendig rengjøring av stekeovnen

Tørk ut stekeovn med oppvaskklut og litt varmt oppvaskvann. Ikke la rester brenne fast. La stekeovn etter rengjøringen stå åpen for tørking.

Skrap ikke av spiserester som har brent fast men mykne dem opp med en fuktig klut og oppvaskmiddel.

Bruk helst pyrolyse ved sterkere tilsmussing.

Fruktsaft som drypper fra saftige fruktkaker, kan skade emaljen. Fjern slike matrester med en fuktig klut med en gang stekeovnen er avkjølt nok.

Ikke benytt uegnede rengjøringsmidler:

- skuremidler
- nitropolermidler
- klorholdige rengjøringsmidler
- svamper eller gjenstander som riper

Bemerk: Benytt stekeovnsspray bare for å rengjøre emaljen i ovnen. Stekeovnsspray må ikke komme på dørtetningen. Ikke sprøyt inn stekeovnsdørens rammedeler med stekeovnsspray.

### Rengjøring av glassplaten

Rengjør glassplaten med en myk klut og vinduspuss. Ikke tørk av displayet for vått, fuktighet kan trenge inn bak glassplaten.

Ikke benytt skarpe, skurende rengjøringsmidler eller metallskrapere. Disse kunne ripe opp overflaten og ødelegge glasset.

I glassplaten kan et regnbuefarget skjær være synlig. Dette er det varmebestandige belegget.

Rengjør displayet kun med en myk klut. Ikke tørk av displayet vått, fuktighet kan trenge inn bak glassplaten.

### Rengjøring av dørtetningen

Hold dørtetningen alltid ren og fri for matrester.

Ikke rengjør dørtetningen med aggressive rengjøringsmidler (f.eks. stekeovnsspray). Disse kunne ødelegge dørtetningen.

Dørtetningen kan ikke tas av.

### Rengjøring av utstyr

Rengjør tilbehørddeler (stekeplater, stekerist, grillfat) med varmt oppvaskvann.

Matrester som er brent fast må myknes opp og fjernes med en børste

### Rengjøring av stekestein (spesialutstyr)

Fjern grove tilsmussinger på stekesteinen. Snu stekesteinen ved neste bruk, slik brennes matrester godt vekk fra undersiden.

**Viktig:** Ikke rengjør stekesteinen med vann og rengjøringsmidler! Fuktigheten som trenger inn kan forårsake riss i stekesteinen.

## Pyrolyse

**⚠ Forsiktig, forbrenningsfare!** Ved pyrolysen oppstår meget høye temperaturer! Hold barn borte!

Ved pyrolysen oppvarmes stekeovnen til 485 °C. Rester fra baking, steking og grilling forbrennes.

Selvrensingen varer 3 timer.

For din sikkerhet forrigles stekeovnen. Stekeovnsbelysningen er koblet ut under pyrolysen.

Rengjøringen med pyrolyse er ikke mulig samtidig i begge stekeovner.

Under pyrolysen i én bageovn kan man ikke benytte den anden bageovn.

### Før du starter pyrolysen

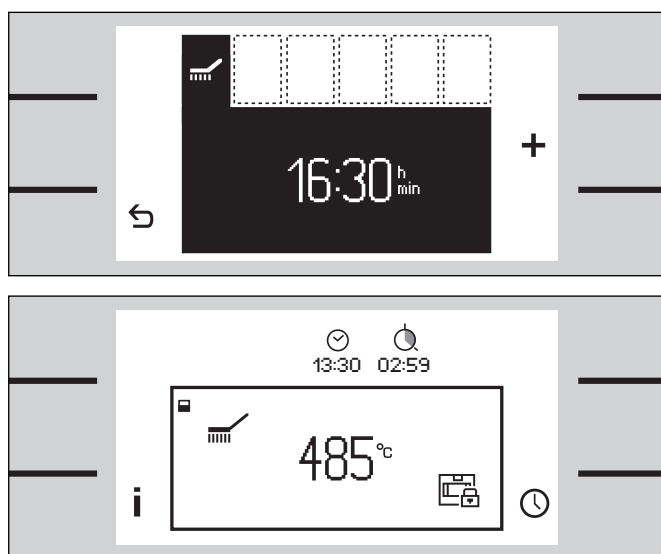
- Fjern sterke tilsmussinger og matrester fra stekeovnen.  
**⚠ Forsiktig, brannfare!** Matrester, fett eller stekesjy kan antennes under pyrolysen.
- Rengjør dørtetning, innerside dør og glassplate for hånd da disse deler ikke rengjøres ved pyrolysen.
- Ta alle innvendige løse deler (f.eks. grillrist, kjernetemperaturføler) ut av ovnen. Det må ikke være igjen noen gjenstander i stekeovnen!
- Lukk stekeovnsdøren.

