

# **BX 480/481 112**

Dobbel stekeovn

## Innholdsfortegnelse

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Forskriftsmessig bruk</b>                            | <b>3</b>  |
| <b>Viktige sikkerhetsanvisninger</b>                    | <b>4</b>  |
| <b>Årsaker til skader</b>                               | <b>6</b>  |
| <b>Miljøvern</b>                                        | <b>6</b>  |
| Energisparing                                           | 6         |
| Miljøvennlig håndtering                                 | 6         |
| <b>Gjør deg kjent med apparatet</b>                     | <b>7</b>  |
| Stekeovn                                                | 7         |
| Display og betjeningslementer                           | 8         |
| Symboler                                                | 8         |
| Farger og visning                                       | 9         |
| Standby                                                 | 9         |
| Aktivere apparatet                                      | 9         |
| Ytterligere informasjon i og i <sup>®</sup>             | 9         |
| Kjølevifte                                              | 9         |
| Posisjoner driftsmodusbryter                            | 10        |
| Utstyr                                                  | 11        |
| Spesialutstyr                                           | 11        |
| <b>Før første gangs bruk</b>                            | <b>12</b> |
| Velge språk                                             | 12        |
| Stille inn klokkeslett-format                           | 12        |
| Stille inn klokkeslett                                  | 12        |
| Stille inn datoformat                                   | 12        |
| Stille inn dato                                         | 12        |
| Innstilling av temperaturenheten                        | 12        |
| Avslutte første gangs idriftsetting                     | 12        |
| Oppvarming av stekeovnen                                | 12        |
| Rengjøring av tilbehør                                  | 12        |
| <b>Betjene apparatet</b>                                | <b>13</b> |
| Ovnsrom                                                 | 13        |
| Skyve inn tilbehør                                      | 13        |
| Stille inn varmetype og temperatur                      | 13        |
| Hurtigoppvarming                                        | 13        |
| Sikkerhetsutkobling                                     | 13        |
| <b>Timer-funksjoner</b>                                 | <b>14</b> |
| Vise tidsurmeny                                         | 14        |
| Korttidstimer                                           | 14        |
| Stoppeklokke                                            | 14        |
| Tilberedningstid                                        | 15        |
| Tilberedningstid slutt                                  | 16        |
| Stille inn tidsfunksjoner for begge stekeovner samtidig | 16        |
| <b>Langtidstimer</b>                                    | <b>17</b> |
| Stille inn langtidstimer                                | 17        |
| <b>Steketermometer</b>                                  | <b>17</b> |
| Plassere steketermometer i matvaren                     | 17        |
| Slik stiller du inn kjernetemperaturen                  | 18        |
| Veiledende verdier for kjernetemperaturen               | 19        |

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Grillspyd</b>                                   | <b>20</b> |
| Forberedelse                                       | 20        |
| Slå på grillspyd                                   | 20        |
| Slå av grillspyd                                   | 20        |
| <b>Bruningstrinn</b>                               | <b>21</b> |
| <b>Barnesikring</b>                                | <b>21</b> |
| Aktivere barnesikringen                            | 21        |
| Deaktivere barnesikringen                          | 21        |
| <b>Grunninnstillinger</b>                          | <b>22</b> |
| <b>Rengjøring og vedlikehold</b>                   | <b>24</b> |
| Rengjøringsmidler                                  | 24        |
| Ta ut innskyvningsrister                           | 25        |
| <b>Pyrolyse (selvrens)</b>                         | <b>25</b> |
| Forberede pyrolyse                                 | 25        |
| Start pyrolyse                                     | 26        |
| Stille inn pyrolyse for begge stekeovnene          | 26        |
| Rengjøring av tilbehør med pyrolyse                | 26        |
| <b>Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?</b> | <b>27</b> |
| Strømbrydd                                         | 27        |
| Demo-modus                                         | 27        |
| Bytte stekeovnslampe                               | 28        |
| <b>Kundeservice</b>                                | <b>28</b> |
| E-nummer og FD-nummer                              | 28        |
| <b>Tabeller og tips</b>                            | <b>29</b> |
| Grønnsaker                                         | 30        |
| Tilbehør og retter                                 | 31        |
| Fisk                                               | 33        |
| Kjøtt                                              | 34        |
| Fjærkre                                            | 36        |
| Grilling og steking                                | 37        |
| Bakst                                              | 38        |
| Heving                                             | 42        |
| Desserter                                          | 42        |
| Opptining                                          | 43        |
| Konservering                                       | 43        |
| Desinfisering                                      | 44        |
| Tørking                                            | 44        |
| Bakestein                                          | 44        |
| Stekegryte                                         | 45        |
| Akrylamid i matvarer                               | 46        |

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

**⚠ Advarsel – Brannfare!**

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

**⚠ Advarsel – Fare for forbrenning!**

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

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

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

---

## Årsaker til skader

---

### Obs!

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

---

## Miljøvern

---

Her får du energisparingstips og informasjon om kassering/avfallshåndtering.

