

BO 450/451

Stekeovn

Innholdsfortegnelse

Viktige sikkerhetsanvisninger	3
Årsaker for skader	5
Miljøvern	5
Miljøvennlig håndtering	5
Tips for energisparing	5
Bli kjent med apparatet	6
Stekeovn	6
Display og betjeningselementer	7
Symboler	7
Farger og visning	8
Automatisk åpning av døren	8
Ytterligere informasjon i og i [®]	8
Kjølevifte	8
Posisjoner driftsmodusbryter	9
Utstyr	10
Spesialutstyr	10
Før første gangs idriftsetting	11
Velge språk	11
Stille inn klokkeslett-format	11
Stille inn klokkeslett	11
Stille inn datoformat	11
Stille inn dato	12
Stille inn temperatur-format	12
Avslutte første gangs idriftsetting	12
Varm opp stekeovnen	12
Rengjøring av tilbehør	12
Aktivere apparatet	13
Standby	13
Aktivere apparatet	13
Betjening av apparatet	13
Ovnsrom	13
Skyv inn utstyr	13
Innkobling	14
Hurtigoppvarming	14
Sikkerhetsutkobling	14
Tidsurfunksjoner	14
Vise tidsurmeny	14
Korttids timer	14
Stoppeklokke	15
Tilberedningstid	15
Tilberedningstid slutt	16
Langtids timer	17
Innstilling av langtids timeren	17
Individuelle oppskrifter	17
Registrere oppskrift	17
Programmere oppskrift	18
Angi navn	18
Starte oppskrift	19
Endre oppskrift	19
Slette oppskrift	19

Steketermometer	20
Stikk steketermometeret inn i matvaren som skal tilberedes	20
Innstilling av kjernetemperaturen	21
Veiledende verdier for kjernetemperaturen	22
Bruningstrinn	23
Barnesikring	23
Aktivere barnesikringen	23
Deaktivere barnesikringen	23
Grunninnstillinger	24
Rengjøring og vedlikehold	26
Rengjøringsmidler	26
Ta ut innsettrister	27
Pyrolyse (selvrensing)	27
Forberede pyrolyse	27
Starte pyrolyse	28
Rengjøring av tilbehør med pyrolyse	28
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	29
Strømbrydd	29
Demo-modus	29
Bytte stekeovnslampe	30
Kundeservice	30
E-nummer og FD-nummer	30
Tabeller og tips	31
Grønnsaker	32
Tilbehør og retter	33
Fisk	35
Kjøtt	36
Fjærkre	38
Grilling og steking	39
Bakst	40
Heving	43
Desserter	44
Opptining	45
Konservering	45
Desinfisering	46
Tørking	46
Bakestein	47
Stekegryte	48
Akrylamid i matvarer	49

Nærmere informasjon om produkter, tilbehør, reservedeler og tjenester finner du på Internett: www.gaggenau.com og nettbutikk: www.gaggenau.com/zz/store

⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

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.

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.

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.

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.

Fare for personskader!

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


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.

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.

Fare for forbrenning!

- Ovnrommet 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 selvrengrens pågår. Ikke ta på apparatdøren. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

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 selvrengrens.

Årsaker for 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.
- Skyve 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

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.

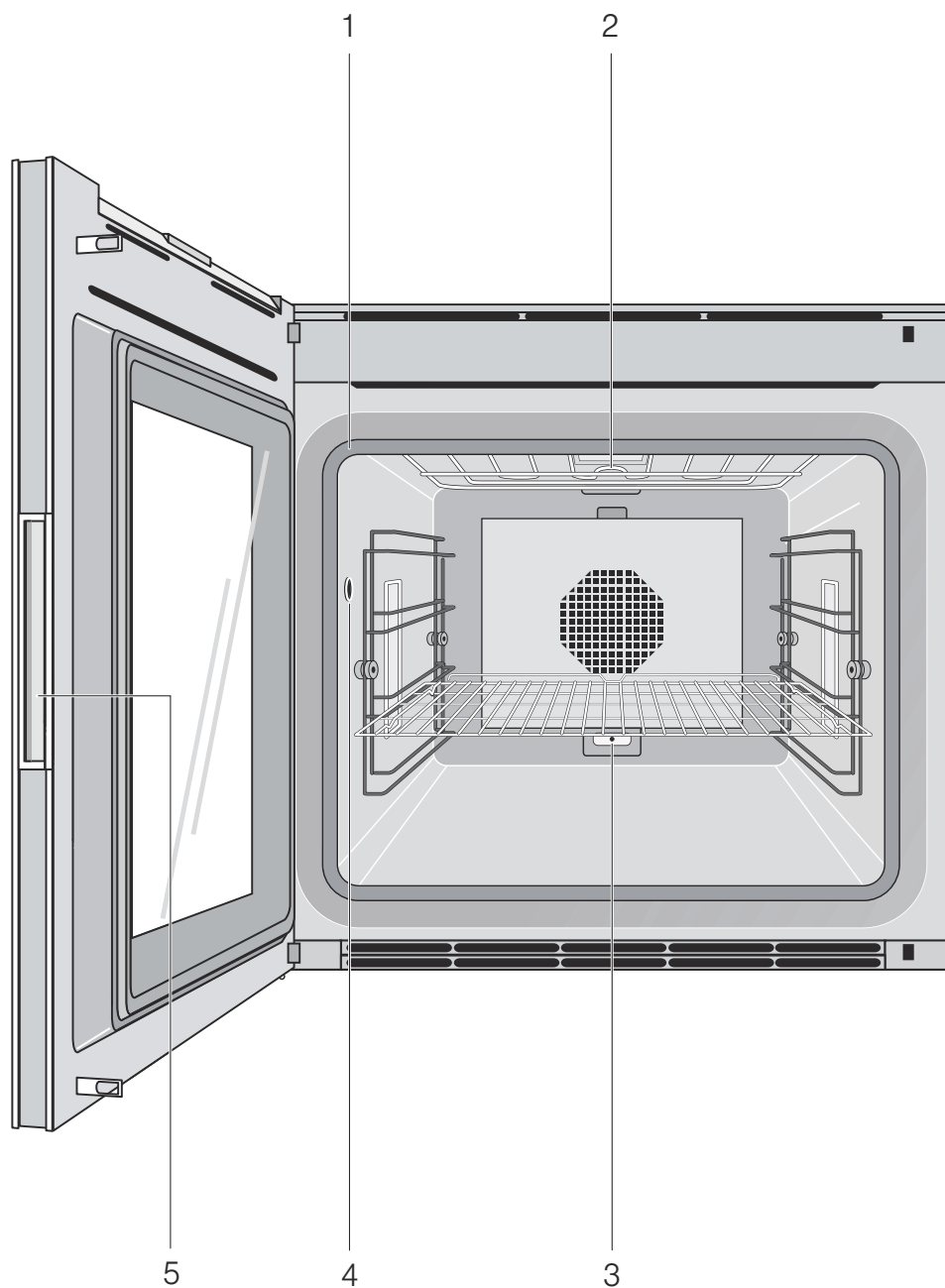
Tips for energisparing

- Åpne apparatdøren helst sjeldent når du baker eller steker.
- Benytt ved bakingen mørke, svart lakkerte eller emaljerte bakeformer. De absorberer varmen spesielt godt.
- Du baker flere kaker helst etter hverandre. Stekeovnen er fremdeles varm. Baketiden for den andre kaken forkortes ved dette. Du kan også skyve inn to firkantede bakeformer ved siden av hverandre.
- I varmluftsdrift kan du bake på flere nivåer samtidig.
- Ved lengre tilberedningstider kan du slå av stekeovnen 10 minutter før tilberedningens slutt og nytte restvarmen for å bake kaken ferdig.

Bli 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 ovsrommet og tilbehøret.

Stekeovn

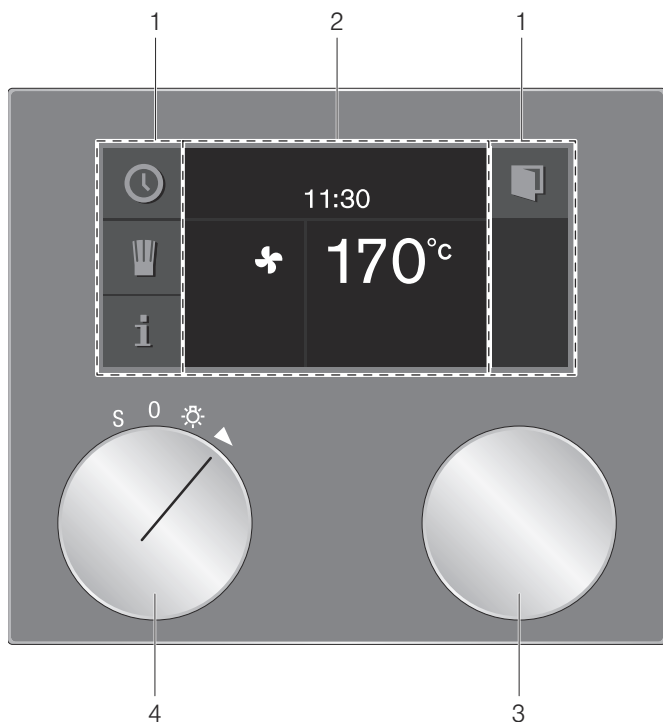


1	Dørtetning
2	Grillegeme
3	Kontakt for ekstra varmeelement (spesialutstyr for bakesten og stekegryte)
4	Kontakt for steketermometer
5	Forsenket grep.

Display og betjeningselementer

Denne bruksanvisningen gjelder for diverse apparatversjoner. Avhengig av apparattype kan det forekomme mindre avvik.

Betjeningen er identisk for alle apparatversjoner.



