

EB 333

Stekeovn

Innholdsfortegnelse

Forskriftsmessig bruk	4	Individuelle oppskrifter	19
Viktige sikkerhetsanvisninger	5	Registrere oppskrift	19
Årsaker til skader	7	Programmere oppskrift	20
Miljøvern	7	Angi navn	20
Energisparing	7	Starte oppskrift	20
Miljøvennlig håndtering	7	Endre oppskrift	21
Gjør deg kjent med apparatet	8	Slette oppskrift	21
Stekeovn	8	Kjernetemperaturmåler	21
Display og betjeningslementer	9	Plassere steketermometer i stekevaren	21
Symboler	9	Innstilling av kjernetemperaturen	22
Farger og visning	9	Veiledende verdier for kjernetemperaturen	22
Ytterligere informasjon i og i [®]	10	Grillspyd	23
Kjølevifte	10	Forberedelse	23
Posisjoner driftsmodusbryter	10	Slå på grillspyd	24
Utstyr	12	Slå av grillspyd	24
Spesialutstyr	12	Bruningstrinn	25
Før første gangs bruk	13	Barnesikring	25
Velge språk	13	Aktivere barnesikringen	25
Stille inn klokkeslett-format	13	Deaktivere barnesikringen	25
Stille inn klokkeslett	13	Grunninnstillinger	26
Stille inn datoformat	13	Rengjøring og vedlikehold	28
Stille inn dato	14	Rengjøringsmidler	28
Stille inn temperatur-format	14	Ta ut innskyvningsrister	29
Avslutte første gangs idriftsetting	14	Pyrolyse (selvrens)	29
Varm opp stekeovnen	14	Forberede pyrolyse	29
Rengjøring av tilbehør	14	Starte pyrolyse	30
Aktivere apparatet	15	Rengjøring av tilbehør med pyrolyse	30
Standby	15	Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	31
Aktivere apparatet	15	Strømbrudd	31
Betjene apparatet	15	Demo-modus	31
Ovnsrom	15	Bytte stekeovnslampe	32
Skyve inn tilbehør	15	Kundeservice	32
Innkobling	16	E-nummer og FD-nummer	32
Hurtigoppvarming	16		
Sikkerhetsutkobling	16		
Tidsurfunksjoner	16		
Vise tidsurmeny	16		
Korttidstimer	16		
Stoppeklokke	17		
Tilberedningstid	17		
Tilberedningstid slutt	18		
Langtidstimer	19		
Innstilling av langtidstimeren	19		

Tabeller og tips	33
Grønnsaker	34
Tilbehør og retter	35
Fisk	37
Kjøtt	38
Fjærkre	40
Grilling og steking	41
Bakst	42
Heving	44
Desserter	45
Opptining	46
Konservering	47
Desinfisering	47
Tørking	47
Bakestein	48
Stekegryte	49
Akrylamid i matvarer	51

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett:

www.gaggenau.com og nettbutikk:

www.gaggenau.com/zz/store

Forskriftsmessig bruk

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Dette apparatet er kun beregnet for innbygging. Ta hensyn til monteringsanvisningen.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparater uten stikkontakt kan bare kobles til av autoriserte fagfolk. Skader som følge av feil tilkobling dekkes ikke av garantien.

Dette apparatet er kun beregnet på vanlig bruk i private husholdninger. Apparatet er kun beregnet til tilberedning av mat og drikke. Hold øye med apparatet når det er i bruk. Apparatet skal bare brukes i lukkede rom.

Dette apparatet er laget for bruk i en høyde over havet på maks. 2000 meter.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over femten år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Sett alltid tilbehøret inn riktig vei i ovnsrommet. Se beskrivelse av tilbehør i bruksanvisningen.

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

⚠ Advarsel – Brannfare!

- Brennbare gjenstander som oppbevares i ovnsrommet, kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Du må aldri åpne apparatdøren dersom det oppstår røyk inni apparatet. Slå av apparatet og trekk ut strømledningen eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementet og ta fyr. Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming. Hold bakepapiret på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform. Ikke bruk større stykke bakepapir enn nødvendig. Bakepapiret må ikke stikke ut over kanten på tilbehøret.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Alkohol damp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.
- Pærene blir svært varme når ovnen er i bruk. Det er fortsatt fare for forbrenning en stund etter at ovnen er slått av. La pærene avkjøles før du rengjør apparatet. La lyset være slått av under rengjøringen.
- Pærene blir svært varme når ovnen er i bruk. Det er fortsatt fare for forbrenning en stund etter at ovnen er slått av. La pærene avkjøles før du skifter dem.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Åpne apparatdøren forsiktig. Hold barn på avstand.
- Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Ved utskifting av ovnslampen er det strøm på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

- Ved feil kjernetemperaturføler kan isolasjonen bli skadet. Bruk bare kjernetemperaturføleren som er beregnet på dette apparatet.

⚠ Advarsel – Brannfare!

- Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr under pyrolytisk ovnsrens. Før hver pyrolytisk rengjøring må du fjerne grov smuss fra ovnsrommet og tilbehøret.
- Apparatet blir svært varmt på utsiden når pyrolytisk rengjøring pågår. Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkkenhåndklær, på håndtaket. Hold fremsiden av apparatet fri. Hold barn på avstand.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

- Ovnsrommet blir svært varmt når pyrolytisk rengjøring pågår. Åpne aldri apparatdøren eller skyv på låsehaken med hånden. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- ⚠ Apparatet blir svært varmt på utsiden når selvrens pågår. Ikke ta på apparatdøren. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

⚠ Advarsel – Fare for alvorlige helseskader!

Apparatet blir svært varmt på utsiden når pyrolytisk rengjøring pågår. Slippbelegget på brett og former ødelegges av den høye varmen, og det oppstår giftgasser. Ikke la brett og former med slippbelegg stå i ovnen når pyrolytisk rens pågår. Det er bare emaljert tilbehør som kan være i ovnen under selvrens.

Årsaker til skader

Obs!

- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen når ovnen er stilt inn på temperaturer over 50 °C. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- Vann i varmt ovnsrom: Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vanndamp. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.
- Fuktige matvarer: Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. Emaljen ødelegges.
- Fruktsaft: Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktkaker. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet. Bruk helst den dype universalpannen.
- Avkjøling med åpen ovnsdør: Hold alltid døren stengt når ovnsrommet avkjøles. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.
- Svært skitten dørpakning: Dersom dørpakningen er svært skitten, går ikke døren lenger ordentlig igjen i drift. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid dørpakningen ren.
- Døren som sitteplass og oppbevaringssted: Ikke sitt, sett fra deg eller heng ting på døren. Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.
- Skyv inn tilbehør: Avhengig av apparattype kan tilbehøret ripe opp glassruten når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovnsrommet som mulig.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.

Miljøvern

Her får du energisparingstips og informasjon om kassering/avfallshåndtering.

Energisparing

- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.
- Åpne apparatdøren så sjelden som mulig under drift.
- Du kan også sette to kaker ved siden av hverandre i ovnsrommet. I varmluftsdraft kan du steke på flere høyder samtidig.
- Ved lengre steketider kan du slå av apparatet 10 minutter før steketiden er slutt, og deretter bruke restvarmen til å steke ferdig.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



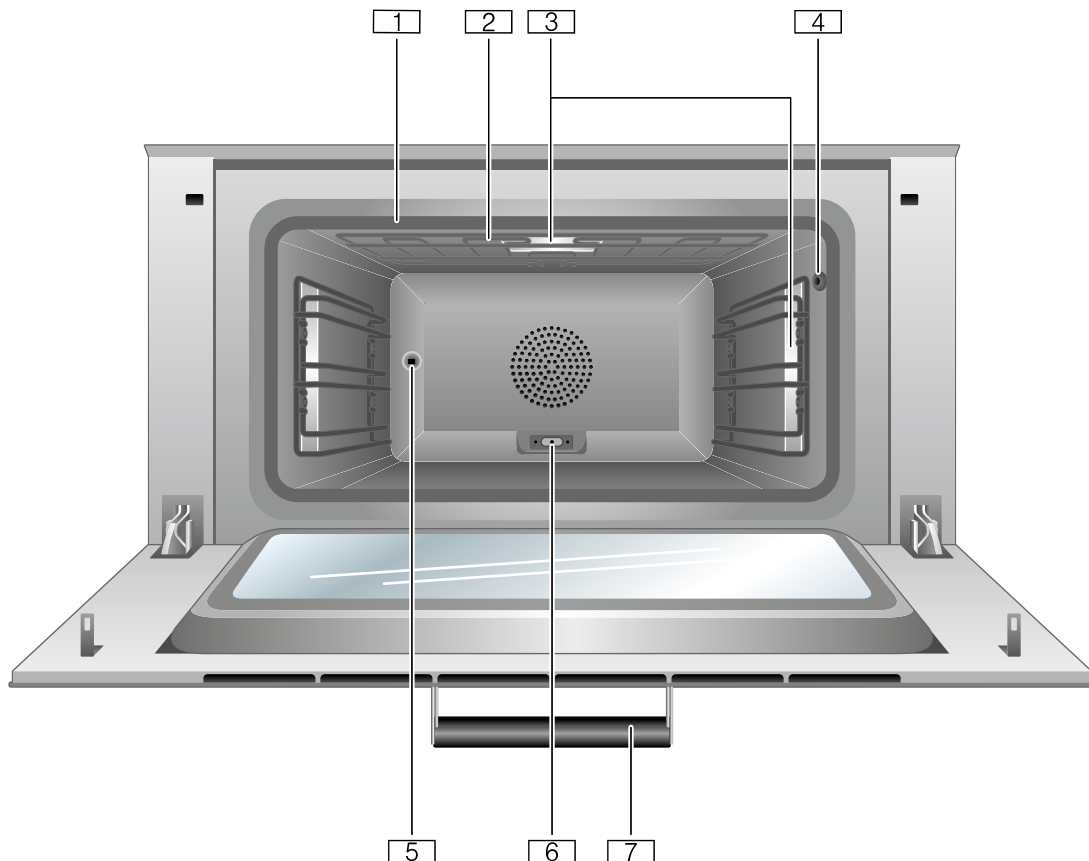
Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Gjør deg kjent med apparatet

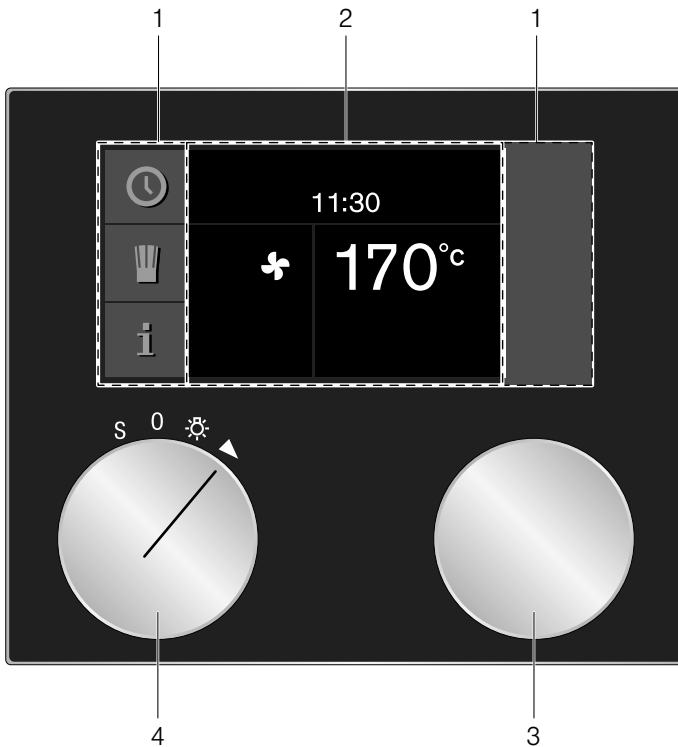
Her kan du bli kjent med det nye apparatet ditt. Vi forklarer hvordan du bruker betjeningsfeltet og de enkelte betjeningselementene. Du får informasjon om ovnsrommet og tilbehøret.

Stekeovn



-
- | | |
|---|---|
| 1 | Dørtetning |
| 2 | Grillelement |
| 3 | Ovnsrombelysning |
| 4 | Kontakt for steketermometer |
| 5 | Grillspyddrift |
| 6 | Kontakt til ekstra varmeelement
(tilleggsutstyr til bakestein og stekegryte) |
| 7 | Dørhåndtak |
-

Display og betjeningselementer



1	Betjeningsfelt	Disse områdene er følsomme for berøring. Berør et symbol og velg tilsvarende funksjon.
2	Display	Displayet viser f.eks. aktuelle innstillinger og valgmuligheter.
3	Dreiebryter	Med dreiebryteren kan du velge temperaturen og foreta ytterligere innstillinger.
4	Funksjonsvelger	Med funksjonsvelgeren kan du velge varmetype, rengjøring eller grunninnstillinger.

Symboler

Symbol	Funksjon
▶	Starte
■	Stopp
	Pause/slutt
X	Avbryte
C	Slette
✓	Bekreft / lagre innstillinger
>	Valgpil
i	Vise mer informasjon
»»	Hurtigoppvarming med statusvisning
🍷	Åpne Individuelle oppskrifter
rec	Registrere meny
↘	Bearbeide innstillinger
>A	Angi navn
✕	Slette bokstav
🔒	Barnesikring
🕒	Vise tidsurmeny

🕒	Fremvise langtidstimer
🔪	Demo-modus
🍷	Steketermometer
🔥	Starte grillspyd
🔥	Stanse grillspyd
»»	Start på bruningsstrinnet
»»	Avslutning på bruningsstrinnet

Farger og visning

Farger

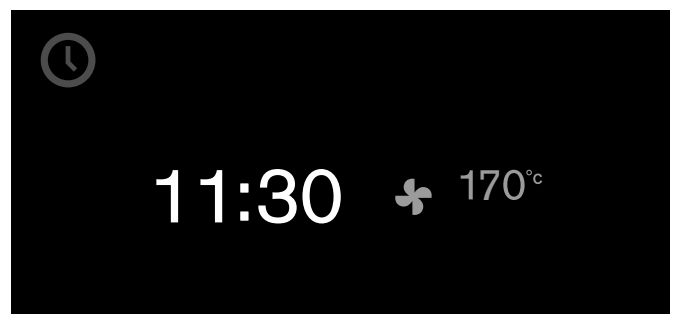
De forskjellige fargene tjener til bruksbeskrivelsen i de henholdsvis innstillinger.

oransjefarget	Første innstillinger Hovedfunksjoner
blå	Grunninnstillinger Rengjøring
hvit	innstillbare verdier

Visning

Måten symboler og verdier vises på, endres avhengig av situasjon.

Zoom	En innstilling som nettopp er endret, vises i større format. En tid som snart utløper, vises i større format i en kort periode før den er over (f.eks. de siste 60 sek ved tidsur).
Redusert displayvisning	Etter kort tid reduseres displayvisningen, og kun det viktigste vises. Denne funksjonen er forhåndsinnstilt og kan endres i grunninnstillingene.



Ytterligere informasjon i og i[Ⓜ]

Ved å trykke på symbolet **i** kan du få opp tilleggsopplysninger, for eksempel informasjon om den innstilte varmetypen eller om den aktuelle ovnstemperaturen.

Merk: Ved langvarig drift etter oppvarming er mindre temperatursvingninger normalt.

Ved viktig informasjon og oppfordringer til handling vises symbolet **i[Ⓜ]**. Viktige opplysninger om sikkerhet og driftstilstand vises også av og til automatisk. Disse meldingene slukner automatisk etter noen sekunder eller må bekreftes med **✓**.

Kjølevifte

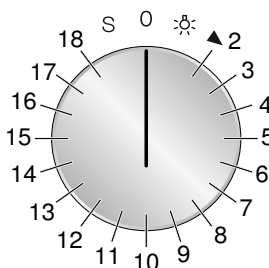
Apparatet har en kjølevifte. Kjøleviften slår seg på når apparatet går. Viften går på høyere turtall ved høyere temperaturer og visse varmetyper, noe som fører til kraftigere viftestøy. Den varme luften slippes ut under døren.

La døren være lukket helt til den er avkjølt etter at du har tatt ut maten. Apparatdøren må ikke stå halvåpen fordi det kan komme skader på kjøkkenmøbler i nærheten. Viften fortsetter å gå en liten stund og slår seg så automatisk av.

Obs!











Ikke dekk til lufteåpningene. Ellers kan apparatet overopphetes.

Posisjoner driftsmodusbryter



Posisjon	Funksjon/varmetype	Temperaturområde Foreslått temperatur	Bruk
0	Nullstilling		
	Lys		
2	Varmluft 	50–300 °C 170 °C	Varmluft: Til kaker, småkaker og gratenger på flere høyder. En vifte i bakveggen fordeler varmen jevnt i ovnsrommet.
3	Eco-varmluft* 	50–300 °C 170 °C	Energisparende varmluftdrift til kaker, kjøtt, gratenger og suf-fleer. Restvarmen utnyttes optimalt. Komfortfunksjonene blir værende deaktivert (f.eks. ovnsrombelysningen og katalysato-ren). Ovnstemperaturen kan bare vises under oppvarmingen. Ikke forvarm stekeovnen. Sett rettene inn i kaldt, tomt ovnsrom og start den angitte tilbe-redningstiden. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilbe-redningen. På den måten unngår du varmetap.
4	Overvarme + undervarme --- ---	50–300 °C 170 °C	Til kaker i form eller på stekebrett, gratenger, steker.
5	Overvarme + 1/3 undervarme --- -	50–300 °C 170 °C	Til langpannekaker, småkaker, kaker med marengs, gratinering av gratenger. Svært godt egnet hvis matvaren mot slutten av tilberedningsti-den igjen skal varmes ovenfra.
6	Overvarme ---	50–300 °C 170 °C	Målrettet varme ovenfra, f.eks. til gratinering av fruktkake med marengs.
7	1/3 Overvarme + undervarme - ---	50–300 °C 170 °C	Til ostekaker, brød i form, retter i vannbad (f.eks. eggstand, crème brûlée). Til surring uten lokk og oppvarming av retter (rettene blir mindre tørre). Svært godt egnet hvis matvaren mot slutten av tilberedningsti-den igjen skal varmes nedenfra.

