

BOP 220/221 1.2

Stekeovn

Innholdsfortegnelse

Forskriftsmessig bruk	3
Viktige sikkerhetsanvisninger	4
Årsaker til skader	5
Miljøvern	6
Energisparing	6
Miljøvennlig håndtering	6
Gjør deg kjent med apparatet	7
Stekeovn	7
Display og betjeningslementer	8
Symboler	8
Farger og visning	8
Standby	9
Aktivere apparatet	9
Ytterligere informasjon i og i [®]	9
Kjølevifte	9
Posisjoner driftsmodusbryter	10
Utstyr	11
Spesialutstyr	11
Før første gangs bruk	11
Velge språk	11
Stille inn klokkeslett-format	11
Stille inn klokkeslett	11
Stille inn datoformat	11
Stille inn dato	12
Innstilling av temperaturenheten	12
Avslutte første gangs idriftsetting	12
Oppvarming av stekeovnen	12
Rengjøring av tilbehør	12
Betjene apparatet	12
Ovnsrom	12
Skyve inn tilbehør	12
Innkobling	13
Hurtigoppvarming	13
Sikkerhetsutkobling	13
Timer-funksjoner	13
Vise tidsurmeny	13
Korttidstimer	13
Stoppeklokke	14
Tilberedningstid	14
Tilberedningstid slutt	15
Langtidstimer	16
Innstilling av langtidstimeren	16
Individuelle oppskrifter	16
Registrere oppskrift	16
Programmere oppskrift	16
Angi navn	17

Starte oppskrift	17
Endre oppskrift	17
Slette oppskrift	17

Barnesikring	18
Aktivere barnesikringen	18
Deaktivere barnesikringen	18

Home Connect	18
Installere	18
Fjernstart	19
Home Connect Innstillinger	20
Fjerndiagnostisering	21
Datavern	21
Samsvarserklæring	21

Grunninnstillinger	22
---------------------------	-----------

Rengjøring og vedlikehold	24
Rengjøringsmidler	24
Ta ut innskyvningsrister	25

Pyrolyse (selvrens)	25
Forberede pyrolyse	25
Start pyrolyse	26
Rengjøring av tilbehør med pyrolyse	26

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	27
Strømbrudd	27
Demo-modus	27
Utskifting av stekeovnslampen	28

Kundeservice	28
E-nummer og FD-nummer	28

Tabeller og tips	29
Grønnsaker	30
Tilbehør og retter	31
Fisk	33
Kjøtt	34
Fjærkre	36
Grilling og steking	37
Bakst	38
Desserter	42
Konservering	42
Desinfisering	43
Tørking	43
Bakestein	43
Akrylamid i matvarer	44

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

Forskriftsmessig bruk

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

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

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

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

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

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

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

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

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

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

Viktige sikkerhetsanvisninger

Advarsel – Brannfare!

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

Advarsel – Fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.
- 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 vanndamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.

Advarsel – Fare for personskader!

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

Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

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

⚠ 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!

- Ovnssrommet 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 selvrengs 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 selvrengs.

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.



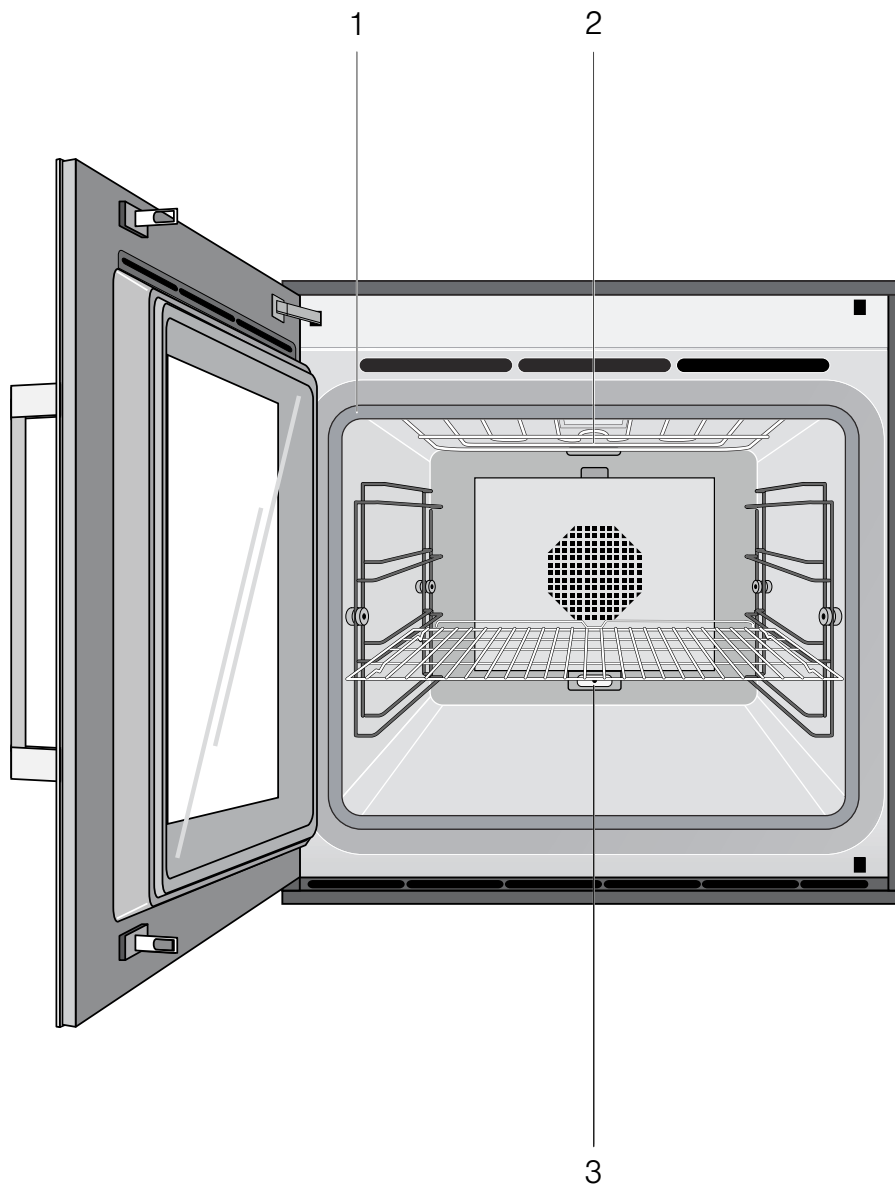
Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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

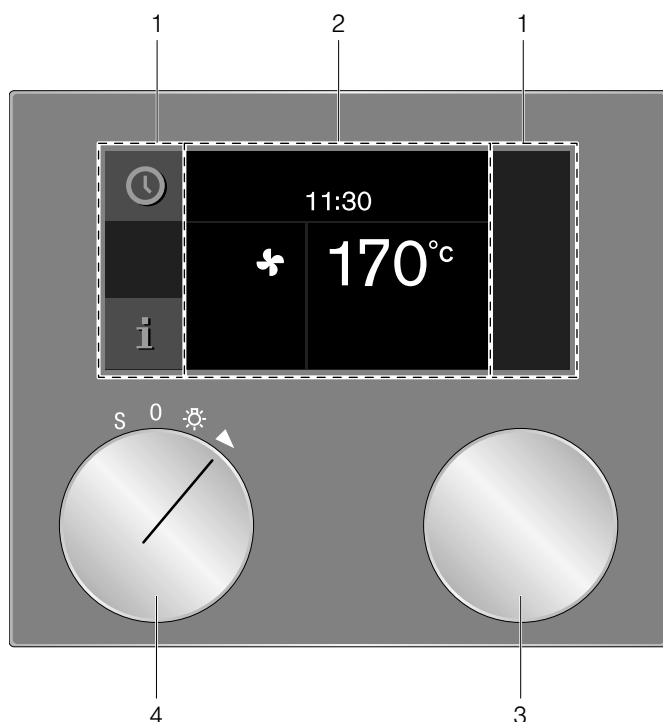


1	Dørtetning
2	Grillelementer
3	Kontakt for ekstra varmeelementer (ekstratilbehør til bakesten)

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 funksjonvelgeren kan du velge varmetype, rengjøring eller grunninnstillinger.

