

# BO 420/421 ..2

Stekeovn

## Innholdsfortegnelse

|   |           |  |           |
|---|-----------|--|-----------|
| <b>Forskriftsmessig bruk</b>                              | <b>3</b>  | Angi navn  | 17        |
| <b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b>                      | <b>3</b>  | Starte oppskrift   | 17        |
| <b>Årsaker til skader</b>                                 | <b>5</b>  | Endre oppskrift  | 18        |
| <b>Miljøvern</b>  | <b>5</b>  | Slette oppskrift   | 18        |
| Energisparing   | 5         | <b>Barnesikring</b>  | <b>18</b> |
| Miljøvennlig håndtering                                   | 5         | Aktivere barnesikringen  | 18        |
| <b>Gjør deg kjent med apparatet</b>                       | <b>6</b>  | Deaktivere barnesikringen  | 18        |
| Stekeovn  | 6         | <b>Home Connect</b>  | <b>19</b> |
| Display og betjeningslementer                             | 7         | Installere   | 19        |
| Symboler  | 7         | Fjernstart   | 20        |
| Farger og visning   | 7         | Home Connect Innstillinger   | 21        |
| Standby   | 8         | Fjerndiagnostisering   | 22        |
| Aktivere apparatet  | 8         | Datavern   | 22        |
| Automatisk åpning av døren                                | 8         | Samsvarserklæring  | 22        |
| Ytterligere informasjon <b>i</b> og <b>i</b> <sup>®</sup> | 8         | <b>Grunninnstillinger</b>  | <b>23</b> |
| Kjølevifte  | 8         | <b>Rengjøring og vedlikehold</b>   | <b>25</b> |
| Posisjoner driftsmodusbryter                              | 9         | Rengjøringsmidler  | 25        |
| Utstyr  | 10        | Ta ut innskyvningsrister   | 26        |
| Spesialutstyr   | 10        | <b>Pyrolyse (selvrens)</b>   | <b>26</b> |
| <b>Før første gangs bruk</b>                              | <b>11</b> | Forberede pyrolyse   | 26        |
| Velge språk   | 11        | Start pyrolyse   | 27        |
| Stille inn klokkeslett-format                             | 11        | Rengjøring av tilbehør med pyrolyse  | 27        |
| Stille inn klokkeslett                                    | 11        | <b>Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?</b>   | <b>28</b> |
| Stille inn datoformat                                     | 11        | Strømbrudd   | 28        |
| Stille inn dato   | 11        | Demo-modus   | 28        |
| Innstilling av temperaturoenheten                         | 11        | Utskifting av stekeovnslampen  | 29        |
| Avslutte første gangs idriftsetting                       | 11        | <b>Kundeservice</b>  | <b>29</b> |
| Oppvarming av stekeovnen                                  | 11        | E-nummer og FD-nummer  | 29        |
| Rengjøring av tilbehør                                    | 11        | <b>Tabeller og tips</b>  | <b>30</b> |
| <b>Betjene apparatet</b>                                  | <b>12</b> | Grønnsaker   | 31        |
| Ovnsrom   | 12        | Tilbehør og retter   | 32        |
| Skyve inn tilbehør  | 12        | Fisk   | 34        |
| Innkobling  | 12        | Kjøtt  | 35        |
| Hurtigoppvarming  | 12        | Fjærkre  | 37        |
| Sikkerhetsutkobling                                       | 12        | Grilling og steking  | 38        |
| <b>Timer-funksjoner</b>                                   | <b>13</b> | Bakst  | 40        |
| Vise tidsurmeny   | 13        | Desserter  | 43        |
| Korttidstimer   | 13        | Konservering   | 44        |
| Stoppeklokke  | 13        | Desinfisering  | 44        |
| Tilberedningstid  | 14        | Tørking  | 44        |
| Tilberedningstid slutt                                    | 15        | Bakestein  | 45        |
| <b>Langtidstimer</b>                                      | <b>16</b> | Akrylamid i matvarer   | 46        |
| Innstilling av langtidstimeren                            | 16        | Nærmere informasjon om produkter, tilbehør,<br>reservedeler og tjenester finner du på Internett:<br><b>www.gaggenau.com</b> og nettbutikk:<br><b>www.gaggenau.com/zz/store</b> |           |
| <b>Individuelle oppskrifter</b>                           | <b>16</b> |  |           |
| Registrere oppskrift                                      | 16        |  |           |
| Programmere oppskrift                                     | 17        |  |           |

## Forskriftsmessig bruk

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

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

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

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

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

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

## ⚠ Viktige sikkerhetsanvisninger

### ⚠ Advarsel – Brannfare!

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

### ⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- Innsiden av apparatdøren blir svært varm. Åpne alltid apparatdøren helt opp så langt det går. Pass på at apparatdøren ikke slår igjen. Unngå kontakt med innsiden av apparatdøren.
- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Alkoholamp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.

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

#### **⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!**

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

#### **⚠ Advarsel – Fare for personskader!**

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

#### **⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!**

- Ukyndige reparasjoner er farlig. Reparasjoner og skifte av skadde tilkoblingsledninger må kun utføres av servicetekniker som har fått opplæring av oss. Er apparatet defekt, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.
- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.

- Ved utskifting av ovnslampen er det strøm på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet.
- Et defekt apparat kan forårsake elektrisk støt. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet. Kontakt kundeservice.

#### **⚠ Advarsel – Brannfare!**

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

#### **⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!**

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

#### **⚠ Advarsel – Fare for alvorlige helseskader!**

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

## Årsaker til skader

### Obs!

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

## Miljøvern

Her får du energisparingstips og informasjon om kassering/avfallshåndtering.

### Energisparing

- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.
- Åpne apparatdøren så sjelden som mulig under drift.
- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Dermed forkortes steketiden for den andre kaken. Du kan også sette to kakeformer ved siden av hverandre.
- I varmluftsdrift kan du steke på flere høyder samtidig.
- Ved lengre steketider kan du slå av apparatet 10 minutter før steketiden er slutt, og deretter bruke restvarmen til å steke ferdig.

### Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



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

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

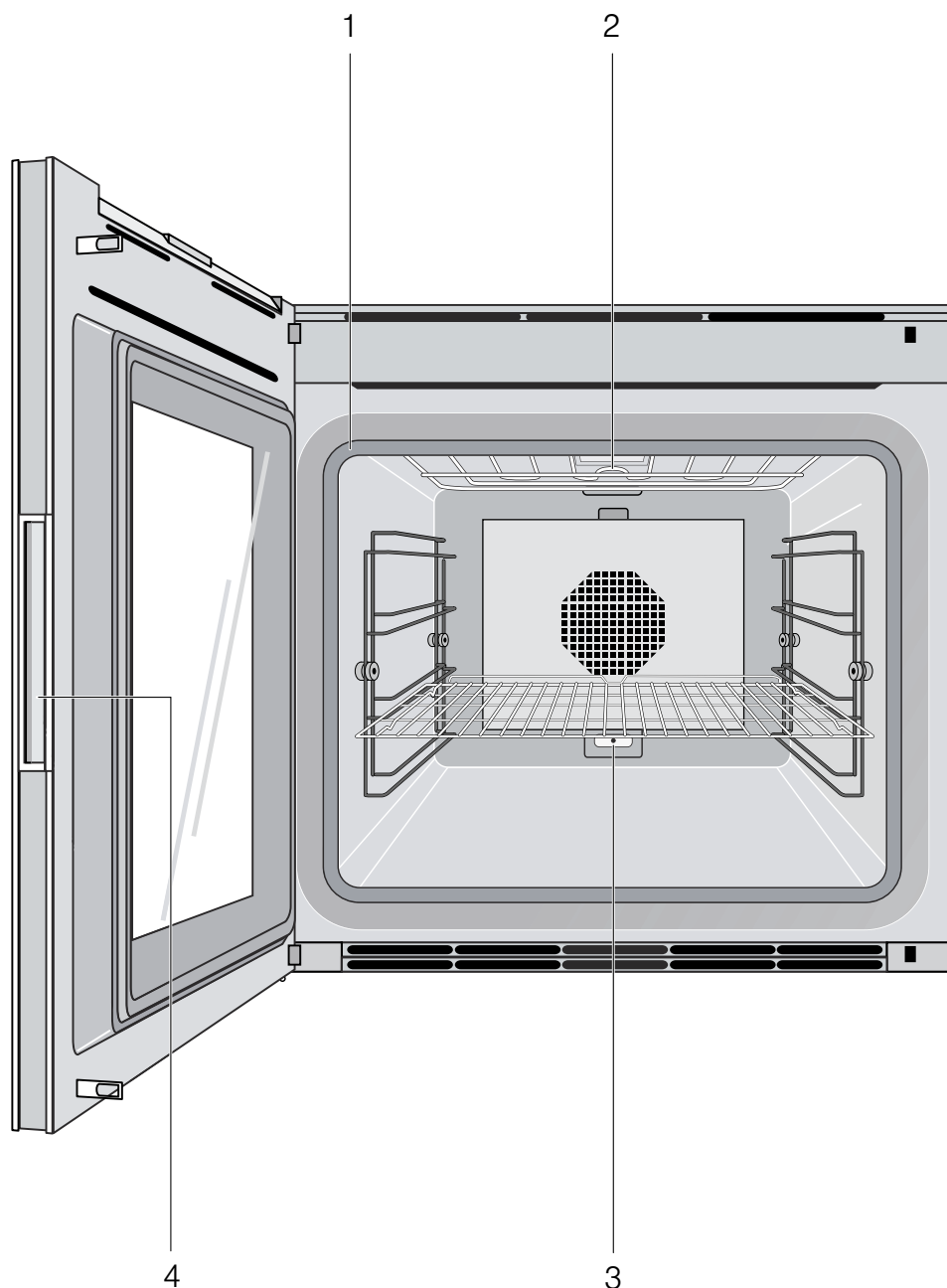
---

## Gjør deg kjent med apparatet

---

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

### Stekeovn

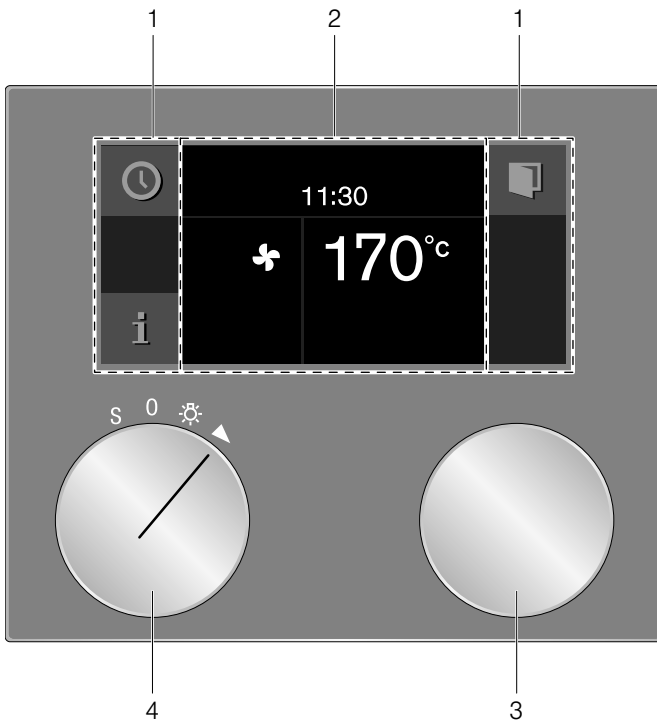


|   |  |
|---|--|
| 1 | Dørtetning   |
| 2 | Grillelement   |
| 3 | Kontakt til ekstra varmeelement<br>(ekstratilbehør til bakesten) |
| 4 | Utsparing  |

## 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 <sup>ä</sup> | Angi navn                          |
| ✕               | Slette bokstav                     |
| 🔒               | Barnesikring                       |
| 🕒               | Vise tidsurmeny                    |
| 🕒               | Fremvise langtidstimer             |
| 🔧               | Demo-modus                         |
| 📶               | Nettverkstilkobling (Home Connect) |

## Farger og visning

### Farger

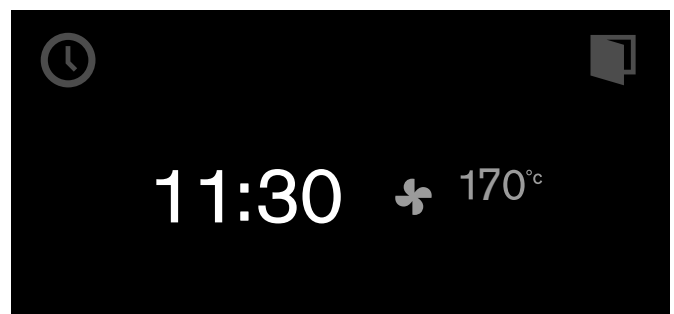
De forskjellige fargene tjener til bruksbeskrivelsen i de henholdsvis innstillinger.

|         |   |
|---------|---|
| oransje | Første innstillinger<br>Hovedfunksjoner |
| blå     | Grunninnstillinger<br>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.<br><br>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.   |



## Standby

Apparatet er i standby-modus når ingen funksjon er stilt inn, eller når barnesikringen er aktivert.