### Energisparing

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

### Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



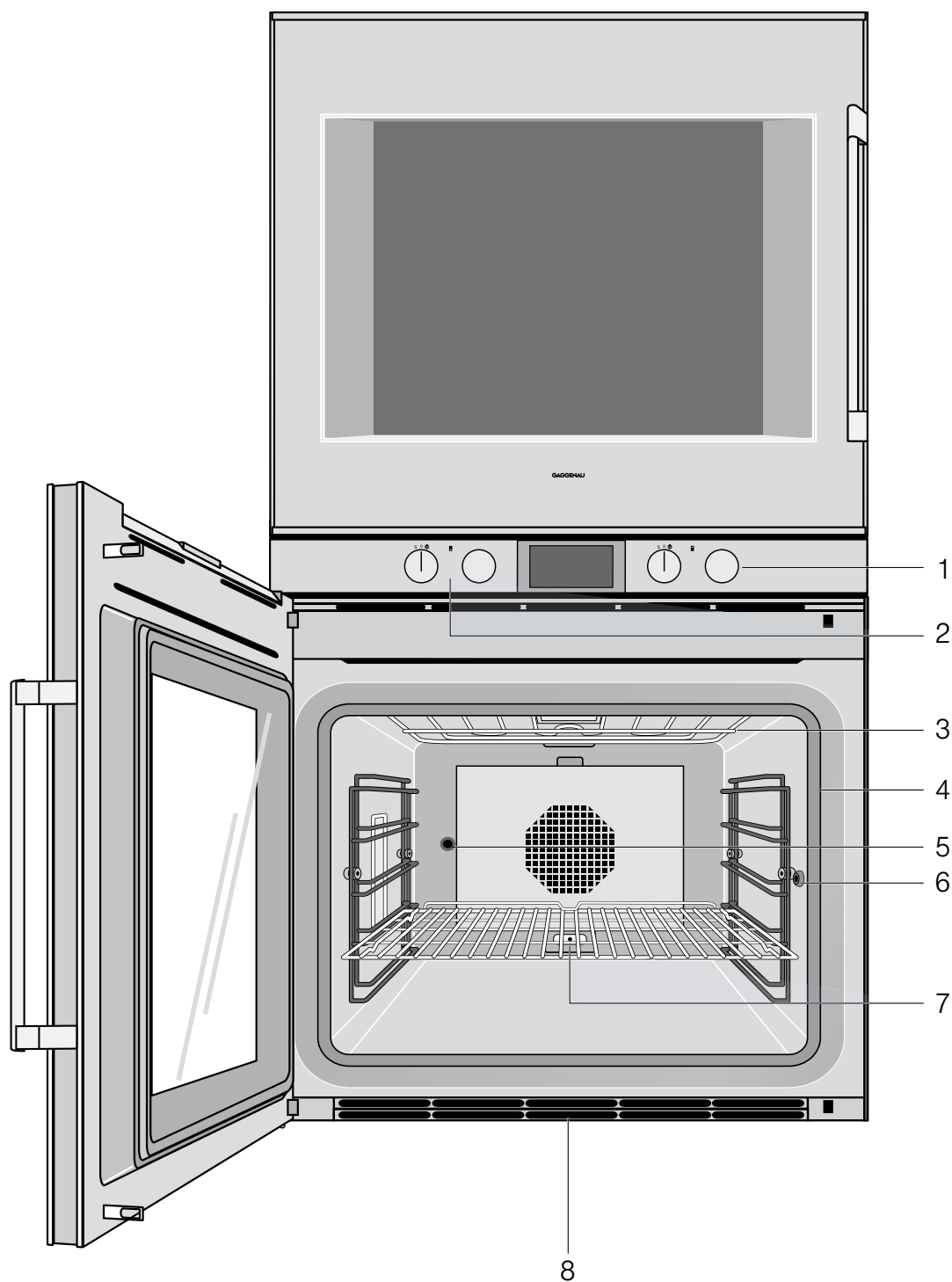
Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EF om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

## Gjør deg kjent med apparatet

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

### Stekeovn



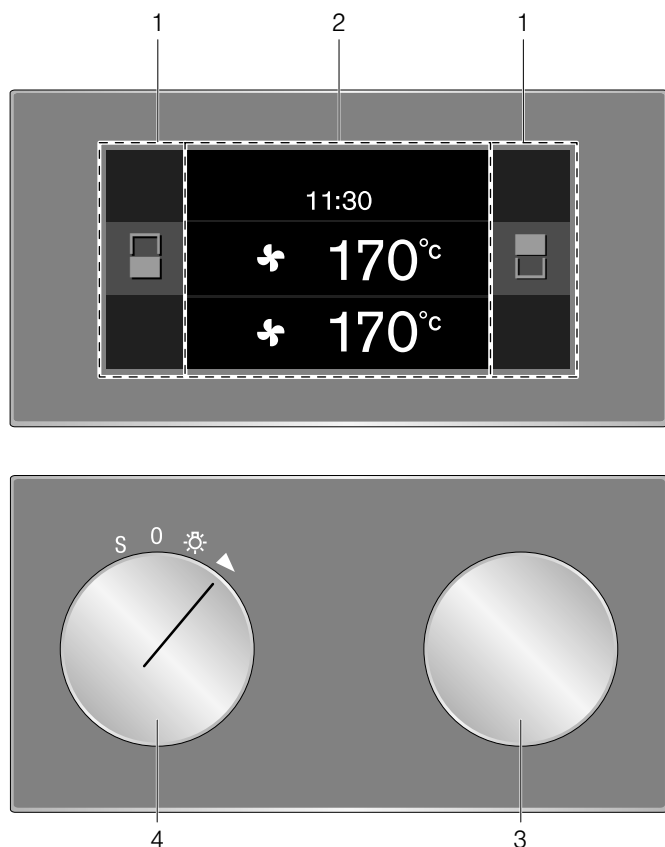
|   |                                        |
|---|----------------------------------------|
| 1 | Betjeningselementer for øvre stekeovn  |
| 2 | Betjeningselementer for nedre stekeovn |
| 3 | Grillelement                           |
| 4 | Dørpakning                             |
| 5 | Drivanordning for grillspyd            |
| 6 | Kontakt for steketermometer            |

|   |                                                                                   |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 7 | Kontakt til ekstra varmeelement (til tilleggsutstyret til bakesten og stekegryte) |
| 8 | Ventilasjonsåpninger                                                              |

## Display og betjeningselementer

Betjeningen av øvre og nedre stekeovn er lik. Velg ønsket display med symbolene for øvre stekeovn , nedre stekeovn  og for begge stekeovnene . Hvis du endrer en innstilling med dreieknappen eller driftsmodusbryteren, vises automatisk verdiene for tilsvarende stekeovn i displayet.