Symboler

Symbol	Funksjon
▶	Starte
■	Stopp
	Pause/slutt
X	Avbryte
C	Slette
✓	Bekreft / lagre innstillinger
>	Valgpil
i	Vise mer informasjon
>>	Hurtigoppvarming med statusvisning
🍷	Åpne Individuelle oppskrifter
REC	Registrere meny
↶	Bearbeide innstillinger
>A	Angi navn

✕	Slette bokstav
🔒	Barnesikring
🕒	Vise tidsurmeny
🕒	Fremvise langtidstimer
🏠	Demo-modus
📶	Nettverkstilkobling (Home Connect)

Farger og visning

Farger

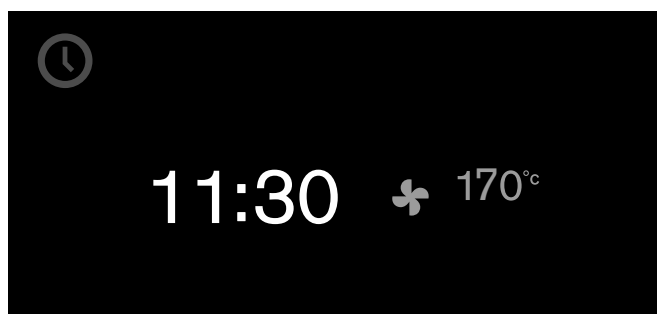
De forskjellige fargene tjener til bruksbeskrivelsen i de henholdsvis innstillinger.

oransje	Første innstillinger
	Hovedfunksjoner
blå	Grunninnstillinger
	Rengjøring
hvit	innstillbare verdier

Visning

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

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



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 22

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.

Ytterligere informasjon i og i^①

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^①**. 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^①**. Du finner nærmere informasjon om dette i kapittel → *"Home Connect"* på side 18.

Kjølevifte

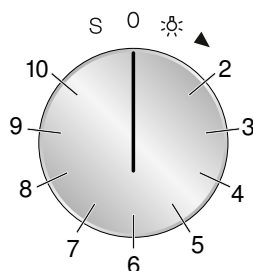
Apparatet har en kjølevifte. Kjøleviften slås på under drift. Den varme luften slipper ut over eller under døren, alt etter apparatversjon.

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

Obs!

Ikke tildekk ventilasjonshullene. Apparatet blir ellers overopphetet.

Posisjoner driftsmodusbryter



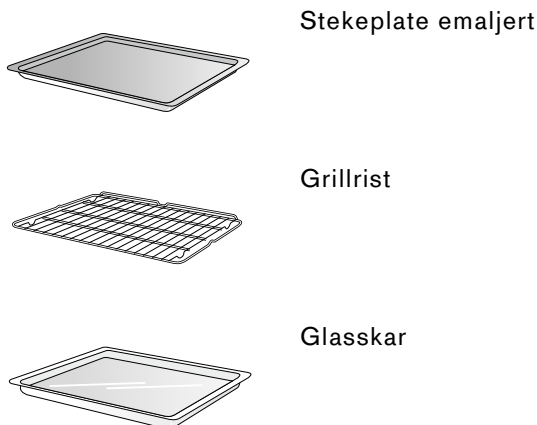
Posisjon	Funksjon/varmetype	Temperatur	Bruk
0	Nullstilling		
	Lys		
2	 Varmluft	50–300 °C Foreslått temperatur 170 °C	Varmluft: Til kaker, småkaker og gratenger på flere høyder. En vifte i bakveggen fordeler varmen jevnt i ovnsrommet.
3	 Eco-varmluft*	50–300 °C Foreslått temperatur 170 °C	Energisparende varmluftsdrift til kaker, kjøtt, ovnsretter og gratenger. Restvarmen utnyttes optimalt. Komfortfunksjonene blir værende deaktivert (f.eks. ovnsrombelysningen). Ovnstemperaturen kan bare vises under oppvarmingen. Ikke forvarm stekeovnen. Sett rettene inn i kaldt, tomt ovnsrom og start den angitte tilberedningstiden. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen. På den måten unngår du varmetap.
4	--- Overvarme + undervarme	50–300 °C Foreslått temperatur 170 °C	Til kaker i form eller på stekebrett, gratenger, steker.
5	--- Overvarme	50–300 °C Foreslått temperatur 170 °C	Måltrettet varme ovenfra, f.eks. til gratinering av fruktkake med marengs.
6	--- Undervarme	50–300 °C Foreslått temperatur 170 °C	Til ettersteking, f.eks. til saftige fruktkaker, til konservering og retter i vannbad.
7	 Varmluft + undervarme	50–300 °C Foreslått temperatur 170 °C	Varme nedenfra til saftige kaker, f.eks. fruktkaker.
8	 Hel grill + sirkulasjonsluft	50–300 °C Foreslått temperatur 220 °C	Jevn oppvarming på alle sider til kjøtt, fjærkre og hel fisk.
9	 Hel grill	50–300 °C Foreslått temperatur 220 °C	Til grilling av flate kjøttstykker, pølser eller fiskefileter. Gratinerer
10	 Bakestensfunksjon	50–300 °C Foreslått temperatur 250 °C	Kan kun brukes med ekstrautstyret bakesten og varmeelement. Bakestenen varmes opp nedenfra. Det gir sprø pizza, brød eller rundstykker som fra stenovn.
S	 Grunninnstillinger		I grunninnstillingene kan du tilpasse apparatet etter dine behov.
	 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 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 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 (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 4.

Apparatet må være ferdig montert og tilkoblet.

Etter tilkobling til strømnettet 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 22

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.

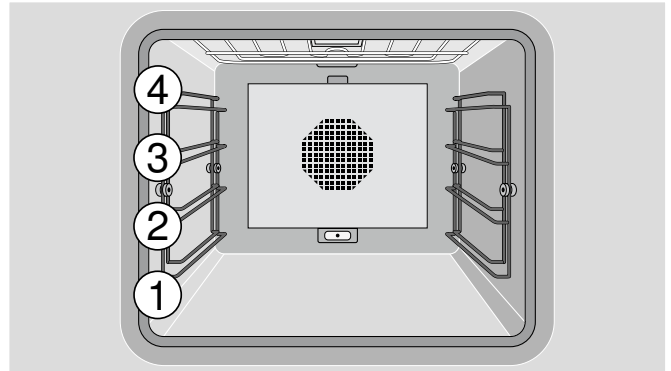
Betjene apparatet

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!