Betjeningsfeltet har redusert lysstyrke i standby-modus.

### Merknader

- Det finnes diverse visninger for standby-modus. GAGGENAU-logoen og klokkeslettet er forhåndsinnstilt.
- Lysstyrken i displayet avhenger av den vertikale synsvinkelen.
- Du kan når som helst endre visning og lysstyrke i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 23

## 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.

## Automatisk åpning av døren


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

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

## Ytterligere informasjon i og i<sup>Ⓢ</sup>

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<sup>Ⓢ</sup>**. Viktige opplysninger om sikkerhet og driftstilstand vises også av og til automatisk. Disse meldingene slukner automatisk etter noen sekunder, eller de må bekreftes med .

Ved meldinger vedrørende Home Connect vises også Home Connect-status i symbolet **i<sup>Ⓢ</sup>**. Du finner nærmere informasjon om dette i kapittel → "Home Connect" på side 19.

## Kjølevifte

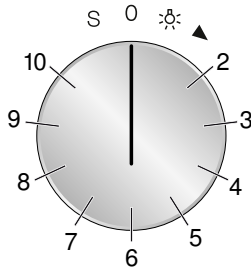
Apparatet har en kjølevifte. Kjøleviften slås på under drift. Den varme luften slipper ut over eller under døren, alt etter apparatversjon.

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



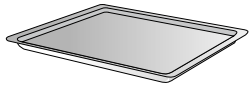
| Posisjon | Funksjon/varmetype               | Temperatur                               | Bruk   |
|----------|----------------------------------|--|--|
| 0        | Nullstilling                     |  |  |
|          | Lys                              |  |  |
| 2        | <br>Varmluft                     | 50–300 °C<br>Foreslått temperatur 170 °C | Varmluft: Til kaker, småkaker og gratenger på flere høyder.<br>En vifte i bakveggen fordeler varmen jevnt i ovnsrommet.  |
| 3        | <br>Eco-varmluft*                | 50–300 °C<br>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.<br>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        | ---<br>Overvarme + undervarme    | 50–300 °C<br>Foreslått temperatur 170 °C | Til kaker i form eller på stekebrett, gratenger, steker.   |
| 5        | ---<br>Overvarme                 | 50–300 °C<br>Foreslått temperatur 170 °C | Måltrett varme ovenfra, f.eks. til gratinering av frukt-kake med marengs.  |
| 6        | ---<br>Undervarme                | 50–300 °C<br>Foreslått temperatur 170 °C | Til ettersteking, f.eks. til saftige fruktkaker, til konservering og retter i vannbad.   |
| 7        | <br>Varmluft + undervarme        | 50–300 °C<br>Foreslått temperatur 170 °C | Varmer nedefra til saftige kaker, f.eks. fruktkaker.   |
| 8        | <br>Hel grill + sirkulasjonsluft | 50–300 °C<br>Foreslått temperatur 220 °C | Jevn oppvarming på alle sider til kjøtt, fjærkre og hel fisk.  |
| 9        | <br>Hel grill                    | 50–300 °C<br>Foreslått temperatur 220 °C | Til grilling av flate kjøttstykker, pølser eller fiskefileter.<br>Gratinering  |
| 10       | <br>Bakestensfunksjon            | 50–300 °C<br>Foreslått temperatur 250 °C | Kan kun brukes med ekstrautstyret bakesten og varmeelement.<br>Bakestenen varmes opp nedefra. Det gir sprø pizza, brød eller rundstykker som fra stenovn.  |
| S        | <br>Grunninnstillinger           |  | I grunninnstillingene kan du tilpasse apparatet etter dine behov.  |
|          | <br>Pyrolyse                     | 485 °C                                   | Selvrens   |

\* Varmetypen som ble brukt til å fastsette energi-effektklasse i henhold til EN60350-1.

## Utstyr

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

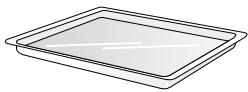
Apparatet er utstyrt med følgende utstyr:



Stekeplate emaljert



Grillrist



Glasskar

## Spesialutstyr

Det følgende utstyret kan du bestille hos din fagforhandler:

|            |   |
|------------|---|
| BA 016 105 | Uttrekkssystem<br>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 (230 V)   |
| BA 056 133 | Bakesten<br>inkl. holdere for bakesten og pizzaspade (varmeelement må bestilles separat)                                    |
| BS 020 002 | Pizzaspade, sett med 2  |
| GN 340 230 | Stekegryte støpt i aluminium GN 2/3, Høyde 165 mm, non-stick-belagt<br>(Varmeelementer og uttrekkssystem bestilles separat) |

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

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

## Før første gangs bruk

Her finner du informasjon om hva du må gjøre før du bruker apparatet for første gang. Les først kapittelet → "Viktige sikkerhetsanvisninger" på side 3.

Apparatet må være ferdig montert og tilkoblet.

Etter tilkobling til strømmettet viser displayet menyen for første gangs bruk. Nå kan du stille inn apparatet til første gangs oppstart.

### 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 disse innstillingene i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 23

## Velge språk

I displayet vises det forhåndsinnstilte språket.

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

## 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 ✓.

## Innstilling av temperaturenheten

Displayet viser de to mulige enhetene °C og °F. Enheten °C er forhåndsvalgt.

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

## Avslutte første gangs idriftsetting

I displayet vises "Første gangs oppstart fullført.

Bekreft med ✓.

Apparatet går i standby-modus, og standby-indikasjonen vises. Apparatet er klart til bruk.

## Oppvarming av stekeovnen

Påse at det ikke er noen emballasjerester i stekeovnen.

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Det er best å varme opp stekeovnen i én time med varmluft 🌀 på 200°C.

## Rengjøring av tilbehør

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

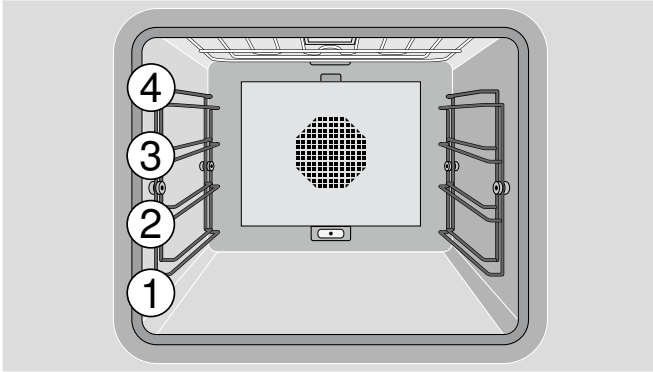
## Betjene apparatet

### Ovnsrom

#### ⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

Innsiden av apparatdøren blir svært varm. Åpne alltid apparatdøren helt opp så langt det går. Pass på at apparatdøren ikke slår igjen. Unngå kontakt med innsiden av apparatdøren.

Ovnsrommet har fire nivåer. Nivåene telles nedenfra og oppover.



#### Obs!

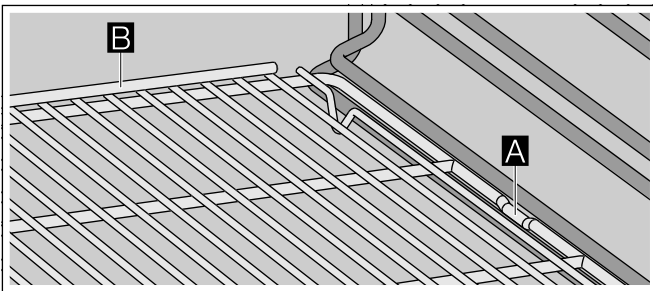
- Ikke sett noe direkte på bunnen i ovnen. Ikke legg på aluminiumsfolie. Varmeopphopning kan skade apparatet.
- Ikke skyv utstyr mellom sporene, det kan ellers velte.

### Skyve inn tilbehør

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

Pass på følgende når du setter inn risten:

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



### Innkobling

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

I displayet vises symbolet oppvarming  $\gg$ . Bindestrekene viser status oppvarming. Når den innstilte temperaturen oppnås lyder et signal, symbolet oppvarming  $\gg$  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  $\gg$  slukket.

**Merk:** Hurtigoppvarmingsfunksjonen er forhåndsinnstilt i fabrikkinnstillingene. I grunninnstillingene kan du velge Hurtigoppvarming  $\gg$  eller Oppvarming  $\hat{=}$  → "Grunninnstillinger" på side 23

### 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.

## Timer-funksjoner

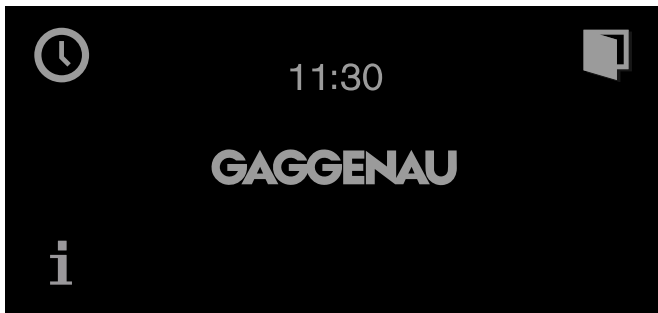
Via timermenyen kan du stille inn:

- ⌘ 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 🕒.



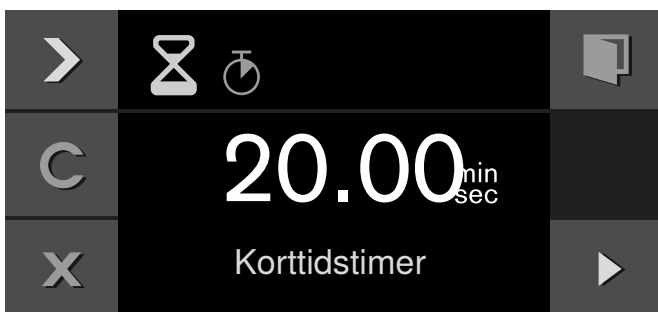
Det vises timermenyen.