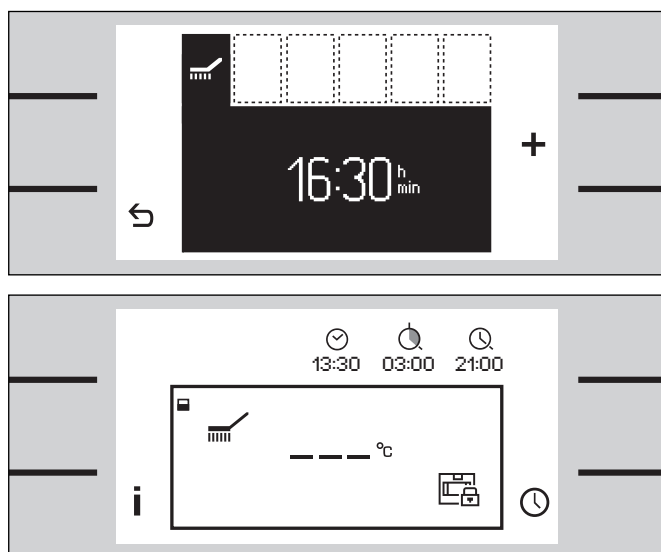
### Slik innstiller du

- 1 Drei temperaturbryter og driftsmodusbryter et hakk mot venstre.
- 2 Pyrolysemenyen vises. I displayet ser du utkoblingstiden.
- 3 Start med tasten ↶.

Pyrolysemenyen lukkes. I displayet vises symbolet  og rengjøringstemperaturen. I indikatorlinjen vises pyrolysens varighet.

Stekeovnslampen og displaybelysningen er av under pyrolysen.





## Forskyve utkoblingstid

Hvis du vil at pyrolysen f.eks. skal forløpe om natten, kan du forskyve utkoblingstiden. Slik at du kan bruke stekeovnen hele dagen.

Still inn som beskrevet i 1 og 2.

**3** Med tasten **+** kan du forskyve utkoblingstiden til et senere tidspunkt.

**4** Bekreft med tasten **↶**.

I displayet vises symbolet . I indikatorlinjen vises pyrolysens utkoblingstid. Istedenfor temperaturen vises tre streker: Ved start av pyrolysen vises rengjøringstemperaturen.

Etter utløp av tiden hører du et signal. Unntak: Mellom kl. 22.00 og kl. 8.00 Uhr høres intet signal.

Rengjøringen er avsluttet. Slå av temperaturbryteren.

La stekeovnen avkjøles og tørk den så ut med en fuktig klut.

## Henvisninger

Pyrolysens varighet kan ikke endres.

Under pyrolysen kan det oppstå sterkere støy fra ventilatoren.

Hvis pyrolysen ikke starter og det blinker eller i displayet:

Kontroller om døren er lukket riktig hhv. om kjernetemperaturføleren er fjernet.

Hvis du vil avbryte pyrolysen:  
Slå av temperaturbryteren.

Stekeovnsdøren er forriglet for din sikkerhet. Den kan først åpnes når stekeovnen er avkjølt og symbolet slukner.

## Rengjøring av utstyr med pyrolyse

Gaggenau stekeplater og grillfat er belagt med pyrolysefast emalje. For optimal rengjøring av stekeovnen anbefaler vi imidlertid å ta alt utstyr ut av stekeovnen før pyrolysen. Bare på denne måten fordeles varmen jevnt.