Grillspyddrift, steketermometer og bruningsstrinn er bare tilgjengelige i den nedre stekeovnen.



|   |                 |                                                                                        |
|---|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
|    | øvre stekeovn                            |
|    | nedre stekeovn                           |
|    | Vise innstillinger for begge stekeovnene |
|    | Starte                                   |
|    | Stopp                                    |
|    | Pause/slutt                              |
|    | Avbryte                                  |
|    | Slette                                   |
|    | Bekreft / lagre innstillinger            |
|    | Valgpil                                  |
|    | Vise mer informasjon                     |
|    | Hurtigoppvarming med statusvisning       |
|    | Bearbeide innstillinger                  |
|    | Barnesikring                             |
|    | Vise tidsurmeny                          |
|    | Fremvise langtidstimer                   |
|    | Demo-modus                               |
|    | Steketermometer                          |
|    | Starte grillspyd                         |
|    | Stanse grillspyd                         |
|   | Start på bruningsstrinnet                |
|  | Avslutning på bruningsstrinnet           |



## Farger og visning

### Farger

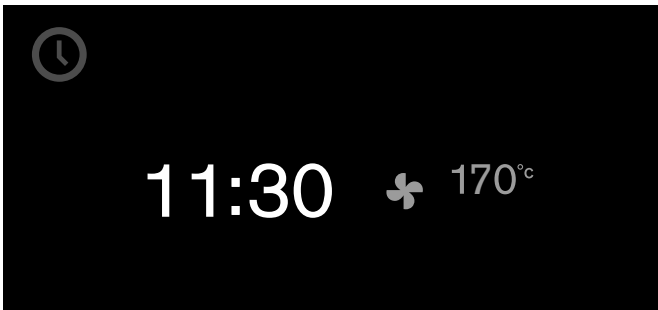
De forskjellige fargene tjener til bruksbeskrivelsen i de henholdsvis innstillinger.

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



## Standby

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

Betjeningsfeltet har redusert lysstyrke i standby-modus.

### Merknader

- Det finnes diverse visninger for standby-modus. GAGGENAU-logoen og klokkeslettet er forhåndsinnstilt.
- Lysstyrken i displayet avhenger av den vertikale synsvinkelen.
- Du kan når som helst endre visning og lysstyrke i grunninnstillingene. → "Grunninnstillinger" på side 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<sup>①</sup>

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

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

Ved viktig informasjon og oppfordringer til handling vises symbolet **i<sup>①</sup>**. Viktige opplysninger om sikkerhet og driftstilstand vises også av og til automatisk. Disse meldingene slukner automatisk etter noen sekunder eller må bekreftes med ✓.

## Kjølevifte

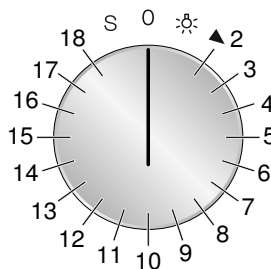
Apparatet har en kjølevifte. Kjøleviften slås på under drift. Den varme luften slipper ut over eller under døren, alt etter apparatversjon.

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

### Obs!

Ikke tildekk ventilasjonshullene. Apparatet blir ellers overopphetet.

## Posisjoner driftsmodusbryter



| Posisjon | Funksjon/varmetype                | Temperatur                               | Bruk                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------|-----------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0        | Nullstilling                      |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ☀        | Lys                               |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 2        | ☙<br>Varmluft                     | 50–300 °C<br>Foreslått temperatur 170 °C | Varmluft: Til kaker, småkaker og gratenger på flere høyder.<br>En vifte i bakveggen fordeler varmen jevnt i ovnsrommet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 3        | ☙ <sup>e</sup><br>Eco-varmluft*   | 50–300 °C<br>Foreslått temperatur 170 °C | Energisparende varmluftsdrift til kaker, kjøtt, ovnsretter og gratenger. Restvarmen utnyttes optimalt. Komfortfunksjonene blir værende deaktivert (f.eks. ovnsrombelysningen). Ovnstemperaturen kan bare vises under oppvarmingen. Ikke forvarm stekeovnen.<br>Sett rettene inn i kaldt, tomt ovnsrom og start den angitte tilberedningstiden. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen. På den måten unngår du varmetap. |
| 4        | ---<br>Overvarme + undervarme     | 50–300 °C<br>Foreslått temperatur 170 °C | Til kaker i form eller på stekebrett, gratenger, steker.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 5        | --<br>Overvarme + 1/3 undervarme  | 50–300 °C<br>Foreslått temperatur 170 °C | Til langpannekaker, småkaker, kaker med marengs, gratinering av gratenger.<br>Svært godt egnet hvis matvaren mot slutten av tilberedningstiden igjen skal varmes ovenfra.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 6        | ---<br>Overvarme                  | 50–300 °C<br>Foreslått temperatur 170 °C | Målrettet varme ovenfra, f.eks. til gratinering av fruktkake med marengs.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 7        | --<br>1/3 Overvarme + undervarme  | 50–300 °C<br>Foreslått temperatur 170 °C | Til ostekaker, brød i form, retter i vannbad (f.eks. eggestand, crème brûlée). Til surring uten lokk og oppvarming av retter (rettene blir mindre tørre).<br>Svært godt egnet hvis matvaren mot slutten av tilberedningstiden igjen skal varmes nedenfra.                                                                                                                                                                                  |
| 8        | ---<br>Undervarme                 | 50–300 °C<br>Foreslått temperatur 170 °C | Til ettersteking, f.eks. til saftige fruktkaker, til konservering og retter i vannbad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 9        | ☙<br>Varmluft + undervarme        | 50–300 °C<br>Foreslått temperatur 170 °C | Ekstra varme nedenfra til saftige kaker, f.eks. fruktkaker.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 10       | ☙<br>Varmluft + 1/3 undervarme    | 50–300 °C<br>Foreslått temperatur 170 °C | Til høye gratenger, lasagne, løkpai, eggeretter (f.eks. tortilla, omelett).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 11       | ☼<br>Hel grill + sirkulasjonsluft | 50–300 °C<br>Foreslått temperatur 220 °C | Jevn oppvarming på alle sider til kjøtt, fjærkre og hel fisk.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 12       | ~~~~~<br>Hel grill                | 50–300 °C<br>Foreslått temperatur 220 °C | Til grilling av flate kjøttstykker, pølser eller fiskefileter. Gratinering                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 13       | ~~~~~<br>Kompaktgrill             | 50–300 °C<br>Foreslått temperatur 220 °C | Bare den midterste delen av grillelementet blir varm. Energisparende grilling av små mengder.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