### Korttidstimer

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

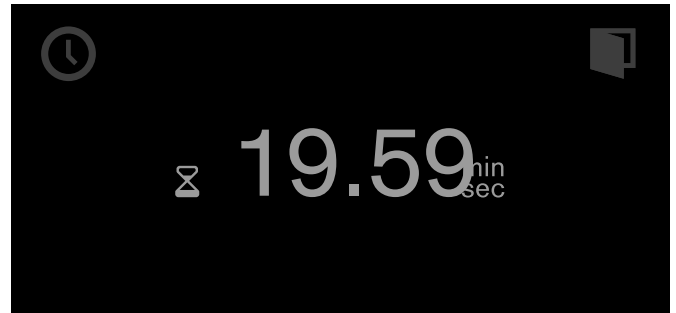
#### Stille inn timer

- 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 II. 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

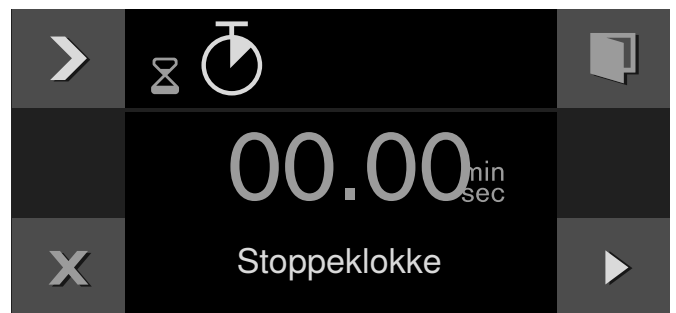
Stoppeklokken går uavhengig av andre innstillinger av apparatet.

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 .




## Tilberedningstid

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

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


### Innstilling av tilberedningstid

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

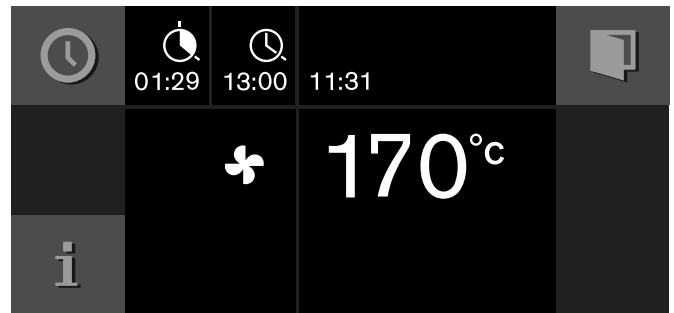
- 1 Berør symbol .
- 2 Velg med  funksjonen "Tilberedningstid" .

- 3 Still ønsket tilberedningstid inn med dreiebryteren.

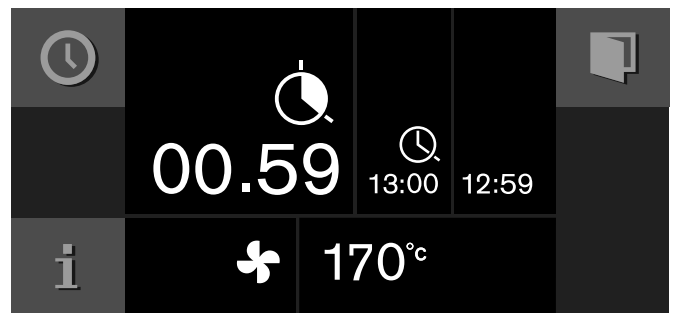




- 4 Start med .

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






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







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

### Endring av tilberedningstid:

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

### Sletting av tilberedningstid:

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

### Avbrudd av hele prosessen:

Still driftsmodusbryter på 0.

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

## Tilberedningstid slutt

Du kan forskyve tilberedningstid slutt til et senere tidspunkt.


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

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


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

### Forskyve tilberedningstid slutt

Du har stilt inn oppvarmingsmodus, temperatur og tilberedningstid.


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





- 3 Still inn ønsket tilberedningstid slutt med dreiebryteren.
- 4 Start med .



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

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

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

## Langtidstimer



Med denne funksjonen holder apparatet en temperatur på mellom 50 og 230 °C i varmetypen "varmluft".

Du kan holde rettene varme i opptil 74 timer, uten at du må slå av eller på.








Ta hensyn til at lett bederlige matvarer ikke må stå for lenge i stekeovnen.


**Merk:** Langtidstimeren må du stille inn på "Tilgjengelig" i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 23

### 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.

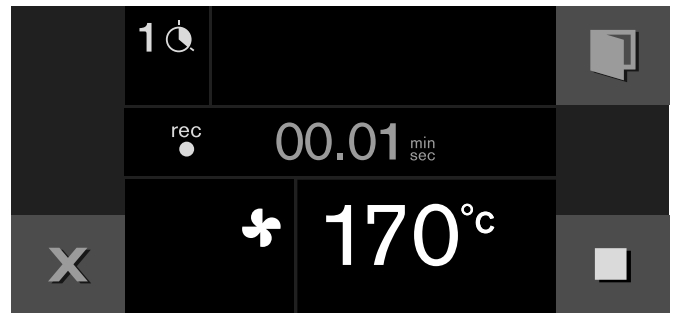
## Individuelle oppskrifter


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*).

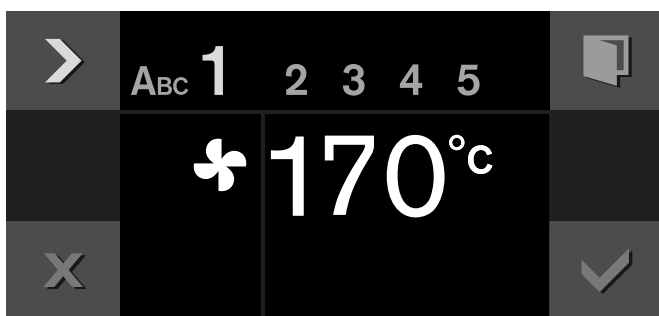
#### Merknader





- 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.

## Programmere oppskrift

Du kan programmere og lagre opptil 5 faser i tilberedningen.

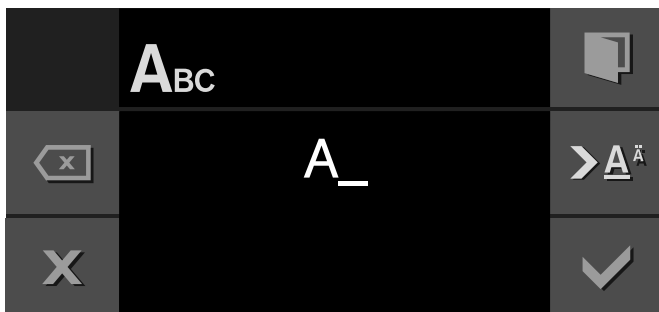
- 1 Sett funksjonsvelgeren på ønsket varmetype. Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket temperatur. Symbolet  vises.
- 2 Trykk på symbolet .
- 3 Velg en ledig minneplass med dreieknappen.
- 4 Trykk på symbolet .
- 5 Under "ABC" angir du navnet. → "Angi navn" på side 17
- 6 Velg første fase med symbolet . 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 navn

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






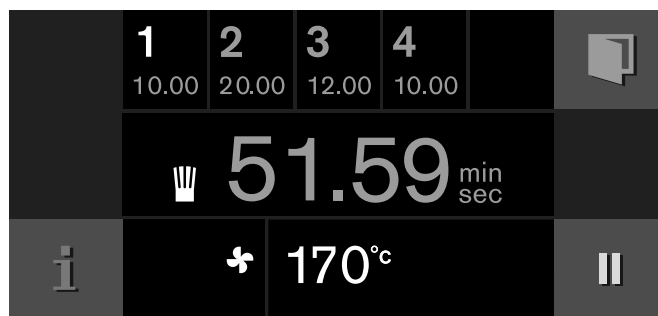
|   |   |
|---|---|
| Dreiebryter   | Velg bokstaver  |
|   | Et nytt ord begynner alltid med en stor bokstav.                                  |
|  A | Kort trykk: markør til høyre<br>Langt trykk: omkobling til omlyder og spesialtegn |
|   | To trykk: linjeskift  |
|  Ä | Kort trykk: markør til høyre<br>Langt trykk: omkobling til normale tegn           |
|   | To trykk: linjeskift  |
|    | 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 .

## Barnesikring

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

### Merknader

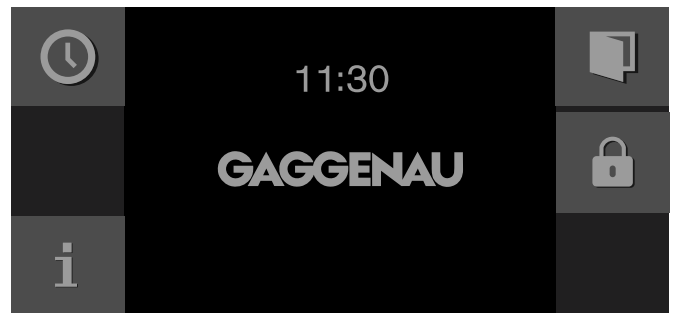
- Barnesikringen må du stille inn på "Tilgjengelig" i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 23
- Hvis det oppstår strøbrudd når barnesikringen er aktivert, kan barnesikringen være deaktivert når strømmen kommer tilbake.


## Aktivere barnesikringen

### Forutsetning:

Driftsmodusbryteren står på 0.

Berør symbolet  i minst 6 sekunder.



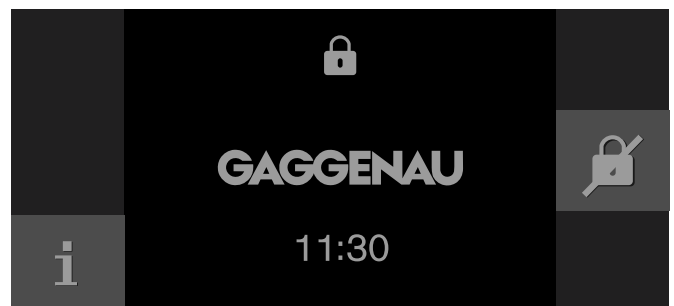
Barnesikringen er aktivert. Standby-visningen vises. Symbolet  vises oppe i displayet.

## Deaktivere barnesikringen

### Forutsetning:

Driftsmodusbryteren står på 0.

Berør symbolet  i minst 6 sekunder.



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

## Home Connect

Dette apparatet kan kobles til Wi-Fi og fjernbetjenes med en mobil enhet. Home Connect-appen har tilleggsfunksjoner som optimaliserer det nettkoblede apparatet. Når apparatet ikke er koblet til hjemmenettverket, kan det som vanlig betjenes via displayet.

Home Connect-funksjonen avhenger av om Home Connect-tjenestene er tilgjengelige i ditt land. Home Connect-tjenestene er ikke tilgjengelige i alle land. Du finner mer informasjon om dette på [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Merknader

- Les gjennom sikkerhetsinstruksjonene i bruksanvisningen og sørg for at disse også følges dersom du betjener apparatet via Home Connect-appen mens du er ute av huset. Les også informasjonen i Home Connect-appen.
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan det ikke samtidig styres med Home Connect-appen.
- Les informasjonen som følger med Home Connect.

## Installere

For at du skal kunne foreta innstillinger via Home Connect, må Home Connect-appen være installert på en mobil enhet.

Dessuten må apparatet ditt være koblet til hjemmenettverket og Home Connect-appen. Du kan velge mellom følgende tilkoblingsmuligheter:

- Tilkobling med LAN-kabel: Tilkobling til hjemmenettverket skjer automatisk etter bekreftelse på apparatet.
- Trådløs tilkobling (WLAN): Konfigurer først tilkobling til hjemmenettverket og deretter til Home Connect-appen.