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
📄	Åpne døren på apparatet
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
»	Start på bruningstrinnet
»	Avslutning på bruningstrinnet

Farger og visning

Farger

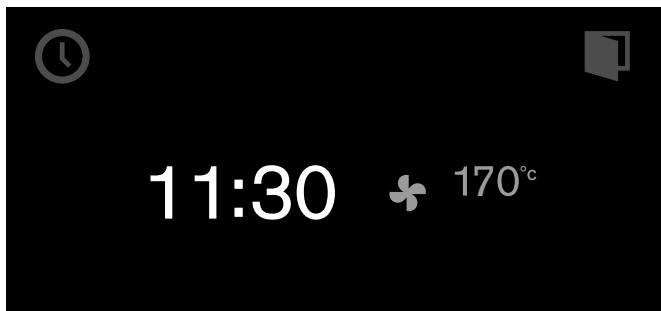
De forskjellige fargene tjener til bruksbeskrivelsen i de henholdsvis innstillinger.

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.



Automatisk åpning av døren


Ved berøring av symbolet  spretter stekeovnsdøren opp. Du kan åpne den helt med utsparingene på siden.

Ved aktivert barnesikring eller strømbrudd fungerer ikke den automatiske døråpningen. Du kan åpne døren for hånd med utsparingene på siden.

Ytterligere informasjon i og i^o

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^o**. Viktige opplysninger om sikkerhet og driftstilstand vises også av og til automatisk. Disse meldingene slukner automatisk etter noen sekunder eller må bekreftes med .

Kjølevifte

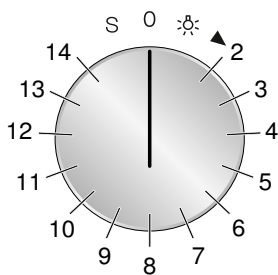
Apparatet har en kjølevifte. Kjøleviften slås på under drift. Den varme luften slipper ut over eller under døren, alt etter apparatversjon.

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

Obs!



Ikke tildekk ventilasjonshullene. Apparatet blir ellers overopphetet.

Posisjoner driftsmodusbryter



Posisjon	Funksjon/varmetype	Temperatur	Bruk
0	Nullstilling		
☺	Lys		
2	☼ Varmluft	50–300 °C Foreslått temperatur 170 °C	Varmluft: Til kaker, småkaker og gratenger på flere høyder. En vifte i bakveggen fordeler varmen jevnt i ovnsrommet.
3	☼ ^e Eco-varmluft*	50–300 °C Foreslått temperatur 170 °C	Energisparende varmluftsdrift til kaker, kjøtt, ovnsretter og gratenger. Restvarmen utnyttes optimalt. Komfortfunksjonene blir værende deaktivert (f.eks. ovnsrombelysningen). 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.
4	--- Overvarme + undervarme	50–300 °C Foreslått temperatur 170 °C	Til kaker i form eller på stekebrett, gratenger, steker.
5	--- Overvarme	50–300 °C Foreslått temperatur 170 °C	Målrettet varme ovenfra, f.eks. til gratinering av fruktkake med marengs.
6	--- Undervarme	50–300 °C Foreslått temperatur 170 °C	Til ettersteking, f.eks. til saftige fruktkaker, til hermetisering og retter i vannbad.
7	☼ Varmluft + undervarme	50–300 °C Foreslått temperatur 170 °C	Varme nedenfra til saftige kaker, f.eks. fruktkaker.
8	☼ Hel grill + omluft	50–300 °C Foreslått temperatur 220 °C	Jevn oppvarming på alle sider til kjøtt, fjærkre og hel fisk.
9	~~~~~ Hel grill	50–300 °C Foreslått temperatur 220 °C	Til grilling av flate kjøttstykker, pølser eller fiskefileter. Gratinerer
10	----- Kompaktgrill	50–300 °C Foreslått temperatur 220 °C	Bare den midterste delen av grillelementet blir varm. Energisparende grilling av små mengder.
11	~~~~~ Bakestensfunksjon	50–300 °C Foreslått temperatur 250 °C	Bare med ekstrautstyr bakesten Bakestenen varmes opp nedenfra. Det gir sprø pizza, brød eller rundstykker som fra steinovn.
12	☐ Stekegrytefunksjon	50–220 °C Foreslått temperatur 180 °C	Bare med ekstrautstyr stekegryte Oppvarmbar støpejernsgryte til store mengder kjøtt, gratenger eller feststeker.
13	☺ Heving	30–50 °C Foreslått temperatur 38 °C	Heving: Til gjærdeig og surdeig. Deigen hever betydelig raskere enn ved romtemperatur. Optimal temperaturinnstilling for gjærdeig er 38 °C.
14	* Optiming	40–60 °C Foreslått temperatur 45 °C	Til grønnsaker, kjøtt, fisk og frukt.

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

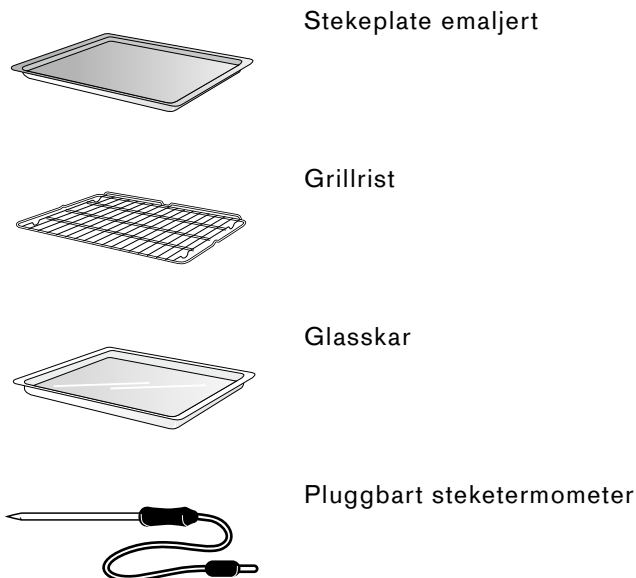
Posisjon	Funksjon/varmetype	Temperatur	Bruk
S	 Grunninnstillinger		I grunninnstillingene kan du tilpasse apparatet etter dine behov.
	 Pyrolyse	485 °C	Selvrens

* 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:



Spesialutstyr

Det følgende utstyret kan du bestille hos din fagforhandler:

- BA 016 105 Uttrekkssystem
Teleskoputtrekk og pyrolysefast støperamme
- BA 026 115 Stekebrett, emaljert, 15 mm dypt
- BA 036 105 Grillrist, forkrommet, uten åpning, med føtter
- BA 226 105 Grillpanne, emaljert, 30 mm dyp
- BA 046 115 Glasskar, 24 mm dypt
- BA 056 115 Varmeelement for bakesten og stekeform (230 V)
- BA 056 125 Varmeelement for bakesten og stekeform (400 V)
- BA 056 133 Bakesten
inkl. holdere for bakesten og pizzaspade (varmeelement må bestilles separat)
- 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 idriftsetting

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

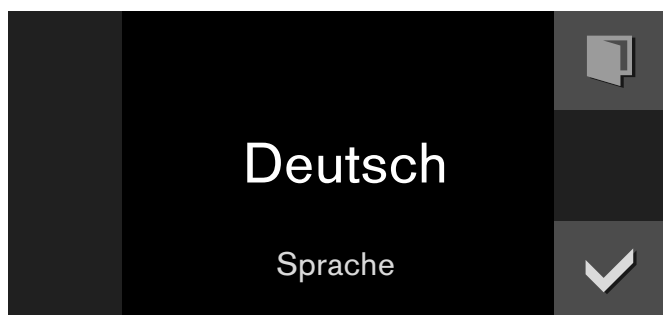
Merknader

- 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 ✓.

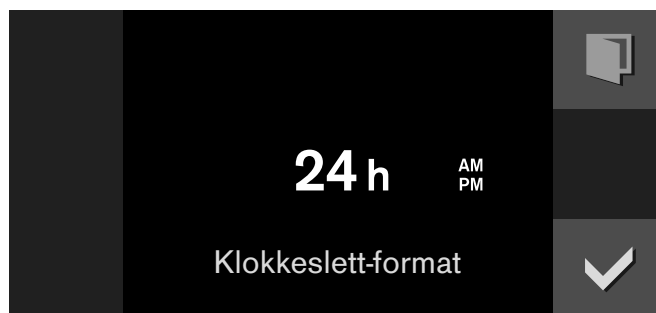


Merk: Ved omstilling av språket blir systemet startet på nytt, dette kan ta noen sekunder.

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.

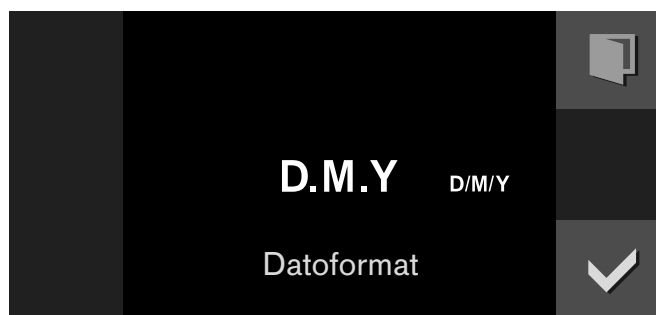
- 1 Still inn ønsket klokkeslett med dreieknappen.
- 2 Bekreft med ✓.



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.

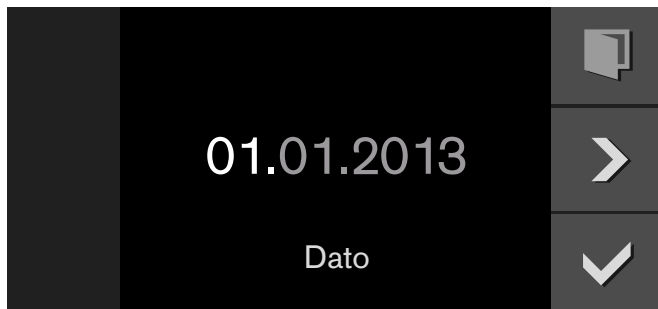
- 1 Velg ønsket format med dreieknappen.
- 2 Bekreft med ✓.