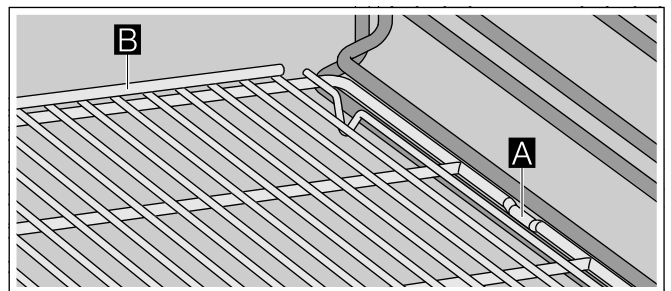
- Ikke sett noe direkte på bunnen i ovnen. Ikke legg på aluminiumsfolie. Varmeropphepning kan skade apparatet.
- Ikke skyv utstyr mellom sporene, det kan ellers velte.

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

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

Utkobling:

Drei driftsmodusbryteren på 0.

Hurtigoppvarming

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

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

Merk: Hurtigoppvarmingsfunksjonen er forhåndsinnstilt i fabrikkinnstillingene. I grunninnstillingene kan du velge Hurtigoppvarming eller Oppvarming → "Grunninnstillinger" på side 22

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

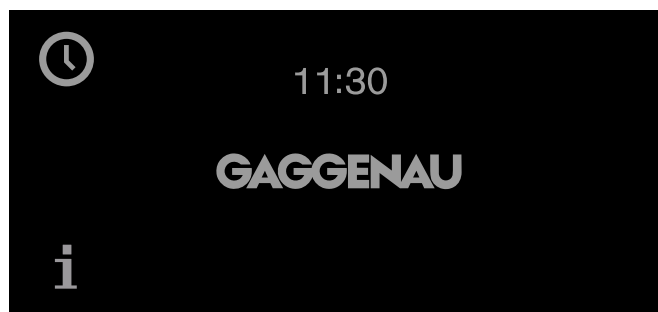
tilberedningstid (ikke i standby)

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 .



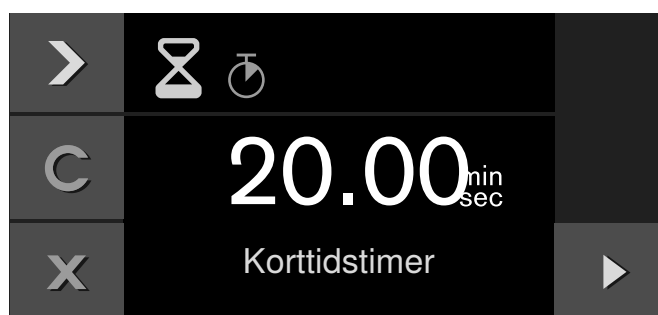
Det vises timermenyen.

Korttidstimer

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

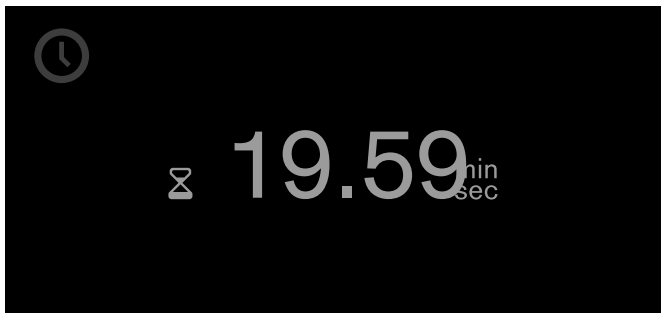
Stille inn timer

- 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 telles ned. I displayet vises symbolet ⌚ og tiden som er igjen.



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

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

Stanse korttids-varseluret:

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

Slå av korttids-varseluret før tiden:

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

Stoppeklokke

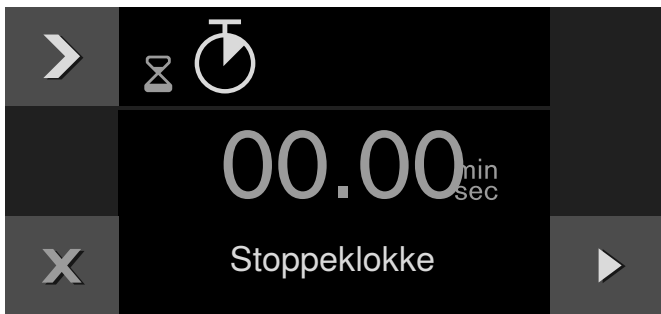
Stoppeklokken går uavhengig av andre innstillinger av apparatet.

Stoppeklokken teller fra 0 sekunder opp til 90 minutter.

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

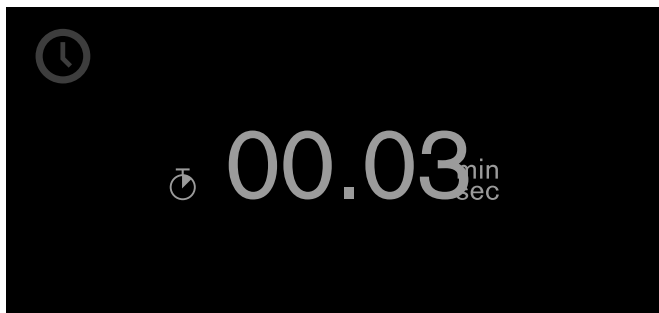
Starte stoppeklokken

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



- 3 Start med ▶.

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



Stoppe og starte stoppeklokken

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



Tiden stopper. Symbolet bytter til start ▶ igjen.

- 4 Start med ▶.

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

Slå av stoppeklokken:

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

Tilberedningstid

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

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

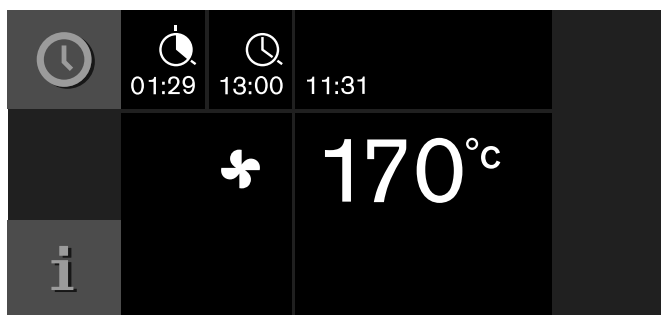
Innstilling av tilberedningstid

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

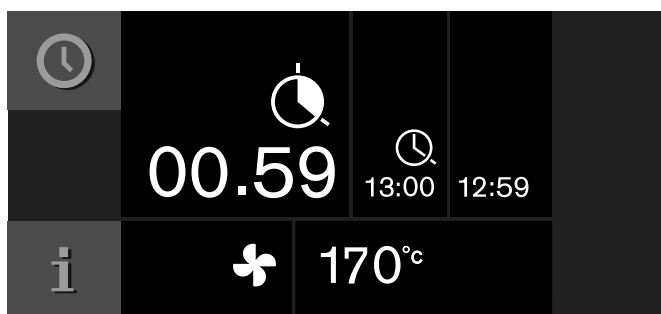
- 1 Berør symbol ⌚.
- 2 Velg med ➤ funksjonen "Tilberedningstid" ⌚.