* Varmetypen som ble brukt til fastsetting av energi-effektklasse i henhold til EN60350-1.

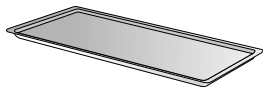
Posisjon	Funksjon/varmetype	Temperaturområde Foreslått temperatur	Bruk
8	Undervarme ----	50–300 °C 170 °C	Til ettersteking, f.eks. til saftige fruktkaker, til konservering og retter i vannbad.
9	Varmluft + undervarme 	50–300 °C 170 °C	Ekstra varme nedenfra til saftige kaker, f.eks. fruktkaker.
10	Varmluft + 1/3 undervarme 	50–300 °C 170 °C	Til høye gratenger, lasagne, løkpai, eggeretter (f.eks. tortilla, omelett).
11	Hel grill + omluft 	50–300 °C 220 °C	Jevn oppvarming på alle sider til kjøtt, fjærkre og hel fisk.
12	Hel grill 	50–300 °C 220 °C	Til grilling av flate kjøttstykker, pølser eller fiskefileter. Gratinerer
13	Kompaktgrill --w---	50–300 °C 220 °C	Bare den midterste delen av grillelementet blir varm. Energisparende grilling av små mengder.
14	Bakesteinfunksjon 	50–300 °C 250 °C	Bare med ekstrautstyr bakestein Bakesteinen varmes opp nedenfra og gir sprø pizza, brød eller rundstykker som fra steinovn.
15	Stekefunksjon 	50–220 °C 180 °C	Bare med ekstrautstyr stekegryte Oppvarmbar støpejernsgryte til store mengder kjøtt, gratenger eller feststeker.
16	Heving 	30–50 °C 38 °C	Heving: Til gjærdeig og surdeig. Deigen hever betydelig raskere enn ved romtemperatur. Optimal temperaturinnstilling for gjærdeig er 38 °C.
17	Opptining * o	40–60 °C 45 °C	Jevn og skånende opptining. Til grønnsaker, kjøtt, fisk og frukt.
18	Varmholding 	30–120 °C 70 °C	Varmholding av retter, forvarming av porselensservise.
S	Grunninnstillinger 		I grunninnstillingene kan du tilpasse apparatet etter dine behov.
	Pyrolyse 	485 °C	Selvrens

* Varmetypen som ble brukt til fastsetting av energi-effektklasse i henhold til EN60350-1.

Utstyr

Bruk bare utstyret som er levert med eller som kan fås hos kundeservicen. Det er spesielt tilpasset ditt apparat. Pass på at du alltid skyver utstyret i ovnsrommet i riktig retning.

Apparatet er utstyrt med følgende utstyr:



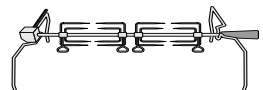
Stekebrett emaljert



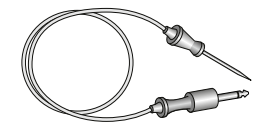
Grillrist



Grillpanne med rist



Grillspyd



Pluggbart steketermometer

Spesialutstyr

Det følgende utstyret kan du bestille hos din fagforhandler:

- BA 018 105 Uttrekkssystem
Teleskoputtrekk og pyrolysebestandig støpejernsramme
- BA 028 115 Stekeplate, emaljert, 30 mm dyp
- BA 038 105 Grillrist, forkrommet, uten åpning, med føtter
- BA 058 115 Varmeelement for bakesten og stekegryte
- BA 058 133 Bakesten
inkl. holdere for bakesten og pizzaspade (varmeelement må bestilles separat)
- BA 090 100 Dreiebryter, svart 2-pakning
- BS 020 002 Pizzaspade, sett med 2
- GN 340 230 Stekegryte i aluminiumstøpegods
GN 2/3, høyde 165 mm, med slipp-lett belegg

Benytt utstyret bare som angitt. Produsenten er ikke ansvarlig hvis utstyret benyttes på feil måte.

Ta ut tilbehør du ikke trenger fra ovnsrommet. Kontakt for ekstra varmeelement bakerst i ovnsrommet: La alltid dekselet være satt i kontakten ved vanlig bruk uten det ekstra varmeelementet.

Før første gangs bruk

Her finner du informasjon om hva du må gjøre før du bruker apparatet for første gang. Les først kapittelet "Viktig sikkerhetsinformasjon".

Apparatet må være ferdig montert og tilkoblet.

Når strømmen er koblet til, viser displayet menyen "Startinnstillinger". Nå kan du stille inn det nye apparatet ditt:

- Språk
- Klokkeslettformat
- Klokkeslett
- Datoformat
- Dato
- Temperaturformat

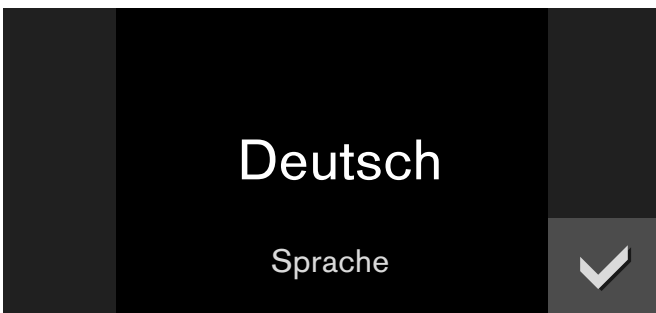
Merknader

- Menyene Første innstillinger vises bare første gang apparatet slås på etter at strømmen kobles til, eller hvis apparatet har vært uten strøm i flere dager. Etter at strømmen er koblet til, vises først GAGGENAU-logoen i ca. 30 sekunder, deretter vises automatisk menyen Første innstillinger.
- Du kan når som helst endre innstillingene (se kapittelet "Grunninnstillinger").

Velge språk

I displayet vises det forhåndsinnstilte språket.

- 1 Velg ønsket displayspråk med dreieknappen.
- 2 Bekreft med ✓.

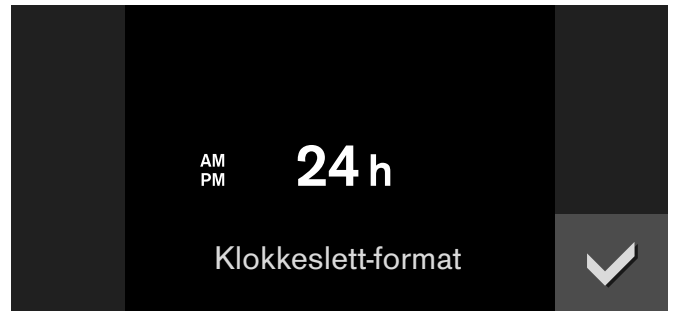


Merk: Ved omstilling av språket blir systemet startet på nytt, dette kan ta noen sekunder.

Stille inn klokkeslett-format

I displayet vises de to mulige formatene AM/PM og 24t. Formatet 24t er forhåndsvalgt.

- 1 Velg ønsket format med dreieknappen.
- 2 Bekreft med ✓.



Stille inn klokkeslett

I displayet vises klokkeslettet.

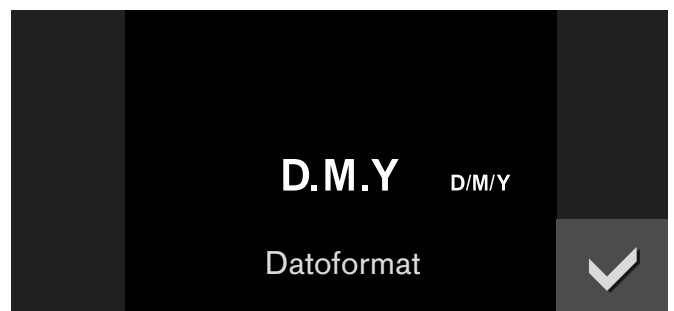
- 1 Still inn ønsket klokkeslett med dreieknappen.
- 2 Bekreft med ✓.



Stille inn datoformat

I displayet vises de tre mulige formatene D.M.Y, D/M/Y og M/D/Y. Formatet D.M.Y er forhåndsvalgt.

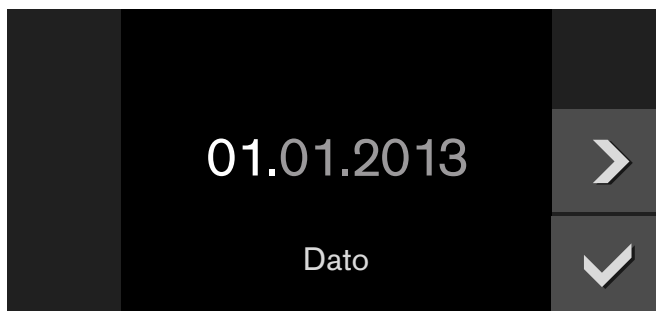
- 1 Velg ønsket format med dreieknappen.
- 2 Bekreft med ✓.



Stille inn dato

I displayet vises den forhåndsinnstilte datoen. Innstilling av dag er allerede aktiv.

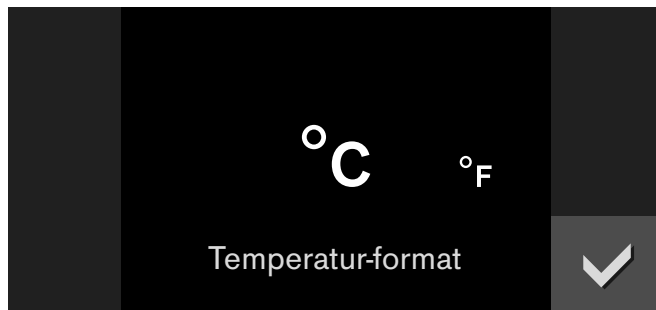
- 1 Still inn dag med dreieknappen.
- 2 Bytt til innstilling av måned med symbolet >.
- 3 Still inn måned med dreieknappen.
- 4 Bytt til innstilling av år med symbolet >.
- 5 Still inn år med dreieknappen.
- 6 Bekreft med ✓.



Stille inn temperatur-format

I displayet vises de to mulige formatene °C og °F. Forvalgt er formatet °C.

- 1 Velg ønsket format med dreieknappen.
- 2 Bekreft med ✓.



Avslutte første gangs idriftsetting

Displayet viser "Første gangs idriftsetting avsluttet".


Bekreft med ✓.



Apparatet går i standby, og standby-visningen kommer frem. Nå er apparatet klart til bruk.

Varm opp stekeovnen

Pass på at det ikke er noen emballasjerester i ovnsrommet.

For å fjerne lukt som skyldes at apparatet er nytt, varm opp den tomme, lukkede stekeovnen. Idéelt for dette er en time ved varmluft  med 200°C. Hvordan du stiller inn denne oppvarmingsmodusen, får du vite i kapitlet *Betjening av apparatet*.

Rengjøring av tilbehør

Før du tar tilbehøret i bruk, må du rengjøre det grundig med varmt såpevann og en myk oppvaskklut.

Aktivere apparatet

Standby

Apparatet er i stand-by-modusen når det ikke er valgt noen funksjon eller barnesikringen er aktivert.

I stand-by-modusen er betjeningspanelets lysstyrke redusert.



Merknader

- For stand-by-modusen finnes forskjellige indikatorer. GAGGENAU-logoen og klokkeslettet er forhåndsinnstilt. Hvis du vil endre indikatoren, se etter i kapittelet *Grunninnstillinger*.
- Displayets lysstyrke er avhengig av den vertikale blikkvinkelen. Du kan tilpasse indikatoren via innstillingen "Lysstyrke" i grunninnstillingene.

Aktivere apparatet

For å gå ut av standby-modus kan du enten

- dreie funksjonsvelgeren
- berøre betjeningsfeltet
- eller åpne eller lukke døren

Nå kan du stille inn ønsket funksjon. Hvordan du stiller inn de forskjellige funksjonene, ser du i de tilsvarende kapitlene.

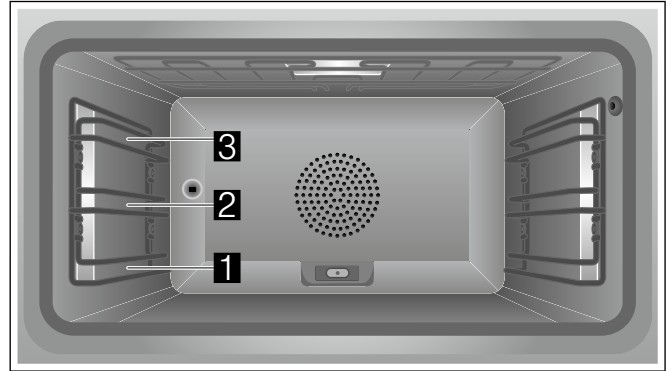
Merknader

- Hvis "Standby-indikator = Av" er valgt i grunninnstillingene, må du dreie på funksjonsvelgeren for å forlate standby-modus.
- Standby-indikatoren vises igjen hvis du ikke foretar noen innstilling på lengre tid.
- Ovnsløset slukker etter en kort stund når døren er åpen.

Betjene apparatet

Ovnsrom

Ovnen har fire innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles fra bunnen og opp.



Obs!

- Unngå å legge noe rett på bunnen av ovnen. Legg heller ikke aluminiumsfolie i bunnen. Opphopning av varme kan skade apparatet.
- Ikke skyv inn tilbehør mellom innsetningslistene, da kan det tippe.

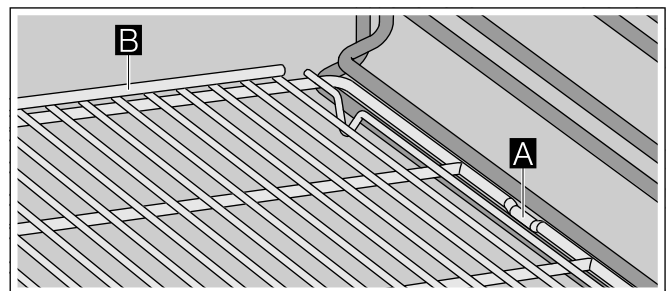
Skyve inn tilbehør

Tilbehøret er utstyrt med en låsefunksjon.

Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret vipper når det trekkes ut. Tilbehøret må skyves riktig inn i ovnsrommet for at vippesikringen skal fungere.

Pass på følgende når du setter inn risten:

- låsetappen **A** skal peke nedover
- at ristens vernebøyle **B** skal være bak og oppe.



Innkobling

- 1 Still ønsket oppvarmingsmodus inn med dreiebryteren. I displayet vises den valgte oppvarmingsmodusen og forslagstemperaturen.
- 2 Hvis du vil endre temperaturen:
Still ønsket temperatur inn med dreiebryteren.

I displayet vises symbolet oppvarming . Bindestrekene viser status oppvarming. Når den innstilte temperaturen oppnås lyder et signal, symbolet oppvarming slettes.

Merk: Ved en temperaturinnstilling under 70°C blir belysningen i ovnsrommet utkoblet.

Utkobling:

Drei driftsmodusbryteren på **0**.

Hurtigoppvarming

Med funksjonen Hurtigoppvarming oppnår apparatet spesielt raskt ønsket temperatur i driftstypene overvarme, undervarme og overvarme + undervarme.

For å få et jevnt stekeresultat må du vente med å sette retten inn i ovnen til hurtigoppvarmingen er ferdig og oppvarmingssymbolet slukket.

Merk: Hurtigoppvarmingsfunksjonen er forhåndsinnstilt i fabrikkinnstillingene. I grunninnstillingene kan du velge Hurtigoppvarming eller Oppvarming .

Sikkerhetsutkobling

Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsutkobling for din egen sikkerhet. Alle varmeprosesser blir slått av etter 12 timer hvis ovnen ikke betjenes i løpet av denne tiden. I displayet vises en melding.

Unntak:

Programmeringer med langtidstimeren.

Drei funksjonsvelgeren til **0**, så kan du ta apparatet i bruk som vanlig igjen.

Tidsurfunksjoner

Via timermenyen kan du stille inn:

Korttidstimer

stoppeklokke

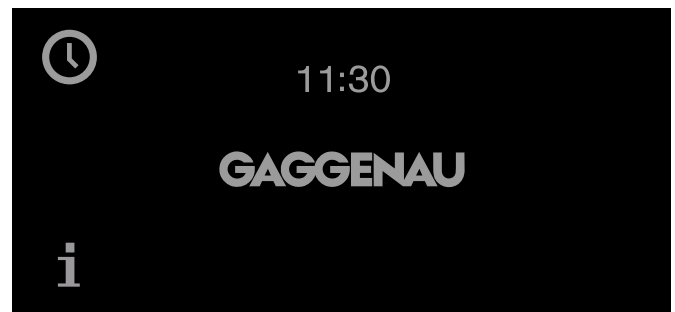
tilberedningstid (ikke i standby)

tilberedningstid slutt (ikke i standby)

Vise tidsurmeny

Du kan åpne timermenyen ved hver driftstype. Bare fra grunninnstillingene, driftsmodusbryteren står på **S**, kan timermenyen ikke åpnes.