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

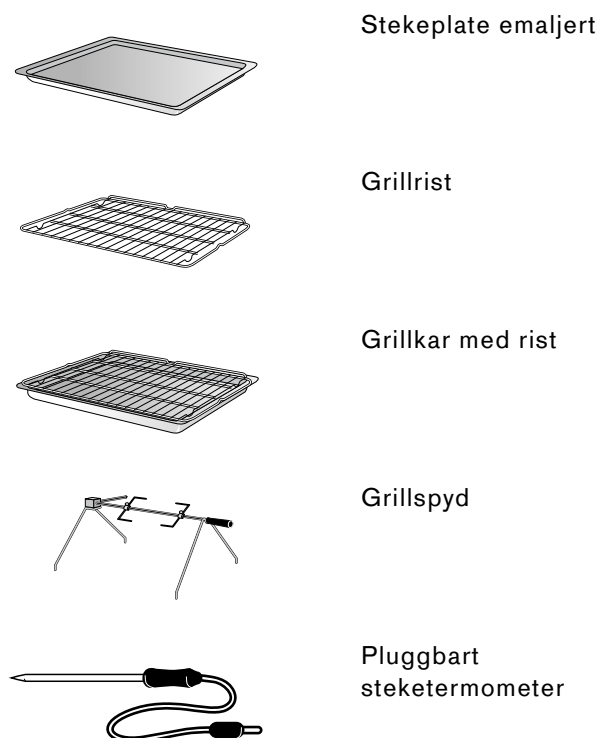
| Posisjon | Funksjon/varmetype                                                                                   | Temperatur                               | Bruk                                                                                                                                                             |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14       |  Bakestensfunksjon  | 50–300 °C<br>Foreslått temperatur 250 °C | Kan kun brukes med ekstrautstyret bakesten og varmeelement.<br>Bakestenen varmes opp nedenfra. Det gir sprø pizza, brød eller rundstykker som fra stenovn.       |
| 15       |  Stekegrytefunksjon | 50–220 °C<br>Foreslått temperatur 180 °C | Kan kun brukes med ekstrautstyret stekegryte, uttrekkssystem og varmeelement.<br>Oppvarmbar støpejernsgryte til store mengder kjøtt, gratenger eller feststeker. |
| 16       |  Heving             | 30–50 °C<br>Foreslått temperatur 38 °C   | Heving: Til gjærdeig og surdeig.<br>Deigen hever betydelig raskere enn ved romtemperatur. Optimal temperaturinnstilling for gjærdeig er 38 °C.                   |
| 17       |  Opptining          | 40–60 °C<br>Foreslått temperatur 45 °C   | Jevn og skånende opptining.<br>Til grønnsaker, kjøtt, fisk og frukt.                                                                                             |
| 18       |  Varmholding        | 30–120 °C<br>Foreslått temperatur 70 °C  | Varmholding av retter, forvarming av porselensservise.                                                                                                           |
| S        |  Grunninnstillinger |                                          | I grunninnstillingene kan du tilpasse apparatet etter dine behov.                                                                                                |
|          |  Pyrolyse           | 485 °C                                   | Selvrens                                                                                                                                                         |

\* Varmetypen som ble brukt til 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:



## Spesialutstyr

Det følgende utstyret kan du bestille hos din fagforhandler:

|            |                                                                                                                             |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BA 018 105 | Uttrekkssystem<br>Teleskoputtrekk og<br>pyrolysebestandig støpejernsramme                                                   |
| BA 028 115 | Stekeplate, emaljert, 30 mm dyp                                                                                             |
| BA 038 105 | Grillrist, forkrommet, uten åpning, med føtter                                                                              |
| BA 058 115 | Varmeelement for bakesten og stekegryte                                                                                     |
| BA 058 133 | Bakesten<br>inkl. holdere for bakesten og pizzaspade (varmeelement må bestilles separat)                                    |
| BS 020 002 | Pizzaspade, sett med 2                                                                                                      |
| GN 340 230 | Stekegryte støpt i aluminium GN 2/3, Høyde 165 mm, non-stick-belagt<br>(Varmeelementer og uttrekkssystem bestilles separat) |

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

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

## Før første gangs bruk

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

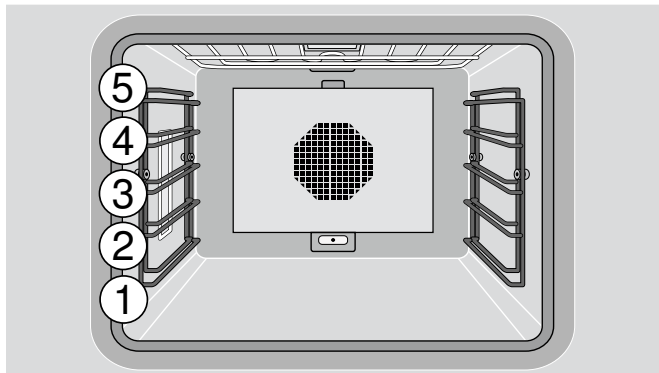
## Rengjøring av tilbehør

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

## Betjene apparatet

### Ovnsrom

Ovnen har fem innsettinghøyder. Innsettingshøydene telles fra bunnen og opp.