3 Still ønsket tilberedningstid inn med dreiebryteren.**4** Start med ►.

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



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



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

Endring av tilberedningstid:

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

Sletting av tilberedningstid:

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

Avbrudd av hele prosessen:

Still driftsmodusbryter på 0.

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

Tilberedningstid slutt

Du kan forskyve tilberedningstid slutt til et senere tidspunkt.

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

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

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

Forskyve tilberedningstid slutt

Du har stilt inn oppvarmingsmodus, temperatur og tilberedningstid.

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



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



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

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

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

Endre tilberedningstid slutt:

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

Avbrudd av hele prosessen:

Still driftsmodusbryter på 0.

Langtidstimer

Med denne funksjonen holder apparatet 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 bederverlige matvarer ikke må stå for lenge i stekeovnen.

Merk: Langtidstimeren må du stille inn på "Tilgjengelig" i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 22

Innstilling av langtidstimeren

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



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

Apparatet starter. I displayet vises  og temperatur.

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

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

Utkobling:

For å avbryte prosessen, drei driftsmodusbryteren på 0.

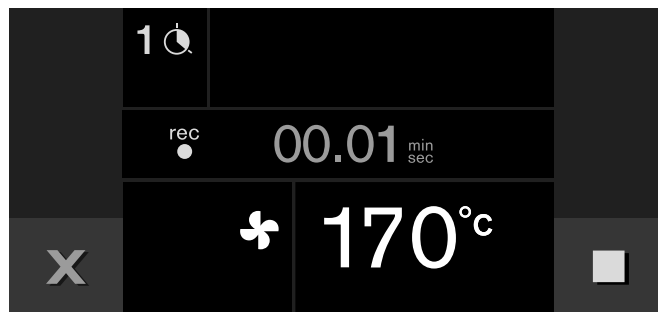
Individuelle oppskrifter

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

Registrere oppskrift

Du har muligheten til å stille inn opptil 5 faser etter hverandre og samtidig lagre dem.

- 1 Sett funksjonsvelgeren på ønsket varmetype. Symbolet  vises.
- 2 Trykk på symbolet .
- 3 Velg en ledig minneplass med dreieknappen.
- 4 Trykk på symbolet .



- 5 Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket temperatur.
- 6 Tilberedningstiden registreres.
- 7 Registrere neste fase:
Sett funksjonsvelgeren på ønsket varmetype. Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket temperatur. En ny fase begynner.
- 8 Når retten har nådd ønsket tilberedningsresultat, trykker du på symbolet  for å avslutte oppskriften.
- 9 Under "ABC" angir du navnet. → "Angi navn" på side 17

Merknader

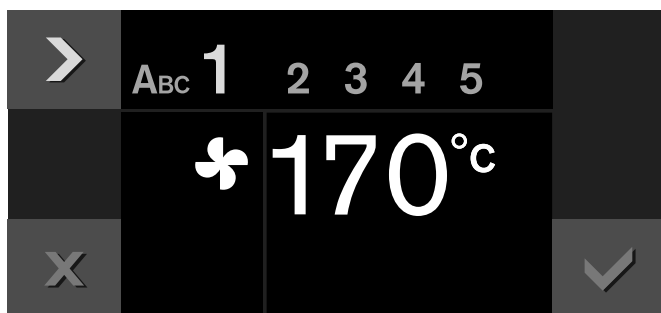
- Faseregistreringen begynner ikke før apparatet har kommet opp i den innstilte temperaturen.
- Hver fase må vare minst 1 minutt.
- I løpet av det første minuttet kan du endre varmetype eller temperatur.

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 .

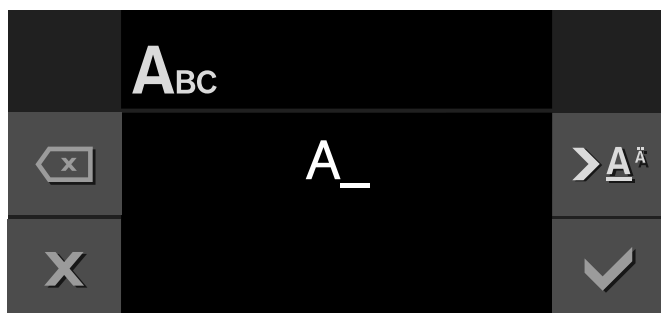
- 5 Under "ABC" angir du navnet. → "Angi navn" på side 17
- 6 Velg første fase med symbolet ➤. Den først innstilte varmetypen og temperaturen vises. Du kan endre varmetype og temperatur med dreieknappene.



- 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 X og gå ut av menyen.

Angi navn

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



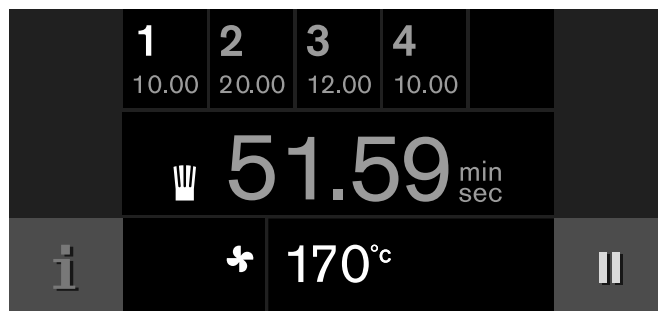
Dreiebryter	Velg bokstaver Et nytt ord begynner alltid med en stor bokstav.
➤ Â	Kort trykk: markør til høyre Lang trykk: omkobling til omlyder og spesialtegn To trykk: linjeskift
➤ Ä	Kort trykk: markør til høyre Lang trykk: omkobling til omlyder og spesialtegn To trykk: linjeskift
⊗	Slette bokstaver

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

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

Starte oppskrift

- 1 Still driftsmodusbryter på ønsket oppvarmingsmodus. Det vises symbol 𐀀.
- 2 Berør symbol 𐀀. 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 𐀀 vises.
- 2 Berør symbolet 𐀀.
- 3 Velg ønsket oppskrift med dreieknappen.
- 4 Berør symbolet 𐀀.
- 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 X og gå ut av menyen.

Slette oppskrift

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

Barnesikring

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

Merknader

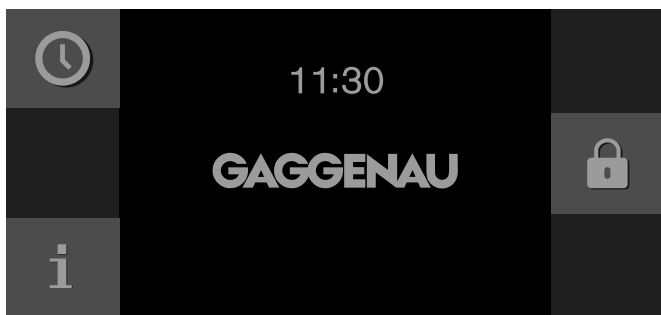
- Barnesikringen må du stille inn på "Tilgjengelig" i grunninnstillingene. → *"Grunninnstillinger" på side 22*
- Hvis det oppstår strømbrytning når barnesikringen er aktivert, kan barnesikringen være deaktivert når strømmen kommer tilbake.