Hvis du vil fjerne fastbrente matrester fra stekeplate eller grillkar i pyrolysedrift, ta hensyn til følgende sikkerhetshenvisninger:

- Fjern sterke tilsmussinger, stekesjy og matrester før pyrolysen.  
**⚠ Forsiktig, brannfare!** Matrester, fett eller stekesjy kan antennes under pyrolysen.
- Skyv henholdsvis bare en stekeplate eller et grillkar i nederste spor i ovnen!
- Skyv stekeplate eller grillkar inn inntil anslaget.
- Grillrist, dreiespidd, stekefat av støpegods, stekestein, kjernetemperaturføler eller annet utstyr må ikke rengjøres med pyrolyse.

## Feil

Kontroller ved funksjonsforstyrrelser først sikringene. Dersom det ikke skyldes strømtilførselen, informer vennligst fagforhandleren eller den vedkommende Gaggenau-kundeservice.

Når du bestiller vår kundeservice, oppgi apparatets E-nummer og FD-nummer. Du finner disse numre på typeskiltet på apparatet.

Reparasjoner må kun gjennomføres av autoriserte elektrikere for å garantere apparatets sikkerhet.

**⚠ Forsiktig!** Ved usakkyndige reparasjoner kan det oppstå alvorlige farer for deg.

Koble apparatet ved hvert vedlikehold allpolet fra strømnettet (slå av sikringen eller vernebryteren i sikringsboksen).

Eventuelle feil som oppstår på grunn av at man ikke har fulgt denne bruksanvisningen, dekkes ikke av garantiservice.

## Feilmeldinger

Hvis en feil oppstår og apparatet ikke lenger varmer opp, blinker en feilmelding i displayet.

Blinker E003, E303, E115 eller E215 i displayet, er apparatet overopphetet. Slå av apparatet og la det avkjøles.

Blinker en annen feilmelding i displayet, kontakt kundeservice. Oppgi feilmelding og apparattype hos kundeservicen. Apparattypen finner du på typeskiltet.

Slå av temperaturbryteren.

Bemerk:

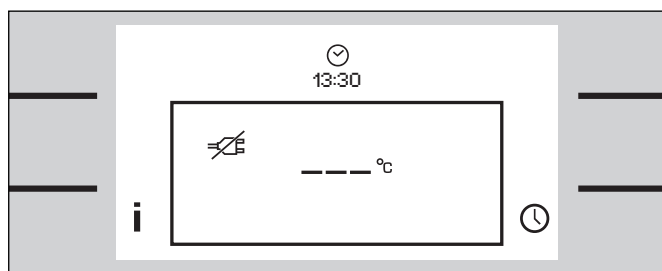
Du kan stille inn korttids timer og stoppeklokke.

## Demo-modus

Hvis symbolet  lyser i standby indikatoren, er demo-modusen aktivert. Apparatet oppvarmer ikke.

Koble apparatet kort fra nettet (slå av sikringen eller vernebryteren i sikringsboksen). Deaktiver deretter innen 3 minutter demo-modusen i menyen grunninnstillinger.





## Strømbrydd

Apparatet ditt vil fungere videre ved et strømbrydd på mindre enn 5 minutter. Driften fortsetter.

Dersom strømbryddet varer lenger og apparatet er i drift, vises symbolet  i displayet og istedenfor temperaturen vises tre bjelker.

Slå av temperaturbryteren og still inn på nytt.

Etter et strømbrydd på flere dager vises i displayet menyen „Første innstillinger“. Still inn klokkeslettet. Henvisning: Grunninnstillingene blir også lagret etter et strømbrydd på flere dager.