Stille inn dato

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

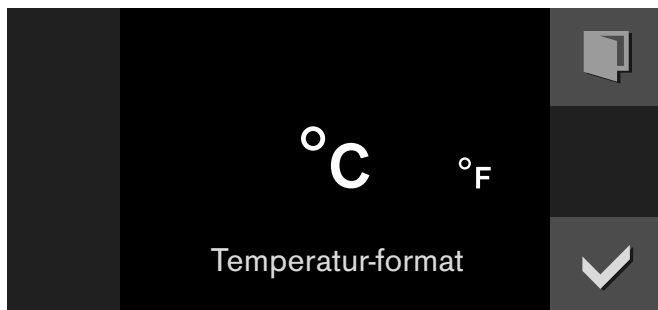
- 1 Still inn dag med dreieknappen.
- 2 Bytt til innstilling av måned med symbolet >.
- 3 Still inn måned med dreieknappen.
- 4 Bytt til innstilling av år med symbolet >.
- 5 Still inn år med dreieknappen.
- 6 Bekreft med ✓.



Stille inn temperatur-format

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

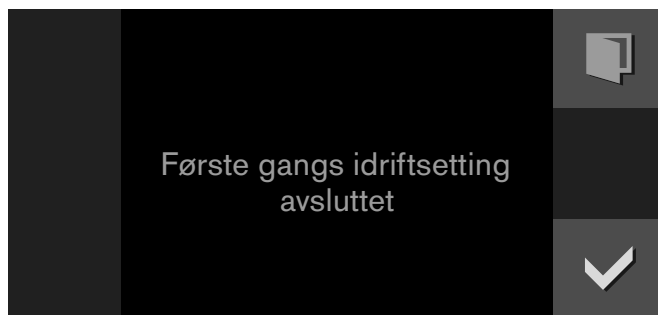
- 1 Velg ønsket format med dreieknappen.
- 2 Bekreft med ✓.



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

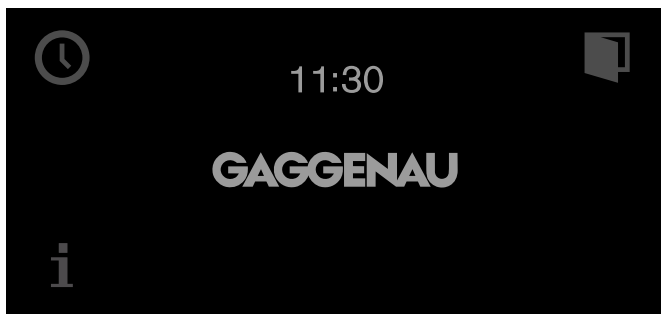
Før du tar tilbehøret i bruk, må du rengjøre det grundig med varmt såpevann og en myk oppvaskklut.

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.

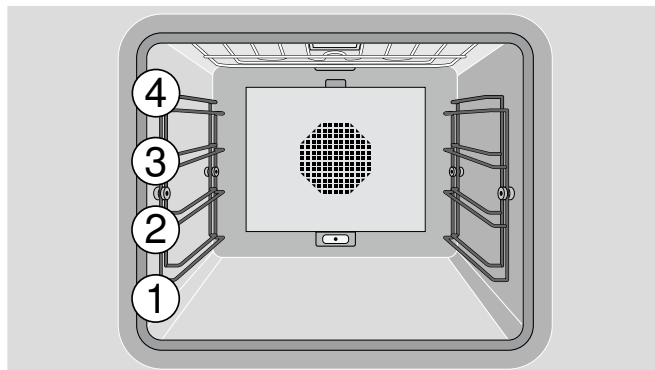
Merknader

- 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.

Betjening av apparatet

Ovnsrom

Ovnsrommet har fire nivåer. Nivåene telles nedenfra og oppover.



Obs!

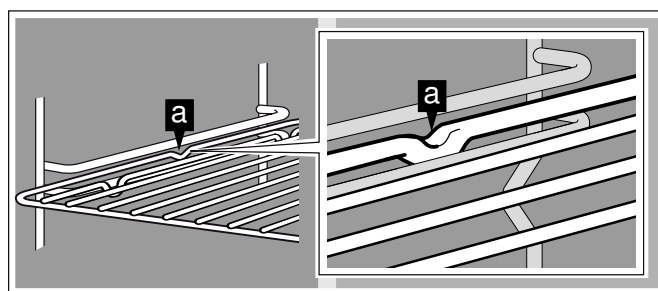
- Ikke sett noe direkte på bunnen i ovnen. Ikke legg på aluminiumsfolie. Varmeopphopning kan skade apparatet.
- Ikke skyv utstyr mellom sporene, det kan ellers velte.

Skyv inn utstyr

Utstyret har en låsefunksjon. Låsefunksjonen forhindrer at utstyret velter når det trekkes ut. Utstyret må skyves riktig inn i ovnsrommet slik at veltesikringen fungerer.



Vær når du skyver inn risten oppmerksom på

- at stoppehaken (a) peker nedover
- at sikkerhetsbøylene til risten er 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

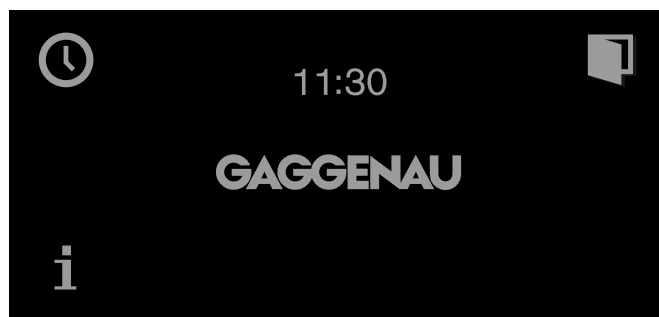
 tilberedningstid (ikke i standby)

 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.

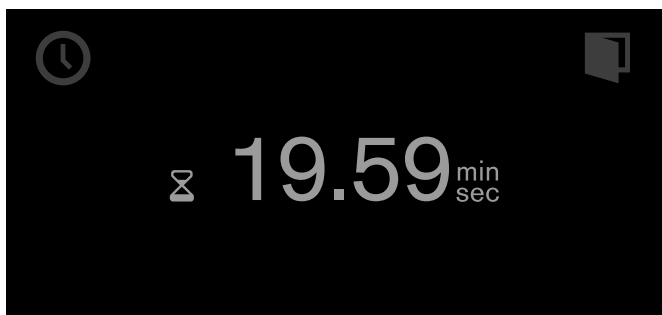
Stille inn timer

- 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 telle. I displayet vises symbolet ⌚ og tiden som er igjen, vises.



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 X. 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

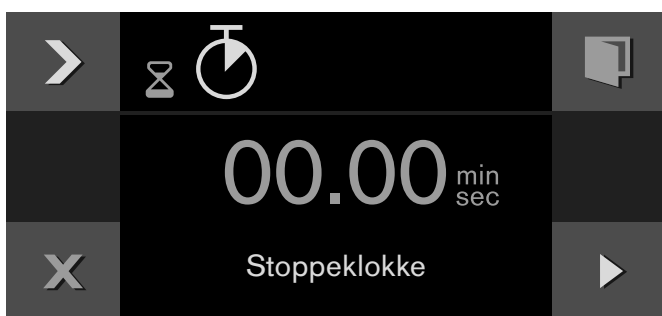
Stoppeklokken går uavhengig av andre innstillinger av apparatet.

Stoppeklokken teller fra 0 sekunder opp til 90 minutter.

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

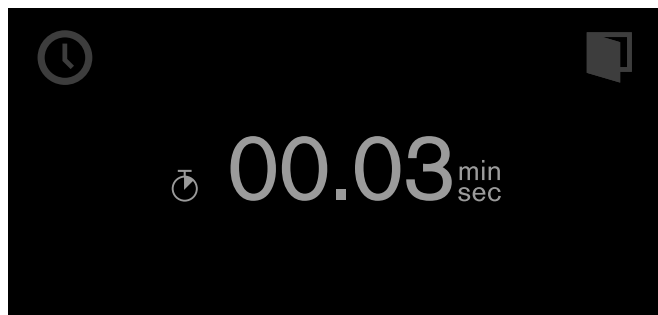
Starte stoppeklokken

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



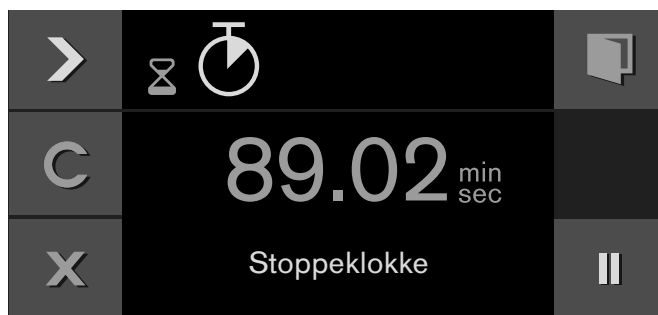
- 3 Start med ▶.

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.

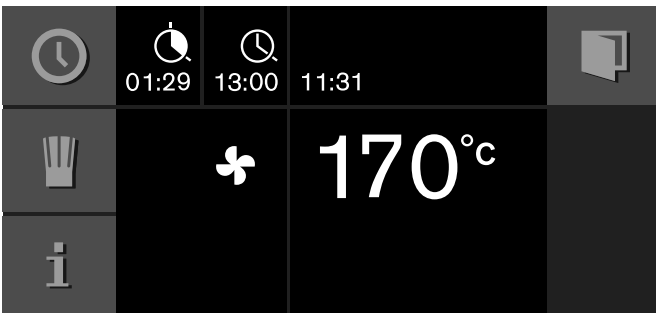
- 1 Berør symbol ⌚.
- 2 Velg med > funksjonen "Tilberedningstid" ⌚.