#### Obs!

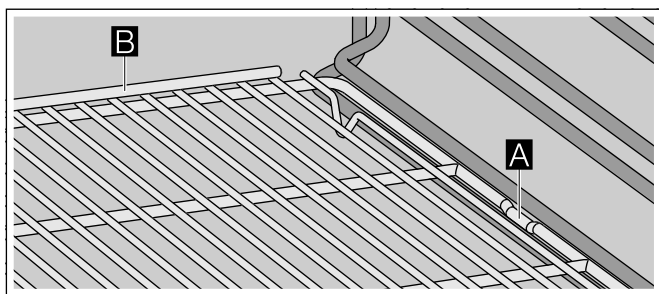
- Ikke sett noen ting rett på bunnen av ovnen. Legg heller ikke aluminiumsfolie i bunnen. Opphopning av varme kan skade apparatet.
- Ikke skyv inn tilbehør mellom innsettingslistene, da kan det tippe.

### Skyv 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.



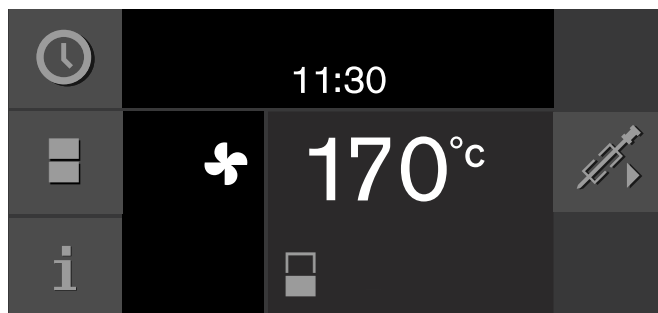
### Stille inn varmetype og temperatur

Du kan bruke begge stekeovnene samtidig med forskjellige innstillinger.

Unntak: Ved pyrolyse (selvrengjøring) i den ene stekeovnen kan ikke den andre brukes.

- 1 Still inn ønsket varmetype med funksjonsvelgeren. venstre funksjonsvelger: nederste stekeovn høyre funksjonsvelger: øverste stekeovn I displayet vises valgt varmetype og forslag til temperatur.

Eksempel: nederste stekeovn, varmluft, 170 °C.

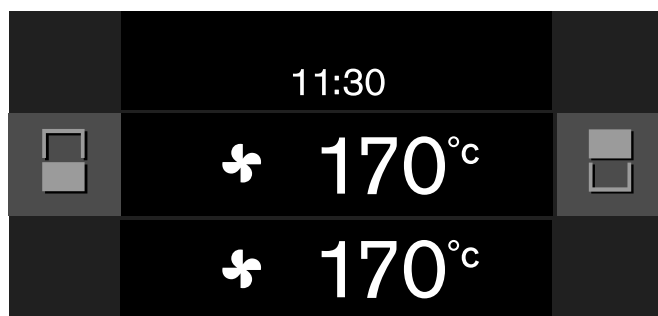


- 2 Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket temperatur.

I stekeovnen vises forvarmingssymbolet . Linjen viser forvarmingsstatusen forløpende. Når den innstilte temperaturen er nådd, hører du et signal, og forvarmingssymbolet slukker.

**Merk:** Er temperaturen stilt inn på lavere enn 70 °C, slås ikke lyset i ovnen på.

Hvis begge stekeovnene er slått på, vises innstillingen til begge stekeovnene i displayet. Med eller velger du visning for en av stekeovnene for noen sekunder, med går du tilbake til visning for begge stekeovner.



#### Utkobling:

Sett funksjonsvelgeren 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)

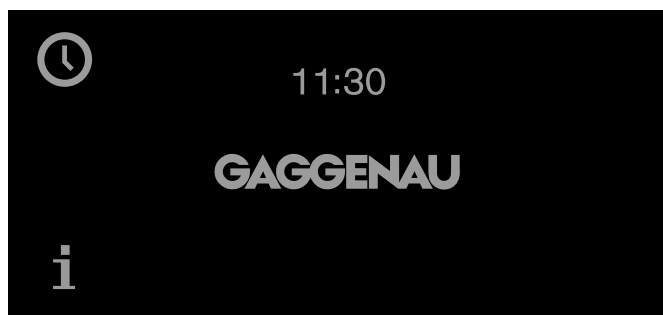
🕒 tilberedningstid slutt (ikke i standby)

I de neste kapitlene får du informasjon om hvordan du stiller inn tidsfunksjoner for én enkelt stekeovn. Dersom du ønsker å stille inn tidsfunksjoner for to stekeovner samtidig, må du i tillegg lese veiledningen i kapittel → "Stille inn tidsfunksjoner for begge stekeovner samtidig" på side 16.

### Vise tidsurmeny

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

Berør symbol 🕒.



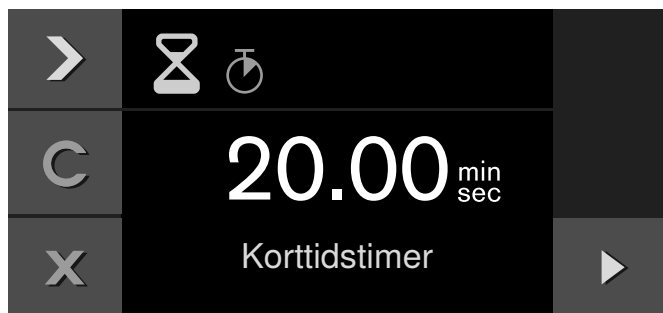
Det vises timermenyen.

### Korttidstimer

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

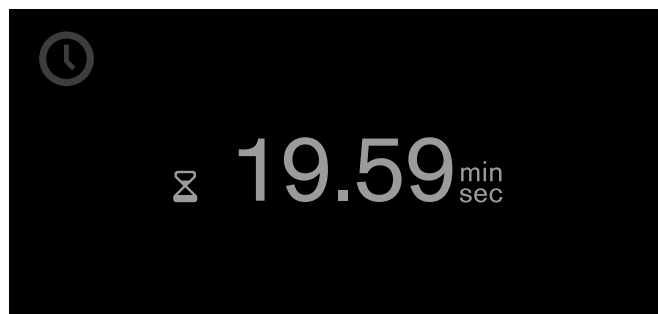
#### Stille inn timer

- 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 X. Da lagres ikke innstillingene.