Berør symbol .



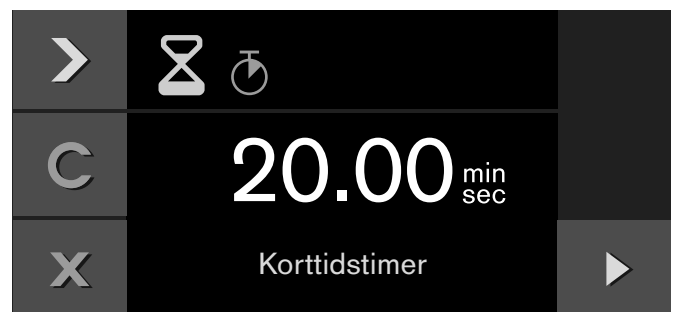
Det vises timermenyen.

Korttidstimer

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

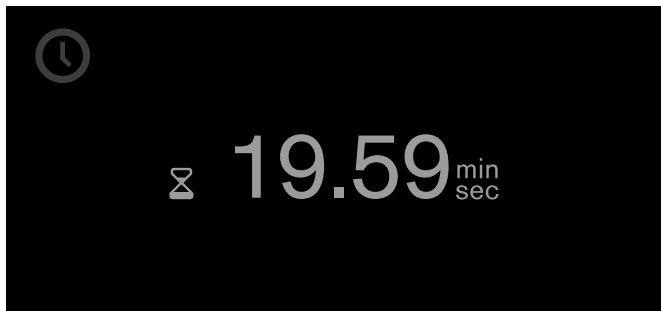
Stille inn timer

- 1 Åpne timer-menyen.
Funksjonen "Korttids-varselur" vises.
- 2 Still inn ønsket tid med dreieknappen.



- 3 Start med .

Timer-menyen lukkes, og tiden begynner å telles ned. I displayet vises symbolet ⌚ og tiden som er igjen.



Etter at tiden er telt ned, høres et lydsignal. Det stopper når du trykker på symbolet ✓.

Du kan gå ut av timer-menyen ved å berøre symbolet ✕. Da lagres ikke innstillingene.

Stanse korttids-varseluret:

Åpne timer-menyen. Velg funksjonen "Korttids-varselur" ⌚ med ➤ og berør symbolet ||. Berør symbolet ▶ for å fortsette korttids-varseluret.

Slå av korttids-varseluret før tiden:

Åpne timer-menyen. Velg funksjonen "Korttids-varselur" ⌚ med ➤ og berør symbolet C.

Stoppeklokke

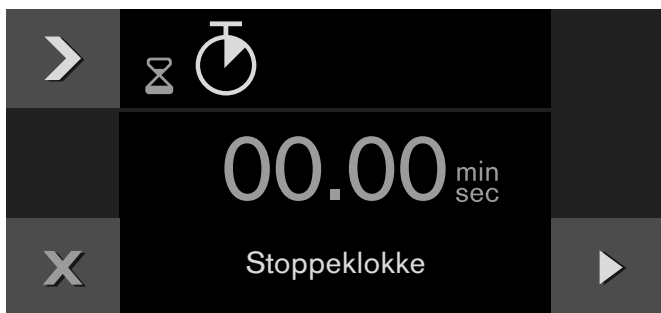
Stoppeklokken går uavhengig av andre innstillinger av apparatet.

Stoppeklokken teller fra 0 sekunder opp til 90 minutter.

Den har en pausefunksjon. Med den kan du stoppe klokken innimellom.

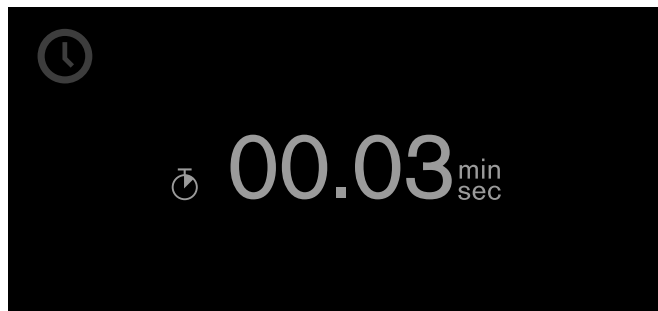
Starte stoppeklokken

- 1 Vis Tidsur-menyen.
- 2 Med ➤ velger du "stoppeklokke"-funksjonen ⌚.



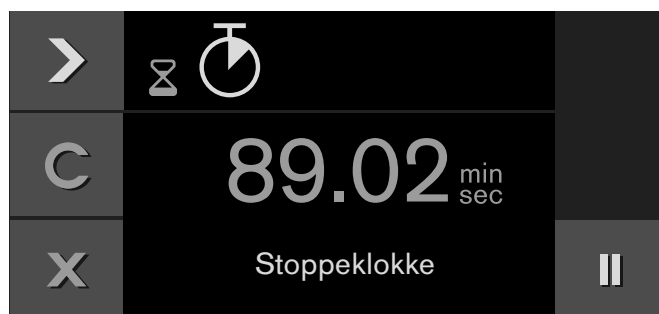
- 3 Start med ▶.

Tidsur-menyen lukkes, og tiden telles ned. I displayet vises symbolet ⌚ og tiden som telles ned.



Stoppe og starte stoppeklokken

- 1 Vis Tidsur-menyen.
- 2 Med ➤ velger du "stoppeklokke"-funksjonen ⌚.
- 3 Berør symbolet ||.



Tiden stopper. Symbolet bytter til start ▶ igjen.

- 4 Start med ▶.

Stoppeklokken går igjen. Når det har gått 90 minutter, blinker displayet, og du hører et lydsignal. Det opphører dersom du berører symbolet ✓. Symbolet ⌚ i displayet slukker. Prosessen er avsluttet.

Slå av stoppeklokken:

Vis Tidsur-menyen. Velg "stoppeklokke" ⌚-funksjonen med ➤ og berør symbolet C.

Tilberedningstid

Når du stiller inn tilberedningstiden for maten, kobler apparatet automatisk ut etter denne tiden.

Du kan stille inn en tilberedningstid fra 1 minutt til 23 timer 59 minutter.

Innstilling av tilberedningstid

Du har stilt inn oppvarmingsmodus og temperatur og satt maten inn i ovnsrommet.

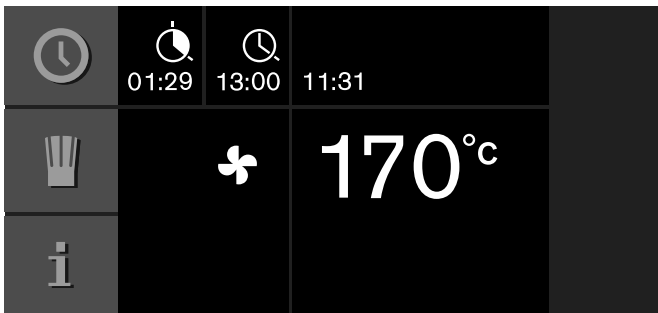
- 1 Berør symbol ⌚.
- 2 Velg med ➤ funksjonen "Tilberedningstid" ⌚.

3 Still ønsket tilberedningstid inn med dreiebryteren.

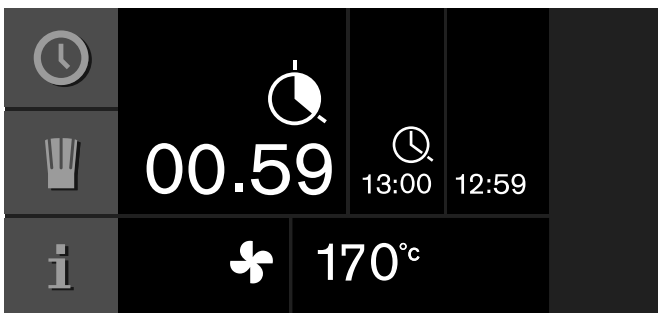




4 Start med ►.

Apparatet starter. Timermenyen lukkes. I displayet vises temperatur, driftstype, gjenværende tilberedningstid og tilberedningstid slutt.




Ett minutt før tilberedningstiden er utløpt vises den forløpende tilberedningstiden forstørret i displayet.






Etter at tilberedningstiden er utløpt kobler apparatet ut. Symbolet  pulserer og det lyder et signal. Det forstummer før tiden hvis du berører symbolet , åpner ovnsdøren eller stiller driftmodusbryteren på 0.

Endring av tilberedningstid:

Åpne timermeny. Velg med ► funksjonen "Tilberedningstid" . Endre tilberedningstid med dreiebryteren. Start med ►.

Sletting av tilberedningstid:

Åpne timermeny. Velg med ► funksjonen "Tilberedningstid" . Slett tilberedningstid med . Vend tilbake til normal drift med .

Avbrudd av hele prosessen:

Still driftsmodusbryter på 0.

Merk: Du kan også endre oppvarmingsmodus og temperatur mens tilberedningstiden forløper.

Tilberedningstid slutt

Du kan forskyve tilberedningstid slutt til et senere tidspunkt.



Eksempel: Klokken er 14:00. Maten trenger 40 minutters tilberedningstid. Den skal være ferdig kl. 15:30.

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

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

Forskyve tilberedningstid slutt

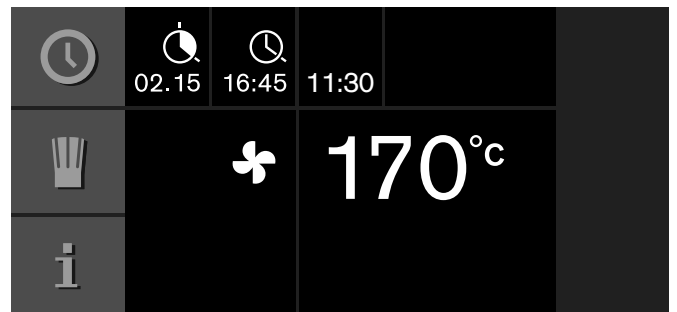
Du har stilt inn oppvarmingsmodus, temperatur og tilberedningstid.

- 1 Berør symbol .
- 2 Velg med ► funksjonen "Tilberedningstid slutt" .






3 Still inn ønsket tilberedningstid slutt med dreiebryteren.

4 Start med ►.




Apparatet er i venteposisjon. I displayet vises driftstypen, temperaturen, tilberedningstiden og tilberedningstid slutt. Det starter til beregnet tidspunkt og kobler automatisk ut når tilberedningstiden er utløpt.

Merk: Når symbolet  blinker: Du har ikke stilt inn tilberedningstiden. Still alltid først inn en tilberedningstid.

Etter at tilberedningstiden er utløpt kobler apparatet ut. Symbolet  pulserer og det lyder et signal. Det forstummer før tiden hvis du berører symbolet , åpner ovnsdøren eller stiller driftmodusbryteren på 0.

Endre tilberedningstid slutt:

Åpne timermeny. Velg med ► funksjonen "Tilberedningstid slutt" . Still inn ønsket tilberedningstid slutt med dreiebryteren. Start med ►.

Avbrudd av hele prosessen:

Still driftsmodusbryter på 0.

Langtidstimer



Med denne funksjonen holder apparatet med oppvarmingsmodusen "varmluft" en temperatur mellom 50 og 230°C.

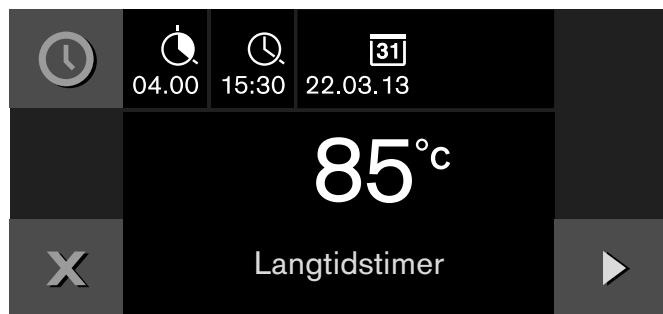
Du kan holde maten varm inntil 74 timer uten at du må slå på eller av.








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


Merk: Du må stille langtidstimeren på "tilgjengelig" i grunninnstillingene (se kapittel *Grunninnstillinger*).

Innstilling av langtidstimeren

- 1 Still driftsmodusbryter på .
- 2 Berør symbol .
Den foreslåtte verdien 24h ved 85°C vises i displayet. Starte med ▶
–eller–
endre tilberedningstid, tilberedningstid slutt, utkoblingsdato og temperatur.



- 3 Endre tilberedningstid :
Berør symbol . Still ønsket tilberedningstid inn med dreiebryteren.
- 4 Endre tilderedningstid slutt :
Berør symbol . Still ønsket tilderedningstid slutt inn med dreiebryteren.
- 5 Endre utkoblingsdato :
Berør symbol . Still ønsket utkoblingsdato inn med dreiebryteren. Bekreft med .
- 6 Endre temperatur:
Still ønsket temperatur inn med dreiebryteren.
- 7 Start med ▶.

Apparatet starter. I displayet vises  og temperatur.

Belysningen for stekeovnen og displayet er koblet ut. Bryterpanelet er sperret, ved berøringen høres det ingen tastetone.

Etter at tiden er utløpt oppvarmer apparatet ikke lenger. Displayet er tomt. Drei driftsmodusbryteren på 0.

Utkobling:




For å avbryte prosessen, drei driftsmodusbryteren på 0.

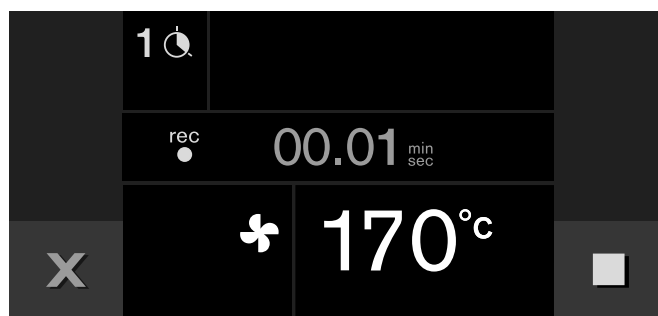
Individuelle oppskrifter


Du kan lagre opptil 50 individuelle oppskrifter. Du kan registrere en oppskrift. Du kan gi disse oppskriftene et navn slik at du rask og enkelt finner frem til dem ved behov.

Registrere oppskrift

Du har muligheten til å stille inn og derved registrere 5 faser etter hverandre.

- 1 Still driftsmodusbryter på ønsket oppvarmingsmodus.
Det vises symbol .
- 2 Berør symbol .
- 3 Velg med dreiebryteren en ledig lagringsplass.
- 4 Berør symbol .





- 5 Still inn ønsket temperatur med dreiebryteren.
- 6 Tilberedningstiden registreres.
- 7 Registrer videre fase:
Still driftsmodusbryter på ønsket oppvarmingsmodus. Still inn ønsket temperatur med dreiebryteren. Det begynner en ny fase.
- 8 Når retten har oppnådd det ønskede tilberedningsresultatet, berør symbolet  for å avslutte oppskriften.
- 9 Legg inn navnet under "ABC", (se kapittel *Legge inn navn*).

Merknader





- Registreringen av en fase begynner først når apparatet har oppnådd den innstilte temperaturen.
- Hver fase må vare minst 1 minutt.
- I løpet av det første minuttet i en fase kan du endre oppvarmingsmodus eller temperatur.

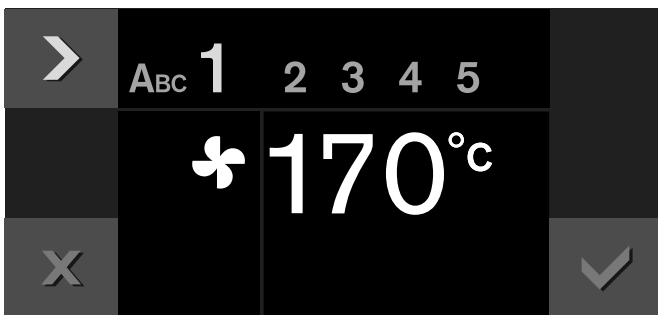
Innlesning av kjernetemperatur for en fase:





Sett steketermometeret i kontakten i ovnsrommet. Still inn oppvarmingsmodus og temperatur. Berør symbol . Still med dreiebryteren inn ønsket kjernetemperatur og bekreft med .

Programmere oppskrift




Du kan programmere og lagre inntil fem faser i tilberedningen.

- 1 Sett funksjonsvelgeren på ønsket varmetype. Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket temperatur. Symbolet  vises.
- 2 Berør symbolet .
- 3 Velg en ledig lagringsplass med dreieknappen.
- 4 Berør symbolet .
- 5 Tast inn navnet under "ABC" (se kapittel *Taste inn navn*).
- 6 Velg første fase med symbolet . Den først innstilte varmetypen og temperaturen vises. Du kan endre varmetype og temepratur med dreieknappene.



- 7 Velg tidsinnstilling med symbolet .
- 8 Still inn ønsket tilberedningstid med dreieknappen.
- 9 Velg neste fase med symbolet .
- eller -
Tilberedningen er komplett, avslutt inntasting.
- 10 Lagre med .
- eller -
Avbryt med  og gå ut av menyen.