3 Still ønsket tilberedningstid inn med dreiebryteren.

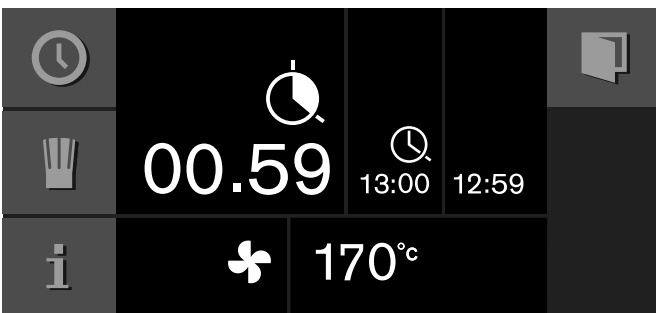




4 Start med ►.

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 C. Vend tilbake til normal drift med X.

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 .
Forslagsverdien 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 tilberedningstid slutt :
Berør symbol . Still ønsket tilberedningstid 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 slått av. 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.

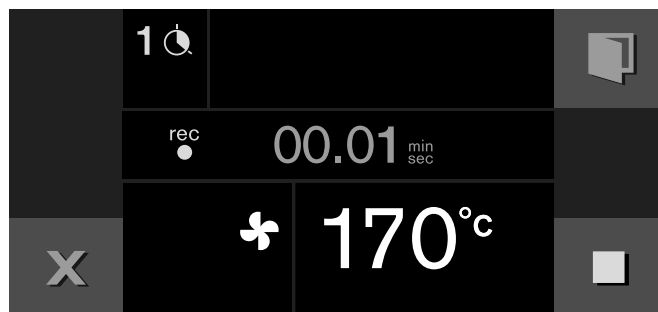
Individuelle oppskrifter


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.

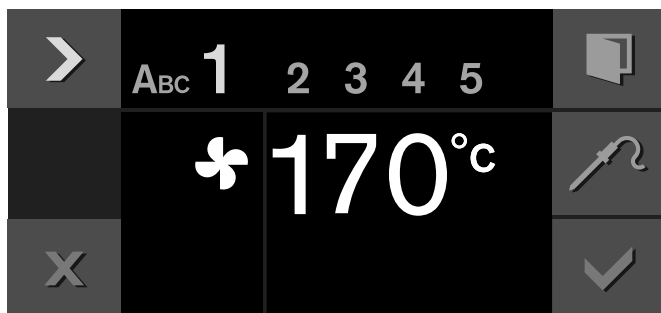
Innlesning av kjernetemperatur for en fase:





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 temperatur 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.

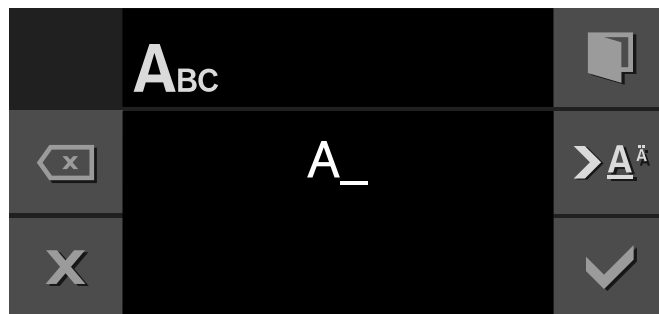
Angi kjernetemperatur for en fase:




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".






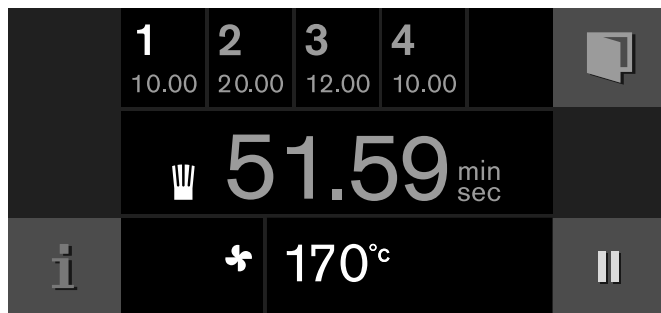
Dreiebryter	Velg bokstaver Et nytt ord begynner alltid med en stor bokstav.
 A ¹	Kort trykk: markør til høyre Langt trykk: omkobling til omyder og spesialtegn To trykk: linjeskift
 Ä	Kort trykk: markør til høyre Langt trykk: omkobling til normale tegn To trykk: linjeskift
 X	Slette bokstaver

- 2 Lagre med .
- eller -
Avbryt med  og gå ut av 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 .

Steketermometer

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!

⚠ Fare for elektrisk støt!

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

⚠ Forbrenningsfare!

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

Stikk steketermometeret inn i matvaren som skal tilberedes

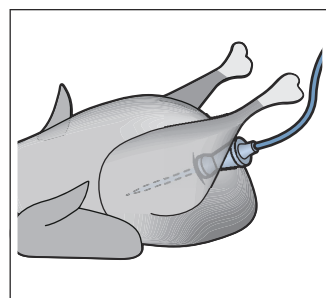
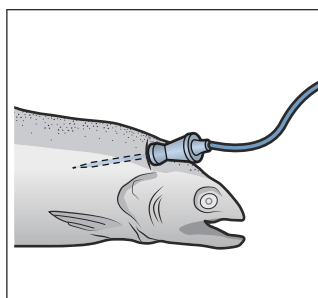
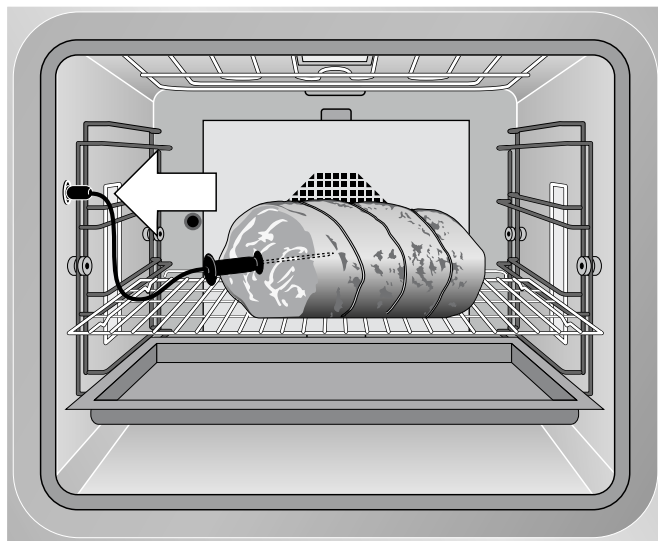
Stikk steketermometeret inn i matvaren som skal tilberedes, før du setter den i ovnsrommet.

Stikk metallspissen på det tykkeste stedet inn i matvaren som skal tilberedes. Pass på at spissens ende stikker omtrent i midten. Den må ikke stikke i fett og heller ikke berøre kar eller ben.

Ved flere stykker stikker du steketermometeret i midten på det tykkeste stykket.




Stikk steketermometeret helst fullstendig inn.

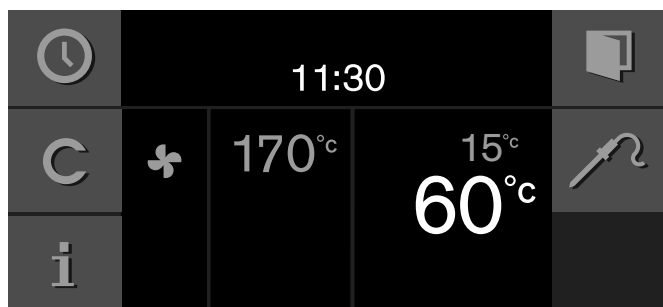
Vær ved fjærkre oppmerksom på at steketermometerets spiss ikke sitter i hulrommet i midten, men stikker i kjøttet mellom bryst og lår.




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 stekevarene 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 stekevarene, 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 stekevaren 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 skrur 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.

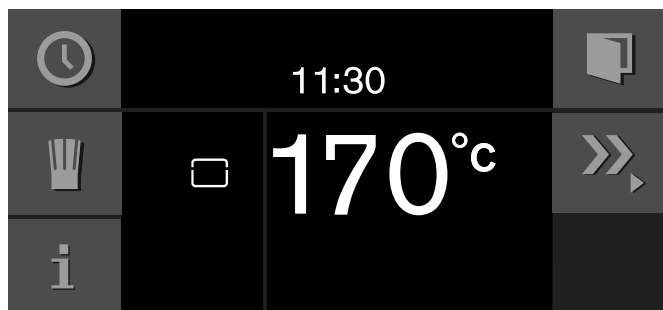
Stekevarer	Retningsverdi for kjernetemperatur
Storfe	
Roastbiff, oksefilet, entrecôte	
svært blodig	45–47 °C
blodig	50–52 °C
rosa	58–60 °C
gjennomstekt	70–75 °C
Oksestek	80–85 °C
Svin	
Svinestek	72–80 °C
Svinerygg	
rosa	65–70 °C
gjennomstekt	75 °C
Kjøttpudding	85 °C
Svinefilet	65–70 °C
Kalv	
Kalvestek, gjennomstekt	75–80 °C
Kalvebryst, fylt	75–80 °C
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

Stekevarer	Retningsverdi for kjernetemperatur
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

Bruningstrinn

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

Berør symbolet **»**. Bruningsstrinnet starter. Du kan også stille inn bruningsstrinnet flere ganger etter hverandre.



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

Barnesikring

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

Merknader

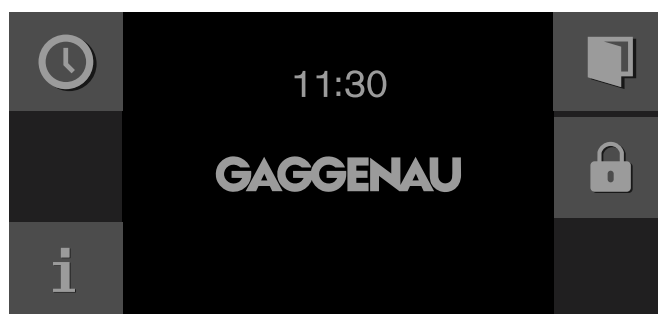
- Du må stille inn barnesikringen som "tilgjengelig" i grunninnstillingene (se kapitlet "Grunninnstillinger").
- Dersom det blir strømbrudd mens barnesikringen er aktivert, kan barnesikringen være deaktivert når strømmen kommer tilbake.