#### Stanse korttids-varseluret:

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

#### Slå av korttids-varseluret før tiden:

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

### Stoppeklokke

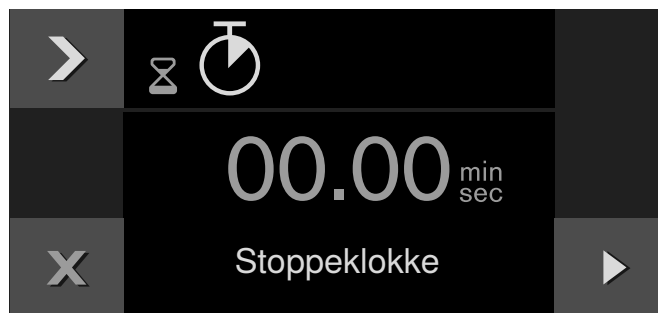
Stoppeklokken går uavhengig av andre innstillinger av apparatet.

Stoppeklokken teller fra 0 sekunder opp til 90 minutter.

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

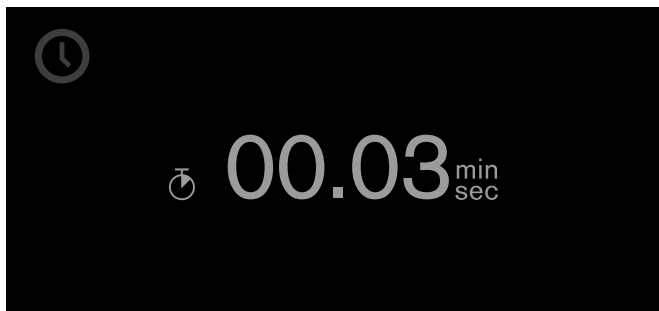
#### Starte stoppeklokken

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



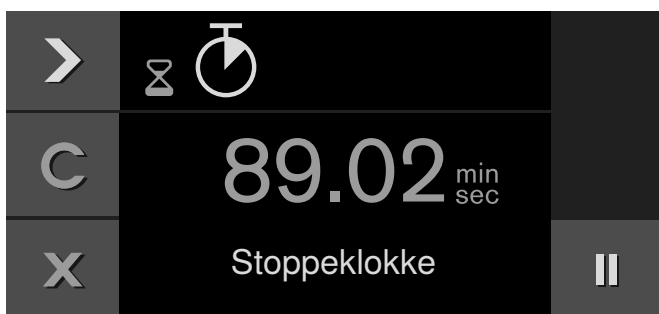
- 3 Start med ▶.

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



### Stoppe og starte stoppeklokken

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



Tiden stopper. Symbolet bytter til start  igjen.

- 4 Start med .

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

### Slå av stoppeklokken:

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

## Tilberedningstid

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

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

### Stille inn tilberedningstid

Du har stilt inn varmetype og temperatur og satt retten inn i ovnsrommet.

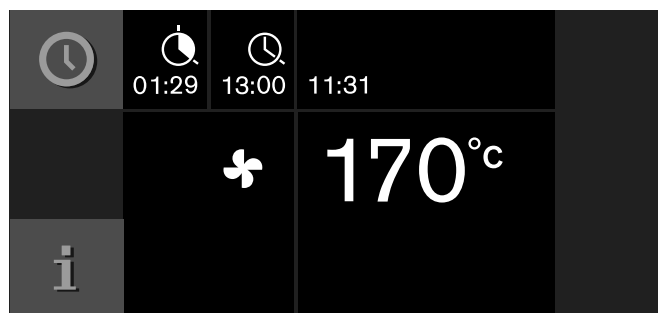
- 1 Berør symbolet .
- 2 Med  velger du funksjonen "tilberedningstid" .

- 3 Still inn ønsket tilberedningstid med dreieknappen.

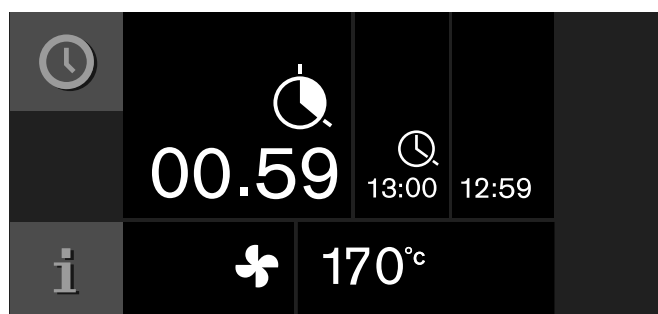


- 4 Start med .

Apparatet starter. Tidsur-menyen lukkes. I displayet vises temperatur, driftstype, gjenværende tilberedningstid og tilberedningstid slutt.



Ett minutt før tilberedningstiden er slutt, vises den nedtelte tilberedningstiden forstørret i displayet.



Når tilberedningstiden er utløpt, slår apparatet seg av. Symbolet  pulserer og du hører et lydsignal. Det opphører tidligere dersom du berører symbolet , åpner ovnsdøren eller stiller driftsmodusbryteren på 0.

### Endre tilberedningstiden:

Vis Tidsur-menyen. Med  velger du funksjonen "tilberedningstid" . Endre tilberedningstiden med dreieknappen. Start med .

### Slette tilberedningstiden:

Vis Tidsur-menyen. Med  velger du funksjonen "tilberedningstid" . Slett tilberedningstiden med . Tilbake til normal drift med .

### Avbryte hele prosessen:

Still driftsmodusbryteren på 0.

**Merk:** Du kan også endre varmetype og temperatur i tilberedningstiden.



## 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.

### Forskyving av tilberedningstid slutt

Du har stilt inn varmetype, temperatur og tilberedningstid.

- 1 Berør symbolet .
- 2 Med  velger du funksjonen "tilberedningstid slutt" .