Aktivere barnesikringen

Forutsetning:

Driftsmodusbryteren står på 0.

Berør symbolet  i minst 6 sekunder.



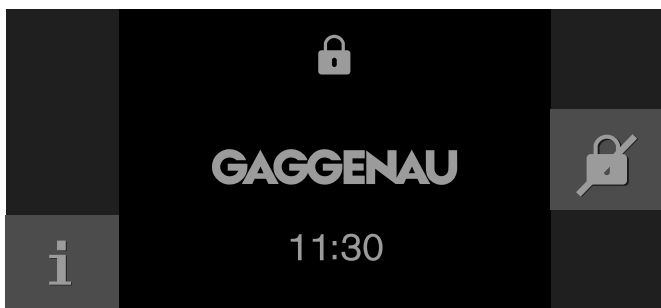
Barnesikringen er aktivert. Standby-visningen vises. Symbolet  vises oppe i displayet.

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.

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 konfigurer 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 ruter.
 - Du trenger tilgang til ruter.
- 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 ruter 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 steking 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 i 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. Følg veiledningen om konfigurering, alt etter hvilken tilkoblingstype du velger. → "Installere" på side 18
	Tilkobling	Koble til / koble fra	Aktiver eller deaktiver nettverksforbindelsen ved behov (f.eks. når du drar på ferie). Etter deaktivering beholdes nettverksinformasjonen. Vent noen sekunder etter at du har aktivert det, til apparatet har koblet seg til nettverket igjen. 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: ● MAC-adresse COM Modul ● Apparatets serienummer ● Programvareversjon 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

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.



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 - Klokke - Klokke + GAGGENAU-logo* - Dato - Dato + GAGGENAU-logo* - Klokke + dato - Klokke + dato + GAGGENAU-logo	Bildet som vises i standby-visningen. Av: ingen visning. Med denne innstillingen reduserer du standby-strømforbruket til apparatet. På: Flere visninger kan stilles inn. Bekreft "PÅ" med  og velg ønsket visning med dreieknappen. Utvalget vises.
	Displayvisning	Redusert* / standard	Ved innstillingen Redusert vises bare den viktigste informasjonen i displayet etter en liten stund.
	Berøringsfelt-farge	Grå*/hvit	Velg farge på symbolene på berøringsfeltene
	Berøringsfelt-tone	Tone 1* / Ton 2 / Av	Velg signaltone ved å berøre et berøringsfelt
	Berøringsfelt-tone-styrke	Trinn 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Stiller inn lydstyrke for lydsignalet til berøringsfeltet
	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* D/M/Y 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
	Vektenhet	kg* / oz.	Innstilling av vektenhet
	Språk	Tysk* / fransk [...] / engelsk	Velge språk for displaytekstene Merk: Når du bytter språk, startes systemet på nytt. Dette kan ta noen sekunder. Deretter lukkes grunninnstillingsmenyen.
	Fabrikkinnstillinger	Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillinger	Bekreft spørsmålet "Slette alle individuelle innstillinger og tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillinger?" med ✓ eller avbryt med X. Merk: Ved tilbakestilling til fabrikkinnstillingene blir alle individuelle oppskrifter slettet. Etter tilbakestilling til fabrikkinnstillingene kommer du tilbake til menyen "Første innstillinger".
	Demo-modus	På/av*	Kun til presentasjonsformål. Apparatet blir ikke varmt i demomodus, men alle andre funksjoner er tilgjengelige. Innstillingen "Av" må være aktivert for normaldrift. Innstillingen er bare mulig i de tre første minuttene etter tilkobling av apparatet.
	Langtidstimer	Ikke tilgjengelig* / Tilgjengelig	Tilgjengelig: Langtidstimeren kan stilles inn. → "Langtidstimer" på side 16
	Vis anslått steketid med steketermometer	På* / av	På: Anslått tilberedningstid vise si displayet når steketermometeret brukes.
	Barnesikring	Ikke tilgjengelig* / Tilgjengelig	Tilgjengelig: Barnesikringen kan aktiveres. → "Barnesikring" på side 18
	Hjemmenettverk	LAN / WLAN Tilkoblingsmåte  Tilkobling  Koble til app  Programvareoppdatering  Fjernkontroll  Slette nettverksinnstillinger  Apparat-info	Innstillinger for tilkobling til hjemmenettverket og de mobile enhetene. 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.

Område	Rengjøringsmiddel
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). Vær obs på følgende: ● Må ikke komme på dørtetningen. ● La den virke i maks. 12 timer. ● Må ikke brukes på varme flater. ● Skyll grundig med vann etterpå. ● Følg anvisningene fra produsenten.
Glassdeksel til ovnslampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Dørtetning Må ikke fjernes!	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut; bruk ikke skuremidler. Bruk ikke metall- eller glasskrape til rengjøring.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Innskyvningsrister	Oppvaskmaskin, se kapittelet "Ta ut innskyvningsrister"
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

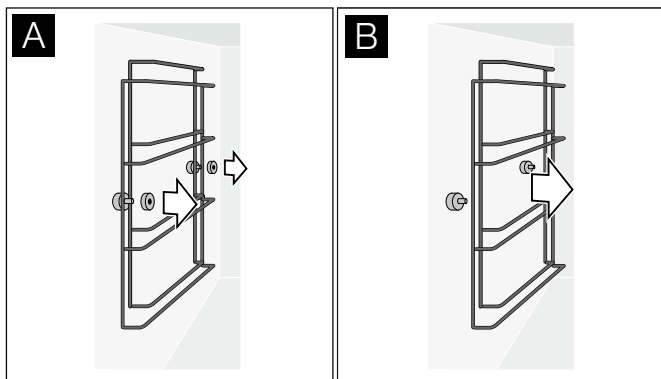
Mikrofiberkluten med cellestruktur er spesielt egnet til rengjøring av ømfintlige overflater som glass, glasskeramikk, rustfritt stål og aluminium (bestillingsnr. 00460770 hos kundeservice eller i vår nettbutikk). Den fjerner vannholdig og fettholdig smuss i én omgang.

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 varmefordeling.

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

Merknader

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

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

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

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
	Strømbrydd	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 → "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 0 . Dersom visningen slukker, var det et forbigående problem. Dersom feilen forekommer gjentatte ganger eller visningen blir værende, ring kundeservice og oppgi feilkoden.

Strømbrydd

Apparatet takler noen få sekunders strømbrydd. Ovnsdriften fortsetter.

Dersom strømbryddet 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 22

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

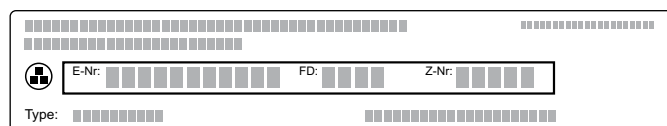
Hvis glassdekselet i stekeovnen er skadet, må det skiftes ut. Du får dekslene hos kundeservicen. Vennligst oppgi E-nummeret og FD-nummeret til apparatet.