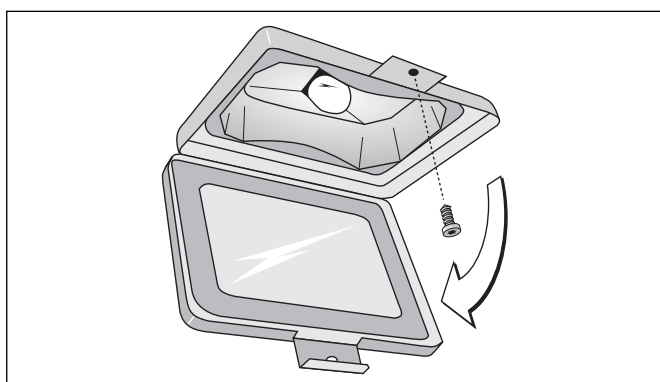


## Utskifting av stekeovnslampen

Når en stekeovnslampe er defekt må den skiftes ut. Du får temperaturbestandige reservelamper hos kundeservicen eller i faghandelen. Benytt kun disse lamper.

**⚠ Forsiktig, forbrenningsfare!** Stekeovnslamper blir meget varm under drift. Skift lampen først etter at den er avkjølt.

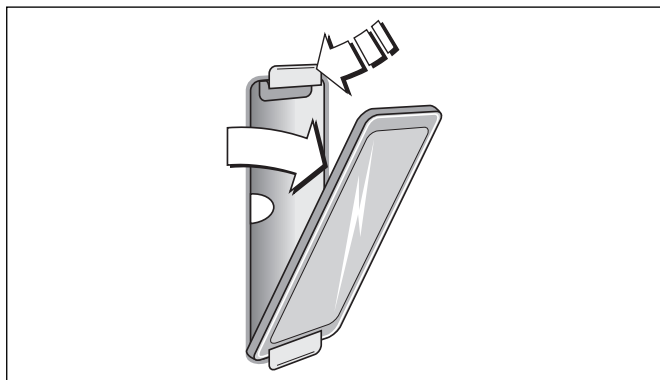
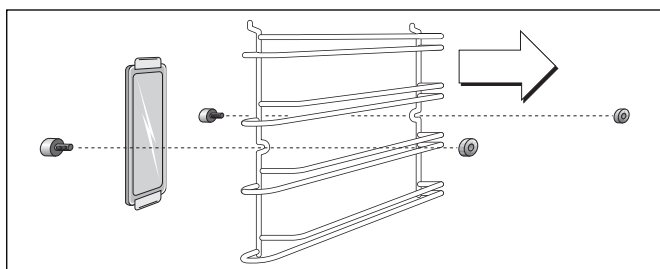
Før utskifting av lampen må stekeovnen kobles fra nettet (skru ut sikring eller slå av jordfeilbryteren i sikringsboksen).



### Utskifting av stekeovnslampen oppe

- 1 Løsne skruen på lampedekselet. Lampedekselet felles ned.
- 2 Trekk ut lyspæren. Pass på stiftenes posisjon. Trykk den nye lampen fast inn.  
Bemerk: Benytt kun temperaturbestandig halogenlampe av samme type (BO 270: 60 W, BO 280: 75 W / 230 V / G9).  
Berør ikke den nye lampen med fingrene men med en tør klut.
- 3 Fold opp lampedeksel og skru fast.
- 4 Slå sikring på igjen.

### Utskifting av stekeovnslampen på siden



- 1 Legg et kjøkkenhåndkle i stekeovnen for å unngå skader.
- 2 Løsne fingermutrer på risten. Ta av risten.
- 3 Trykk låsefjær oppe til siden og ta av glassdekselet.
- 4 Trekk ut lyspæren. Pass på stiftenes posisjon. Trykk den nye lyspæren fast inn.  
Bemerk: Benytt kun temperaturbestandig halogenlampe av samme type (10 W / 12 V / G4).  
Berør ikke den nye lampen med fingrene men med en tørr klut.
- 5 Sett glassdeksel nede i låsefjæren og smekk inn oppe. Den avfasede siden må peke mot ovnsrommet.
- 6 Ta kjøkkenhåndkleet ut av stekeovnen og koble sikringen inn igjen.

Et glassdeksel som er skadet må skiftes ut. Det passende glassdekselet får du hos kundeservicen.





**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9000079331 EB 8805 no

**GAGGENAU**