Aktivere barnesikringen

Forutsetning:

Driftsmodusbryteren står på 0.

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



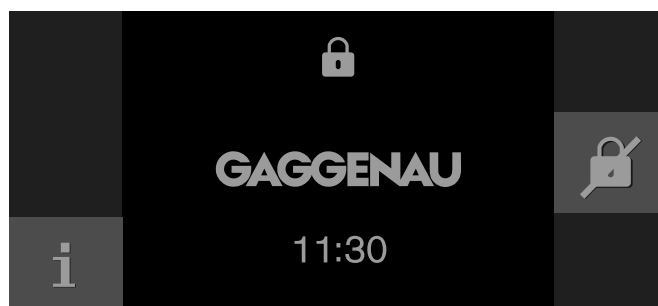
Barnesikringen er aktivert. Standby-visningen vises. Symbolet **🔒** vises oppe i displayet.

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-tonestyrke	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 kapittel Langtidstimer.
	Dørtetning	Av* / På	Dørtetningen forhindrer at apparatdøren åpnes ved en feiltagelse. Ved innstillingen "På" må du berøre symbolet  i flere sekunder til døren åpner.
	Barnesikring	Ikke tilgjengelig* / tilgjengelig	Tilgjengelig: Barnesikringen kan aktiveres (se kapittelet "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.

Fare for elektrisk støt!

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

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.

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.

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.
Aluminium	Rengjør med et mildt rengjøringsmiddel. Tørk horisontalt og uten trykk over flatene med et pusseskinn eller en lofri mikrofiberklut.
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). Ta hensyn til 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.
Kjerne-temperaturmåler	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 (ikke på alle stekeovn-modeller)	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 en 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

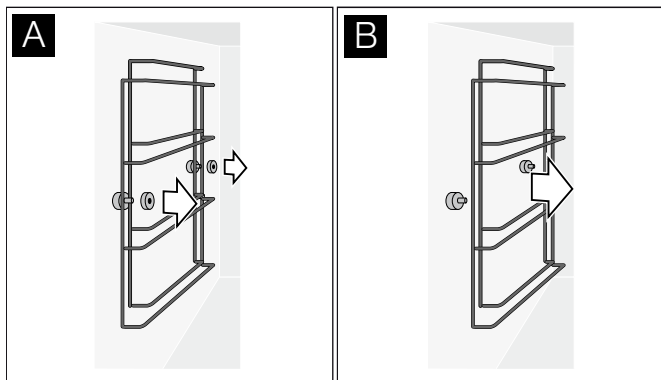
Mikrofiberkluten med cellestruktur er spesielt egnet til rengjøring av ømfintlige overflater som glass, glasskeramikk, rustfritt stål og aluminium (bestillingsnr. 00460770 hos kundeservice eller i vår nettbutikk). Den fjerner vannholdig og fettholdig smuss i én omgang.

Ta ut innsettrister

Du kan ta ut innsettristene for rengjøring.

Ta ut innsettrister

- 1 Legg et kjøkkenhåndkle i ovnsrommet for å beskytte emaljen mot riper.
- 2 Løsne riflemutre (bilde A).
- 3 Ta av innsettrister (bilde B).



Innsettristene kan du rengjøre i oppvaskmaskinen.

Hekt inn innsettrister

- 1 Plasser innsettrister riktig vei: lengre side opp. Høyre og venstre rist er identiske.
- 2 Skru fast riflemutre.

Pyrolyse (selvrensing)

Ved pyrolysen varmer stekeovnen opp til 485°C. Slik forbrenner rester etter steking, grilling eller baking og du må bare tørke asken bort fra ovnsrommet.

Pyrolysen tar 3 timer. Du kan forskyve pyrolysens utkoblingstid (hvis du f. eks. vil at pyrolysen forløper om natten).

⚠ 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.

⚠ 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.

⚠ 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 . Rengjeringstiden 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 varmfordeling.

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.

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 kapittelet "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. Ovnsdriften 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 kapittelet "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

⚠ 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.

⚠ 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

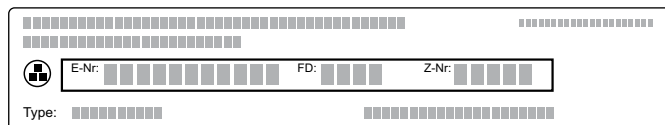
Hvis glassdekselet i stekeovnen er skadet, må det skiftes ut. Du får dekslene hos kundeservice. Vennligst oppgi E-nummeret og FD-nummeret til apparatet.

Kundeservice

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

Merknader

- 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 fire personer. Hvis du vil tilberede større mengder, må du beregne lengre tilberedningstid.
- 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 eller glassformen.
- 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.
- Opplysningene om innsettingshøyde telles nedenfra på apparater med fire innsettingshøyder. Verdiene i parentes gjelder for apparater med fem innsettingshøyder.
- Når du tar ut glassformen, må du sette den på en tørr bordskåner, aldri på kaldt eller vått underlag. Glasset kan sprekke.
- Ikke alle driftstyper er tilgjengelige på alle stekeovnsmodeller, eller de er bare tilgjengelig som tilbehør.
- Varmetypen Eco-varmluft: Energisparende varmluftsdrift til kaker, kjøtt, gratenger og suffleer. Restvarmen utnyttes optimalt. Komfortfunksjonene blir værende deaktivert (f.eks. ovnsrombelysningen). 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

- Ovnsbakte 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, glassform 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. I glassformen eller grillpannen vil matvarene ellers svi seg eller bli tørre.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning av dypfryste varer og halvfabrikata.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varme- type	Tilberedningstid i min	Merknader
Grønnsaksspyd	Grillrist + grillpanne	3 (4)	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	Glassform/ grillpanne	3 (4)	300	~~~~	6 - 10*	Serveringsforslag: Smak til med løk, olje, eddik, salt og pepper.
Rotgrønnsaker	Glassform/ grillpanne	3 (4)	200	✿	30*	Serveringsforslag: Gulrøtter, selleri, kålrot, rødbeter, smak til med olje, hvitløk, salt og pepper.
		3 (4)	250	~~~~	15 - 20*	
Gresskarbåter	Glassform/ grillpanne	3 (4)	200	✿	30*	Serveringsforslag: Smak til med olje, hvitløk, ingefær, spisskummen, salt og pepper.
Antipasti	Glassform/ grillpanne	3 (4)	200	✿	30*	Serveringsforslag: Drypp over balsamicoeddik mens grønnsakene fortsatt er varme.
		3 (4)	250	~~~~	15 - 20*	
Escalivada (ovnsbakte grønnsaker fra Middelhavet)	Gratengform	4 (5)	250	~~~~	15*	Serveringsforslag: Auberginer, løk, tomater, paprika, olje. Smaker både varmt og kaldt.
Ratatouille	Glassform/ grillpanne	3 (4)	200	---	30 - 40*	Serveringsforslag: Strø over parmesan til slutt.
Ovnsbakte tomater	Gratengform	2 (3)	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	2 (3)	180	✿	25 - 30	Serveringsforslag: Del i to, krydre, rull inn i kokt skinke, hell over fløte- eller béchamelsaus og strø over ost.
		2 (3)	190	✿ ^e	45 - 50	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
Fylte paprika, vegetarisk	Gratengform /stekegryte	2 (3)	200	---	30 - 34	Serveringsforslag: Fyll med kokt ris, hvetekjerner eller linser, løk, ost, urter og krydder.
Fylte squash, vegetarisk	Glassform/ grillpanne	2 (3)	180	✿	25	Serveringsforslag: Fyll med revede gulrøtter, vårløk, smøreost av hvit geitost, hvitløk, timian, salt og pepper og strø over parmesan.
Grønnsaksgrateng	Gratengform	2 (3)	200	---	20 - 30	Forstek/forvell grønnsakene og andre ingredienser.
Grønnsaksburger, dypfryst	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	220	✿	12 - 15*	