**Merk:** Appen veileder deg gjennom hele registreringsprosessen. Følg veiledningen i appen hvis du er tvil.

### Installere appen

Konfigurer Home Connect-appen på din mobile enhet (f.eks. nettbrett eller smarttelefon).

- 1 Åpne App Store (Apple-enheter) eller Google Play Store (Android-enheter) på din mobile enheten.
- 2 Søk etter "Home Connect".
- 3 Installer Home Connect-appen på den mobile enheten.
- 4 Start appen og konfigurere Home Connect-tilgang. Appen guider deg gjennom registreringsprosessen.

### Koble apparatet til hjemmenettverket (LAN)






Apparatet må være koblet til hjemmenettverket med en LAN-kabel.

Nettverkstilkoblingen opprettes automatisk når apparatet kobles til strømmettet og slås på for første gang.

### Koble apparatet til hjemmenettverket (WLAN med WPS)






Forutsetninger:

- Din ruter har en WPS-knapp. Informasjon om dette finner du i bruksanvisningen til ruterens.
- Du trenger tilgang til ruterens.

- 1 Velg "Home Connect" i grunninnstillingene .
- 2 Trykk på symbolet .
- 3 Velg "WLAN" med dreieknappen.
- 4 Bekreft med symbolet . Det vises en melding om WPS-funksjon.
- 5 Trykk på symbolet  for å gå videre.
- 6 Velg "Automatisk (WPS)" med dreieknappen.
- 7 Start tilkoblingsprosessen ved å trykke på symbolet .
- 8 Trykk på WPS-knappen på ruterens til hjemmenettverket innen 2 minutter.

Tilkoblingsprosessen er fullført når displayet viser "Nettverksforbindelse opprettet". Følg anvisningene i appen.

## Koble apparatet til hjemmenettverket (WLAN uten WPS)



- 1 Velg "Home Connect" i grunninnstillingene .
- 2 Trykk på symbolet .
- 3 Velg "WLAN" med dreieknappen.
- 4 Bekreft med symbolet .  
Det vises en melding om WPS-funksjon.
- 5 Trykk på symbolet  for å gå videre.
- 6 Velg "Manuelt" med dreieknappen.
- 7 Start tilkoblingsprosessen ved å trykke på symbolet .  
Apparatet konfigurerer et eget trådløst nettverk, "HomeConnect", som nettbrettet eller smarttelefonen må kobles opp til.
- 8 Følg veiledningen i appen.

Tilkoblingsprosessen er fullført når displayet viser "Nettverksforbindelse opprettet". Følg anvisningene i appen.

## Koble apparatet til app

Koble opp apparatet til appen mens du konfigurerer Home Connect, eller koble opp apparatet til en annen Home Connect-konto. Home Connect appen kan installeres på et ubegrenset antall mobile enheter, og disse kan kobles opp mot apparatet.

Forutsetninger:

- Apparatet må være koblet til hjemmenettverket.
  - Home Connect-appen er installert og konfigurert på den mobile enheten.
- 1 For å koble til en annen konto, velger du "Home Connect" i grunninnstillinger.
  - 2 Velg "Tilkobling med app" med dreieknappen.
  - 3 Trykk på symbolet  og start tilkoblingsprosessen ved å trykke på .
  - 4 Følg veiledningen i appen.

Tilkoblingen er avsluttet når displayet viser "Koblet til app".

## Fjernstart





Du må aktivere fjernstart for å kunne starte og betjene apparatet via Home Connect-appen. Hvis fjernstart er deaktivert, kan du kun vise apparatets tilstand i Home Connect-appen og foreta apparatinnstillinger der.

Fjernstart deaktiveres automatisk i følgende situasjoner:


- Apparatdøren åpnes minst 15 minutter etter at fjernstart er aktivert.
- Apparatdøren åpnes minst 15 minutter etter at stekingen er fullført.
- 24 timer etter at fjernstart er aktivert.

Hvis du starter en varmetype på apparatet, aktiveres fjernstart automatisk. Dermed kan du foreta endringer på den mobile enheten eller starte et nytt program.

## Aktivere fjernstart

- 1 Still funksjonsvelgeren på .
- 2 Trykk på symbolet .  
Ved siden av symbolet  vises .








Fjernstart er aktivert. Du kan nå starte en varmetype via appen på den mobile enheten og overføre de ønskede innstillingene på apparatet.

For å deaktivere fjernstart: Trykk på symbolet .

## Home Connect Innstillinger

Home Connect kan til enhver tid tilpasses individuelle behov.

**Merk:** Du finner Home Connect innstillingene i grunninnstillingene til apparatet. Hvilke innstillinger som vises i displayet, avhenger av om Home Connect er konfigurert og om apparatet er koblet til hjemmenettverket.

|  | Grunninnstilling              | Mulige innstillinger  | Forklaring   |
|--|-------------------------------|-----------------------|--|
|    | Tilkoblingsmåte               | LAN / WLAN            | Du kan velge mellom å koble til med LAN-kabel eller trådløs tilkobling.<br><br>Følg veiledningen om konfigurering, alt etter hvilken tilkoblingstype du velger. → "Installere" på side 19  |
|    | Tilkobling                    | Koble til / koble fra | Aktiver eller deaktiver nettverksforbindelsen ved behov (f.eks. når du drar på ferie).<br><br>Etter deaktivering beholdes nettverksinformasjonen. Vent noen sekunder etter at du har aktivert det, til apparatet har koblet seg til nettverket igjen.<br><br>I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W. |
|    | Koble til app                 |                       | Start tilkoblingsprosessen mellom appen og apparatet.  |
|    | Programvareoppdatering        |                       | Når en ny programvareversjon er tilgjengelig, vises det en melding i displayet. Du kan installere den nye programvaren i Home Connect-menyen ↓.  |
|  | Fjernkontroll                 | Aktivere/deaktivere   | Gå inn på apparatets funksjoner med Home Connect-appen. I deaktivert tilstand vises kun hvilken modus apparatet er i.  |
|  | Slette nettverksinnstillinger |                       | Du kan til enhver tid slette alle nettverksinnstillinger fra apparatet.  |
|  | Apparat-info                  |                       | Displayet viser: <ul style="list-style-type: none"> <li>● MAC-adresse COM Modul</li> <li>● Apparatets serienummer</li> <li>● Programvareversjon</li> </ul> Avhengig av tilkoblingstypen kan du vise mer informasjon ved å trykke på piltasten, f.eks. SSID-nettverksnavn.  |

## Fjerndiagnostisering

Kundeservice får tilgang til apparatet via fjerndiagnostisering hvis du henvender deg til dem med ønske om dette, apparatet er koblet til Home Connect-serveren og fjerndiagnostisering er tilgjengelig i det landet hvor du bruker apparatet

**Merk:** Nærmere informasjon samt opplysninger om hvorvidt fjerndiagnostisering er tilgjengelig i ditt land, finner du i service-/support-området på det lokale nettstedet: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Datavern

Den første gangen apparatet kobles til et WLAN-nettverk med Internett-forbindelse, overfører apparatet følgende kategorier av data til Home Connect-serveren (førstegangsregistrering):

- entydig identifisering av enheten (bestående av nøkler og MAC-adressen til den innebygde WiFi-kommunikasjonsmodulen)
- sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-modulen (for informasjonsteknisk sikring av forbindelsen)
- aktuell program- og maskinvareversjon for husholdningsapparatet
- status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene

Denne førstegangsregistreringen forbereder bruken av Home Connect-funksjonene og er først nødvendige den første gangen du skal bruke Home Connect-funksjoner.

**Merk:** Vær oppmerksom på at Home Connect-funksjonene kun kan brukes sammen med Home Connect-appen. Informasjon om datavern kan lastes ned i Home Connect-appen.

## Samsvarserklæring


Herved erklærer BSH Hausgeräte GmbH at apparatet med Home Connect-funksjonalitet overholder grunnleggende krav og øvrige bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

En utførlig RED-samsvarserklæring (radiodirektivet) finner du, i tillegg til øvrige dokumenter, på produktsiden for ditt apparat på internettadressen [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com).



2,4 GHz bånd: 100 mW maks.


5 GHz bånd: 100 mW maks.


|   |    |    |    |    |    |    |    |    |
|---|----|----|----|----|----|----|----|----|
|   | BE | BG | CZ | DK | NO | EE | IE | EL |
|  | ES | FR | HR | IT | CY | LV | LT | LU |
|   | HU | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI |
|   | SK | FI | SE | UK | NO | CH | TR |    |

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Kun til innendørs bruk



## 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<br>- Klokke<br>- Klokke + GAGGENAU-logo*<br>- Dato<br>- Dato + GAGGENAU-logo*<br>- Klokke + dato<br>- Klokke + dato + GAGGENAU-logo | Bildet som vises i standby-visningen.<br>Av: ingen visning. Med denne innstillingen reduserer du standby-strømforbruket til apparatet.<br>På: Flere visninger kan stilles inn. Bekreft "PÅ" med  og velg ønsket visning med dreieknappen.<br>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   |
|  | Hurtigoppvarming         | På* / av   | Ved hurtigoppvarming nås den ønskede temperaturen spesielt raskt.   |
|  | Oppvarmingssignal        | På* / Av   | Lydsignalet lyder når den ønskede temperaturen oppnås ved oppvarmingen.   |
|  | 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*<br>D/M/Y<br>M/D/Y   | Stille inn datoformat   |

|  |                      |  |   |
|--|----------------------|--|---|
|    | Dato                 | Gjeldende dato   | Stille inn dato. Bytt mellom år/måned/dag med symbol  .  |
|    | Temperaturenhet      | °C* / °F   | Innstilling av temperaturenheten  |
|    | Språk                | Tysk* / fransk [...] / engelsk   | Velge språk for displaytekstene<br><b>Merk:</b><br>Når du bytter språk, startes systemet på nytt. Dette kan ta noen sekunder. Deretter lukkes grunninnstillingsmenyen.  |
|    | Fabrikkinnstillinger | Tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillinger   | Bekreft spørsmålet "Slette alle individuelle innstillinger og tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillinger?" med  eller avbryt med <br><b>Merk:</b><br>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.<br><br>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. → "Langtidstimer" på side 16   |
|  | 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. → "Barnesikring" på side 18   |
|  | Hjemmenettverk       | LAN / WLAN<br>Tilkoblingsmåte<br> Tilkobling<br> Koble til app<br> Programvareoppdatering<br> Fjernkontroll<br> Slette nettverksinnstillinger<br> Apparat-info | Innstillinger for tilkobling til hjemmenettverket og de mobile enhetene.<br><br>Alt etter tilkoblingsstatus vises det forskjellige innstillingsmuligheter.  |

\* fabrikkinnstilling

## Rengjøring og vedlikehold

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

### **⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!**

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

### **⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!**

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

### **⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!**

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

### **⚠ Advarsel – Fare for personskader!**

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

## Rengjøringsmidler

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

Ikke benytt

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

Vask nye svampkluter grundig før bruk.