- 3 Still inn ønsket sluttid for tilberedningstiden med dreieknappen.
- 4 Start med .



Apparatet går i ventemodus. I displayet vises driftstype, temperatur, tilberedningstid og tilberedningstid slutt. Apparatet starter til innstilt tidspunkt og slås automatisk av når tilberedningstiden er utløpt.

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

Når tilberedningstiden er utløpt, slår apparatet seg av. Symbolet  pulserer og du hører et lydsignal. Det opphører tidligere dersom du berører symbolet , åpner apparatdøren eller stiller driftsmodusbryteren på 0.

### Endre sluttidspunktet for tilberedningstiden:

Vis Tidsur-menyen. Med  velger du funksjonen "tilberedningstid slutt" . Still inn ønsket sluttid for tilberedningstiden med dreieknappen. Start med .

### Avbryte hele prosessen:

Still driftsmodusbryteren på 0.

## Stille inn tidsfunksjoner for begge stekeovner samtidig

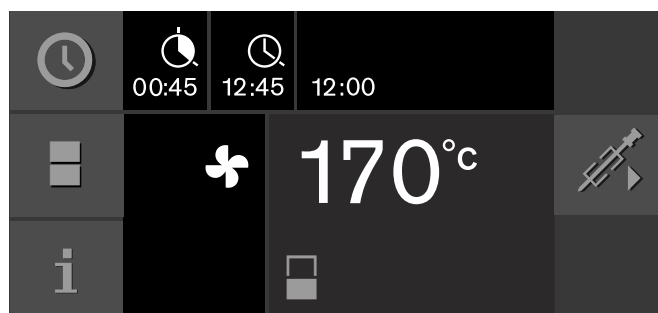
Korttidstimer og stoppeklokke er ikke tilgjengelig når begge stekeovnene er i bruk.

Tilberedningstid og tilberedningstid slutt kan være stilt inn på begge stekeovnene samtidig.

Still inn en varmetype og en temperatur på begge stekeovnene. Velg ønsket stekeovn med  eller  og still inn tilberedningstiden.

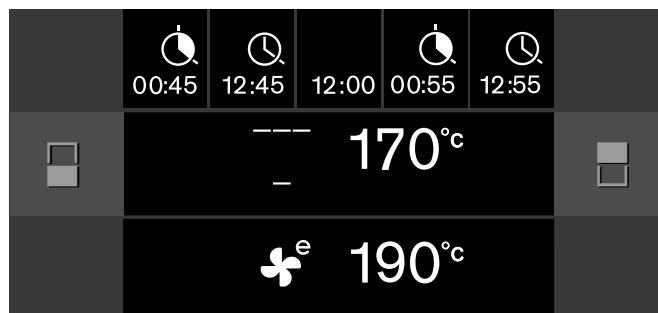
Hvis det bare er stilt inn en tilberedningstid for den ene stekeovnen, vises innstillingene på den venstre siden av displayet. Symbolene  eller  viser om innstillingene gjelder for den nedre eller øvre stekeovnen.

Eksempel: Klokken er 12:00. For den nedre stekeovnen er det stilt inn en tilberedningstid på 45 minutter. Tilberedningstiden er slutt kl. 12:45.



Med symbolet  åpner du oversikten. Der kan du velge mellom den nedre og den øvre stekeovnen.

Hvis det er stilt inn en tilberedningstid for begge stekeovnene, vises innstillingene for den nedre stekeovnen på venstre side og innstillingene for den øvre stekeovnen på høyre side i displayet i oversikten:





## Langtidstimer

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

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

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

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

### Stille inn langtidstimer

- 1 Vri driftsmodusbryteren til . Sett begge driftsmodusbryterne på for å stille inn langtidstimeren for begge stekeovnene.
- 2 Berør symbolet . Verdien 24t på 85 °C vises som forslag i displayet. Start med ►  
- eller -  
Endre tilberedningstid, tilberedningstid slutt, utkoblingsdato og temperatur.



- 3 Endre tilberedningstiden :  
Berør symbolet . Still inn ønsket tilberedningstid med dreieknappen.
- 4 Endre tilberedningstid slutt :  
Berør symbolet . Still inn ønsket sluttidspunkt for tilberedningstiden med dreieknappen.
- 5 Endre utkoblingsdato :  
Berør symbolet . Still inn ønsket utkoblingsdato med dreieknappen. Bekreft med .
- 6 Endre temperaturen:  
Still inn ønsket temperatur med dreieknappen.
- 7 Start med ►.

Apparatet starter. I displayet vises og temperaturen.

Stekeovns- og displaybelysningen er slått av. Betjeningsfeltet er sperret, ved berøring høres det ingen tastetone.

Når tiden er utløpt, vil apparatet slutte å varme. Displayet er tomt. Vri driftsmodusbryteren til 0.

#### Slå av:

For å avbryte prosessen vrir du driftsmodusbryteren til 0.

## Steketermometer

Steketermometeret gjør det mulig å tilberede maten helt nøyaktig. Den måler temperaturen inne i maten som grilles. Når ønsket kjernetemperatur er nådd, slår ovnen seg automatisk av, og dette sørger for at maten grilles helt nøyaktig.

#### Advarsel – Fare for elektrisk støt!

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

#### Advarsel – Forbrenningsfare!

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

#### Obs!

##### Steketermometeret kan bli skadet:

Ikke bruk steketermometeret til varmetypene hel grill eller kompaktgrill. Før du bruker hel grill eller kompaktgrill, må du ta steketermometeret ut av ovnsrommet. Steketermometeret kan brukes til varmetypene hel grill og sirkulasjonsluft ved temperaturer på inntil 250 °C.

#### Obs!

##### Steketermometeret kan bli skadet:

Steketermometeret blir skadet ved temperaturer på over 250 °C. Når du bruker steketermometeret, må du aldri stille inn høyere temperatur enn 250 °C.

Bruk bare den vedlagte kjernetemperaturmåleren. Du kan etterbestille den som reservedel fra kundeservice eller nettbutikken.