* 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. røstipoteter 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. I glassformen eller grillpannen vil små porsjoner ellers svi seg eller bli tørre.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning av dypfryste varer og halvfabrikata.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varme- type	Tilberedn ingstid i min	Merknader
Tilbehør						
Saltbakte poteter	Gratengform	2 (3)	200	---	40 - 60*	Fyll en gratengform med 2 cm havsalt. Legg oppi små poteter med skall, pensle med olivenolje.
Potetbåter	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	✿	15*	Serveringstips: Kutt potetene i båter, krydre med olivenolje, paprika og salt.
Pommes frites, fersk	Stekebrett + bakepapir	3 (4)	200	✿	15 - 20*	Serveringstips: Ha på litt olje, krydre med salt, paprika- eller karripulver etter tilberedning.
Pommes frites, dypfryst	Stekebrett + bakepapir	3 (4)	220	✿	14*	
Potetgrateng	Gratengform	2 (3)	180	✿	35	
		2 (3)	190	✿ ^e	55 - 60	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
Tynne røstipoteter	Stekebrett	2 (3)	175	✿	20 - 30*	Smør platen godt inn med olje, form potetmassen til lapper, pensle med olje. Snu en gang.
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
Stekte poteter	grillpanne	2 (3)	180	✿	30 - 45*	Fettfattig tilberedning. Fordel jevnt over grillpannen, rør flere ganger.
Hvit geitost i bacon	Glassform/ stekebrett	2 (3)	220	✿	8 - 10	Smøreost av hvit geitost eller camembert av geitemelk er egnet.
		3 (4)	220	~~~~~	8 - 10	
Geitost med honning	Glassform/ stekebrett	2 (3)	200	✿	8	Serveringstips: Drypp lavendelhoning over smøreost av hvit geitost eller camembert av geit, og strø pinjekjerner over.
		3 (4)	200	~~~~~	8	
Stekt camembert, panert, fersk	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	180	✿	15 - 20	Stek til paneringen begynner å boble.
Stekt camembert, panert, dypfryst	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	180	✿	15 - 20	Stek til paneringen begynner å boble.
		2 (3)	200	---	15	
Mozzarella-pinner, dypfryst	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	180	✿	10	
Feta	Stekebrett	2 (3)	250	~~~~~ ☼	12	Serveringstips: Ha i en form sammen med olje, tomater, løk, hvitløk og rosmarin, og krydre med salt og pepper.
Ovnsbakt ost, fersk	Stekebrett	2 (3)	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	Varme- type	Tilberedningstid i min	Merknader
Retter						
Tortilla	Gratengform	2 (3)	160	✿	40	Serveringstips: Med paprika, oliven, løk, serranoskinke og manchego-ost.
Bondeomelett	Gratengform	2 (3)	160	✿	40	Serveringstips: Med grønn og hvit asparges og gravlaks.
Frittata	Gratengform	2 (3)	190	---	45 - 50	Serveringstips: Med spinat, løk og reker.
Enchiladas, Gratinerings	Glassform/ grillpanne	2 (3)	200	---	15 - 20	
Lasagne	Gratengform	2 (3)	175	✿	35	Serveringstips: Klassisk eller vegetarisk med grillede grønnsaker og bøffelmozzarella.
		2 (3)	180 - 190	✿ ^e	55 - 60	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
Makaroni og ost	Gratengform	2 (3)	180 / 220	✿	10 - 20	Øk temperaturen til 220 °C etter 10 minutter og la osten brunes i 10 minutter for å få en sprø skorpe.
Ostespätzle	Gratengform	2 (3)	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.
Vårruller, dypfryst	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	225	✿	18 - 20*	
Minivårruller, dypfryst	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	225	✿	10*	
Pizza, fersk	Stekebrett	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Ha litt olje på stekebrettet.
Pizza, forstekt	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	230	✿	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, dypfryst	Grillrist	2 (3)	200	✿	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
Amerikansk pizza (tykk bunn), dypfryst	Stekebrett	2 (3)	200	---	20 - 24	Uten forvarming!
Paikake, fersk	Stekebrett	2 (3)	250	---	8 - 10	Serveringstips: Klassisk eller med smøreost av hvit geitost, parmaskinke, fiken og vårløk.
Paikake, forstekt	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	250	✿	7	
Paikake, dypfryst	Grillrist	2 (3)	200	✿	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Quiche	Paiform	2 (3)	200	---	20 + 20	Forstek bunnen i 20 minutter, ha på fyllet og stek videre i 20 minutter til.
Løkpai	Stekebrett	2 (3)	200	---	30 - 40	

* 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.
- Salt fisken først etter tilberedning. Slik holder den på sin naturlige aroma og mister mindre væske.
- Smør grillristen og platen lett inn med olje, så ikke fisken blir hengende fast.
- 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.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning av dypfryste varer og halvfabrikata.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Rekespyd, fersk	Grillrist + grillpanne	3 (4)	180	~~~~~	10*	
Rekespyd, dypfryst	Grillrist + grillpanne	3 (4)	180	~~~~~	12*	
Fiskespyd	Grillrist + grillpanne	3 (4)	200	~~~~~	12*	Bruk faste fiskeslag, f.eks. sei, uer eller torsk.
Ørret, hel	Bakebrett	3 (4)	200–220	~~~~~	16*	Serveringstips: Fyll med sitron, hvitløk og persille.
Dorade, hel	Grillrist + grillpanne	3 (4)	200–220	~~~~~	20–25*	Serveringstips: Fyll med sitron, hvitløk og timian eller med mynte for en sommerlig smak. Kutt diagonale kutt i skinnet på doraden.
	Bakebrett	3 (4)	175	✿	20–25*	
Lakseskiver	Grillrist + grillpanne	3 (4)	250	~~~~~ ☼	10–12	Serveringstips: Mariner i lime, salt, pepper og hvitløk.
	Bakebrett	2 (3)	200	✿	10–12	
Tunfiskkotelett	Bakebrett	3 (4)	250	~~~~~ ☼	8–10	Serveringstips: Asiatisk smak med soyasaus, sesamolje, ingefær, honning, hvitløk, chilli og korianderfrø.
Fiskepinner, dypfryst	Bakebrett + bakepapir	2 (3)	220	✿	15–17*	
Kalamares, dypfryst	Bakebrett + bakepapir	2 (3)	220	---	8–12	

* Snu etter halve tilberedningstiden.

Kjøtt

- Bruk steketermometer for å ha bedre kontroll. Du finner nærmere informasjon og optimale kjernetemperaturer i kapittelet Steketermometer.
- 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 stykker, 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 stekeformen til større steker eller ved tilberedning med mye væske i stekeformen.
- La maten ligge i marinade natten over og fjern marinaden før steking eller grilling, f.eks. med en kniv 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 neste gang bruke et mindre stekekar og tilsette mer væske. Hvis sausen er for tynn, må du bruke et større stekekar og tilsette mindre væske.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varme- type	Tilberedn ingstid i min	Merknader					
Storfe											
Oksestek (1,5 kg)	Glassform/ grillpanne	2 (3)	180	☛	90 - 120*						
Biff, rosa (500 g)	Glass-/ grillpanne	2 (3)	200	☛	30	Kjernetemperatur 65 °C					
		2 (3)	200	☛ ^e	45 - 50	Kjernetemperatur 65 °C Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.					
Roastbiff/okserygg (1 kg) – blodig	Glassform/ grillpanne	2 (3)	230 / 180	☛	25 - 35**	Serveringstips: Smaker svært godt med béarnaisesaus eller servert kald og oppkuttet med remulade og stekte poteter.					
							– rosa	2 (3)	230 / 180	☛	30 - 40**
Svin											
Svinefilet, hel	Glassform/ grillpanne	2 (3)	230 / 180	☛	20 - 25**	Serveringstips: Mariner med olje, hvitløk og persille.					
Svinefilet (250 g)	Glass-/ grillpanne	2 (3)	180	☛	30	Kjernetemperatur 70 °C					
		2 (3)	180	☛ ^e	40 - 45	Kjernetemperatur 70 °C Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.					
Svinemedaljonger	Glassform/ grillpanne	2 (3)	180	☛	12 - 15*	Serveringstips: Ha litt smør og en rosmarinkvist i glassformen/grillpannen en liten stund før den skal tas ut, og la det steke med den siste tiden.					
Svinestek – lår (1 kg)	Glassform/ grillpanne	2 (3)	230 / 180	☛	45 - 50**						
Svinestek – nakke (1,5 kg)	Glassform/ grillpanne	2 (3)	230 / 180	☛	85 - 95**						
		2 (3)	230 / 180	☛ ^w	70 - 80**						
Svinestek med svor (1,5 kg)	Grillrist + grillpanne	2 (3)	180 / 200	☛ ^w	60 - 70***						
Svineknoke	Grillrist + grillpanne	2 (3)	150 / 200	☛ ^w	40 - 45***	Skjær ruter i skinnet slik at det blir godt og sprøtt.					

* 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	Varme- type	Tilberedningstid i min	Merknader
Røkt svinekjøtt (1 kg)	Glassform/ grillpanne	2 (3)	180 / 160	✿	50 - 60**	
Rullestek	Glassform/ grillpanne	2 (3)	230 / 180	✿	65 - 70***	
	Grillrist + grillpanne	2 (3)	230 / 180	☼	75 - 80***	
Kalv						
Kalvestek (1,5 kg)	Glassform/ grillpanne, stekegryte	2 (3)	180	✿	50 - 60*	
Kalveknokke	Glassform/ grillpanne, stekegryte	2 (3)	150 / 180	☼	50 - 60***	
Kalvebiff	Glassform/ grillpanne, stekegryte	2 (3)	160 - 170	✿	20	
Fylt kalvebryst	Glassform/ grillpanne, stekegryte	2 (3)	120 - 130	✿	120	
Vilt						
Villsvinstek	Glassform/ grillpanne, stekegryte	2 (3)	170	✿	60 - 90*	Serveringstips: Mariner i olje, hvitløk, sennep og Provence-krydder natten over.
Rådyrlår	Glassform/ grillpanne, stekegryte	2 (3)	170 - 180	✿	60 - 80	
Rådyrsadel	Glassform/ grillpanne, stekegryte	2 (3)	165 - 175	✿	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
Kaninsadel	Glassform/ grillpanne, stekegryte	2 (3)	180	✿	15 - 25*	Serveringstips: Mariner i hvitløk, rosmarin, olivenolje og god balsamicoeddik.
Lammelår - rosa	Glassform/ grillpanne, stekegryte	2 (3)	180 - 190	✿	100*	Serveringstips: Mariner i olivenolje, hvitløk, rosmarin og sitronskiver natten over.
		2 (3)	180 - 190	✿	120*	
Lammeknokke	Glassform/ grillpanne, stekegryte	2 (3)	180 - 200	✿	35 - 45	
Diverse						
Kjøttkaker (å 80 g)	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	✿	30 - 35	Jo flatere kjøttkakene er, jo raskere blir de stekt. Godt egnet for store mengder.
Kjøttkaker, brunet (å 80 g)	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	✿	20	Fint brunede og likevel saftige kjøttkaker: Brun dem først i pannen og ha dem deretter i stekeovnen.
Kjøttboller (å 25 g)	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	✿	25 - 30	Serveringstips: Passer svært godt i retter som f.eks. kjøttboller med tomatsaus, i brun saus osv.