| Område                         | Rengjøringsmiddel   |
|--------------------------------|---|
| Glassruter                     | Glasspussemiddel: Rengjør med en myk klut eller mikrofiberklut. Ikke bruk glasskrape.   |
| Display                        | Tørk av med en mikrofiberklut eller en lett fuktet klut. Ikke tørk av med våt klut.   |
| Rustfritt stål                 | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut, og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det dannes rust. Du får kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål hos kundeservice eller i faghandelen.  |
| 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).<br><b>Vær obs på følgende:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Må ikke komme på dørtetningen.</li> <li>● La den virke i maks. 12 timer.</li> <li>● Må ikke brukes på varme flater.</li> <li>● Skyll grundig med vann etterpå.</li> <li>● Følg anvisningene fra produsenten.</li> </ul> |
| Glassdeksel til ovnslampen     | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.   |
| Dørtetning<br>Må ikke fjernes! | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut; bruk ikke skuremidler. Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring.   |
| Tilbehør                       | Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.  |
| Innskyvingsrister              | Oppvaskmaskin, se kapittelet "Ta ut innskyvingsrister"  |
| 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.   |

### **Mikrofiberklut**

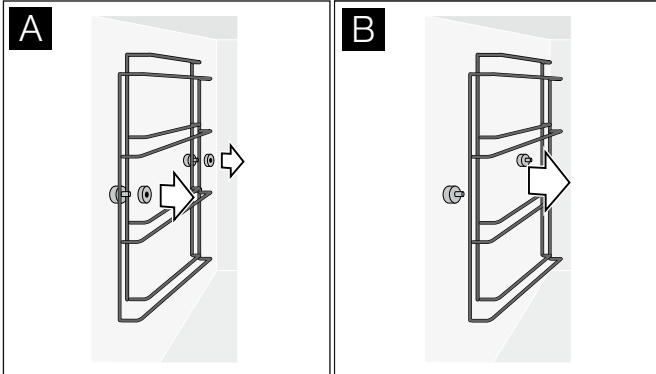
Mikrofiberkluten med cellestruktur er spesielt egnet til rengjøring av ømfintlige overflater som glass, glasskeramikk, rustfritt stål og aluminium (bestillingsnr. 00460770 hos kundeservice eller i vår nettbutikk). Den fjerner vannholdig og fettholdig smuss i én omgang.

## Ta ut innskyvningsrister

Du kan ta ut innskyvningsristene for å rengjøre dem.

### Ta ut innskyvningsristene

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



Du kan vaske innskyvningsristene i oppvaskmaskin.

### Hekte inn innskyvningsristene

- 1 Plasser innskyvningsristene riktig: den lengste siden oppe. Høyre og venstre rist er identiske.
- 2 Trekk til riflemutterne.

## Pyrolyse (selvrens)

### ⚠ Advarsel – Brannfare!

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

### ⚠ Advarsel – Brannfare!

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

### ⚠ Advarsel – Fare for alvorlige helseskader!

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

### ⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

Ovnsrommet blir svært varmt når pyrolytisk rengjøring pågår. Åpne aldri apparatdøren eller skyv på låsehaken med hånden. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

### ⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!

⚠Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen. Ikke ta på apparatdøren. La apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.






## 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 dekkelet er satt i kontakten.
- Lukk stekeovnsdøren.

## Start pyrolyse

- 1 Sett driftsmodusbryteren på **S**.
- 2 Symbolet + vises. Bekreft med .
- 3 Avslutningstidspunktet for pyrolysen vises. Hvis ønskelig kan du forskyve avslutningstidspunktet med dreieknappen. Bekreft med .
- 4 Ta alt tilbehør ut av ovnsrommet og fjern grov smuss. Bekreft med .
- 5 Start med . Rengjøringstiden telles ned i displayet. Dersom avslutningstidspunktet er blitt forskjøvet, vil tiden frem til pyrolysestart telles ned i displayet. Lampen i ovnsrommet forblir avslått.



Når pyrolysen er fullført, avgis det et lydsignal. Det vises en melding i displayet. Når apparatet er avkjølt, tørker du bort den gjenværende asken med en fuktig klut.

### Merknader

- Pyrolysens totale varighet består av rengjøringstiden og avkjølingstiden. Tiden for den aktuelle delen av pyrolysen telles ned i displayet.
- Stekeovnsdøren låses av hensyn til din sikkerhet. Ved avkjølingen åpnes dørlåsen med en gang temperaturen er under 200 °C.

Avhengig av type tilsmussing kan det bli igjen hvitt belegg på emaljen. Dette belegget er rester etter matvarene, og det er uproblematisk. Det påvirker ikke funksjonen. Ved behov kan du fjerne slike rester med sitronsyre og en myk klut.

## 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.




no Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

## Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

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

### Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

| Feil  | Mulig årsak  | Løsning  |
|---|--|--|
| Apparatet fungerer ikke, ingen visning i displayet  | Støpsel er ikke satt inn                                   | Koble apparatet til strømmettet  |
|   | Strømbrudd   | Kontroller om andre kjøkkenapparater fungerer  |
|   | Sikring defekt   | Kontroller i sikringsboksen om sikringen for apparatet er i orden  |
|   | Feilbetjening  | Koble ut sikringen for apparatet i sikringsboksen og koble inn igjen etter ca. 60 sekunder   |
| Apparat lar seg ikke starte   | Apparatdør er ikke lukket helt                             | Lukk apparatdør  |
| Apparatet fungerer ikke, displayet reagerer ikke. I displayet vises  | Barnesikring aktivert                                      | Deaktivere barnesikringen<br>→ "Barnesikring" på side 18   |
| 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 <b>0</b> . 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 blir ikke varmet 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.  
→ "Grunninnstillinger" på side 23

## Utskifting av stekeovnslampen

Du kan skifte ut stekeovnslampen. Temperaturbestandige halogenlamper (60 W/230 V/ G9) får du hos kundeservicen eller i faghandelen. Benytt kun halogenpærer av samme type.

### **⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!**

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.

### **⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!**

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

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

### Slik går du frem

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

### Utskifting av glassdekselet

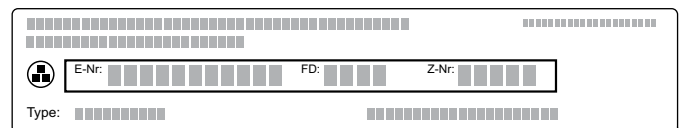
Hvis glassdekselet i stekeovnen er skadet, må det skiftes ut. Du får dekslene hos kundeservicen. Vennligst oppgi E-nummeret og FD-nummeret til apparatet.

## Kundeservice

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

Dette produktet har lyskilder i energieffektklasse G.

---

## 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 det 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. Kun da sikres optimal varmesirkulasjon.
  - Du kan ta ut innsetningsstativene på sidene ved tilberedning av store matvarer. Sett grillristen rett på bunnen i ovnsrommet og legg matvarene eller sett stekegryten på risten. Ikke plasser matvarene eller stekegryten rett på emaljebunnen.
  - Ovnsdøren i den forvarmede stekeovnen må bare åpnes raskt når du skal sette inn maten.
  - Opplysningene om innsetningshøyde telles nedenfra på apparater med 4 innsetningshøyder. Verdiene i parentes gjelder for apparater med 5 innsetningshøyder.
  - Når du tar glassformer ut av stekeovnen, må du sette dem på en tørr bordskåner, aldri på kaldt eller vått underlag. Glasset kan ellers sprekke.
  - Ikke alle driftstyper er tilgjengelige på alle stekeovnsmodeller, eller de er bare tilgjengelige sammen med ekstratilbehør.
- **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.
  - **Hel grill og Hel grill + omluft**  
Ved disse driftstypene kan det forekomme temperaturforskjeller mellom den temperaturen du har valgt, og den faktiske temperaturen i ovnen. Grunnen til dette er at grilling og gratinering er raske tilberedningsprosesser med høye temperaturer. Her velges det alltid høyere temperatur enn den som faktisk trengs til å brune eller riste overflaten på maten.

## 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 dypfrysede varer og halvfabrikata.

| Retten   | Tilbehør               | Høyde | Temperatur i °C | Varmetype      | 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.<br>Tips: paprika, løk, mais (forkokt), cherrytomater, squash |
| Grønn asparges, grillet                          | Glassform/ grillpanne  | 3 (4) | 220             | ~~~~~          | 6 - 10*                | Tips: Smak til med løk, olje, eddik, salt og pepper.  |
| Rotgrønnsaker                                    | Glassform/ grillpanne  | 3 (4) | 200             | ☘              | 30*                    | Tips: Gulrøtter, selleri, kålrot, rødbeter, smak til med olje, hvitløk, salt og pepper.   |
| Gresskarbåter                                    | Glassform/ grillpanne  | 3 (4) | 200             | ☘              | 15 - 20*               | Tips: Smak til med olje, hvitløk, ingefær, spisskummen, salt og pepper.   |
| Antipasti  | Glassform/ grillpanne  | 3 (4) | 200             | ☘              | 30*                    | Tips: Drypp over balsamicoeddik mens grønnsakene fortsatt er varme.   |
| Escalivada (ovnbakte grønnsaker fra Middelhavet) | Gratengform            | 3 (4) | 250             | ~~~~~          | 15 - 20*               | Tips: Auberginer, løk, tomater, paprika, olje. Smaker både varmt og kaldt.  |
| Ratatouille                                      | Glassform/ grillpanne  | 4 (5) | 200             | ---            | 15*                    | Tips: Strø over parmesan til slutt.   |
| Ovnsbakte tomater                                | Gratengform            | 3 (4) | 200             | ☘              | 30 - 40*               | Tips: Cherrytomater eller tomatskiver, ha litt rosmarin og hvitløk i formen og hell over litt olje og honning.<br>Om ønskelig kan du skâlde tomatene og fjerne skallet først. |
| Sikori   | Gratengform            | 2 (3) | 180             | ☘              | 25 - 30                | Tips: Del i to, krydre, rull inn i kokt skinke, hell over fløte- eller béchamelsaus og strø over ost.   |
|  |                        | 2 (3) | 190             | ☘ <sup>e</sup> | 45 - 50                | Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.   |
| Fylte paprika, vegetarisk                        | Gratengform/stekegryte | 2 (3) | 190             | ---            | 50                     | Tips: Fyll med kokt ris, hvetekjerner eller lins, løk, ost, urter og krydder.   |
| Fylte squash, vegetarisk                         | Glassform/ grillpanne  | 2 (3) | 180             | ---            | 40                     | Tips: Fyll med revede gulrøtter, vårløk, kremost av geitemelk, hvitløk, timian, salt og pepper og strø over parmesan.   |
| Grønnsaksgrateng                                 | Gratengform            | 2 (3) | 180             | ☘              | 40 - 50                | Forstek/forvell grønnsakene og andre ingredienser.  |
| Grønnsaksburger, dypfrost                        | 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-<br>type | Tilbered-<br>ningstid<br>i min | Merknader  |
|-----------------------------------|---------------------------|-------|-----------------|----------------|--------------------------------|--|
| <b>Tilbehør</b>                   |                           |       |                 |                |                                |  |
| 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 +<br>bakepapir | 2 (3) | 200             | ✿              | 15*                            | Tips: Kutt potetene i båter, krydre med olivenolje, paprika og salt.   |
| Pommes frites, fersk              | Stekebrett +<br>bakepapir | 3 (4) | 200             | ✿              | 15 - 20*                       | Tips: Ha på litt olje, krydre med salt, paprika eller karrapulver etter tilberedning.  |
| Pommes frites, dypfrost           | Stekebrett +<br>bakepapir | 3 (4) | 220             | ✿              | 14*                            |  |
| Potetgrateng                      | Gratengform               | 2 (3) | 180             | ✿              | 35                             |  |
|                                   |                           | 2 (3) | 190             | ✿ <sup>e</sup> | 55 - 60                        | Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.  |
| Røstipoteter                      | Stekebrett                | 2 (3) | 175             | ✿              | 20 - 30*                       | Smør brettet 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/<br>stekebrett  | 2 (3) | 220             | ✿              | 8 - 10                         | Kremost eller camembert av geitemelk er egnet.   |
|                                   |                           | 3 (4) | 220             | ~~~~~          | 8 - 10                         |  |
| Geitost med honning               | Glassform/<br>stekebrett  | 2 (3) | 200             | ✿              | 8                              | Tips: Drypp lavendelhonning over kremost eller camembert av geitemelk, og strø pinjekjerner over.  |
|                                   |                           | 3 (4) | 200             | ~~~~~          | 8                              |  |
| Stekt camembert, panert, fersk    | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 180             | ✿              | 15 - 20                        | Stek til paneringen begynner å hvelve seg.   |
| Stekt camembert, panert, dypfrost | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 180             | ✿              | 15 - 20                        | Stek til paneringen begynner å hvelve seg.   |
|                                   |                           | 2 (3) | 200             | ---            | 15                             |  |
| Mozzarella-pinner, dypfrost       | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 180             | ✿              | 10                             |  |
| Feta                              | Stekebrett                | 2 (3) | 250             | ~~~~~<br>✿     | 12                             | Tips: 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 ellers renner utover. |