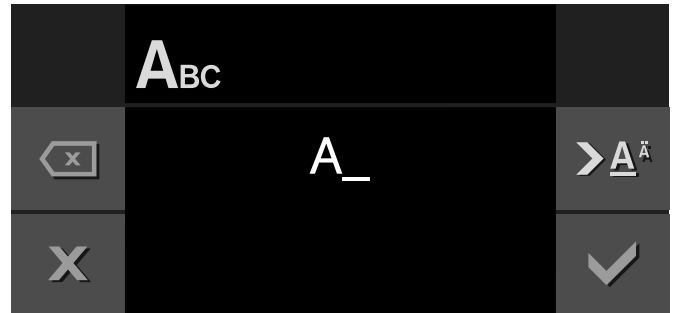
Angi kjernetemperatur for en fase:




Velg neste fase med symbolet . Still inn varmetype og temperatur. Berør symbolet . Velg ønsket kjernetemperatur med dreieknappen og bekreft med .



Merk: Du kan ikke legge inn tilberedningstid for faser med programmert kjernetemperatur.

Angi navn

- 1 Les inn navnet til oppskriften under "ABC".






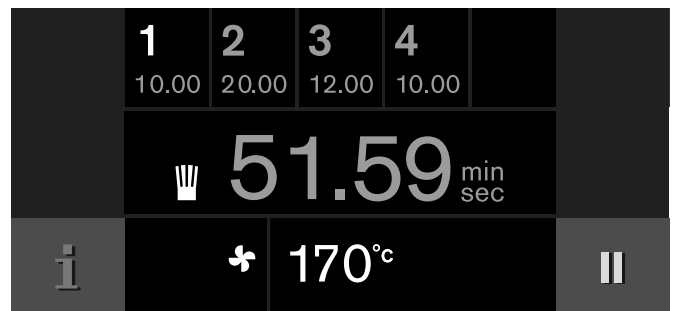
Dreiebryter	Velg bokstaver Et nytt ord begynner alltid med en stor bokstav.
	Kort trykk: markør til høyre Lang trykk: omkobling til omlyder og spesialtegn To trykk: linjeskift
	Kort trykk: markør til høyre Lang trykk: omkobling til omlyder og spesialtegn To trykk: linjeskift
	Slette bokstaver

- 2 Lagre med .
- eller -
Avbryt med  og forlat menyen.

Merk: Du angir navnet ved hjelp av de tilgjengelige latinske bokstavene, spesialtegnene og tallene.

Starte oppskrift

- 1 Still driftsmodusbryter på ønsket oppvarmingsmodus. Det vises symbol .
- 2 Berør symbol . Velg med dreiebryteren ønsket oppskrift.
- 3 Start med . Driften starter. Tiden forløper synlig. Innstillingene av fasene vises i indikatorlinjen.









Merknader





- Varigheten teller først ned når apparatet har nådd innstilt temperatur.
- Du kan endre temperaturen med dreieknappen mens oppskriften teller ned. Dette endrer ikke den lagrede oppskriften.

Endre oppskrift

Du kan endre innstillingene for en lagret eller programmert oppskrift.

- 1 Sett funksjonsvelgeren på ønsket varmetype. Symbolet  vises.
- 2 Berør symbolet .
- 3 Velg ønsket oppskrift med dreieknappen.
- 4 Berør symbolet .
- 5 Velg ønsket fase med symbolet . Programmert varmetype, temperatur og tilberedningstid vises. Du kan endre innstillingene med dreieknappen eller funksjonsvelgeren.
- 6 Lagre med .
- eller -
Avbryt med  og gå ut av menyen.

Slette oppskrift

- 1 Still driftsmodusbryter på ønsket oppvarmingsmodus. Det vises symbol .
- 2 Berør symbol .
- 3 Velg med dreiebryteren ønsket oppskrift.
- 4 Slett oppskriften med .
- 5 Bekreft med .

Kjernetemperaturmåler

Steketermometeret muliggjør eksakt, punktnøyaktig steking. Det måler temperaturen inne i maten. Den automatiske utkoblingen når ønsket kjernetemperatur blir oppnådd sikrer at all mat er nøyaktig ferdigstekt

Bruk bare det vedlagte steketermometeret. Du kan kjøpe den som reservedel hos kundeservicen eller i online-shop.

Steketermometeret kan bli skadet ved temperaturer over 250°C. Bruk den derfor bare i apparatet ved en maksimal temperaturinnstilling på 230°C.

Ta steketermometeret etter bruk alltid ut av ovnsrommet. Oppbevar det aldri i ovnsrommet.

Rengjør steketermometeret etter hver bruk med en fuktig klut. Ikke rengjør det i oppvaskmaskinen!

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Ved feil kjernetemperaturføler kan isolasjonen bli skadet. Bruk bare kjernetemperaturføleren som er beregnet på dette apparatet.

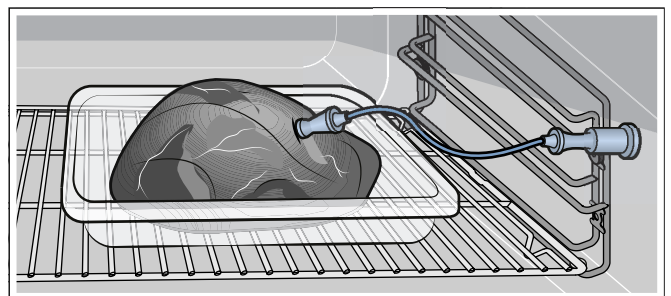
Advarsel – Forbrenningsfare!

Steketermometer og ovnsrom er meget varme. Bruk ovnshansker når du stikker steketermometeret inn og ut.

Plassere steketermometer i stekevaren

Stikk steketermometeret inn i stekevaren før du setter den inn i stekeovnen.

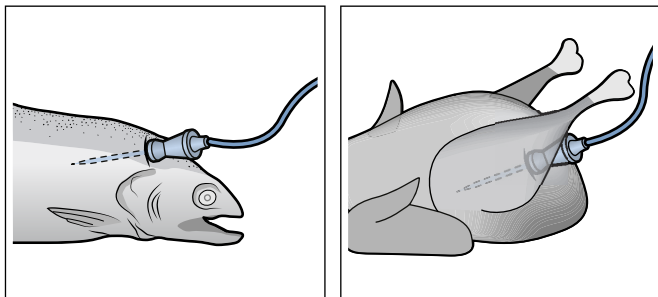
Stikk metallspissen inn i den tykkeste delen av stekevaren. Pass på at tuppen av spissen sitter omtrent i midten. Den skal ikke stikkes inn i fett, og ikke berøre kokekaret eller bein.



Skal du steke flere stykker, setter du steketermometeret midt i det største stykket.

Stikk steketermometeret helt inn.

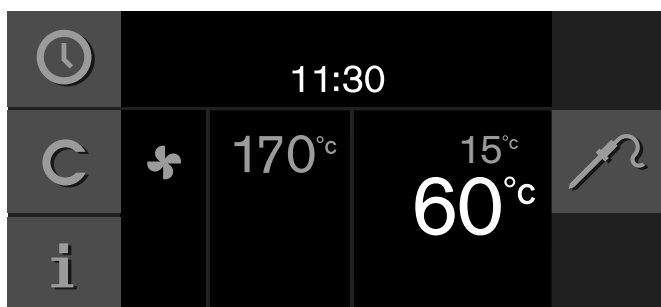
Ved steking av fjærkre er det viktig å passe på at tuppen på steketermometeret ikke befinner seg i hulrommet i midten eller berører bein, men sitter mellom buken og låret.



Når steketermometeret brukes til brød, skal det ikke settes inn i brødet før brødet har stekt i 10–15 minutter. Stikk steketermometeret inn i den kaldeste delen av brødet. Skorpen sørger for at steketermometeret ikke synker ned i deigen. Fortsett å steke brødet til ønsket kjernetemperatur er nådd.

Innstilling av kjernetemperaturen

- 1 Skyv stekevarer med steketermometer stukket inn i ovnsrommet. Stikk steketermometeret i kontakten i ovnsrommet og lukk apparatdøren. Klem ikke inn kabelen til steketermometeret! I display vises og den aktuelle kjernetemperaturen.
- 2 Still driftsmodusbryter på ønsket oppvarmingsmodus.
- 3 Still temperatur i ovnsrommet inn med dreiebryteren.
- 4 Berør symbol . Still med dreiebryteren inn ønsket kjernetemperatur for stekevarerne og bekreft med . Den innstilte kjernetemperaturen må være høyere enn den aktuelle kjernetemperaturen.



- 5 Apparatet varmer opp med den innstilte oppvarmingsmodusen. I displayet vises den aktuelle og under denne den innstilte kjernetemperaturen. Du kan til enhver tid endre den innstilte kjernetemperaturen.

Når den innstilte kjernetemperaturen er oppnådd i stekevarerne, lyder et signal. Tilberedningen avsluttes automatisk. Bekreft med og drei driftsmodusbryteren på 0.

Merknader

- Det målbare området er 15 °C til 99 °C. Utenom det målbare området vises "--°C" for den aktuelle kjernetemperaturen.
- Hvis du lar stekevarer stå i ovnen etter at ovnsdriften er avsluttet, vil kjernetemperaturen stige noe på grunn av restvarmen i ovnen.
- Når du stiller inn en programmering med steketermometeret og steketidsinnstillingen samtidig, så skru den programmeringen som først oppnår sin oppgitte verdi, apparatet av.

Endring av kjernetemperaturen:

Berør symbolet . Endre den innstilte kjernetemperaturen for matvaren med dreieknappen, og bekreft med symbolet .

Sletting av den innstilte kjernetemperaturen:

Berør symbolet . Slett den innstilte kjernetemperaturen med **C**. Apparatet varmer videre med vanlig ovnsdrift.

Veiledende verdier for kjernetemperaturen

Bruk bare ferske matvarer, ikke fryste varer. Opplysningene i tabellen er veiledende. De er avhengig av matvarenes kvalitet og beskaffenhet.

Av hygieniske årsaker bør man oppnå en kjernetemperatur på minst 62–70 °C ved særlig utsatte matvarer som fisk og vilt og 80–85 °C ved fjærkre og kjøttdeig.

Stekevare	Retningsverdi for kjernetemperatur
Storfe	
Roastbiff, oksefilet, entrecôte	
svært blodig	45–47 °C
blodig	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
Kjøttpudding	85 °C
Svinefilet	65–70 °C
Kalv	
Kalvestek, gjennomstekt	75–80 °C
Kalvebryst, fylt	75–80 °C

Stekevare	Retningsverdi for kjernetemperatur
Kalverygg	
rosa	58–60 °C
gjennomstekt	65–70 °C
Kalvefilet	
blodig	50–52 °C
rosa	58–60 °C
gjennomstekt	70–75 °C
Vilt	
Rådyrsadel	60–70 °C
Rådyrlår	70–75 °C
Biffer av hjortesadel	65–70 °C
Hare-/kaninsadel	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
Strutsestek	60–65 °C
Lam	
Lammelår	
rosa	60–65 °C
gjennomstekt	70–80 °C
Lammerygg	
rosa	55–60 °C
gjennomstekt	65–75 °C
Får	
Fårelår	
rosa	70–75 °C
gjennomstekt	80–85 °C
Fåresadel	
rosa	70–75 °C
gjennomstekt	80 °C
Fisk	
Filet	62–65 °C
Hel	65 °C
Terrin	62–65 °C
Annet	
Brød	96 °C
Paté	72–75 °C
Terrin	60–70 °C
Foie gras	45 °C

Grillspyd

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

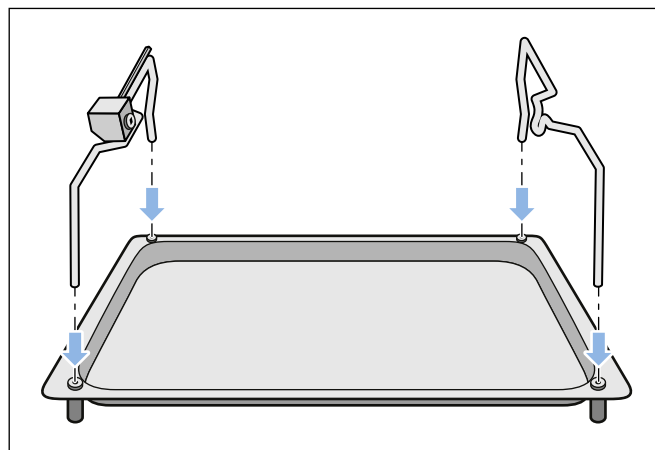
Du kan bruke grillspydet ved alle driftstyper. De beste resultater oppnår du ved driftstypene "hel grill" eller "overvarme".

Obs!

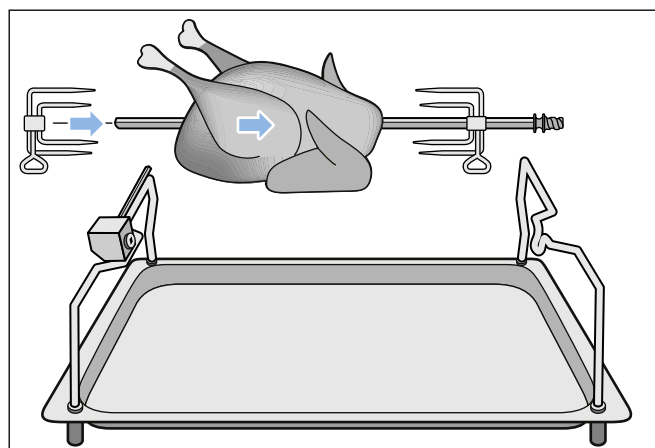
Ikke bruk steketermometer kombinert med grillspyd.

Forberedelse

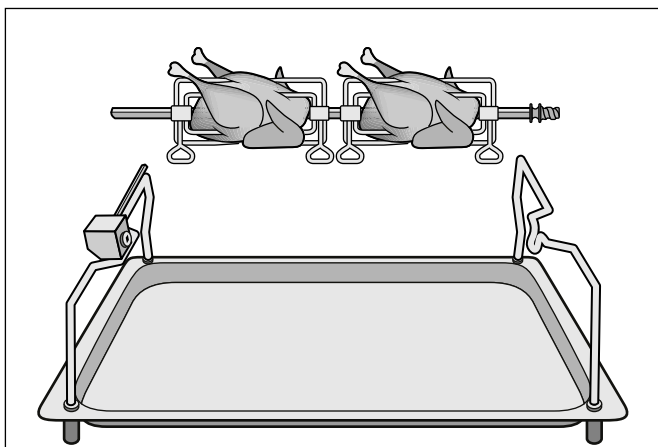
- 1 Stikk begge bøyene inn i bøssingene på grillpannen. Drivverket er på venstre side.
Merk: Pass på at bøyene er riktig plassert.



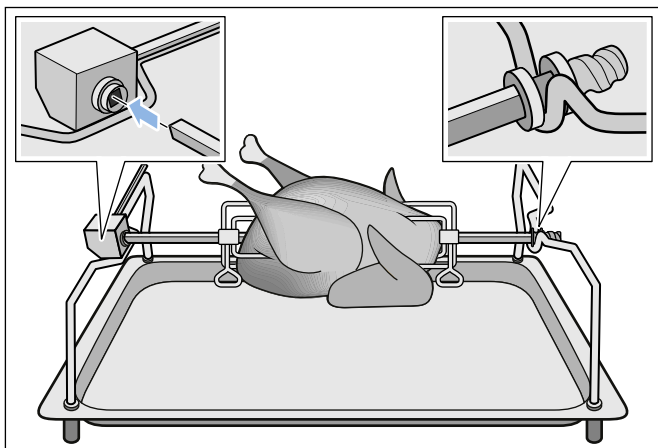
- 2 Sett høyre festeklemme på grillspydet og skru fast.
- 3 Fest maten midt på grillspydet. Fest deler som stikker ut (f.eks. vinger), slik at disse ikke berører grillelementet.
Sett venstre festeklemme på grillspydet og skru fast.



- 4 Dersom du vil tilberede to mindre kyllinger (maks. 1,5 kg/kylling) samtidig, skal disse festes med to festeklemmer hver.

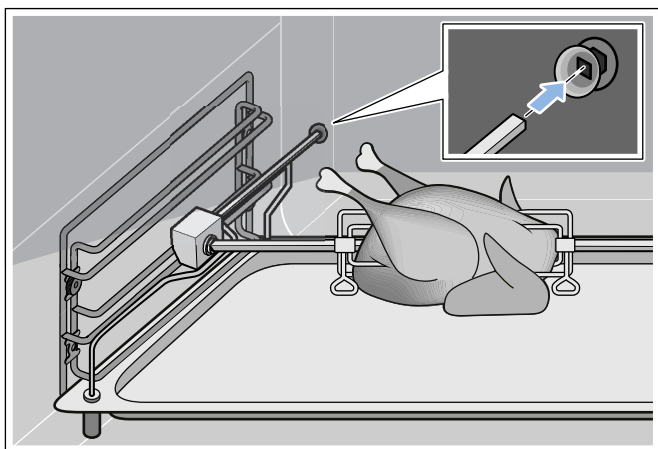


- 5 Legg grillspydets på bøyene. Smekk firkanten inn i drivverket.



- 6 Skyv grillpannen med spyd i nederste innsetningshøyde i stekeovnen.

Merk: Drevet må smekke inn i åpningen på stekeovnens bakvegg. Vri litt på grillspydets etter behov.




Slå på grillspyd

- 1 Still inn ønsket temperatur og varmetype.
- 2 Trykk på symbolet . Grillspyddriften slås på.