* 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	Varme- type	Tilberedn ingstid i min	Merknader
Kjøttboller, brunet (å 25 g)	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	✿	15	Serveringstips: Sett kjøttboller av lamme- eller kaninkjøtt på spyd og server med mynteyoghurt eller fikensennep.
Kjøttpudding, fersk (700 g)	Grillrist + grillpanne	2 (3)	160	✿	60	Bruk steketermometer (kjernetemperatur 67 °C).
Baconskiver (bacon), tynn	Stekebrett + bakepapir	3 (4)	180	✿	8 - 10	Legg skivene på kjøkkenpapir og la dem dryppe av.
Baconskiver (bacon), tykk	Stekebrett + bakepapir	3 (4)	190	✿	8 - 12	
Fylte paprika med kjøttdeig	Gratengform /stekegryte	2 (3)	175	✿	55 - 60	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. Ikke sett det inn i midten (hulrom) men mellom bibringe og lår. Du finner nærmere informasjon og optimale kjernetemperaturer i kapittelet Steketermometer.
- Fjærkreet blir særlig sprøtt dersom det mot slutten av steketiden blir smurt inn med smør, saltvann, noen dråper fett eller appelsinsaft.
- Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull på huden under vingene, slik at fett kan renne ut.
- Bruk stekeformen eller en annen ildfast form ved tilberedning av retter som fører til mye væske. Det samme gjelder dersom det kan komme mye fett ut av matvaren som steker, f.eks. ved gåsestek.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varme- type	Tilberedn ingstid i min	Merknader
And, hel (1,5–2 kg)	Grillrist + grillpanne/ stekegryte	2 (3)	160 / 180	---	75*	Serveringstips: Fyll med appelsin, epler eller tørket frukt.
Andebryst	Stekegryte/ gratengform	2 (3)	160	✿	25 - 35	Skjær ruter i skinnet.
Gås, hel (5 kg)	Grillrist + grillpanne/ stekegryte	2 (3)	160 / 190	✿	110 - 130*	Serveringstips: Fyll med epler, løk og merian og lukk igjen.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	
Kalkun, hel	Grillrist + grillpanne/ stekegryte	2 (3)	160 / 190	✿	120 - 180*	
		2 (3)	160 / 190	---	120 - 180*	
Kylling, hel (1 kg) (iht. EN60350-1)	Grillrist + grillpanne	2 (3)	190	✿	70 - 80	Forvarm ovnen.
		2 (3)	190	☼	70 - 80	
Kyllingklubber	Grillrist + grillpanne	3 (4)	220	~~~~~	30**	Serveringsforslag: Asiatisk marinade med soyasaus, honning, chili, hvitløk, ingefær, spisskummen, raspet limeskall, koriander.
		3 (4)	220	☼	30**	
Kyllinglår	Grillrist + grillpanne	3 (4)	220	~~~~~	30**	Vend siden med mest skinn opp, slik at den blir sprø og god. Mariner med olje, rosmarin, limeskiver og hvitløk.
		3 (4)	220	☼	30**	

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

** Snu etter halve tilberedningstiden.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varme- type	Tilberedn ingstid i min	Merknader
Kyllingbryst	Grillrist + grillpanne	2 (3)	200	✚	20 - 25	Serveringstips: Smør inn med tandoori-paste før tilberedning.
		2 (3)	200	✚ ^e	50	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
Kyllingnuggets, dypfryst	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	✚	15**	
Vaktelbryst	Stekebrett	3 (4)	220	☼	10 - 12	Pensle med olje og krydder, f.eks. paprika, timian, einebær og hvitløk.
Vaktel, hel (å 150 g)	Grillrist + grillpanne	3 (4)	200	☼	20 - 25	Pensle med olje og krydder, f.eks. paprika, timian, einebær 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 kjøttssaften 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	Varme- type	Tilberedn ingstid i min	Merknader
Bibringe, 1 skiver	Grillrist + grillpanne	2 (3)	230	☼	18 - 20*	
		2 (3)	230	☼	18 - 20*	
Sjasjlyk	Grillrist + grillpanne	3 (4)	190	☼	16*	
Pølse	Grillrist + grillpanne	3 (4)	270	☼	10*	
Merguez	Grillrist + grillpanne	3 (4)	250	☼	12*	
Spareribs, forstekt	Grillrist + grillpanne	3 (4)	200 - 220	☼	24*	
		3 (4)	200 - 220	☼	24*	
Spareribs, rå	Grillrist + grillpanne	3 (4)	220	☼	40*	Serveringstips: Legg i olje, sennep, balsamico, honning, hvitløk, worcestersaus, tomatpuré og tabasco.
		3 (4)	220	☼	30*	
Kylling satay	Grillrist + grillpanne	3 (4)	250	☼	10 - 14*	Serveres med peanøttsaus.
Halloumiost (grillost)	Grillrist + grillpanne	3 (4)	250	☼	5 - 8	Halloumi er en halvfast ost som brukes i tyrkisk og gresk kjøkken. Den egner seg fremragende til grilling.
Riste toast	Grillrist	3 (4)	200	☼	1 - 2*	Forvarm i maks. 5 minutter. Bli i nærheten av apparatet slik at ikke toasten blir for mørk.

* Snu etter halve tilberedningstiden.

** Gratiner etter ønsket bruningsgrad.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varme- type	Tilberedningstid i min	Merknader
Toast Hawaii	Bakebrett + bakepapir	3 (4)	190		8 - 10**	
Croque Monsieur	Bakebrett + bakepapir	3 (4)	190		8 - 11**	
Krutonger	Bakeplate	2 (3)	180		15*	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	Springform	2 (3)	220 - 250		4 - 5**	Bli i nærheten av apparatet slik at ikke marengsen blir for mørk.
Tørkede plommer i bacon	Bakebrett + bakepapir	3 (4)	200		8 - 10	Smaker også godt med dadler eller aprikoser.

* 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, 1 + 3 eller 2 + 4.
- 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 bakverket avkjøles på rist før du skjærer i det.
- Bakverket er for mørkt på undersiden: sett det inn et trinn høyere, velg lavere temperatur. Bakverket er for mørkt på oversiden: sett det inn et trinn lavere, velg lavere temperatur og forleng steketiden litt.
- Still inn en litt høyere temperatur hvis kaken er for tørr. Hvis kaken fortsatt er deiget inni, må du stille inn en lavere temperatur. Steketiden kan ikke reduseres med høyere temperatur, det er bedre å velge en lavere 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 bakebrettet, setter du brettet inn i den varme stekeovnen igjen og løsner kakene mens de er varme.
- Hvis kaken ikke løsner når du helver 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 kavringsstrø i den.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning av dypfryste varer og halvfabrikata.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varme- type	Tilberedn ingstid i min	Merknader
Kake						
Ostekake	Springform	1 (2)	160 - 165	✿	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	✿	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	✿	40 - 45	Lav ostekake med halv ostemasse.
Kake av rørt deig	Springform	2 (3)	160 - 170	✿	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Formkake i brødforn	Brødforn	2 (3)	160 - 170	✿	60 - 65	Settes på langs i ovnsrommet for å oppnå jevn brunng.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Gugelhupf (formkake) Rund, høy formkake	Savarinform	1 (2)	165	✿	30	Serveringstips: Klassisk gugelhupf eller med bacon og valnøtter.
		1 (2)	170	✿ ^e	55	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
Langpannekake	Stekebrett	2 (3)	165 - 170	✿	40 - 45	Smør langpannen lett inn.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
Rullekake	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	190	✿	6	Hvelv den over på bakepapir med sukker mens den fortsatt er varm, og rull den sammen.
Sukkerbrød	Springform	2 (3)	165 - 175	✿	30 - 35	Dekk springformen med bakepapir.
Langpannekake med gjær	Stekebrett	2 (3)	165	✿	30 - 35	Serveringstips: Legg på plommer, fiken eller løk og bacon.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Fruktkake med mørdeig	Paiform	2 (3)	165	✿	40 - 50	Serveringstips: Legg på jordbær eller aprikos og marsipan.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	✿	45 - 55	
Terte	Paiform	2 (3)	190	✿	30 - 40	Fransk kake med mørdeigbunn, f.eks. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	✿	40 - 45	
		2 (3)	190	---	45 - 50	For lyse paiformer.
Butterdeigkringle	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	✿	20 - 25	Serveringstips: Fyll med pudding og kirsebær eller med eple.
Eplepai (iht. EN60350-1)	Springform Ø 20 cm	2 (3)	160**	✿	85 - 105	Forvarming
	Springform Ø 20 cm	1 (2)	180**	---	80 - 95	Forvarming
Sukkerbrød (iht. EN60350-1)	Springform Ø 26 cm	2 (3)	160**	✿	22 - 30	Forvarming
	Springform Ø 26 cm	2 (3)	160**	---	20 - 45	Forvarming

Småbakst

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

** Deaktivere funksjonen hurtigoppvarming i grunninnstillingene
(se kapittelet *Grunninnstillinger*: Grunninnstillinger > Oppvarmingstid/-signal > Oppvarming med signal)

Ret	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varme- type	Tilberedn ingstid i min	Merknader
Vannbakkels, eclairs	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	180	✿	35	Serveringstips: Fyll med vaniljekrem, sjokolademousse, frukt- eller morkakrem.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✿	35	
Småkaker, Sprøytebakst	Stekebrett	2 (3)	160 - 170	✿	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Småkaker av butterdeig	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	✿	15 - 20	
Butterdeigskaker, fylte	Stekebrett + bakepapir	3 (4)	200	✿	15	Serveringstips: Fyll med skinke og ost eller epler og rosiner.
Butterdeig	Stekebrett + bakepapir	3 (4)	200	✿	15	Serveringstips: Med sesam, valmuefrø, melis.
Butterdeigstenger	Stekebrett + bakepapir	3 (4)	200	✿	15	Serveringstips: Med ost, skinke og nøtter.
Småbakst av butterdeig	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	✿	15 - 20	Serveringstips: Med pudding, frukt.
Krumkakebakst	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	140	✿	8 - 10	Form til f.eks. krumkaker eller dessertroller før de blir kalde.
Grissini	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	160	✿	30	Strø havsalt, rosmarin, karri, sesam eller karve over.
Cookies (à 20 g)	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	175	✿	12 - 14	Med sjokolade, rosiner, nøtter eller sitron.
Brownies	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	120	✿	60	Skjær i ruter etter steking. På grunn av den lave temperaturen er konsistensen inni fortsatt lett fuktig.
		2 (3)	180	✿ ^e	40 - 45	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
Muffins	Muffinsform/ papir- former	2 (3)	160	✿	25 - 30	Med sjokolade, nøtter eller rosiner.
		2 (3)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	---	25 - 30	
Småkaker (iht. EN60350-1)	Glassform	2 (3)	150**	✿ ^e	25 - 40	Forvarming
	Stekebrett	3 (4)	150**	✿ ^e	25 - 40	Forvarming
	Glassform	1 (2)				Innsetting på to høyder
	Glassform	3 (4)	160**	---	20 - 30	Forvarming
Sprøytebakst (iht. EN60350-1)	Stekebrett	2 (3)	140**	✿	30 - 40	Forvarming
	Stekebrett	3 (4)	140**	✿	30 - 45	Forvarming
	Glassform	1 (2)				Innsetting på to høyder
	Stekebrett	2 (3)	160**	---	15 - 33	Forvarming
Brød, rundstykker						
Blandingsbrød	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200 / 170*	✿	40 - 50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*	---	45 - 50	
Surdeigsbrød	Stekebrett	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	
Oliven- og tomatbrød	Stekebrett	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	