\* Snu etter halve tilberedningstiden.

| Rett   | Tilbehør                  | Høyde | Temperatur<br>i °C | Varme-<br>type | Tilbered-<br>ningstid<br>i min | Merknader  |
|--|---------------------------|-------|--------------------|----------------|--------------------------------|--|
| <b>Retter</b>                                |                           |       |                    |                |                                |  |
| Tortilla                                     | Gratengform               | 2 (3) | 160                | ---            | 25                             | Tips: Med paprika, oliven, løk, serranoskinke og manchego-ost.   |
| Bondeomelett                                 | Gratengform               | 2 (3) | 160                | ✿              | 40                             | Tips: Med grønn og hvit asparges og gravlaks.  |
| Frittata                                     | Gratengform               | 2 (3) | 190                | ---            | 45 - 50                        | Tips: Med spinat, løk og reker.  |
| Enchiladas,<br>gratinert                     | Glassform/<br>grillpanne  | 2 (3) | 200                | ---            | 15 - 20                        |  |
| Lasagne                                      | Gratengform               | 2 (3) | 175                | ✿              | 35                             | Tips: Klassisk eller vegetarisk med grillede grønnsaker og bøffelmozzarella.   |
|  |                           | 2 (3) | 180 - 190          | ✿ <sup>e</sup> | 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.<br><br>Avslutt med et lag ost og sprøstekt løk og øk temperaturen til 220 °C i 5 minutter. |
| Vårruller,<br>dypfryst                       | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 225                | ✿              | 18 - 20*                       |  |
| Minivårruller,<br>dypfryst                   | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 225                | ✿              | 10*                            |  |
| Pizza, fersk                                 | Stekebrett                | 2 (3) | 230 - 250          | ---            | 10 - 15                        | Ha litt olje på stekebrettet.  |
| Pizza, forstekt                              | Stekebrett +<br>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<br>(tykk bunn),<br>dypfryst | Stekebrett                | 2 (3) | 200                | ---            | 20 - 24                        | Uten forvarming!   |
| Paikake,<br>fersk                            | Stekebrett                | 2 (3) | 250                | ---            | 8 - 10                         | Tips: Klassisk eller med kremost av geitemelk, parmaskinke, fiken og vårløk.   |
| Paikake,<br>forstekt                         | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 250                | ✿              | 7                              |  |
| Paikake,<br>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 dypfrysede varer og halvfabrikata.

| Rett                  | Tilbehør               | Høyde | Temperatur i °C | Varmetype  | Tilberedningstid i min | Merknader   |
|-----------------------|------------------------|-------|-----------------|------------|------------------------|---|
| Rekespyd, fersk       | Grillrist + grillpanne | 3 (4) | 180             | ~~~~~      | 10*                    |   |
| Rekespyd, dypfrost    | Grillrist + grillpanne | 3 (4) | 180             | ~~~~~      | 12*                    |   |
| Fiskespyd             | Grillrist + grillpanne | 3 (4) | 200             | ~~~~~      | 12*                    | Bruk faste fiskeslag, f.eks. sei, laks, uer eller torsk.  |
| Ørret, hel            | Stekebrett             | 3 (4) | 200 - 220       | ~~~~~      | 16*                    | Tips: Fyll med sitron, hvitløk og persille.   |
| Dorade, hel           | Grillrist + grillpanne | 3 (4) | 200 - 220       | ~~~~~      | 20 - 25*               | Tips: Fyll med sitron, hvitløk og timian eller med mynte for en sommerlig smak. Kutt diagonale kutt i skinnet på doraden. |
|                       | Stekebrett             | 3 (4) | 190             | ✿          | 20 - 25*               |   |
| Lakseskiver           | Grillrist + grillpanne | 3 (4) | 250             | ~~~~~<br>☼ | 10 - 12                | Tips: Mariner i lime, salt, pepper og hvitløk.  |
|                       | Stekebrett             | 2 (3) | 200             | ✿          | 10 - 12                |   |
| Tunfiskkotelett       | Stekebrett             | 2 (3) | 200             | ✿          | 8 - 10                 | Tips: Asiatisk smak med soyasaus, sesamolje, ingefær, honning, hvitløk, chili og korianderfrø.                            |
| Fiskepinner, dypfrost | Stekebrett + bakepapir | 2 (3) | 220             | ✿          | 15 - 17*               |   |
| Kalamares, dypfrost   | Stekebrett + bakepapir | 2 (3) | 220             | ---<br>--- | 8 - 12                 |   |

\* Snu etter halve tilberedningstiden.

## Kjøtt

- 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 knivrygg eller en skje. Krydderet og urtene blir ellers svidd.
- Hvis steken er blitt for mørk og svoren noen steder har blitt svidd, reduserer du temperaturen neste gang og kontrollerer innsetningshøyden.
- Hvis steken er mør, men sausen er svidd, må du bruke et mindre stekekar og tilsette mer væske neste gang. Hvis sausen er for tynn, må du bruke et større stekekar og tilsette mindre væske.

| Rett                                  | Tilbehør                  | Høyde | Temperatur i °C | Varme-<br>type | Tilbered-<br>ningstid<br>i min | Merknader  |
|---------------------------------------|---------------------------|-------|-----------------|----------------|--------------------------------|--|
| <b>Storfe</b>                         |                           |       |                 |                |                                |  |
| Oksestek (1,5 kg)                     | Glassform/<br>grillpanne  | 2 (3) | 180             | ☛              | 90 - 120*                      |  |
| Biff, rosa (500 g)                    | Glass-/grill-<br>panne    | 2 (3) | 200             | ☛              | 30                             | Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.  |
|                                       |                           | 2 (3) | 200             | ☛ <sup>e</sup> | 45 - 50                        |  |
| Roastbiff/okserygg (1 kg)<br>– blodig | Glassform/<br>grillpanne  | 2 (3) | 230 / 180       | ☛              | 25 - 35**                      | Tips: Smaker svært godt med béarnaise-saus eller servert kald og oppkuttet med remulade og stekte poteter.                                     |
| – rosa                                | Glassform/<br>grillpanne  | 2 (3) | 230 / 180       | ☛              | 30 - 40**                      |  |
| – gjennomstekt                        | Glassform/<br>grillpanne  | 2 (3) | 230 / 180       | ☛              | 50 - 60**                      |  |
| <b>Svin</b>                           |                           |       |                 |                |                                |  |
| Svinefilet, hel                       | Glassform/<br>grillpanne  | 2 (3) | 230 / 180       | ☛              | 20 - 25**                      | Tips: Mariner i olje med hvitløk og persille.  |
| Svinefilet (250 g)                    | Glass-/grill-<br>panne    | 2 (3) | 180             | ☛              | 30                             | Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.  |
|                                       |                           | 2 (3) | 180             | ☛ <sup>e</sup> | 40 - 45                        |  |
| Svinemedaljonger                      | Glassform/<br>grillpanne  | 2 (3) | 180             | ☛              | 12 - 15*                       | Tips: Ha litt smør og en rosmarinkvist i glass-<br>formen/grillpannen en liten stund før den skal tas ut, og la det steke med den siste tiden. |
| Svinestek – lår (1 kg)                | Glassform/<br>grillpanne  | 2 (3) | 230 / 180       | ☛              | 45 - 50**                      |  |
| Svinestek – nakke (1,5 kg)            | Glassform/<br>grillpanne  | 2 (3) | 230 / 180       | ☛              | 85 - 95**                      |  |
|                                       |                           | 2 (3) | 230 / 180       | ☛ <sup>w</sup> | 70 - 80**                      |  |
| Svinestek med svor (1,5 kg)           | Grillrist +<br>grillpanne | 2 (3) | 180 / 200       | ☛ <sup>w</sup> | 60 - 70***                     |  |
| Svineknoke                            | Grillrist +<br>grillpanne | 2 (3) | 150 / 200       | ☛ <sup>w</sup> | 40 - 45***                     | Skjær ruter i skinnet slik at det blir godt og sprøtt.   |
| Røkt svinekjøtt (1 kg)                | Glassform/<br>grillpanne  | 2 (3) | 180 / 160       | ☛              | 50 - 60**                      |  |
| Rullestek                             | Glassform/<br>grillpanne  | 2 (3) | 230 / 180       | ☛              | 65 - 70***                     |  |
|                                       |                           | 2 (3) | 230 / 180       | ☛ <sup>w</sup> | 75 - 80***                     |  |

\* 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<br>i °C | Varme-<br>type | Tilbered-<br>ningstid<br>i min | Merknader   |
|---------------------------------|---|----------------|--------------------|----------------|--------------------------------|---|
| <b>Kalv</b>                     |   |                |                    |                |                                |   |
| Kalvestek (1,5 kg)              | Glassform/<br>grillpanne,<br>stekegryte | 2 (3)          | 180                | ✿              | 50 - 60*                       |   |
| Kalveknoke                      | Glassform/<br>grillpanne,<br>stekegryte | 2 (3)          | 150 / 180          | ✿              | 50 - 60***                     |   |
| Kalvefilet                      | Glassform/<br>grillpanne,<br>stekegryte | 2 (3)          | 160 - 170          | ✿              | 20                             |   |
| Fylt kalvebryst                 | Glassform/<br>grillpanne,<br>stekegryte | 2 (3)          | 120 - 130          | ✿              | 120                            |   |
| <b>Vilt</b>                     |   |                |                    |                |                                |   |
| Villsvinstek                    | Glassform/<br>grillpanne,<br>stekegryte | 2 (3)          | 170                | ✿              | 60 - 90*                       | Tips: Mariner i olje, hvitløk, sennep og Pro-<br>vence-krydder natten over.                                     |
| Rådyrlår                        | Glassform/<br>grillpanne,<br>stekegryte | 2 (3)          | 170 - 180          | ✿              | 60 - 80                        |   |
| Rådysadel                       | Glassform/<br>grillpanne,<br>stekegryte | 2 (3)          | 165 - 175          | ✿              | 20                             |   |
|                                 |   | 2 (3)          | 165 - 175          | ---            | 20 - 25                        |   |
| Kaninsadel                      | Glassform/<br>grillpanne,<br>stekegryte | 2 (3)          | 180                | ✿              | 15 - 25*                       | Tips: Mariner i hvitløk, rosmarin, olivenolje<br>og god balsamicoeddik.   |
| Lammelår<br>– rosa              | Glassform/<br>grillpanne,<br>stekegryte | 2 (3)          | 180 - 190          | ✿              | 100*                           | Tips: Mariner i olivenolje, hvitløk, rosmarin<br>og sitronskiver natten over.                                   |
|                                 |   | – gjennomstekt | 2 (3)              | 180 - 190      | ✿                              |   |
| Lammeknoke                      | Glassform/<br>grillpanne,<br>stekegryte | 2 (3)          | 180 - 200          | ✿              | 35 - 45                        |   |
| <b>Diverse</b>                  |   |                |                    |                |                                |   |
| Kjøttkaker (à 80 g)             | Stekebrett +<br>bakepapir               | 2 (3)          | 200                | ✿              | 30 - 35                        | Jo flatere kjøttkakene er, jo raskere blir de<br>stekt. Godt egnet for store mengder.                           |
| Kjøttkaker, brunet<br>(à 80 g)  | Stekebrett +<br>bakepapir               | 2 (3)          | 200                | ✿              | 20                             | Fint brunede og likevel saftige kjøttkaker:<br>Brun dem først i pannen og ha dem deretter<br>i stekeovnen.      |
| Kjøttboller (à 25 g)            | Stekebrett +<br>bakepapir               | 2 (3)          | 200                | ✿              | 25 - 30                        | Tips: Passer svært godt i retter som f.eks.<br>kjøttboller med tomatsaus, i brun saus osv.                      |
| Kjøttboller, brunet<br>(à 25 g) | Stekebrett +<br>bakepapir               | 2 (3)          | 200                | ✿              | 15                             | Tips: Sett kjøttboller av lamme- eller kanin-<br>kjøtt på spyd og server med mynteyoghurt<br>eller fikensennep. |
| Kjøttpudding, fersk<br>(700 g)  | Grillrist +<br>grillpanne               | 2 (3)          | 160                | ✿              | 60                             |   |
| Baconskiver<br>(bacon), tynn    | Stekebrett +<br>bakepapir               | 3 (4)          | 180                | ✿              | 8 - 10                         | Legg skivene på kjøkkenpapir og la dem<br>dryppe av.  |