Slå av grillspyd

- 1 Berør symbol . Grillspydets stopper.
- 2 Slå av stekeovnen med driftsmodusbryteren.
- 3 Ta ut grillkar med grillspyd og sett det på et stabilt, varmebestandig underlag.
⚠ Advarsel – Forbrenningsfare!
Bruk en hanske for å ta ut maten.
- 4 Skru på håndtaket på siden for å ta av grillspydets.

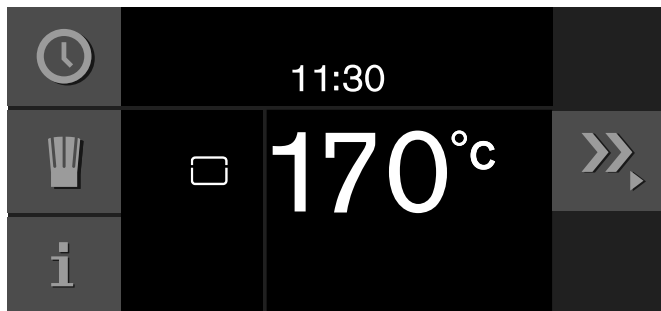
Merknader

- Benytt grillspydets kun ved stekeovnstemperaturer opptil maks. 250 °C.
- Rengjør ikke grillspydets drivverk i oppvaskmaskinen.

Bruningstrinn

Kun ved innstilt oppvarmingsmodus "Stekegryte":
I bruningstrinnet oppvarmer stekeovnen med full effekt i ca. 3 minutter. Slik kan du f. eks. brune biffer på sterk varme.

Berør symbolet **»**. Bruningstrinnet starter. Du kan også stille inn bruningstrinnet flere ganger etter hverandre.



For å avslutte bruningstrinnet før tiden, berør symbolet **»**.

Barnesikring

For at barn ikke skal kunne betjene apparatet utilsiktet, er apparatet utstyrt med barnesikring.

Merknader

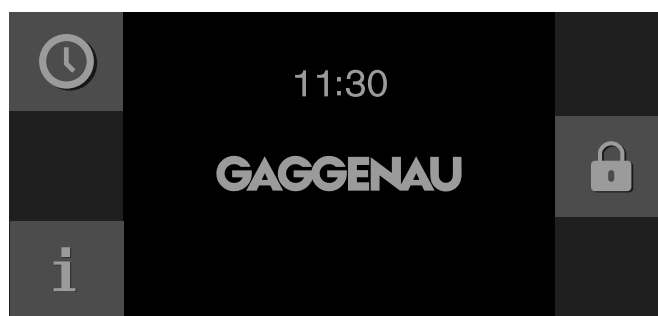
- Du må stille inn barnesikringen som "tilgjengelig" i grunninnstillingene (se kapittelet "Grunninnstillinger").
- Dersom det blir strømbrudd mens barnesikringen er aktivert, kan barnesikringen være deaktivert når strømmen kommer tilbake.

Aktivere barnesikringen

Forutsetning:

Driftsmodusbryteren står på 0.

Berør symbolet **🔒** i minst 6 sekunder.



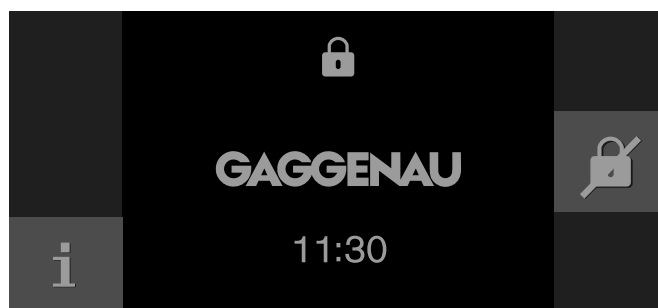
Barnesikringen er aktivert. Standby-visningen vises. Symbolet **🔒** vises oppe i displayet.

Deaktivere barnesikringen

Forutsetning:

Driftsmodusbryteren står på 0.


Berør symbolet **🔓** i minst 6 sekunder.




Barnesikringen er deaktivert. Du kan stille inn apparatet som vanlig.



Grunninnstillinger

I grunninnstillingene kan du tilpasse apparatet ditt individuelt.

- 1 Drei driftsmodusbryter på **S**.
- 2 Velg med dreiebryteren "Grunninnstillinger".
- 3 Berør symbol .
- 4 Velg ønsket grunninnstilling med dreiebryteren.














5 Berør symbol .








6 Still grunninnstillingen inn med dreiebryteren.

7 Lagre med  eller avbryt med  og forlat den aktuelle grunninnstillingen.

8 Drei driftsmodusbryteren på **0** for å forlate menyen Grunninnstillinger.

Endringene er lagret.

	Grunninnstilling	Mulige innstillinger	Forklaring
	Lysstyrke	Trinn 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Stille inn lysstyrken i displayet
	Standby-visning	På*/av - Klokke - Klokke + GAGGENAU-logo* - Dato - Dato + GAGGENAU-logo* - Klokke + dato - Klokke + dato + GAGGENAU-logo	Bildet som vises i standby-visningen. Av: ingen visning. Med denne innstillingen reduserer du standby-strømforbruket til apparatet. På: Flere visninger kan stilles inn. Bekreft "PÅ" med  og velg ønsket visning med dreieknappen. Utvalget vises.
	Displayvisning	Redusert* / standard	Ved innstillingen Redusert vises bare den viktigste informasjonen i displayet etter en liten stund.
	Berøringsfelt-farge	Grå*/hvit	Velg farge på symbolene på berøringsfeltene
	Berøringsfelt-tone	Tone 1* / Ton 2 / Av	Velg signaltone ved å berøre et berøringsfelt
	Berøringsfelt-tone-styrke	Trinn 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Stiller inn lydstyrke for lydsignalet til berøringsfeltet
	Oppvarmingstid/-signal	Oppvarming med signal Hurtigoppvarming med signal* Oppvarming uten signal Hurtigoppvarming uten signal	Du hører en signaltone når ønsket temperatur er nådd under oppvarmingen. Ved hurtigoppvarming nås den ønskede temperaturen spesielt raskt.
	Signal-volum	Trinn 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Stille inn volum på lydsignalet
	Klokkeslett-format	AM/PM / 24 h*	Visning av klokkeslett i 24- eller 12-timers format
	Klokkeslett	Aktuelt klokkeslett	Stille inn klokkeslett
	Tidsomstilling	Manuell*/automatisk	Automatisk omstilling av klokkeslett ved overgang fra sommer- til vintertid. Ved automatisk: Innstilling av måned, dag og uke da tiden skal omstilles. Still inn for både sommer- og vintertid.
	Datoformat	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	Stille inn datoformat

	Dato	Gjeldende dato	Stille inn dato. Bytt mellom år/måned/dag med symbol ➤.
	Temperatur-format	°C* / °F	Stille inn temperaturenhet
	Språk	Tysk* / Fransk / Italiensk / Spansk / Portugisisk / Nederlandsk / Dansk / Svensk / Norsk / Finsk / Gresk / Tyrkisk / Russisk / Polsk / Tsjekkisk / Slovensk / Slovakisk / Arabisk / Hebraisk / Japansk / Koreansk / Thai / Kinesisk / Engelsk US / Engelsk	Velg språk for displaytekstene. Merk: Ved omstilling av språket blir systemet startet på nytt, dette kan ta noen sekunder. Deretter lukkes grunninnstillingsmenyen.
	Fabrikkinnstillinger	Tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillinger	Bekreft spørsmålet "Slette alle individuelle innstillinger og tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillinger?" med ✓ eller avbryt med X. Merk: Ved tilbakestilling til fabrikkinnstillingene blir alle individuelle oppskrifter slettet. Etter tilbakestilling til fabrikkinnstillingene kommer du tilbake til menyen "Første innstillinger".
	Demo-modus	På/av*	Kun til presentasjonsformål. Apparatet blir ikke varmt i demomodus, men alle andre funksjoner er tilgjengelige. Innstillingen "Av" må være aktivert for normaldrift. Innstillingen er bare mulig i de tre første minuttene etter tilkobling av apparatet.
	Langtidstimer	Ikke tilgjengelig* / tilgjengelig	Tilgjengelig: Langtidstimeren kan stilles inn; se kapitlet Langtidstimer.
	Barnesikring	Ikke tilgjengelig* / tilgjengelig	Tilgjengelig: Barnesikringen kan aktiveres (se kapitlet "Barnesikring").
* fabrikkinnstilling			

Rengjøring og vedlikehold

Apparatet holder seg pent og intakt lenge hvis du vedlikeholder og rengjør det grundig. Her finner du beskrivelse av hvordan du skal vedlikeholde og rengjøre apparatet riktig.

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

Pærene blir svært varme når ovnen er i bruk. Det er fortsatt fare for forbrenning en stund etter at ovnen er slått av. La pærene avkjøles før du rengjør apparatet. La lyset være slått av under rengjøringen.

⚠ Advarsel – Fare for personskader!

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.

Rengjøringsmidler

Vær oppmerksom på angivelsene i tabellen slik at de forskjellige overflater ikke blir skadet av gale rengjøringsmidler.

Ikke benytt

- skarpe eller skurende rengjøringsmidler
- ikke metall- eller glasskrape for rengjøring av glassplaten i apparatdøren.
- Ikke benytt metall- eller glasskrape for rengjøring av dørtetningen.
- ikke harde skureputer og svamper.

Vask nye svampkluter grundig før bruk.

Område	Rengjøringsmiddel
Glassruter	Glasspussemiddel: Rengjør med en myk klut eller mikrofiberklut. Ikke bruk glasskrape.
Display	Tørk av med en mikrofiberklut eller en lett fuktet klut. Ikke tørk av med våt klut.
Rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det dannes rust. Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice eller i faghandelen.

Område	Rengjøringsmiddel
Aluminium, svart matt (innvendig dør-ramme, sidepanel ved siden av ovnsrom)	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Fastbrent mat og fett fjernes med fettløser (artikkelnr. 00311781 ved kundeservice eller i nettbutikken). Følg produsentens anvisninger. Obs! Overflateskader på grunn av bruk av uegnet vaskemiddel. Unngå bruk av skarpe eller skurende rengjøringsmidler.
Ovnsrom	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut.
Kraftig tilsmusset ovnsrom	Rengjøringsgel i sprayform for stekeovn (bestillingsnummer 00311860 hos kundeservice eller i nettbutikken). Vær obs på følgende: <ul style="list-style-type: none"> ● Må ikke komme på dørtetningen. ● La den virke i maks. 12 timer. ● Må ikke brukes på varme flater. ● Skyll grundig med vann etterpå. ● Følg anvisningene fra produsenten.
Glassdeksel til ovnslampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Dørtetning Må ikke fjernes.	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut; bruk ikke skuremidler. Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring.
Kjernetemperaturmåler	Rengjør med en fuktig klut. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg, og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Innskyvningsrister	Oppvaskmaskin, se kapittelet "Ta ut innskyvningsrister"
Grillspyd	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Drivmekanismen til grillspydet må ikke bløtlegges eller vaskes i oppvaskmaskin.
Teleskoputtrekk (ekstrautstyr)	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke bløtlegges eller vaskes i oppvaskmaskin.
Bakesten (ekstrautstyr)	Fastbrent smuss fjernes med børste. Bakestenen skal aldri rengjøres våt.
Stekegryte (ekstrautstyr)	Varmt såpevann: Bløtlegg, og rengjør med en oppvaskklut eller børste. Stekegryten må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Mikrofiberklut

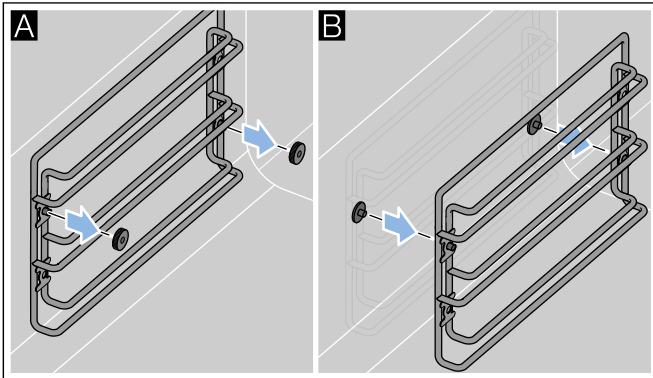
Mikrofiberkluten med cellestruktur er spesielt egnet til rengjøring av ømfintlige overflater som glass, glasskeramikk, rustfritt stål og aluminium (bestillingsnr. 00460770 hos kundeservice eller i vår nettbutikk). Den fjerner vannholdig og fettholdig smuss i én omgang.

Ta ut innskyvningsrister

Du kan ta ut innskyvningsristene for å rengjøre dem.

Ta ut innskyvningsristene

- 1 Legg et kjøkkenhåndkle inn i stekeovnen for å beskytte emaljen mot riper.
- 2 Løsne riflemutterne **A**.
- 3 Ta ut innskyvningsristene **B**.



Du kan vaske innskyvningsristene i oppvaskmaskin.

Hekte inn innskyvningsristene

Merk: Høyre og venstre rist er identiske.

- 1 Sett inn innskyvningsristene. Kontroller at innsetningshøyde 3 befinner seg øverst (se figuren).
- 2 Trekk til riflemutterne.

Pyrolyse (selvrens)

Ved pyrolyse varmes stekeovnen opp til 485 °C. Dermed brennes rester fra steking, grilling og baking opp, og du trenger bare fjerne asken fra ovnsrommet.

Pyrolysen varer i 3 timer. Du kan forskyve utkoblingstiden for pyrolysen (f.eks. hvis du ønsker at pyrolysen skal utføres på nattestid).

⚠ Advarsel – Brannfare!

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr under pyrolytisk ovnsrens. Før hver pyrolytisk rengjøring må du fjerne grov smuss fra ovnsrommet og tilbehøret.

⚠ Advarsel – Brannfare!

Apparatet blir svært varmt på utsiden når pyrolytisk rengjøring pågår. Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkkenhåndklær, på håndtaket. Hold fremsiden av apparatet fri. Hold barn på avstand.

⚠ Advarsel – Fare for alvorlige helseskader!

Apparatet blir svært varmt på utsiden når pyrolytisk rengjøring pågår. Slippbelegget på brett og former ødelegges av den høye varmen, og det oppstår giftgasser. Ikke la brett og former med slippbelegg stå i ovnen når pyrolytisk rens pågår. Det er bare emaljert tilbehør som kan være i ovnen under selvrens.






Forberede pyrolyse

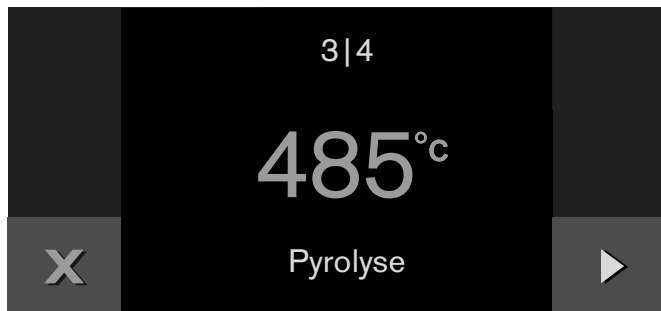
Obs!

Fare for brann! Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr. Tørk av ovnsrommet med en fuktig klut.

- Fjern grovt smuss og matrester fra stekeovnen.
- Rengjør dørtetningen, innsiden av døren og glassruten for hånd ettersom disse delene ikke rengjøres av pyrolysen.
- Ta alle løse deler ut av ovnsrommet. Innskyvningsristene er pyrolysefaste. Det må ikke være igjen noen gjenstander i ovnsrommet!
- Kontakt for ekstra varmeelement bakerst i ovnsrommet: Påse at dekselet er satt i kontakten.
- Lukk stekeovnsdøren.

Starte pyrolyse

- 1 Still driftsmodusbryter på **S**.
- 2 Det vises symbol  . Bekreft med .
- 3 Det vises utkoblingstiden når pyrolysen skal bli ferdig. Forskyv hvis ønsket utkoblingstiden med dreiebryteren. Bekreft med .
- 4 Ta alt utstyr ut av ovnsrommet og fjern grov smuss. Bekreft med .
- 5 Start med  . Rengjøringstiden forløper i displayet. Hvis utkoblingstiden er blitt forskjøvet, forløper tiden i displayet til pyrolysen starter. Lampen i ovnsrommet forblir utkoblet.



Etter 3 timer lyder et signal. En melding vises i displayet. Når ovnsrommet er avkjølt tørker du den gjenværende asken med en fuktig klut bort fra ovnsrommet.

Merk: Stekeovnsdøren blir låst for din sikkerhet. Ved avkjølingen blir dørlåsen åpnet så snart temperaturen er under 200°C.

Rengjøring av tilbehør med pyrolyse

Gaggenau stekebrett og grillpanner er belagt med pyrolysefast emalje. For at stekeovnen skal rengjøres optimalt, anbefaler vi likevel at alt tilbehør tas ut av stekeovnen. Det er kun dette som gir optimal varmefordeling.

Dersom du ønsker å fjerne fastbrente rester fra stekebrettet eller grillpannen, må du alltid være obs på følgende:

Merknader




- Fjern grovt smuss, stekesjy og matrester før pyrolysen. Matrester, fett og stekesjy kan ta fyr under pyrolysen.
- Skyv bare ett stekebrett eller én grillpanne av gangen inn i den nederste listen i ovnen!
- Skyv stekebrettet eller grillpannen helt inn til stopp.
- Grillrist, grillspyd, støpejernsgryte, bakesten, steketermometer og annet tilbehør må ikke rengjøres med pyrolyse.
- På grillpanner med hylser i rustfritt stål kan disse hylsene få misfarging under pyrolysen! Dette påvirker ikke kvaliteten.