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

** Deaktivere funksjonen hurtigoppvarming i grunninnstillingene
(se kapittelet *Grunninnstillinger*: Grunninnstillinger > Oppvarmingstid/-signal > Oppvarming med signal)


Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Brød i brødform	Brødform	2 (3)	175	---	40 - 45	
Bagett, forstekt	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	220	---	10 - 12	
Ciabatta, forstekt	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	190	---	12 - 14	
		2 (3)	180	✚	12 - 14	
Pide (tyrkisk flatt brød)	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	✚	15 - 20	Tilberedningstiden avhenger av brødets størrelse og tykkelse.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Focaccia	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	210	---	15 - 20	Ha på forskjellig fyll, f.eks. urter, havsalt, oliven, ansjoser, løk, skinke, tomater eller ost.
Hvitløks-/urtebagetter	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	---	8 - 10	
Butterdeigkringle	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	✚	20 - 25	Serveringstips: Fyll med hvit geitost og feta.
Kringle	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	165	✚	20	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
		2 (3)	170	✚ ^e	30 - 35	
Rundstykker, forstekt	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	✚	8 - 10	
Rundstykker, dypfrost	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	180	✚	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	
Rundstykker, fersk (à 50 g)	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
Saltkringler, dypfrost	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	✚	10 - 12	
Croissanter, dypfrost	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	170	---	15 - 25	

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

** Deaktivere funksjonen hurtigoppvarming i grunninnstillingene (se kapittelet *Grunninnstillinger*: Grunninnstillinger > Oppvarmingstid/-signal > Oppvarming med signal)

Heving

- Sett bollen med deig på grillristen. Velg varmetypen "Heving".
- Still inn på 38–40 °C ved større mengder, f.eks. brød. 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.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Deig	Bolle	2 (3)	38		25–45	f.eks. gjærdeig, surdeig, melboller

Dessertes

- 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	Varme- type	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Smuldrepai med epler (Apple Crumble)	Gratengform	2 (3)	200	☛	35 - 40	Smuldrepai med epler, smaker også svært godt med bær eller plommer.
		2 (3)	200	---	25 - 30	For myke eplesorter.
		2 (3)	200	---	25 - 30	For faste eplesorter.
Stekt eple	Gratengform	2 (3)	190 - 200	☛	20 - 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	Glassform/ grillpanne	2 (3)	160 - 180	☛	30 - 40	f.eks. aprikoser eller forskjellige bær
		2 (3)	200	---	30 - 40	Ikke tilsett væske, rør gjentatte ganger. Smak til med honning, fersk vanilje eller kanel.
Clafoutis	Gratengform	2 (3)	190	☛	30 - 35	Fransk dessert; klassisk med kirsebær, men smaker også godt med plommer eller bær.
		2 (3)	200	☛ ^e	55	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
Søt grateng	Gratengform	2 (3)	160 - 180	☛	30 - 40	f.eks. semulegryn, kesam eller risgrøt
Ofenschlupfer (sørtysk fruktpai), Kirschenmichel (tysk brødupping)	Gratengform	2 (3)	150	☛	50 - 55	f.eks. med kirsebær eller aprikos
Fylte pannekaker (Topfenpalatschinken)	Gratengform	2 (3)	180 - 190	☛	8 - 10	Østerriksk spesialitet: Pannekaker fylt med kesam og rosiner, med fløte helt over og gratinert.
Marengs	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	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 frysevarene i innsetningshøyde to, eller tredje innsetningshøyde ved fem innsetningshøyder. Sett en glassform/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 bedrevet 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.
- Stekeovnen egner seg ikke til opptining av hele kyllinger og steker, fordi dette tar svært lang tid. Disse kan tines betydelig raskere i dampovn.

Helseisikol

Ved opptining av kjøtt eller fisk må du helle ut væsken som oppstår under tining. Det er viktig at denne ikke kommer i kontakt med andre matvarer. Det kan overføres ansamlinger av mikroorganismer. Skyv glassformen/grillpannen inn i apparatet under maten. Tøm ut den væsken som samler seg opp når kjøtt og fjærkre tiner. Rengjør utslagsvasken etterpå og la det renne en stund fra kranen. Vask glassformen/grillpannen i varmt oppvaskvann eller i oppvaskmaskin. La stekeovnen stå 15 minutter på varmluft ved 180 °C.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Bær (500 g)	Glassform/ grillpanne	2 (3)	50–55	* ø	25–30	
Grønnsaker (500 g)	Glassform/ grillpanne	2 (3)	50–55	* 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	2 (3)	50–55	* ø	45–50*	
Fiskefilet (å 150 g)	Grillrist	2 (3)	45–50	* ø	45–50*	
Reker	Grillrist	2 (3)	45–50	* ø	20–25	

* 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 fortere 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 ¾ 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 åpne glass innen kort tid og oppbevar glasset i kjøleskap.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Frukt	Grillrist	1 (2)	150–160	---	35–40	i lukkede syltetøyglass
Grønnsaker	Grillrist	1 (2)	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	Varme- type	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Desinfisering	Grillrist	2 (3)	100	✿	20 - 25	Syltetøyglass, tåteflasker











Tørking

- Tørking er en konserveringsmetode der inntil 50 % av væskeinnholdet 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 bakebrett. 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 innsetningshøyde 1 og 3 (eller 2 og 4).

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varme- type	Tilbered- ningstid i Timer	Merknader
Sopp i skiver	Grillrist + bakepapir	2 (3)	50 - 60	✿	3 - 4	
Epler i ringer	Grillrist + bakepapir	2 (3)	50 - 70	✿	5 - 8	
Tomatbåter	Grillrist + bakepapir	2 (3)	60 - 70	✿	7 - 8	Ta ut kjernen i tomatene, ellers øker tørketiden.
Urter	Grillrist + bakepapir	2 (3)	50 - 60	✿	1½ - 2	f.eks. gressløk, persille, salvie

Bakestein

- Du trenger bakesten (ekstraustyr) 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		15	Tilberedningstiden avhenger av brødets størrelse og tykkelse.
Focaccia	Bakestein	1	210		15	Ha på forskjellig fyll, f.eks. urter, havsalt, oliven, ansjoser, løk, skinke, tomater eller ost.
Blandingsbrød	Bakestein	1	175		45	
Surdeigsbrød	Bakestein	1	250 / 200*		50–60	
Oliven- og tomatbrød	Bakestein	1	175		45	
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		3–4	Serveringstips: Klassisk eller med smøreost av hvit geitost, parmaskinke, fiken og vårløk.
Paikake, dypfryst	Bakestein	1	250		4–5	

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

Stekegryte

- Du trenger ekstrautstyret 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, platetoppen er ren og det oppstår mindre matos siden retten gjøres ferdig i stekeovnen.
- Takket være antiheft-belegget 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.
- Se også opplysningene i bruksanvisningen til stekeformen.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Hønsbryst	Stekeform	1	200	<input type="checkbox"/>	Bruning + 15–20	Varm opp stekeformen med bruningstrinnet før matvarene legges oppi. Sett deretter i steketermometeret.
Gulasj av okse	Stekeform	1	220 / 130–140*	<input type="checkbox"/>	Bruning + 60–120	Brun løken og kjøttet, bruk bruningstrinnet til dette. Tilsett væske og skru ned temperaturen. La koke i 60–120 minutter avhengig av kjøtttype.
Ossobuco	Stekeform	1	220 / 140*	<input type="checkbox"/>	Bruning + 60–90	Brun kjøttet og grønnsakene, bruk bruningstrinnet til dette. Tilsett væske og skru ned temperaturen. Legg på lokk og la koke i 60–90 minutter. Snu beinstykkene en gang.
Oksekjøtt	Stekeform	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Bruning + 210–240	Brun halverte 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.
Ragu av hjort	Stekeform	1	220 / 130–140*	<input type="checkbox"/>	Bruning + 60–100	Brun kjøttet og de andre ingrediensene, bruk bruningstrinnet til dette. Tilsett væske og skru ned temperaturen. La koke i 60–100 minutter, avhengig av type kjøtt og størrelsen på stykkene.
Rulader	Stekeform	1	220 / 120*	<input type="checkbox"/>	Bruning + 60–90	Stek ruladene porsjonsvis, bruk bruningstrinnet til dette.
Tortilla	Stekeform	1	175	<input type="checkbox"/>	Bruning + 10–15	Brun alle ingrediensene bortsett fra eggene i stekeformen, ha deretter over eggmassen og fortsett tilberedningen til tortillaen er fast.
Bondeomelett	Stekeform	1	175	<input type="checkbox"/>	Bruning + 10–15	Brun alle ingrediensene bortsett fra eggene i stekeformen, ha deretter over eggmassen og fortsett tilberedningen til omeletten er fast.
Fylte paprika, vegetarisk	Stekeform	1	200	<input type="checkbox"/>	30	Serveringsforslag: Fyll med kokt ris, hvete-kjerner eller linser, løk, ost, urter og krydder.
Chili con carne	Stekeform	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Bruning + 60–90	

* 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 gylden 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

GAGGENAU



9001281834 no (980101)