\* 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 | Varmetype | Tilberedningstid i min | Merknader  |
|-----------------------------|------------------------|-------|-----------------|-----------|------------------------|--|
| Baconskiver (bacon), tykk   | Stekebrett + bakepapir | 3 (4) | 190             | ✿         | 8 - 12                 |  |
| Fylte paprika med kjøttdeig | Gratengform/stekegryte | 2 (3) | 175             | ✿         | 55 - 60                | Tips: Fyll med kjøttdeig og tilbered i tomat-saus. |

\* 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

- Fjærkreet blir særlig sprøtt dersom det blir smurt inn med smør, saltvann, avdrippet fett eller appelsinsaft mot slutten av steketiden.
- Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull på huden under vingene, slik at fettene kan renne ut.
- Bruk stekeformen eller en annen ildfast form når det tilsettes mye væske under tilberedningen av retten. Det samme gjelder dersom det kan komme mye fett ut av matvaren som tilberedes, f.eks. ved gåsestek.

| Rett                                 | Tilbehør                          | Høyde | Temperatur i °C | Varmetype      | Tilberedningstid i min | Merknader   |
|--------------------------------------|-----------------------------------|-------|-----------------|----------------|------------------------|---|
| And, hel (1,5–2 kg)                  | Grillrist + grillpanne/stekegryte | 2 (3) | 160 / 180       | ---            | 75*                    | Tips: Fyll med appelsin, epler eller tørket frukt.  |
| Andebryst                            | Stekegryte/gratengform            | 2 (3) | 190             | ☼              | 25 - 35                | Skjær ruter i skinnen.  |
| Gås, hel (5 kg)                      | Grillrist + grillpanne/stekegryte | 2 (3) | 160 / 190       | ✿              | 110 - 130*             | Tips: Fyll med epler, løk og merian og lukk igjen.  |
|                                      |                                   | 2 (3) | 160 / 190       | ---            | 110 - 130*             |   |
| Kalkun, hel                          | Grillrist + grillpanne/stekegryte | 2 (3) | 200 / 160       | ✿              | 120 - 180*             |   |
|                                      |                                   | 2 (3) | 200 / 160       | ---            | 120 - 180*             |   |
| Kylling, hel (1 kg) (iht. EN60350-1) | Grillrist + grillpanne            | 2 (3) | 190             | ✿              | 70 - 80                | Forvarming.   |
|                                      |                                   | 2 (3) | 190             | ☼              | 70 - 80                |   |
| Kyllingklubber                       | Grillrist + grillpanne            | 3 (4) | 220             | ---            | 30**                   | Tips: Asiatisk marinade med soyasaus, honning, chili, hvitløk, ingefær, spisskummen, revet 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.<br><br>Mariner i olje med rosmarin, limeskiver og hvitløk. |
|                                      |                                   | 3 (4) | 220             | ☼              | 30**                   |   |
| Kyllingbryst                         | Grillrist + grillpanne            | 2 (3) | 200             | ✿              | 20 - 25                | Tips: Smør inn med tandoori-paste før tilberedning.<br>Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.                            |
|                                      |                                   | 2 (3) | 200             | ✿ <sup>e</sup> | 50                     |   |
| Kyllingnuggets, dypfryst             | Stekebrett + bakepapir            | 2 (3) | 200             | ✿              | 15**                   |   |

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

\*\* Snu etter halve tilberedningstiden.

| Rett  | Tilbehør               | Høyde | Temperatur i °C | Varmetype | Tilberedningstid i min | Merknader  |
|---|------------------------|-------|-----------------|-----------|------------------------|--|
| Vaktelbryst   | Stekebrett             | 3 (4) | 220             |           | 10 - 12                | Pensle med olje og krydder, f.eks. paprika, timian, eiebær og hvitløk. |
| Vaktel, hel (å 150 g)   | Grillrist + grillpanne | 3 (4) | 200             |           | 20 - 25                | Pensle med olje og krydder, f.eks. paprika, timian, eiebær og hvitløk. |
| * Stek kjøttet på lav temperatur, skru opp temperaturen de siste 15–20 minuttene. |                        |       |                 |           |                        |  |
| ** Snu etter halve tilberedningstiden.  |                        |       |                 |           |                        |  |






## Grilling og steking

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

| Rett                              | Tilbehør               | Høyde | Innstilt temperatur i °C | Varmetype | Tilberedningstid i min | Merknader  |
|-----------------------------------|------------------------|-------|--------------------------|-----------|------------------------|--|
| Flesk, i skiver                   | Grillrist + grillpanne | 2 (3) | 230                      |           | 18–20*                 |  |
|                                   |                        | 2 (3) | 230                      |           | 18–20*                 |  |
| Sjaslik                           | Grillrist + grillpanne | 3 (4) | 190                      |           | 16*                    |  |
| Bratwurst                         | 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*                    | Tips: Mariner 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 (Apparatbredde 60 cm) | Grillrist              | 3     | 200                      |           | 2:30–3                 | Forvarm i maks. 5 minutter. Bli i nærheten av apparatet slik at ikke tosten blir for mørk. Ha alltid stekeovnsdøren lukket under grilling. |
| Riste toast (Apparatbredde 76 cm) | Grillrist              | 4     | 200                      |           | 2–2:30                 | Forvarm i maks. 5 minutter. Bli i nærheten av apparatet slik at ikke tosten blir for mørk. Ha alltid stekeovnsdøren lukket under grilling. |

\* Snu etter halve tilberedningstiden.

\*\* Gratiner etter ønsket bruningsgrad.

| Rett                                   | Tilbehør               | Høyde | Innstilt temperatur i °C | Varmetype   | Tilberedningstid i min | Merknader   |
|--|------------------------|-------|--------------------------|---|------------------------|---|
| Toast Hawaii                           | Stekebrett + bakepapir | 3 (4) | 190                      |  | 8–10**                 |   |
| Croque Monsieur                        | Stekebrett + bakepapir | 3 (4) | 190                      |  | 8–11**                 |   |
| Krutonger                              | Stekebrett             | 2 (3) | 180                      |  | 15*                    | Tips: Bland fersk loff med olivenolje, hvitløk og rosmarinblader.<br>Bruk ikke for mye olje og tilsett den først rett før steking, 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                | Stekebrett + 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 kaken 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 kavringstrø i den.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning av dypfryste varer og halvfabrikata.

| Ret                        | Tilbehør               | Høyde | Temperatur i °C | Varme-<br>type | Tilbered-<br>ningstid<br>i min | Merknader   |
|----------------------------|------------------------|-------|-----------------|----------------|--------------------------------|---|
| <b>Kake</b>                |                        |       |                 |                |                                |   |
| 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.  |
| Formkake                   | 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)       | Savarinform            | 1 (2) | 165             | ☼              | 30                             | Tips: Klassisk Gugelhupf eller med bacon og valnøtter.                                |
| Rund, høy formkake         |                        | 1 (2) | 170             | ☼ <sup>e</sup> | 55                             | Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.   |
| Langpannekake              | Stekebrett             | 2 (3) | 165 - 170       | ☼              | 20 - 30                        | 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) | 150             | ☼              | 40 - 45                        | Dekk springformen med bakepapir.  |
| Langpannekake med gjærdeig | Stekebrett             | 2 (3) | 165             | ☼              | 30 - 35                        | Tips: Legg på plommer, fiken eller løk og bacon.                                      |
|                            |                        | 2 (3) | 165             | ---            | 30 - 35                        |   |

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

\*\* Deaktivere funksjonen hurtigoppvarming i grunninnstillingene → "Grunninnstillinger" på side 23

| Rett   | Tilbehør                  | Høyde | Temperatur<br>i °C | Varme-<br>type | Tilbered-<br>ningstid<br>i min | Merknader  |
|--|---------------------------|-------|--------------------|----------------|--------------------------------|--|
| Fruktkake med<br>mørdeig                                   | Paiform                   | 2 (3) | 165                | ☛              | 40 - 50                        | Tips: 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 +<br>bakepapir | 2 (3) | 200                | ☛              | 20 - 25                        | Tips: Fyll med pudding og kirsebær eller med eple.   |
| Eplepai<br>(iht. EN60350-1)<br>(Apparatbredde<br>60 cm)    | Springform<br>Ø 20 cm     | 2     | 160**              | ☛              | 90 - 105                       | Forvarming   |
|  | Springform<br>Ø 20 cm     | 1     | 160**              | ---            | 90 - 100                       | Forvarming   |
| Eplepai<br>(iht. EN60350-1)<br>(Apparatbredde<br>76 cm)    | Springform<br>Ø 20 cm     | 3     | 160**              | ☛              | 85 - 100                       | Forvarming   |
|  | Springform<br>Ø 20 cm     | 2     | 160**              | ---            | 100 - 110                      | Forvarming   |
| Sukkerbrød<br>(iht. EN60350-1)<br>(Apparatbredde<br>60 cm) | Springform<br>Ø 26 cm     | 2     | 160**              | ☛              | 22 - 30                        | Forvarming   |
|  | Springform<br>Ø 26 cm     | 2     | 160**              | ---            | 20 - 30                        | Forvarming   |
| Sukkerbrød<br>(iht. EN60350-1)<br>(Apparatbredde<br>76 cm) | Springform<br>Ø 26 cm     | 3     | 160**              | ☛              | 22 - 30                        | Forvarming   |
|  | Springform<br>Ø 26 cm     | 3     | 160**              | ---            | 25 - 30                        | Forvarming   |
| <b>Småbakst</b>  |                           |       |                    |                |                                |  |
| Vannbakkels, eclairs                                       | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 180                | ☛              | 35                             | Tips: Fyll med vaniljekrem, sjokolademousse, frukt- eller mokka-krem.                                  |
|  |                           | 2 (3) | 180                | ---            | 40                             |  |
|  |                           | 2 (3) | 180                | ☛              | 35                             |  |
| Småkaker,<br>sprøytebakst                                  | Stekebrett                | 2 (3) | 160 - 170          | ☛              | 15                             |  |
|  |                           | 2 (3) | 160 - 170          | ---            | 18                             |  |
| Småkaker av but-<br>terdeig                                | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 200                | ☛              | 15 - 20                        |  |
| Butterdeigskaker,<br>fylte                                 | Stekebrett +<br>bakepapir | 3 (4) | 200                | ☛              | 15                             | Tips: Fyll med skinke og ost eller epler og rosiner.   |
| Butterdeigbakst  | Stekebrett +<br>bakepapir | 3 (4) | 200                | ☛              | 15                             | Tips: Med sesam, valmuefrø, melisglasur.   |
| Butterdeigstenger  | Stekebrett +<br>bakepapir | 3 (4) | 200                | ☛              | 15                             | Tips: Med ost, skinke og nøtter.   |
| Småbakst av but-<br>terdeig                                | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 200                | ☛              | 15 - 20                        | Tips: Med pudding, frukt.  |
| Krumkakebakst  | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 140                | ☛              | 8 - 10                         | Form til f.eks. krumkaker eller dessertuller før de blir kalde.  |
| Grissini   | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 160                | ☛              | 30                             | Strø havsalt, rosmarin, karri, sesam eller karve over.   |
| Cookies (à 20 g)   | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 175                | ☛              | 12 - 14                        | Med sjokolade, rosiner, nøtter eller sitron.   |