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Ofte kan du lett fjerne feil selv. Vær oppmerksom på de følgende henvisningene før du ringer kundeservicen.

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

Feil	Mulig årsak	Løsning
Apparatet fungerer ikke, ingen visning i displayet	Støpsel er ikke satt inn	Koble apparatet til strømmettet
	Strømbrudd	Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer
	Sikring defekt	Kontroller i sikringsboksen om sikringen for apparatet er i orden
	Feilbetjening	Koble ut sikringen for apparatet i sikringsboksen og koble inn igjen etter ca. 60 sekunder
Apparat lar seg ikke starte	Apparatdør er ikke lukket helt	Lukk apparatdør
Apparatet fungerer ikke, displayet reagerer ikke. I displayet vises 	Barnesikring aktivert	Deaktiver barnesikringen (se kapitlet "Barnesikring")
Apparat kobler automatisk ut	Sikkerhetsutkobling: Apparatet ble ikke betjent i 12 timer	Bekreft meldung med  , koble ut apparat og still det inn på nytt
Apparatet varmes ikke opp, i displayet vises 	Apparatet er i demomodus	Deaktiver demomodus i grunninnstillingene
Feilmelding "Exxx"		Ved feilmeldinger vrir du driftsmodusbryteren til 0 . Dersom visningen slukker, var det et forbigående problem. Dersom feilen forekommer gjentatte ganger eller visningen blir værende, ring kundeservice og oppgi feilkoden.


Strømbrudd

Apparatet takler noen få sekunders strømbrudd. Ovnslampen fortsetter.

Dersom strømbruddet varte lenger og apparatet var i drift, viser displayet en melding. Driften er avbrutt.

Vri driftsmodusbryteren til **0**. Deretter kan du ta apparatet i bruk som vanlig.

Demo-modus

Dersom symbolet  vises i displayet, er demomodus aktivert. Apparatet varmes ikke opp.

Koble apparatet fra strømmettet et kort øyeblikk (slå av hovedsikringen i huset eller den gjeldende sikringen i sikringsskapet). Deretter deaktiverer du demomodus i grunninnstillingene innen 3 minutter (se kapitlet "Grunninnstillinger").

Bytte stekeovnslampe

Du kan bytte stekeovnslampe. Du får halogenlamper som tåler høy temperatur, hos kundeservice eller i faghandelen. Bruk bare halogenpærer av samme type.

- Øverste pære: 60 W/230 V/G9
- Pære på siden: 10 W/12 V/G4

⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Ved utskifting av ovnslampe er det strøm på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet.

⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

Pærene blir svært varme når ovnen er i bruk. Det er fortsatt fare for forbrenning en stund etter at ovnen er slått av. La pærene avkjøles før du skifter dem.

Merk: Ta den nye halogenlampe alltid med en tørr klut ut av emballasjen. Lampens levetid forlenges ved dette.

Skifte stekeovnslampe oppe

- 1 Løsne skrue på lampedekselet. Lampedekselet felles ned.
- 2 Trekk ut halogenlampe. Sett inn den nye halogenlampe.
- 3 Fold opp lampedeksel og skru fast.
- 4 Koble sikring i sikringsboksen inn igjen.

Utskifting av stekeovnslampe på siden

- 1 Legg et kjøkkenhåndkle i stekeovnen for å unngå skader.
- 2 Løsne fingermutrer på innsettristen. Ta av innsettristen.
- 3 Trykk låsefjær oppe til side. Ta av glassdeksel.
- 4 Trekk ut halogenlampe. Sett inn den nye halogenlampe.
- 5 Sett glassdeksel nede i låsefjæren og smekk inn oppe. Den avfasede siden på glassdekselet må peke mot ovnsrommet.
- 6 Ta kjøkkenhåndkleet ut av stekeovnen.
- 7 Koble sikring i sikringsboksen inn igjen.

Utskifting av glassdekselet

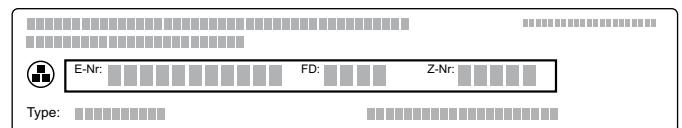
Hvis glassdekselet i stekeovnen er skadet, må det skiftes ut. Du får dekslene hos kundeservicen. Vennligst oppgi E-nummeret og FD-nummeret til apparatet.

Kundeservice

Hvis apparatet trenger reparasjon, kan du henvende deg til kundeservice. Vi finner alltid en løsning, også for å unngå unødvendig besøk av servicepersonell.

E-nummer og FD-nummer

Ved kontakt med kundeservice må du oppgi produktnummer (E-nr.) og produksjonsnummer (FD-nr.), slik at vi kan bistå deg best mulig. Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner ovnsdøren.



For at du skal slippe å bruke tid på å lete når du trenger det, bør du notere opplysningene om apparatet og telefonnummeret til kundeservice med en gang.

E-nr.

FD-nr.

Kundeservice ☎

Vær oppmerksom på at besøk av servicepersonell ikke er gratis dersom det er snakk om feil bruk av apparatet. Dette gjelder også i garantitiden.

Kontaktadressene til alle land finnes i den vedlagte fortegnelsen over kundeservice.

Reparasjonsoppdrag og rådgivning ved feil

N 22 66 06 46

Du kan stole på produsentens kompetanse. Da kan du være sikker på at reparasjonen utføres av en kvalifisert servicetekniker som bruker originale reservedeler til å reparere husholdningsapparatet ditt.

Tabeller og tips

- Forvarm alltid apparatet. Slik oppnår du de beste resultatene. De angitte tilberedningstidene tar utgangspunkt i et forvarmet apparat.
- De angitte verdiene er veiledende. Faktisk tilberedningstid avhenger av kvaliteten, vekten, tykkelsen og temperaturen på råvaren.
- I tabellene er det oppført temperaturområder og/eller tidsområder. Begynn med den laveste verdien. Ved behov kan du velge lengre varighet neste gang. Lavere temperatur gir jevnere steking. Ved behov kan du velge en høyere temperatur.
- Angivelsene tar utgangspunkt i gjennomsnittlige mengder for seks personer.
- Stekeovnens størrelse gjør det også mulig å tilberede større mengder mat. Hvis du ønsker å tilberede mer, må tilberedningstiden forlenges med 5–10 minutter.
- Bruk kokekaret som er angitt. Hvis du bruker annet kokekar, kan tilberedningstiden bli kortere eller lengre.
- Du kan bruke alle typer varmebestandige kokekar. Sett kokekaret midt på grillristen. Til større steker kan du også bruke grillpannen.
- Ikke legg matvarene for tett på grillristen eller stekebrettet. Bare da sikres optimal varmesirkulasjon.
- Du kan ta ut innsettingsstativene på sidene ved tilberedning av store matvarer. Sett grillristen rett på bunnen i ovnsrommet og legg matvarene eller stekegryten på risten. Ikke legg matvarene eller stekegryten rett på emaljebunnen.
- Ovnsdøren i den forvarmede stekeovnen må bare åpnes raskt når du skal sette inn maten.
- Innsettingshøydene telles nedenfra og opp.
- Når du tar ut glassformen må du sette den på en tørr bordskåner, aldri på et kaldt eller vått underlag. Glasset kan sprekke.
- Til driftstypene stekegrytefunksjon og bakesteinfunksjon trenger du tilleggsutstyr.
- Varmetypen Eco-varmluft:
Energisparende varmluftdrift til kaker, kjøtt, gratenger og suffleer. Restvarmen utnyttes optimalt. Komfortfunksjonene blir værende deaktivert (f.eks. ovnsrombelysningen og katalysatoren). Ovnstemperaturen kan bare vises under oppvarmingen. Ikke forvarm stekeovnen. Sett rettene inn i kaldt, tomt ovnsrom og start den angitte tilberedningstiden. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen. På den måten unngår du varmetap.

Grønnsaker

- Ovnstekte grønnsaker er et godt alternativ til pannestekte grønnsaker. Smaksstoffene blir konsentrert og får en ekstra aroma i ovnen. I tillegg trengs det mindre fett til tilberedningen.
- Vask grønnsakene og bland dem sammen i en bolle med litt olje. Ha det i en ildfast form eller grillform og fordel det jevnt utover.
- Bland grønnsakene minst én gang i løpet av tilberedningstiden. Krydre etter tilberedningen og ha i friske urter etter smak.
- Grønnsakene egner seg som varm eller kald forrett, vegetarisk hovedrett eller som tilbehør til fisk eller kjøtt.
- Bruk en gratengform ved tilberedning av små porsjoner (til 2–3 personer) og sett den på grillristen. Ellers vil matvarene svi seg eller bli tørre i grillpannen.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning av dypfrysede varer og halvfabrikata.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Grønnsaksspyd	Grillrist + grillpanne	3	220	~~~~~	24*	Hvis du bruker trespyd, må du kutte av endene eller la dem ligge i bløt over natten, slik at de ikke blir brent. Serveringsforslag: paprika, løk, mais (forkokt), cherrytomater, squash
Grønn asparges, grillet	Grillpanne	3	300	~~~~~	6–10*	Serveringsforslag: Smak til med løk, olje, eddik, salt og pepper. Tilberedningstiden tilpasses størrelsen på maten.
Rotgrønnsaker	Grillpanne	2	200	✿	30*	Serveringsforslag: Gulrøtter, selleri, kålrot, rødbeter, smak til med olje, hvitløk, salt og pepper.
Gresskarbåter	Grillpanne	2	200	✿	30*	Serveringsforslag: Smak til med olje, hvitløk, ingefær, spisskummen, salt og pepper.
Antipasti	Grillpanne	3	250	~~~~~	15–20*	Serveringsforslag: Drypp over balsamicoeddik mens grønnsakene fortsatt er varme.
Escalivada (ovnstekte grønnsaker fra Middelhavet)	Gratengform + grillrist	3	280	~~~~~	15–20*	Serveringsforslag: Auberginer, løk, tomater, paprika, olje. Smaker både varmt og kaldt.
Ratatouille	Grillpanne	2	200	--- ---	35–40*	Serveringsforslag: Strø over parmesan til slutt.
Ovnstekte tomater	Gratengform + grillrist	2	120	✿	60	Serveringsforslag: Cherrytomater eller tomatskiver, ha litt rosmarin og hvitløk i formen og hell over litt olje og honning. Hell om ønskelig kokt vann over tomatene og skåld dem.
Sikori	Gratengform + grillrist	2	180	✿	30	Serveringsforslag: Del i to, krydre, rull inn i kokt skinke, hell over fløte- eller béchamelsaus og strø over ost.
		2	180	✿ ^e	60	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
Grønnsaksgrateng	Gratengform + grillrist	2	200	--- ---	30	Forstek/forvell grønnsakene og andre ingredienser.

* Snu etter halve tilberedningstiden.

Tilbehør og retter

- Det vanligste tilbehøret som tilberedes i stekeovn, lages med potet, for eksempel potetgrateng. Men man kan også tilberede lekkert tilbehør i stekeovnen som vanligvis stekes i stekepannen, f.eks. potetkaker eller stekte poteter. Fordelen med å tilberede det i stekeovnen, er at man kan tilberede større mengder på en gang, det blir mindre matos i rommet, og man kan bruke mindre fett i tilberedningen.
- Et annet viktig tilbehør fra ovnen, er ost. Særlig vegetarretter blir gode med ost, eller man kan servere ost som forrett eller fingermat, avhengig av hvordan den tilberedes.
- Retter som er egnet for tilberedning i stekeovn, er særlig gratinerte retter som gratenger og suffleer. Også retter med deigbunn, f.eks. pizza eller paikaker, og eggeretter med fyll, f.eks. tortilla.
- Bruk en ildfast form ved tilberedning av små porsjoner (til 2–3 personer) og sett den på grillristen. Ellers vil små porsjoner svi seg eller bli tørre i grillpannen.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning av dypfryste varer og halvfabrikata.

Ret	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Tilbehør						
Saltbakte poteter	Gratengform + grillrist	2	200	---	60*	Fyll en gratengform med 1,5 cm havsalt. Legg oppi små poteter med skall, pensle med olivenolje.
Potetbåter	Stekebrett + bakepapir	2	200	✿	20–25*	Serveringstips: Kutt potetene i båter, krydre med olivenolje, paprika og salt.
Pommes frites, fersk	Stekebrett + bakepapir	3	200	✿	15–30*	Serveringstips: Ha på litt olje, krydre med salt, paprika- eller karripulver etter tilberedning.
Pommes frites, dypfrost	Stekebrett + bakepapir	2	220	✿	14–16*	Fordel frossen pommes frites på stekebrettet.
Potetgrateng	Gratengform + grillrist	2	180	✿	45	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
		2	180	✿ ^e	75	
Potetkaker	Stekebrett	2	175	✿	30*	Smør platen godt inn med olje, form potetmassen til lapper, pensle med olje.
Hvit geitost i bacon	Stekebrett + bakepapir	2	220	✿	6	Smøreost av hvit geitost eller camembert av geitemelk er egnet.
Geitost med honning	Stekebrett + bakepapir	2	200	✿	6	Serveringstips: Drypp lavendelhonning over smøreost av hvit geitost eller camembert av geit, og strø pinjekjerner over.
Stekt camembert, panert, dypfrost	Stekebrett + bakepapir	2	180	✿	20	Stek til paneringen begynner å boble.
Mozzarella-pinner, dypfrost	Stekebrett + bakepapir	2	180	✿	8	
Feta	Gratengform + grillrist	2	250	☼	12	Serveringstips: Ha fetaost i en form sammen med olje, tomat, løk, hvitløk og rosmarin, og krydre med salt og pepper.
Ovnsbakt ost, fersk	Stekebrett	2	180	✿	20	Kutt kryss i osten og brett den utover etter 10 minutter. Formen skal ikke være så mye større enn osten, fordi den da ikke renner utover.

* Snu etter halve tilberedningstiden.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Var- metype	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Retter						
Tortilla	Grateng- form + grill- rist	2	160	✿	40	Serveringstips: Med paprika, oliven, løk, serranoskinke og manchego-ost.
Bondeomelett	Grateng- form + grill- rist	2	160	✿	40	Serveringstips: Med grønn og hvit asparges og gravlaks.
Frittata	Grateng- form + grill- rist	2	190	---	40–45	Serveringstips: Med spinat, løk og reker.
Enchiladas, gratinert	Grateng- form + grill- rist	2	200	---	10–15	
Lasagne	Grateng- form + grill- rist	2	175	✿	40	Serveringstips: Klassisk eller vegetarisk med grillede grønnsaker og bøffelmozzarella.
		2	175	✿ ^e	70	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
Makaroni og ost	Grateng- form + grill- rist	2	180 / 220	✿	20	Øk temperaturen til 220 °C etter 10 minutter og la osten brunes i 10 minutter for å få en sprø skorpe.
Ostespätzle	Grateng- form + grill- rist	2	180 / 220	✿	30	Legg nykokt spätzle i lag i en form og strø ost mellom hvert lag. Avslutt med et lag ost og sprøstekt løk og øk temperaturen til 220 °C i 5 minutter.
Minivåruller, dypfryst	Stekebrett + bakepapir	2	210	✿	15*	
Pizza, fersk	Stekebrett	2	250	---	8–12	Smør stekebrettet lett inn eller bruk bakepapir.
Pizza, dypfryst	Grillrist	2	200	✿	13	
Amerikansk pizza (tykk bunn), dypfryst	Stekebrett	2	200	---	20–24	Uten forvarming! Ved forvarmet ovn kan tilberedningstiden forkortes med 4 minutter.
Paikake, fersk	Stekebrett	2	250	---	7–9	Serveringstips: Klassisk eller med smøreost av hvit geitost, parmaskinke, fiken og vårløk.
Paikake, dypfryst	Grillrist	2	220	✿	10–12	
Quiche	Paiform + grillrist	2	200	---	15 + 20	Stikk flere ganger i bunnen med en gaffel og forstek i 15 minutter. Ha på fyllet og stek i 20 minutter til.
Løkpai	Paiform + grillrist	2	200	---	40–50	Stikk flere ganger i bunnen med en gaffel.
* Snu etter halve tilberedningstiden.						

Fisk

- Fisk bør (av hygieniske grunner) ha en kjernetemperatur på minst 62–70 °C etter tilberedning. Da er fisken også ideelt tilberedt. → "Kjernetemperaturmåler" på side 21
- Salt fisken først etter tilberedning. Slik holder den på sin naturlige aroma og mister mindre væske.
- Pensle grillristen og stekebrettet med litt olje, eller bruk bakepapir. Slik unngår du at fisken blir hengende igjen på grillristen.
- På fileter med skinn: Legg fisken med skinnsiden opp, slik at den bedre bevarer strukturen og aromaen.
- Hvis du bruker trespyd, må du kutte av endene eller la dem ligge i bløt over natten før du trer på maten, slik at spydene ikke blir brent.
- Hvis du bruker grillpanne med innsatsrist: Ha ca. 100 ml vann i grillpannen, slik at væsken fanges opp og stekeovnen holder seg ren. Hvis du tilsetter for mye vann, endres stekeresultatet fordi det oppstår for mye damp.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning av dypfryste varer og halvfabrikata.