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 innsettingsstativene 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 innsettingshøyde telles nedenfra på apparater med 4 innsettingshøyder. Verdiene i parentes gjelder for apparater med 5 innsettingshøyder.
- 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.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varme- type	Tilbered- ningstid 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. 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.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Gresskarbåter	Glassform/ grillpanne	3 (4)	200	✿	20 - 30*	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.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Escalivada (ovnsbakte grønnsaker fra Middelhavet)	Gratengform	4 (5)	250	~~~~~	15*	Tips: Auberginer, løk, tomater, paprika, olje. Smaker både varmt og kaldt.
Ratatouille	Glassform/ grillpanne	3 (4)	200	---	30 - 40*	Tips: Strø over parmesan til slutt.
Ovnsbakte tomater	Gratengform	2 (3)	120	✿	60	Tips: Cherrytomater eller tomatkiver, ha litt rosmarin og hvitløk i formen og hell over litt olje og honning. Om ønskelig kan du skâlde tomatene og fjerne skallet først.
		2 (3)	190	✿ ^e	45 - 50	
Fylte paprika, vegetarisk	Gratengform/stekegryte	2 (3)	190	---	50	Tips: Fyll med kokt ris, hvetekjerner eller linser, 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	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Tilbehør						
Saltbakte poteter	Gratengform	2 (3)	200	---	40 - 60*	Fyll en gratengform med 2 cm havsalt. Legg oppi små poteter med skall, pensle med olivenolje.
Potetbåter	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	✿	15*	Tips: Kutt potetene i båter, krydre med olivenolje, paprika og salt.
Pommes frites, fersk	Stekebrett + bakepapir	3 (4)	200	✿	15 - 20*	Tips: Ha på litt olje, krydre med salt, paprika eller karripulver etter tilberedning.
Pommes frites, dypfrost	Stekebrett + bakepapir	3 (4)	220	✿	14*	
Potetgrateng	Gratengform	2 (3)	180	✿	35	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
		2 (3)	190	✿ ^e	55 - 60	
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/stekebrett	2 (3)	220	✿	8 - 10	Kremost eller camembert av geitemelk er egnet.
		3 (4)	220	☼	8 - 10	
Geitost med honning	Glassform/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 + bakepapir	2 (3)	180	✿	15 - 20	Stek til paneringen begynner å hvelve seg.
Stekt camembert, panert, dypfrost	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	180	✿	15 - 20	Stek til paneringen begynner å hvelve seg.
		2 (3)	200	---	15	
Mozzarella-pinner, dypfrost	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	180	✿	10	
Feta	Stekebrett	2 (3)	250	☼	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 i °C	Varme- type	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Retter						
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 grav-laks.
Frittata	Gratengform	2 (3)	190	---	45 - 50	Tips: Med spinat, løk og reker.
Enchiladas, gratinert	Glassform/ 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	✿ ^e	55 - 60	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
Makaroni og ost	Gratengform	2 (3)	180 / 220	✿	10 - 20	Øk temperaturen til 220 °C etter 10 minutter og la osten brunes i 10 minutter for å få en sprø skorpe.
Ostespätzle	Gratengform	2 (3)	180 / 220	✿	30	Legg nykokt spätzle i lag i en form og strø ost mellom hvert lag.
						Avslutt med et lag ost og sprøstekt løk og øk temperaturen til 220 °C i 5 minutter.
Vårruller, dypfryst	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	225	✿	18 - 20*	
Minivårruller, dypfryst	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	225	✿	10*	
Pizza, fersk	Stekebrett	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Ha litt olje på stekebrettet.
Pizza, forstekt	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	230	✿	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, dypfryst	Grillrist	2 (3)	200	✿	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
Amerikansk pizza (tykk bunn), dypfryst	Stekebrett	2 (3)	200	---	20 - 24	Uten forvarming!
Paikake, fersk	Stekebrett	2 (3)	250	---	8 - 10	Tips: Klassisk eller med kremost av geitemelk, parmaskinke, fiken og vårløk.
Paikake, forstekt	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	250	✿	7	
Paikake, dypfryst	Grillrist	2 (3)	200	✿	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Quiche	Paiform	2 (3)	200	---	20 + 20	Forstek bunnen i 20 minutter, ha på fyllet og stek videre i 20 minutter til.
Løkpai	Stekebrett	2 (3)	200	---	30 - 40	
* Snu etter halve tilberedningstiden.						

Fisk

- Fisk bør (av hygieniske grunner) ha en kjernetemperatur på minst 62–70 °C etter tilberedning. Da er fisken også ideelt tilberedt.
- Salt fisken først etter tilberedning. Slik holder den på sin naturlige aroma og mister mindre væske.
- Smør grillristen og platen lett inn med olje, så ikke fisken blir hengende fast.
- På fileter med skinn: Legg fisken med skinnsiden opp, slik at den bedre bevarer strukturen og aromaen.
- Hvis du bruker trespyd, må du kutte av endene eller la dem ligge i bløt over natten før du trer på maten, slik at spydene ikke blir brent.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning av 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	~~~~~ ☞	10 - 12	Tips: Mariner i lime, salt, pepper og hvitløk.
	Stekebrett	2 (3)	200	✿	10 - 12	
Tunfiskskotelett	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	---	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- type	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Storfe						
Oksestek (1,5 kg)	Glassform/ grillpanne	2 (3)	180	✚	90 - 120*	
Biff, rosa (500 g)	Glass-/grill- panne	2 (3)	200	✚	30	
		2 (3)	200	✚ ^e	45 - 50	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
Roastbiff/okserygg (1 kg) – blodig	Glassform/ 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/ grillpanne	2 (3)	230 / 180	✚	30 - 40**	
– gjennomstekt	Glassform/ grillpanne	2 (3)	230 / 180	✚	50 - 60**	
Svin						
Svinefilet, hel	Glassform/ grillpanne	2 (3)	230 / 180	✚	20 - 25**	Tips: Mariner i olje med hvitløk og persille.
Svinefilet (250 g)	Glass-/grill- panne	2 (3)	180	✚	30	
		2 (3)	180	✚ ^e	40 - 45	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
Svinemedaljonger	Glassform/ grillpanne	2 (3)	180	✚	12 - 15*	Tips: Ha litt smør og en rosmarinkvist i glass- formen/grillpannen en liten stund før den skal tas ut, og la det steke med den siste tiden.
Svinestek – lår (1 kg)	Glassform/ grillpanne	2 (3)	230 / 180	✚	45 - 50**	
Svinestek – nakke (1,5 kg)	Glassform/ grillpanne	2 (3)	230 / 180	✚	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	✚ ^u	70 - 80**	
Svinestek med svor (1,5 kg)	Grillrist + grillpanne	2 (3)	180 / 200	✚ ^u	60 - 70***	
Svineknoke	Grillrist + grillpanne	2 (3)	150 / 200	✚ ^u	40 - 45***	Skjær ruter i skinnet slik at det blir godt og sprøtt.
Røkt svinekjøtt (1 kg)	Glassform/ grillpanne	2 (3)	180 / 160	✚	50 - 60**	
Rullestek	Glassform/ grillpanne	2 (3)	230 / 180	✚	65 - 70***	
	Grillrist + grillpanne	2 (3)	230 / 180	✚ ^u	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 i °C	Varme- type	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Kalv						
Kalvestek (1,5 kg)	Glassform/ grillpanne, stekegryte	2 (3)	180	✿	50 - 60*	
Kalveknoke	Glassform/ grillpanne, stekegryte	2 (3)	150 / 180	✿	50 - 60***	
Kalvefilet	Glassform/ grillpanne, stekegryte	2 (3)	160 - 170	✿	20	
Fylt kalvebryst	Glassform/ grillpanne, stekegryte	2 (3)	120 - 130	✿	120	
Vilt						
Villsvinstek	Glassform/ grillpanne, stekegryte	2 (3)	170	✿	60 - 90*	Tips: Mariner i olje, hvitløk, sennep og Pro- vence-krydder natten over.
Rådyrlår	Glassform/ grillpanne, stekegryte	2 (3)	170 - 180	✿	60 - 80	
Rådyrsadel	Glassform/ grillpanne, stekegryte	2 (3)	165 - 175	✿	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
Kaninsadel	Glassform/ grillpanne, stekegryte	2 (3)	180	✿	15 - 25*	Tips: Mariner i hvitløk, rosmarin, olivenolje og god balsamicoeddik.
Lammelår – rosa	Glassform/ grillpanne, stekegryte	2 (3)	180 - 190	✿	100*	Tips: Mariner i olivenolje, hvitløk, rosmarin og sitronskiver natten over.
– gjennomstekt	Glassform/ grillpanne, stekegryte	2 (3)	180 - 190	✿	120*	
Lammeknoke	Glassform/ grillpanne, stekegryte	2 (3)	180 - 200	✿	35 - 45	
Diverse						
Kjøttkaker (à 80 g)	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	✿	30 - 35	Jo flatere kjøttkakene er, jo raskere blir de stekt. Godt egnet for store mengder.
Kjøttkaker, brunet (à 80 g)	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	✿	20	Fint brunede og likevel saftige kjøttkaker: Brun dem først i pannen og ha dem deretter i stekeovnen.
Kjøttboller (à 25 g)	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	✿	25 - 30	Tips: Passer svært godt i retter som f.eks. kjøttboller med tomatsaus, i brun saus osv.
Kjøttboller, brunet (à 25 g)	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	✿	15	Tips: Sett kjøttboller av lamme- eller kanin- kjøtt på spyd og server med mynteyoghurt eller fikensennep.
Kjøttpudding, fersk (700 g)	Grillrist + grillpanne	2 (3)	160	✿	60	
Baconskiver (bacon), tynn	Stekebrett + bakepapir	3 (4)	180	✿	8 - 10	Legg skivene på kjøkkenpapir og la dem dryppe av.