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

\*\* Deaktivere funksjonen hurtigoppvarming i grunninnstillingene → "Grunninnstillinger" på side 23

| Ret                              | Tilbehør                            | Høyde | Temperatur<br>i °C | Varme-<br>type | Tilbered-<br>ningstid<br>i min | Merknader   |
|----------------------------------|-------------------------------------|-------|--------------------|----------------|--------------------------------|---|
| Brownies                         | Stekebrett +<br>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                | ✿ <sup>e</sup> | 40 - 45                        |   |
| Muffins                          | Muffins-<br>brett/ papir-<br>former | 2 (3) | 160                | ✿              | 25 - 30                        | Med sjokolade, nøtter eller rosiner.  |
|                                  |                                     | 2 (3) | 160                | ---            | 25 - 30                        |   |
|                                  |                                     | 2 (3) | 160 - 165          | -              | 25 - 30                        |   |
| Småkaker<br>(iht. EN60350-1)     | Glassform                           | 2     | 150**              | ✿              | 25 - 30                        | Forvarming  |
|                                  | Stekebrett                          | 3     | 150**              | ✿              | 28 - 32                        | Forvarming  |
| (Apparatbredde<br>60 cm)         | Glassform                           | 1     |                    |                |                                | Steking i to høyder   |
|                                  | Glassform                           | 3     | 160**              | ---            | 20 - 25                        | Forvarming  |
| Småkaker<br>(iht. EN60350-1)     | Glassform                           | 3     | 150**              | ✿              | 26 - 32                        | Forvarming  |
|                                  | Stekebrett                          | 4     | 150**              | ✿              | 30 - 32                        | Forvarming  |
| (Apparatbredde<br>76 cm)         | Glassform                           | 2     |                    |                |                                | Steking i to høyder   |
|                                  | Glassform                           | 4     | 160**              | ---            | 23 - 24                        | Forvarming  |
| Sprøytebakst<br>(iht. EN60350-1) | Stekebrett                          | 2     | 140**              | ✿              | 35 - 40                        | Forvarming  |
|                                  | Stekebrett                          | 3     | 140**              | ✿              | 35 - 40                        | Forvarming  |
| (Apparatbredde<br>60 cm)         | Glassform                           | 1     |                    |                |                                | Steking i to høyder   |
|                                  | Stekebrett                          | 2     | 140**              | ---            | 26 - 30                        | Forvarming  |
| Sprøytebakst<br>(iht. EN60350-1) | Stekebrett                          | 3     | 140**              | ✿              | 30 - 35                        | Forvarming  |
|                                  | Stekebrett                          | 4     | 140**              | ✿              | 30 - 40                        | Forvarming  |
| (Apparatbredde<br>76 cm)         | Glassform                           | 2     |                    |                |                                | Steking i to høyder   |
|                                  | Stekebrett                          | 3     | 140**              | ---            | 30 - 35                        | Forvarming  |

**Brød, rundstykker**

|                              |                           |       |            |                |         |  |
|------------------------------|---------------------------|-------|------------|----------------|---------|--|
| Blandingsbrød                | Stekebrett +<br>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 tomat-<br>brød    | Stekebrett                | 2 (3) | 200 / 170* | ---            | 40 - 50 |  |
| Brød i brødform              | Brødform                  | 2 (3) | 175        | ---            | 40 - 45 |  |
| Baguette,<br>forstekt        | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 220        | ---            | 10 - 12 |  |
| Ciabatta,<br>forstekt        | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 190        | ---            | 12 - 14 |  |
|                              |                           | 2 (3) | 180        | ✿              | 12 - 14 |  |
| Pide (tyrkisk flatt<br>brød) | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 200        | ✿              | 15 - 20 | Tilberedningstiden avhenger av brødets størrelse og tykkelse.                                    |
|                              |                           | 2 (3) | 210        | ---            | 15 - 20 |  |
| Foccacia                     | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 210        | ---            | 15 - 20 | Ha på forskjellig fyll, f.eks. urter, havsalt, oliven, ansjoser, løk, skinke, tomater eller ost. |
| Hvitløks-/urtebagu-<br>etter | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 200        | ---            | 8 - 10  |  |
| Butterdeigkringle            | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 200        | ✿              | 20 - 25 | Tips: Fyll med hvit geitost og feta.   |
| Kringle                      | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 165        | ✿              | 20      |  |
|                              |                           | 2 (3) | 170        | ✿ <sup>e</sup> | 30 - 35 | Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.  |
| Rundstykker,<br>forstekt     | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 210        | ---            | 8 - 10  |  |
|                              |                           | 2 (3) | 200        | ✿              | 8 - 10  |  |

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

\*\* Deaktivere funksjonen hurtigoppvarming i grunninnstillingene → "Grunninnstillinger" på side 23

| Rett                            | Tilbehør                  | Høyde | Temperatur i °C | Varme-<br>type | Tilbered-<br>ningstid<br>i min | Merknader |
|---------------------------------|---------------------------|-------|-----------------|----------------|--------------------------------|-----------|
| Rundstykker,<br>dypfryst        | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 180             | ☼              | 10 - 12                        |           |
|                                 |                           | 2 (3) | 200             | ---            | 10 - 12                        |           |
| Rundstykker,<br>ferske (à 50 g) | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 250 / 200*      | ---            | 15 - 20                        |           |
| Saltkringler,<br>dypfryst       | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 200             | ☼              | 10 - 12                        |           |
| Croissanter,<br>dypfryst        | Stekebrett +<br>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 matvaren som skal tilberedes.

\*\* Deaktivere funksjonen hurtigoppvarming i grunninnstillingene → "Grunninnstillinger" på side 23

## Desserter

- En ovnsbakt dessert kan gjerne tilberedes på forhånd, slik at det bare er stekingen 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-<br>type | Tilbered-<br>ningstid<br>i min | Merknader  |
|---|---------------------------|-------|-----------------|----------------|--------------------------------|--|
| Smuldrepai med<br>epler (Apple Crum-<br>ble)                                    | 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.<br><br>Sommervariant: Fyll med ricotta, sitron, honning, kardemomme, vanilje og pinjekjerner. |
| Kompott   | Glassform/<br>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             | ☼ <sup>e</sup> | 55                             | Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.  |
| Søt grateng   | Gratengform               | 2 (3) | 160 - 180       | ☼              | 30 - 40                        | f.eks. semulegryn, kesam eller risgrøt   |
| Ofenschlupfer (sør-<br>tysk fruktpai),<br>Kirschenmichel (tysk<br>brøduppuding) | Gratengform               | 2 (3) | 150             | ☼              | 50 - 55                        | f.eks. med kirsebær eller aprikos  |
| Fylte pannekaker<br>(Topfenpalat-schin-<br>ken)                                 | Gratengform               | 2 (3) | 180 - 190       | ☼              | 8 - 10                         | Østerriksk spesialitet: Pannekaker fylt med kesam og rosiner, med fløte helt over og gratinert.  |
| Marengs   | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 100             | ☼              | 150                            | Legg flatt utover, slik at massen tørker best mulig 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  $\frac{3}{4}$  i vann.
- Åpne ovnsdøren når tilberedningstiden er utløpt. Ta først syltetøyglassene ut av ovnsrommet når de er helt avkjølt.
- Oppbevar konservene kjølig, mørkt og tørt, f.eks. i en matbod. Bruk innholdet i åpnede 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 | Varmetype | Tilberedningstid 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 innsettingshøyde 1 og 3 (eller 2 og 4).

| Rett           | Tilbehør              | Høyde | Temperatur i °C | Varmetype | Tilberedningstid i timer | Merknader   |
|----------------|-----------------------|-------|-----------------|-----------|--------------------------|---|
| Sopp i skiver  | Grillrist + bakepapir | 2 (3) | 50 - 60         | ✿         | 3 - 4                    |   |
| Epler i ringer | Grillrist + bakepapir | 2 (3) | 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 ekstrautstyret bakestein og varmelement.
- Uansett om du lager en sprø pizza eller et deilig brød, blir det alltid vellykket med bakesteinen. 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 bakesteinen samtidig.
- Du kan også steke flere pizzaer etter hverandre. Steketiden kan bli ca. 1–3 minutter lengre per pizza.
- 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) | Bakesten | 1     | 250 / 200*      | ☰☰☰       | 15 - 20                |  |
| Pide (tyrkisk flatt brød)    | Bakesten | 1     | 210             | ☰☰☰       | 15                     | Tilberedningstiden avhenger av brødets størrelse og tykkelse                                     |
| Foccacia                     | Bakesten | 1     | 210             | ☰☰☰       | 15                     | Ha på forskjellig fyll, f.eks. urter, havsalt, oliven, ansjoser, løk, skinke, tomater eller ost. |
| Blandingsbrød                | Bakesten | 1     | 175             | ☰☰☰       | 45                     |  |
| Surdeigsbrød                 | Bakesten | 1     | 250 / 200*      | ☰☰☰       | 50 - 60                |  |
| Oliven- og tomatbrød         | Bakesten | 1     | 175             | ☰☰☰       | 45                     |  |
| Pizza, fersk                 | Bakesten | 1     | 275             | ☰☰☰       | 5 - 8                  | Tilberedningstiden avhenger av deigens og fyllets type og tykkelse.                              |
| Pizza, dypfrost              | Bakesten | 1     | 230             | ☰☰☰       | 8 - 10                 | Tilberedningstiden avhenger av deigens tykkelse. Følg anvisningene fra produsenten.              |
| Paikake, fersk               | Bakesten | 1     | 300             | ☰☰☰       | 3 - 4                  | Tips: Klassisk eller med kremost av geitemelk, parmaskinke, fiken og vårløk.                     |
| Paikake, dypfrost            | Bakesten | 1     | 250             | ☰☰☰       | 4 - 5                  |  |

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

## Akrylamid i matvarer

Hvilke retter berøres av dette?

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

---

### Tips om tilberedning av retter med lavt akrylamidinnhold

---

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

---



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

**GAGGENAU**



9001351892 no (021024)