Retten	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Rekespyd, fersk	Grillrist + grillpanne	3	180	~~~~~	10*	
Reker, unntatt dypfryst	Grillrist + grillpanne	2	180	✿	14*	
Fiskespyd	Grillrist + grillpanne	3	200	~~~~~	12–14*	Bruk faste fiskeslag, f.eks. sei, uer eller torsk.
Ørret, hel	Stekebrett + bakepapir	3	220	~~~~~	16*	Serveringstips: Fyll med sitron, hvitløk og persille.
Dorade, hel	Stekebrett + bakepapir	3	175	✿	25*	Serveringstips: Fyll med sitron, hvitløk og timian eller med mynte for en sommerlig smak. Kutt diagonale kutt i skinnet på doraden.
Havabbor (1 kg)	Stekebrett + bakepapir	2	175	✿	30–35*	
Lakseskiver	Stekebrett + bakepapir	3	200	✿	10–12	Serveringstips: Mariner i lime, salt, pepper og hvitløk.
Tunfiskkotelett	Stekebrett + bakepapir	3	250	~~~~~	8–10	Serveringstips: Asiatisk smak med soya-saus, sesamolje, ingefær, honning, hvitløk, chili og korianderfrø.
Kalamares, dypfryst	Stekebrett + bakepapir	2	220	---	12	

* Snu etter halve tilberedningstiden.

Kjøtt

- Bruk steketermometer for å ha bedre kontroll på tilberedningen. → "Kjernetemperaturmåler" på side 21
- Hvis du bruker grillpanne med innsatsrist: Ha ca. 100 ml vann i grillpannen, slik at kjøttsaften fanges opp og stekeovnen holder seg ren. Hvis du tilsetter for mye vann, endres stekeresultatet fordi det oppstår for mye damp.
- La kjøtt hvile i 10–15 minutter etter tilberedning. Slik kan kjøttet "hvile". Kjøttsaften slutter å sirkulere, og det blir mindre tap av kjøttsaft når det skjæres opp. Store kjøttstykker, f.eks. steker, kan hvile i ovnen. Mindre kjøttstykker, f.eks. biffer, skal hvile i aluminiumsfolie utenfor ovnen.
- Ved tilberedning av mindre porsjoner (2–3 personer) er det best å bruke en ildfast form, slik at maten ikke svir seg eller blir tørr.
- Bruk grillpannen eller stekegryten til større steker eller ved tilberedning med mye væske i stekegryten.
- La maten ligge i marinade natten over og fjern marinaden før steking eller grilling, f.eks. med en knivrygg eller en skje. Krydderet og urtene blir ellers svidd.
- Hvis steken er blitt for mørk og svoren noen steder har blitt svidd, reduserer du temperaturen neste gang og kontrollerer innsettingshøyden.
- Hvis steken er mør, men sausen er svidd, må du bruke et mindre stekekar og tilsette mer væske neste gang. Hvis sausen er for tynn, må du bruke et større stekekar og tilsette mindre væske.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Storfe						
Oksestek (1,5 kg)	Grillpanne	2	180	☛	60–90*	
Biff, rosa (450 g)	Grillpanne	2	200	☛	28	Kjernetemperatur 65 °C
		2	200	☛ ^e	43	Kjernetemperatur 65 °C. Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
Roastbiff/okserykk (1 kg) – blodig – rosa – gjennomstekt	Grillpanne	2	230 / 180	☛	25–35**	Serveringstips: Smaker svært godt med béarnaisesaus eller servert kald og oppkuttet med remulade og stekte poteter.
					30–40**	
					50–60**	
Svin						
Svinefilet, hel	Grillpanne	2	230 / 180	☛	25**	Serveringstips: Mariner med olje, hvitløk og persille.
Svinefilet (260 g)	Grillpanne	2	180	☛	28	Kjernetemperatur 70 °C.
		2	180	☛ ^e	41	Kjernetemperatur 70 °C. Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
Svinestek – lår (1 kg)	Grillpanne	2	230 / 180	☛	45–50**	Skjær ruter i skinnet slik at det blir godt og sprøtt.
Svinestek – nakke (1,5 kg)	Grillpanne	2	230 / 180	☛	95**	
Svinestek med svor (1,5 kg)	Grillrist + grillpanne	2	180 / 200	☛ ^w	70–80***	Skjær ruter i skinnet slik at det blir godt og sprøtt. Stek med svor skal kokes i vann i 10 minutter før steking.
Svineknokke	Grillrist + grillpanne	2	150 / 200	☛ ^w	50***	Skjær ruter i skinnet slik at det blir godt og sprøtt. Stek med svor skal kokes i vann i 90 minutter før steking.
Rullestek	Grillpanne	2	180 / 230	☛	70***	

* Stekes først på alle sider i panne/stekegryte på koketopp.

** Brun kjøttet på høy varme, sett ned til lav temperatur etter 15–20 minutter.

*** Stek kjøttet på lav temperatur, skru opp temperaturen de siste 15–20 minuttene.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Var- metype	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Kalv						
Kalvestek (1,5 kg), rosa	Grillpanne, stekegryte	2	180	✿	50–55*	
Kalveknoke	Grillpanne, stekegryte	2	150 / 180	✿	70***	
Kalvebiff	Grillpanne, stekegryte	2	170	✿	40	
Vilt						
Lammerygg	Grillpanne, stekegryte	2	165	✿	20	
Kaninsadel	Grillpanne, stekegryte	2	180	✿	20–25*	Serveringstips: Mariner i hvitløk, rosmarin, olivenolje og god balsamicoeddik.
Lammelår (2,5 kg) – rosa	Grillpanne, stekegryte	2	180	✿	100*	Serveringstips: Mariner i olivenolje, hvitløk, rosmarin og sitronskiver natten over.
– gjennomstekt	Grillpanne, stekegryte	2	180	✿	120*	
Lammeknoke	Grillpanne, stekegryte	2	180	✿	45	
Forskjellig						
Kjøttkaker, brunet (å 80 g)	Stekebrett + bakepapir	2	200	✿	20	Fint brunede og likevel saftige kjøttkaker: Brun dem først i pannen og ha dem deretter i stekeovnen.
Kjøttkaker, brunet (å 25 g)	Stekebrett + bakepapir	2	200	✿	15	Serveringstips: Sett kjøttkaker av lamme- eller kaninkjøtt på spyd og server med mynteyoghurt eller fikensennep.
Kjøttpudding, fersk (700 g)	Grillrist + grillpanne	2	160	✿	60	Bruk steketermometer (kjernetemperatur 67 °C).
Baconskiver (bacon), tynn	Stekebrett + bakepapir	2	180	✿	8–10	Legg skivene på kjøkkenpapir og la dem dryppe av.
Fylte paprika med kjøttdeig	Grateng form	2	175	✿	30–40	Serveringstips: Fyll med kjøttdeig og tilbered i tomatsaus.
* Stekes først på alle sider i panne/stekegryte på koketopp.						
** Brun kjøttet på høy varme, sett ned til lav temperatur etter 15–20 minutter.						
*** Stek kjøttet på lav temperatur, skru opp temperaturen de siste 15–20 minuttene.						

Fjærkre

- Bruk steketermometer for å ha bedre kontroll på tilberedningen. Ikke sett det inn i midten (hulrom) men mellom bibringe og lår.
→ "Kjernetemperaturmåler" på side 21
- Fjærkreet blir særlig sprøtt dersom det blir smurt inn med smør, olje, saltvann, avdrippet fett eller appelsinsaft mot slutten av steketiden.
- Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull på huden under vingene, slik at fettene kan renne ut.
- Bruk stekegryten eller en annen ildfast form når det tilsettes mye væske under tilberedningen av retten. Det samme gjelder dersom det kan komme mye fett ut av matvaren som tilberedes, f.eks. ved gåsestek.
- Hvis du bruker grillpanne med innsatsrist: Ha ca. 100 ml vann i grillpannen, slik at kjøttsaften fanges opp og stekeovnen holder seg ren. Hvis du tilsetter for mye vann, endres stekeresultatet fordi det oppstår for mye damp.











Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
And, hel (1,5–2 kg)	Grillrist + grillpanne	2	160 / 180	---	80*	Serveringstips: Fyll med appelsin, epler eller tørket frukt.
Gås, hel (3,5 kg)	Grillrist + grillpanne	2	160 / 190	✿	110–130*	Serveringstips: Fyll med epler, løk og merian og lukk igjen.
Kalkun, hel (5 kg)	Grillrist + grillpanne	2	160 / 190	✿	120–180*	
Kylling, hel (1 kg)	Grillrist + grillpanne	2	180	✿	50–60	Pensle med olje, salt, pepper, paprika og karri. Forvarm ovnen. Kan brukes med grillspyd.
		2	180	☼	50	Kan brukes med grillspyd.
Kyllingklubber	Grillrist + grillpanne	3	220	☼	30–35**	Serveringsforslag: Asiatisk marinade med soyasaus, honning, chili, hvitløk, ingefær, spisskummen, raspet limeskall, koriander.
Kyllinglår	Grillrist + grillpanne	3	220	☼	30–35**	Vend siden med mest skinn opp, slik at den blir sprø og god. Mariner med olje, rosmarin, limeskiver og hvitløk.
Kyllingbryst	Grillrist + grillpanne	2	200	✿	20–25	Serveringstips: Smør inn med tandoori-paste før tilberedning. Tilberedningstiden avhenger av størrelsen.
		2	200	✿ ^e	45	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
Kyllingnuggets, dyp-fryst	Stekebrett + bakepapir	2	200	✿	15**	
Vaktel, hel (å 150 g)	Grillrist + grillpanne	3	200	☼	25	Pensle med olje og krydder, f.eks. paprika, timian, eiebær og hvitløk.

* Stek kjøttet på lav temperatur, skru opp temperaturen de siste 15–20 minuttene.

** Snu etter halve tilberedningstiden.

Grilling og steking

- Ha alltid stekeovnsdøren lukket under grilling.
- Bruk grillpannen med risten (tilbehør eller ekstrautstyr avhengig av versjon) ved grilling. Ha ca. 100 ml vann i grillpannen hvis du bruker grillpanne med innsatsrist. Da fanges kjøttsaften opp, og stekeovnen holder seg ren. Hvis du tilsetter for mye vann, endres stekeresultatet fordi det oppstår for mye damp.
- Grillstykkene bør være noenlunde like tykke, minst 2 til 3 cm. Dermed brunes de jevnt og forblir fine og saftige. Grill alltid kjøtt uten å ta på salt. Legg grillstykkene rett på risten.
- Hvis du bruker trespyd, kan disse bli brent. For å unngå dette må du kutte spydene så korte som mulig, legge dem i bløt over natten før du trer på grillstykkene eller bruke metallspyd.
- Bruk den energisparende varmetypen "Kompaktgrill" ved tilberedning av mindre mengder. Da blir bare den midterste delen av grillelementet varmet opp. Sett grillmaten midt på grillristen.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Var-metype	Tilbered-ningstid i min	Merknader
Grillspyd	Grillrist + grillpanne	3	190		14–16*	
Pølse	Grillrist + grillpanne	3	270		10*	
Merguez	Grillrist + grillpanne	3	250		10–12*	
Spareribs	Grillrist + grillpanne	3	220		40*	Serveringstips: Legg i olje, sennep, balsamico, honning, hvitløk, worcestersaus, tomatpuré og tabasco.
Kylling satay	Grillrist + grillpanne	3	250		14*	Serveres med peanøttsaus.
Riste toast	Grillrist	3	200		1:30–2	Forvarm i maks. 5 minutter. Bli i nærheten av apparatet slik at ikke toasten blir for mørk. Ha alltid stekeovnsdøren lukket under grilling.
Toast Hawaii	Stekebrett + bakepapir	3	190		8–10**	
Croque Monsieur	Stekebrett + bakepapir	3	190		8–11**	
Krutonger	Stekebrett	2	180		12*	Serveringstips: Bland fersk loff med olivenolje, hvitløk og rosmarinblader. Bruk ikke for mye olje og tilsett den først rett før servering, fordi brødterningene ellers suges fulle av olje. Snu flere ganger.
Gratinere marengs (på kaker)	Springform + grillrist	2	220		2**	Bli i nærheten av apparatet slik at ikke marengsen blir for mørk.

* Snu etter halve tilberedningstiden.

** Gratiner etter ønsket bruningsgrad.

Bakst

- Vi anbefaler mørke former i metall, da disse absorberer varmen bedre. Sett bakeformen midt på grillristen.
- Smør langpannen lett inn med fett ved tilberedning av langpannekake uten bakepapir.
- Småbakst, f.eks. vannbakkels, småkaker eller fylte bakverk kan stekes i to høyder samtidig. Bruk høyde 1 og 3 og varmetypen varmluft.
- Hvis du steker på flere høyder, er det normalt at brett som er satt inn samtidig, likevel ikke blir ferdig samtidig. La det underste brettet stå litt ekstra eller sett det inn tidligere neste gang.
- La baksten avkjøles på rist før du skjærer i den.
- Baksten er for mørk på undersiden: sett den inn på en høyere høyde, velg lavere temperatur.
Baksten er for mørk på oversiden: sett den inn på en lavere høyde, velg lavere temperatur og forleng steketiden litt.
- Hvis kaken er for tørr, stiller du inn en litt høyere temperatur og forkorter tilberedningstiden. Hvis kaken fortsatt er deigete inni, må du stille inn en lavere temperatur og forlenge tilberedningstiden. For å oppnå et jevnt tilberedningsresultat er det best å velge en forholdsvis lav temperatur.
- Kaken faller sammen: Bruk mindre væske eller still inn temperaturen 10 °C lavere. Ikke åpne ovnsdøren for tidlig.
- Kaken hever bare i midten: Smør inn kanten på kakeformen.
- Hvis småkakene henger fast i stekebrettet, setter du brettet inn i den varme stekeovnen igjen og løsner kaken mens de er varme.
- Hvis kaken ikke løsner når du hvelver den, må du kutte den forsiktig løs langs kanten med en kniv først. Hvelv deretter kaken på nytt og dekk formen flere ganger med en våt, kald klut. Smør formen godt neste gang og dryss litt strøkvoring i den.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning av dypfryste varer og halvfabrikata.

Ret	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Var- metype	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Kake						
Ostekake	Springform + grillrist	1	165	☼	60–70	
		1	165	☼	65–75	
Formkake	Springform + grillrist	1	165	☼	50–60	
Formkake i brødform	Brødform + grillrist	2	160	☼	60	Settes på langs i ovnsrommet for å oppnå jevn bruning.
		2	160	☼	60	For saftige kaker.
Gugelhupf (form- kake)	Savarinform + grillrist	1	165	☼	40	Serveringstips: Klassisk Gugelhupf eller med bacon og valnøtter.
Rund, høy formkake		1	165	☼ ^e	70	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
Langpannekake	Stekebrett	2	165	☼	25–35	Smør stekebrettet lett inn eller bruk bakepapir.
Rullekake	Stekebrett + bakepapir	2	190	☼	7–9	Hvelv den over på bakepapir med sukker mens den fortsatt er varm, og rull den sammen.
Sukkerbrød	Springform + grillrist	2	165	☼	30–35	Dekk springformen med bakepapir.
Langpannekake med gjær	Stekebrett	2	165	☼	30–40	Serveringstips: Legg på plommer, fiken eller løk og bacon. Smør stekebrettet lett inn eller bruk bakepapir.
Fruktkake med mørdeig	Paiform + grillrist	2	165	☼	45–50	Serveringstips: Legg på jordbær eller aprikos og marsipan.
		2	165	☼	45–55	
Terte	Paiform + grillrist	2	190	☼	35	Fransk kake med mørdeigbunn, f.eks. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
		2	190	☼	35	

* Forvarm ovnen til den angitte temperaturen. Skru tilbake til den andre temperaturen som er angitt, idet du setter inn det som skal stekes.