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

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

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

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varme- type	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Baconskiver (bacon), tykk	Stekebrett + bakepapir	3 (4)	190	✿	8 - 12	
Fylte paprika med kjøttdeig	Grateng- form/steke- gryte	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, avdrysset 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	Varme- type	Tilbered- ningstid 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 skinnet.
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, hon- ning, 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. 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 tilbe- redning. Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
		2 (3)	200	✿ ^e	50	
Kyllingnuggets, dyp- fryst	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, einebær og hvitløk.
Vaktel, hel (å 150 g)	Grillrist + grillpanne	3 (4)	200		20 - 25	Pensle med olje og krydder, f.eks. paprika, timian, einebær og hvitløk.
* Stek kjøttet på lav temperatur, skru opp temperaturen de siste 15–20 minuttene.						
** Snu etter halve tilberedningstiden.						

Grilling og steking

- Ha alltid stekeovnsdøren lukket under grilling.
- Bruk grillpannen med risten (tilbehør eller ekstrautstyr avhengig av versjon) ved grilling. Ha ca. 100 ml vann i grillpannen hvis du bruker grillpanne med innsatsrist. Da fanges 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 toasten 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 toasten blir for mørk. Ha alltid stekeovnsdøren lukket under grilling.

* Snu etter halve tilberedningstiden.

** Gratiner etter ønsket bruningsgrad.

Rett	Tilbehør	Høyde	Innstilt temperatur i °C	Varme-type	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. 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 deigret inni, må du stille inn en lavere temperatur.
Steketiden kan ikke reduseres med høyere temperatur, det er bedre å velge en lavere temperatur.
- Kaken faller sammen: Bruk mindre væske eller still inn temperaturen 10 °C lavere. Ikke åpne ovnsdøren for tidlig.
- Kaken hever bare i midten: Smør inn kanten på kakeformen.
- Hvis småkakene henger fast i bakebrettet, setter du brettet inn i den varme stekeovnen igjen og løsner kakene mens de er varme.
- Hvis kaken ikke løsner når du helver den, må du kutte den forsiktig løs langs kanten med en kniv først. Hvelv deretter kaken på nytt og dekk formen flere ganger med en våt, kald klut. Smør formen godt neste gang og dryss litt kavringstrø i den.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning av dypfryste varer og halvfabrikata.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varme- type	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Kake						
Ostekake	Springform	1 (2)	160 - 165	✿	70 - 75	Lav ostekake med halv ostemasse.
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	✿	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	✿	40 - 45	
Formkake	Springform	2 (3)	160 - 170	✿	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Formkake i brødform	Brødform	2 (3)	160 - 170	✿	60 - 65	Settes på langs i ovnsrommet for å oppnå jevn brunng.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Gugelhupf (form- kake)	Savarinform	1 (2)	165	✿	30	Tips: Klassisk Gugelhupf eller med bacon og valnøtter.
Rund, høy formkake		1 (2)	170	✿ ^e	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	
Fruktkake med 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 + bakepapir	2 (3)	200	✿	20 - 25	Tips: Fyll med pudding og kirsebær eller med eple.
Eplepai (iht. EN60350-1) (Apparatbredde 60 cm)	Springform Ø 20 cm	2	160**	✿	90 - 105	Forvarming
	Springform Ø 20 cm	1	160**	---	90 - 100	Forvarming
Eplepai (iht. EN60350-1) (Apparatbredde 76 cm)	Springform Ø 20 cm	3	160**	✿	85 - 100	Forvarming
	Springform Ø 20 cm	2	160**	---	100 - 110	Forvarming
Sukkerbrød (iht. EN60350-1) (Apparatbredde 60 cm)	Springform Ø 26 cm	2	160**	✿	22 - 30	Forvarming
	Springform Ø 26 cm	2	160**	---	20 - 30	Forvarming

* 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 22

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varme- type	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Sukkerbrød (iht. EN60350-1)	Springform Ø 26 cm	3	160**	✿	22 - 30	Forvarming
(Apparatbredde 76 cm)	Springform Ø 26 cm	3	160**	---	25 - 30	Forvarming
Småbakst						
Vannbakkels, eclairs	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	180	✿	35	Tips: Fyll med vaniljekrem, sjokolademousse, frukt- eller morkakrem.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✿	35	
Småkaker, sprøytebakst	Stekebrett	2 (3)	160 - 170	✿	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Småkaker av but- terdeig	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	✿	15 - 20	
Butterdeigskaker, fylte	Stekebrett + bakepapir	3 (4)	200	✿	15	Tips: Fyll med skinke og ost eller epler og rosiner.
Butterdeigbakst	Stekebrett + bakepapir	3 (4)	200	✿	15	Tips: Med sesam, valmuefrø, melisglasur.
Butterdeigstenger	Stekebrett + bakepapir	3 (4)	200	✿	15	Tips: Med ost, skinke og nøtter.
Småbakst av but- terdeig	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	✿	15 - 20	Tips: Med pudding, frukt.
Krumkakebakst	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	140	✿	8 - 10	Form til f.eks. krumkaker eller desserttruller før de blir kalde.
Grissini	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	160	✿	30	Strø havsalt, rosmarin, karri, sesam eller karve over.
Cookies (à 20 g)	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	175	✿	12 - 14	Med sjokolade, rosiner, nøtter eller sitron.
Brownies	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	120	✿	60	Skjær i ruter etter steking. På grunn av den lave temperaturen er konsistensen inni forts- att lett fuktig.
		2 (3)	180	✿ ^e	40 - 45	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
Muffins	Muffins- brett/ papir- former	2 (3)	160	✿	25 - 30	Med sjokolade, nøtter eller rosiner.
		2 (3)	160	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	---	25 - 30	
Småkaker (iht. EN60350-1)	Glassform	2	150**	✿	25 - 30	Forvarming
	Stekebrett	3	150**	✿	28 - 32	Forvarming
	Glassform	1				Steking i to høyder
(Apparatbredde 60 cm)	Glassform	3	160**	---	20 - 25	Forvarming
Småkaker (iht. EN60350-1)	Glassform	3	150**	✿	26 - 32	Forvarming
	Stekebrett	4	150**	✿	30 - 32	Forvarming
	Glassform	2				Steking i to høyder
(Apparatbredde 76 cm)	Glassform	4	160**	---	23 - 24	Forvarming
Sprøytebakst (iht. EN60350-1)	Stekebrett	2	140**	✿	35 - 40	Forvarming
	Stekebrett	3	140**	✿	35 - 40	Forvarming
	Glassform	1				Steking i to høyder
(Apparatbredde 60 cm)	Stekebrett	2	140**	---	26 - 30	Forvarming

* 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 22

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varme- type	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Sprøytebakst (iht. EN60350-1) (Apparatbredde 76 cm)	Stekebrett	3	140**	✿	30 - 35	Forvarming
	Stekebrett	4	140**	✿	30 - 40	Forvarming
	Glassform	2				Steking i to høyder
	Stekebrett	3	140**	---	30 - 35	Forvarming
Brød, rundstykker						
Blandingsbrød	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200 / 170*	✿	40 - 50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*	---	45 - 50	
Surdeigsbrød	Stekebrett	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	
Oliven- og tomat- brød	Stekebrett	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
Brød i brødform	Brødform	2 (3)	175	---	40 - 45	
Baguette, forstekt	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	220	---	10 - 12	
Ciabatta, forstekt	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	190	---	12 - 14	
		2 (3)	180	✿	12 - 14	
Pide (tyrkisk flatt brød)	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	✿	15 - 20	Tilberedningstiden avhenger av brødets størrelse og tykkelse.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Foccacia	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	210	---	15 - 20	Ha på forskjellig fyll, f.eks. urter, havsalt, oliven, ansjoser, løk, skinke, tomater eller ost.
Hvitløks-/urtebaguetter	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	---	8 - 10	
Butterdeigkringle	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	✿	20 - 25	Tips: Fyll med hvit geitost og feta.
Kringle	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	165	✿	20	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
		2 (3)	170	✿ ^e	30 - 35	
Rundstykker, forstekt	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	✿	8 - 10	
Rundstykker, dypfryst	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	180	✿	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	
Rundstykker, ferske (à 50 g)	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
Saltkringler, dypfryst	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	200	✿	10 - 12	
Croissanter, dypfryst	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	170	---	15 - 25	

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

** Deaktivere funksjonen hurtigoppvarming i grunninnstillingene → "Grunninnstillinger" på side 22

Desserter

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

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varme- type	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Smuldrepai med epler (Apple Crumble)	Gratengform	2 (3)	200	✿	35 - 40	Smuldrepai med epler, smaker også svært godt med bær eller plommer.
		2 (3)	200	---	25 - 30	For myke eplesorter.
		2 (3)	200	---	25 - 30	For faste eplesorter.
Stekt eple	Gratengform	2 (3)	190 - 200	✿	20 - 30	Anbefaling: Bruk matepler, f.eks. boskop. Disse egner seg spesielt godt til koking og steking. Sommervariant: Fyll med ricotta, sitron, honning, kardemomme, vanilje og pinjekjerner.
Kompott	Glassform/ grillpanne	2 (3)	160 - 180	✿	30 - 40	f.eks. aprikoser eller forskjellige bær
		2 (3)	200	---	30 - 40	Ikke tilsett væske, rør gjentatte ganger. Smak til med honning, fersk vanilje eller kanel.
Clafoutis	Gratengform	2 (3)	190	✿	30 - 35	Fransk dessert; klassisk med kirsebær, men smaker også godt med plommer eller bær.
		2 (3)	200	✿ ^e	55	Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
Søt grateng	Gratengform	2 (3)	160 - 180	✿	30 - 40	f.eks. semulegryn, kesam eller risgrøt
Ofenschlupfer (sørtysk fruktpai), Kirschenmichel (tysk brøduppuding)	Gratengform	2 (3)	150	✿	50 - 55	f.eks. med kirsebær eller aprikos
Fylte pannekaker (Topfenpalatschinken)	Gratengform	2 (3)	180 - 190	✿	8 - 10	Østerriksk spesialitet: Pannekaker fylt med kesam og rosiner, med fløte helt over og gratinert.
Marengs	Stekebrett + bakepapir	2 (3)	100	✿	150	Legg flatt utover, slik at massen tørker best mulig helt igjennom.

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 åpnete glass innen kort tid og oppbevar glasset i kjøleskap.

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Frukt	Grillrist	1 (2)	150–160	---	35–40	i lukkede syltetøyglass
Grønnsaker	Grillrist	1 (2)	190–200	---	60–120	i lukkede syltetøyglass

Desinfisering

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

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varme-type	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 innsetningshøyde 1 og 3 (eller 2 og 4).

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varme-type	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 varmeelement.
- 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	Varme-type	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

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

Rett	Tilbehør	Høyde	Temperatur i °C	Varme- type	Tilbered- ningstid i min	Merknader
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 tomat-brød	Bakesten	1	175		45	
Pizza, fersk	Bakesten	1	275		5 - 8	Tilberedningstiden avhenger av deigens og fyllets type og tykkelse.
Pizza, dypfryst	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, dypfryst	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 gylden farge, ikke stek den slik at den blir for mørk. Store, tykke stekevarer inneholder mindre akrylamid.
Steking	Maks. 180 °C med varmluft.
Småkaker	Egg eller eggeplomme reduserer dannelsen av akrylamid. Fordeles jevnt i ett lag på stekebrettet.
Stekeovn-Pommes frites	Stek minst 400 g pommes frites per stekebrett, slik at de ikke tørker ut.

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

GAGGENAU



9001354753 no (021024)