Retten	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Eplepai (iht. EN60350-1)	Springform Ø 20 cm + grillrist	2	160	✿	90–105	Forvarming
Sukkerbrød (iht. EN60350-1)	Springform Ø 26 cm + grillrist	2	150	✿	25–35	Forvarming
Småbakst						
Vannbakkels, eclairs	Stekebrett + bakepapir	2	180	✿	35	Serveringstips: Fyll med vaniljekrem, sjokolademousse, frukt- eller mokka-krem.
		2	180	✿	30	
Småkaker, Sprøytebakst	Stekebrett	2	160–170	✿	15	
Butterdeigskaker, fylte	Stekebrett + bakepapir	3	200	✿	15	Serveringstips: Fyll med skinke og ost eller epler og rosiner. Pensle med eggeplomme.
Butterdeig	Stekebrett + bakepapir	2	200	✿	10	Serveringstips: Med sesam, valmuefrø, melis.
Småbakst av but- terdeig	Stekebrett + bakepapir	2	200	✿	15	Serveringstips: Med pudding, frukt.
Krumkakebakst	Stekebrett + bakepapir	2	140	✿	10–15	Steketiden er avhengig av tykkelsen på baksten. Form til f.eks. krumkaker eller desserveruller før de blir kalde.
Grissini	Stekebrett + bakepapir	2	160	✿	30–40	Strø havsalt, rosmarin, karri, sesam eller karve over. Steketiden er avhengig av tykkelsen på grissinien.
Cookies (à 20 g)	Stekebrett + bakepapir	2	175	✿	10–12	Med sjokolade, rosiner, nøtter eller sitron.
Brownies	Stekebrett + bakepapir	2	120	✿	60–65	Skjær i ruter etter steking. På grunn av den lave temperaturen er konsistensen inni fortsatt lett fuktig.
		2	180	✿ ^e	45	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
Muffins	Muffins- form/ papir- former	2	180	✿	20	Med sjokolade, nøtter eller rosiner. Smør muffinsbrettet godt.
Cupcakes	Cupcake- brett/ papir- former	2	180	✿	15	Smør cupcakebrettet godt.
Småkaker (iht. EN60350-1)	Stekebrett	2	150	✿	25–35	Forvarming
	Stekebrett	3	150	✿	28–32	Forvarming
	Grillpanne	1				Innsetting på to høyder
	Stekebrett	2	160	---	28–32	Forvarming
Sprøytebakst (iht. EN60350-1)	Stekebrett	2	140	✿	40–50	Forvarming
	Stekebrett	3	140	✿	50–60	Forvarming
	Grillpanne	1				Innsetting på to høyder
	Stekebrett	2	160	---	30–35	Forvarming
Brød, rundstykker						
Blandingsbrød	Stekebrett + bakepapir	2	200 / 170*	✿	50–60	
Surdeigsbrød	Stekebrett + bakepapir	2	200 / 180*	---	50–60	
Brød i brødform	Brødform + grillrist	2	175	---	45–50	


* Forvarm ovnen til den angitte temperaturen. Skru tilbake til den andre temperaturen som er angitt, idet du setter inn det som skal stekes.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Bagett, forstekt	Stekebrett + bakepapir	2	220	---	10–12	
Pide (tyrkisk flatt brød)	Stekebrett + bakepapir	2	200	☼	25–30	Tilberedningstiden avhenger av brødets størrelse og tykkelse.
Foccacia	Stekebrett + bakepapir	2	210	---	20–25	Ha på forskjellig fyll, f.eks. urter, havsalt, oliven, ansjoser, løk, skinke, tomater eller ost.
Hvitløks-/urtebagetter	Stekebrett + bakepapir	2	200	---	12–14	
Kringle	Stekebrett + bakepapir	2	165	☼	25	
		2	165	☼ ^e	45	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
Rundstykker, dypfrost	Stekebrett + bakepapir	2	170	☼	12	
Rundstykker, fersk (å 50 g)	Stekebrett + bakepapir	2	250 / 200*	---	20–25	
Saltkringler, dypfrost	Stekebrett + bakepapir	2	200	☼	12–15	
Croissanter, dypfrost	Stekebrett + bakepapir	2	170	---	25–30	

* Forvarm ovnen til den angitte temperaturen. Skru tilbake til den andre temperaturen som er angitt, idet du setter inn det som skal stekes.

Heving

- Sett bollen med deig på grillristen. Velg varmetypen "Heving".
- Ved større mengder, f.eks. brød, stiller du inn på 38–40 °C og forlenger tilberedningstiden. Da heves deigen jevnt fra midten og ut til kantene.
- Ved mindre deigmengder, f.eks. kanelboller eller rundstykker, kan du stille inn på 40–45 °C.
- De angitte tilberedningstidene er bare veiledende. Hev deigen til den har dobbelt størrelse.
- Dersom deigen ikke hever, har du brukt for lite gjær eller ikke eltet deigen godt nok.
- Ved denne varmetypen er ovnsrombelysningen slått av.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Deig	Bolle + grillrist	2	38		25–45	f.eks. gjærdeig, surdeig, melboller

Desserter

- En ovnsbakt dessert kan gjerne tilberedes på forhånd, slik at det bare er steking som gjenstår. Denne tilberedningsmåten egner seg godt til større mengder, for eksempel hvis du skal ha gjester.
- Dessert fra ovnen spises som regel varm, og passer godt i den kalde årstiden.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Var-metype	Tilbered-ningstid i min	Merknader
Smuldrepai med epler (Apple Crumble)	Grateng-form + grill-rist	2	200	✿	25	Smuldrepai med epler, smaker også svært godt med bær eller plommer.
Stekt eple	Grateng-form + grill-rist	2	200	✿	30	Anbefaling: Bruk matepler, f.eks. boskop. Disse egner seg spesielt godt til koking og steking. Sommervariant: Fyll med ricotta, sitron, honning, kardemomme, vanilje og pinjekjerner.
Kompott	Grillpanne	2	180	✿	30–40	f.eks. aprikoser eller forskjellige bær Ikke tilsett væske, rør gjentatte ganger. Smak til med honning, fersk vanilje eller kanel. Tilberedningstiden er avhengig av frukttype og modningsgrad.
Clafoutis	Grateng-form + grill-rist	2	200	✿	30	Fransk dessert; klassisk med kirsebær, men smaker også godt med plommer eller bær.
		2	200	✿ ^e	55	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
Søt grateng	Grateng-form + grill-rist	2	180	✿	30	f.eks. semulegryn, kesam eller risgrøt
Marengs (20 g)	Stekebrett + bakepapir	2	100	✿	150	Legg flatt utover, slik at massen tørker best mulig helt igjennom.

Opptining

- Bruk varmetypen "Opptining".
- De angitte opptiningstidene er bare veiledende. Opptiningstiden avhenger av størrelse, vekt og form på det som skal tines: Frys ned råvarer flatpakket eller enkeltvis. Dette gir kortere opptiningstid.
- Skyv inn grillristen med frysewarene i innsetningshøyde to. Sett en grillpanne under for å fange opp væske som drypper ned under tiningen.
- Ta matvarene ut av pakken før opptining.
- Ikke tin opp mer enn den mengden du trenger med en gang.
- Husk at opptinte varer i en del tilfeller ikke holder seg så lenge og blir fortere bedervet enn ferske varer. Tilbered den opptinte maten med en gang, og stek den helt igjennom.

- Snu kjøttet eller fisken etter halve opptiningstiden. Løsne stykker fra hverandre under tiningen, f.eks. bær eller kjøttstykker. Fisk trenger ikke tine helt; det holder at overflaten er myk nok til at krydderet fester seg. La deretter fisken tine ferdig ved romtemperatur.
- Stekeovnen egner seg ikke til opptining av hele kyllinger og steker, fordi dette tar svært lang tid. Disse kan tines betydelig raskere i dampovn.
- Er temperaturen stilt inn på lavere enn 70 °C, slås ikke lyset i ovnen på.

Advarsel – Helserisiko!

Ved opptining av kjøtt eller fisk må du helle ut væsken som oppstår under tining. Det er viktig at denne aldri kommer i kontakt med andre matvarer. Det kan overføres ansamlinger av mikroorganismer.

Skyv grillpannen inn i apparatet under maten. Kast bort opptiningsvæsken av kjøtt og fjærkre som samles i denne. Rengjør utslagsvasken etterpå, og la det renne en stund fra kranen. Vask grillpannen i varmt oppvaskvann eller i oppvaskmaskin.

La stekeovnen stå 15 minutter på varmluft ved 180 °C.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Var-metype	Tilbered-ningstid i min	Merknader
Bær (500 g)	Grillpanne	2	50–55	* ø	25–30	
Grønnsaker (500 g)	Grillpanne	2	55	* ø	30–50	Opptiningstiden avhenger av størrelsen. Små grønnsaker som f.eks. erter og bønner tiner raskere enn f.eks. spinatblokker eller blomkålbuketter.
Kyllinglår (å 200 g)	Grillrist + grillpanne	2	55	* ø	50–55*	
Fiskefilet (å 150 g)	Grillrist + grillpanne	2	45–50	* ø	45–50*	
Reker	Grillrist + grillpanne	2	50	* ø	25	

* Legge til hviletid: Slå av apparatet etter at opptiningstiden er utløpt, og la matvarene ligge i lukket ovnsrom i 10–15 minutter til, slik at de tiner helt igjennom.

Konservering

- Konserver matvarene så raskt som mulig etter at du har kjøpt eller høstet dem. Vitamininnholdet reduseres, og de gjærer forttere dersom de blir liggende en stund.
- Bruk kun fersk, fin frukt og ferske, fine grønnsaker.
- Stekeovnen egner seg ikke til konservering av kjøtt.
- Kontroller og rengjør syltetøyglassene, gummiringene, klemmene og fjærene.
- Sett syltetøyglassene i et ildfast fat med vann. De må ikke stå inntil hverandre, og innholdet i glassene skal stå minst $\frac{3}{4}$ i vann.
- Åpne ovnsdøren når tilberedningstiden er utløpt. Ta først syltetøyglassene ut av ovnsrommet når de er helt avkjølt.
- Oppbevar konservene kjølig, mørkt og tørt, f.eks. i en matbod. Bruk innholdet i åpnete glass innen kort tid og oppbevar glasset i kjøleskap.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Var-metype	Tilbered-ningstid i min	Merknader
Frukt	Grillrist	1	150–160	---	35–40	i lukkede syltetøyglass
Grønnsaker	Grillrist	1	190–200	---	60–120	i lukkede syltetøyglass

Desinfisering

- Desinfiser glassene i stekeovnen før konservering. Det er nødvendig for å sikre at konservene kan holde seg over lengre tid også utenfor kjøleskap.
- Desinfiser de tomme glassene i minst 20 minutter ved 100 °C varmluft. Lokkene og gummiringene kan samtidig desinfiseres i kokende vann, slik at de ikke tørker ut i den varme luften i stekeovnen.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Var-metype	Tilbered-ningstid i min	Merknader
Desinfisering	Grillrist	2	100	✿	20–25	Syltetøyglass, tåteflasker

Tørking

- Tørking er en konserveringsmetode der inntil 50 % av fuktigheten i en matvare trekkes ut ved at matvaren utsettes for tørr varme. Samtidig blir smaken kraftigere.
- Jo tykkere råvarene er, jo lengre må de tørke. Tørkingen går raskest og er mest energisparende hvis du kutter opp råvarene i skiver.
- Fordel de oppkuttete råvarene utover bakepapir på rist eller stekebrett. Snu råvarene jevnlig under tørkingen.
- Tørketiden avhenger av tykkelsen på råvarene og det naturlige væskeinnholdet i dem, f.eks. tar det lengre tid å tørke tomater enn sopp.
- Hvis du vil tørke på to høyder samtidig, bruker du innsettingshøyde 1 og 3.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Var-metype	Tilbered-ningstid i Timer	Merknader
Sopp i skiver	Grillrist + bakepapir	2	60	✿	3–4	
Epler i ringer	Grillrist + bakepapir	2	60–70	✿	6–8	
Tomater delt i åtte	Grillrist + bakepapir	2	70	✿	7–8	Ta ut kjernen i tomatene, ellers øker tørketiden.
Urter	Grillrist + bakepapir	2	60	✿	1:30–2	f.eks. gressløk, persille, salvie

Bakestein

- Du trenger bakesten (ekstrautstyr) og varmeelement.
- Uansett om du lager en sprø pizza eller et deilig brød, blir det alltid vellykket med bakestenen. Resultatet kan sammenlignes med steking/baking i en tung steinovn. Det kan t.o.m. bli enda bedre, fordi du kan regulere temperaturen mer nøyaktig.
- Avhengig av størrelse kan du også legge flere pizzaer, rundstykker eller annet bakverk på bakestenen samtidig.
- Du kan også steke flere pizzaer etter hverandre. Steketiden kan bli ca. 1–3 minutter lengre per pizza.
- Ved steking av brød anbefaler vi å bruke steketermometer. Sett steketermometeret inn i deigen der den er tykkest etter 10–15 minutters steketid. Termometeret måler temperaturen inne i bakverket og slår av stekeovnen når innstilt kjernetemperatur er nådd.
- Under steking må deigen kunne heve uten at den sprekker. Dette unngår man ved å prikke overflaten med en gaffel eller lage små snitt med en kniv.
- Temperaturene og tidene i tilberedningstabellene er veiledende. Følg produsentens anvisninger ved tilberedning av dypfryste varer og halvfabrikata.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Rundstykker, ferske (å 50 g)	Bakestein	1	250 / 200*	☐☐☐☐	15–20	
Pide (tyrkisk flatt brød)	Bakestein	1	210	☐☐☐☐	20–25	Tilberedningstiden avhenger av brødets størrelse og tykkelse
Foccacia	Bakestein	1	210	☐☐☐☐	20	Ha på forskjellig fyll, f.eks. urter, havsalt, oliven, ansjoser, løk, skinke, tomater eller ost.
Blandingsbrød	Bakestein	1	200	☐☐☐☐	35–45	
Surdeigsbrød	Bakestein	1	250 / 200*	☐☐☐☐	50–60	
Pizza, fersk	Bakestein	1	275	☐☐☐☐	5–8	Tilberedningstiden avhenger av deigens type og tykkelse og hva som er lagt på.
Pizza, dypfryst	Bakestein	1	230	☐☐☐☐	8–10	Tilberedningstiden avhenger av deigens tykkelse. Følg anvisningene fra produsenten.
Paikake, fersk	Bakestein	1	300	☐☐☐☐	2–4	Serveringstips: Klassisk eller med smøreost av hvit geitost, parmaskinke, fiken og vårløk.
Paikake, dypfryst	Bakestein	1	250	☐☐☐☐	8–10	

* Forvarm ovnen til den angitte temperaturen. Sett ned temperaturen når du setter maten inn i ovnen.

Stekegryte

- Du trenger ekstraustyret stekeform og varmeelement.
- I stekeformen kan du også uten problemer tilberede større kjøttstykker og la større mengder surre.
- Du kan klargjøre retten på forhånd og holde den varm inne i stekeovnen. Kjøkkenet virker ryddigere, koketoppen er ren og det oppstår mindre matos siden retten gjøres ferdig i stekeovnen.
- Takket være slippbelegget kan du bruke svært lite fett til steking.
Tips: Ikke ha fett i stekeformen, men pensle kjøttet med olje i stedet. På den måten sikres direkte varmeoverføring.
- Væsken koker raskt inn, pass derfor alltid på at det er nok væske. Ved en tilberedningstid på 30 minutter må du tilsette ca. ½ l væske.
- Ved tilberedning av sauser må du alltid holde dem tynne og etterfylle væske etter behov.
- Se også opplysningene i bruksanvisningen til stekeformen.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Kyllingbryst	Stekegryte	1	200	<input type="checkbox"/>	Bruning + 15–20	Bruk steketermometeret. Ikke legg lokket på.
Gulasj av okse	Stekegryte	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Bruning + 60–90	Brun løken og kjøttet, bruk bruningsstrinnet til dette. Tilsett væske og skru ned temperaturen. La koke i 60–90 minutter avhengig av kjøtttype. Legg lokket på.
Ossobuco	Stekegryte	1	220 / 140*	<input type="checkbox"/>	Bruning + 60–90	Brun kjøttet og grønnsakene, bruk bruningsstrinnet til dette. Tilsett væske og skru ned temperaturen. Legg på lokk og la koke i 60–90 minutter. Snu beinstykkene en gang. Legg lokket på.
Kokt oksekjøtt	Stekegryte	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Bruning + 200–220	Brun halve løk lett, tilsett grønnsakene og fyll på med væske etter kort tid. Kok opp kraften, krydre og ha i oksekjøttet. Kjøttet skal være helt dekket av væske. Legg på lokket og fortsett tilberedningen ved 130 °C. Legg lokket på.
Rulader	Stekegryte	1	220 / 120*	<input type="checkbox"/>	Bruning + 60–80	Stek ruladene porsjonsvis, bruk bruningsstrinnet til dette. Legg lokket på.
Tortilla	Stekegryte	1	175	<input type="checkbox"/>	Bruning + 10–15	Brun alle ingrediensene bortsett fra eggene i stekeformen, ha deretter over eggemassen og fortsett tilberedningen til tortillaen er fast. Legg lokket på.
Bondeomelett	Stekegryte	1	175	<input type="checkbox"/>	Bruning + 10–15	Brun alle ingrediensene bortsett fra eggene i stekeformen, ha deretter over eggemassen og fortsett tilberedningen til omeletten er fast. Legg lokket på.

* Brunnes ved sterk varme, sett ned til lavere temperatur og fortsett tilberedningen.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Var- metype	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Couscous-rett	Stekegryte	1	220 / 140*	<input type="checkbox"/>	Bruning + 90–120	Bru kjøtt og grønnsaker, tilsett deretter væsken og la koke. Legg lokket på. Couscous-retten tilberedes i en gryte på koketoppen.
Chili con carne	Stekegryte	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Bruning + 90	Legg lokket på.
* Brunnes ved sterk varme, sett ned til lavere temperatur og fortsett tilberedningen.						

Akrylamid i matvarer

Hvilke retter berøres av dette?

Akrylamid oppstår primært i korn- og potetprodukter som tilberedes ved svært høye temperaturer. Det dreier seg f.eks. om potetgull, pommes frites, toast, rundstykker, brød eller finbakst (kjeks, pepperkaker og andre småkaker).

Tips om tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold

Generelt	Hold steketidene så korte som mulig. La maten få en gyllen farge, ikke stek den slik at den blir for mørk. Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.
Steking	Maks. 180 °C med varmluft.
Småkaker	Egg eller eggeplomme reduserer dannelsen av akrylamid. Fordeles jevnt i ett lag på stekebrettet.
Stekeovn- Pommes frites	Stek minst 400 g pommes frites per stekebrett, slik at de ikke tørker ut.

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

9001140034 (970601)
no

GAGGENAU