Når du bruker steketermometeret, må du aldri legge matvarene i øverste høyde i stekeovnen.

Ta alltid steketermometeret ut av ovnsrommet etter bruk. Det må aldri oppbevares i ovnsrommet.

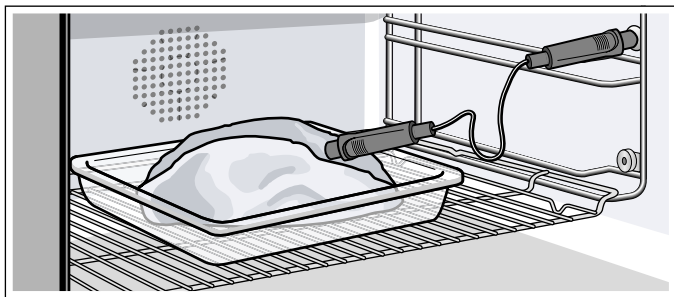
Rengjør steketermometeret med en fuktig klut etter hver gang det har vært i bruk. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin!

### Plassere steketermometer i matvaren

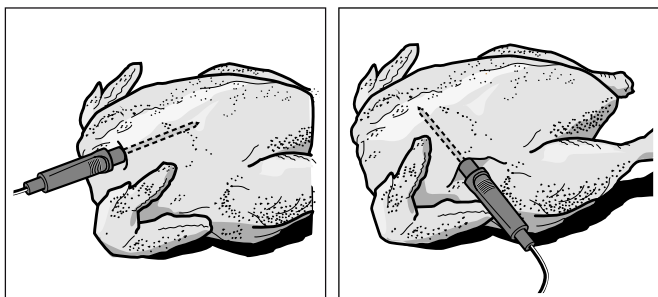
Før du setter matrettene inn i stekeovnen, setter du steketermometeret i matvaren.

Steketermometeret har tre målepunkter. Stikk steketermometeret helt inn. Steketermometeret skal ikke stikkes inn i fett og ikke berøre kokekaret eller bein.

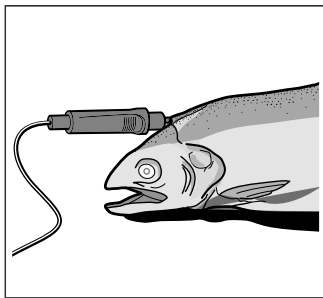
**Kjøtt:** Ved store kjøttstykker stikker du steketermometeret på skrått helt inn i kjøttet ovenfra. Skal du steke flere stykker, setter du steketermometeret midt i det største stykket.



**Fjærkre:** Stikk steketermometeret helt inn i den tykkeste delen av brystet. Alt etter fjærkreets størrelse og form bør steketermometeret stikkes inn på langs eller på tvers. Ved steking av fjærkre er det viktig å passe på at tuppen på steketermometeret ikke stikker inn i hulrommet i midten.



**Fisk:** Stikk steketermometeret helt inn bak hodet, ned mot midtbeinet. Ved hjelp av en halv potet plasseres hel fisk i svømmestilling på risten.



**Snu maten:** Du trenger ikke å ta ut steketermometeret når du skal snu maten. Kontroller at steketermometeret fortsatt sitter riktig i etter at du har snudd maten.

Hvis du trekker ut steketermometeret mens det er i bruk, blir alle innstillingene tilbakestilt og må stilles inn på nytt.

## Slik stiller du inn kjernetemperaturen

### Obs!

#### Steketermometeret kan bli skadet:

Dersom det er for liten avstand mellom grillelementet og steketermometeret, kan steketermometeret bli skadet. Påse at avstanden mellom grillelementet og steketermometeret eller kabelen til steketermometeret er på noen centimeter. Kjøttet kan heve seg under tilberedningen.

### Obs!

#### Steketermometeret kan bli skadet:

Ikke klem kabelen til steketermometeret i apparatdøren.

- 1 Stikk steketermometeret inn i kjøttet og sett det i stekeovnen. Sett steketermometeret inn i kontakten i ovnen og lukk døren til apparatet.
- 2 Sett funksjonsvelgeren på ønsket varmetype.
- 3 Still inn ovnstemperaturen med dreieknappen.
- 4 Trykk på symbolet . Still inn ønsket kjernetemperatur for matvaren og bekreft med . Den innstilte kjernetemperaturen må være høyere enn den nåværende kjernetemperaturen.
- 5 Apparatet varmes opp med den innstilte varmetypen. I displayet vises den nåværende kjernetemperaturen og under denne den innstilte. Du kan endre den innstilte kjernetemperaturen når som helst.

Når den innstilte kjernetemperaturen for matvaren er nådd, hører du et lydsignal. Ovnsdriften avsluttes automatisk. Bekreft med og vri funksjonsvelgeren til 0.

### Anslått tilberedningstid

Dersom apparatet er stilt inn på over 100 °C og steketermometeret er satt i, viser displayet en anslått tilberedningstid etter forvarmingen, når det er gått ca. 5 til 20 minutters steketid.

Den anslåtte tilberedningstiden oppdateres løpende. Jo lenger tilberedningen varer, desto mer nøyaktig blir den anslåtte tilberedningstiden. Ikke åpne døren til stekeovnen. Dette gjør at den anslåtte tilberedningstiden blir feil.

Den anslåtte steketiden vises i vanlig modus og i automatiske programmer.

Den aktuelle kjernetemperaturen vises i displayet når du trykker på symbolet .

Du kan deaktivere visning av anslått tilberedningstid i grunninnstillinger og vise gjeldende kjernetemperatur i stedet. → "Grunninnstillinger" på side 22

## Merknader

- I begynnelsen av tilberedningen vises "<15 °C" som gjeldende kjernetemperatur i 3–4 minutter.
- Det målbare området er 15 °C til 99 °C. Utenom det målbare området vises "<15 °C" eller "– °C" som gjeldende kjernetemperatur.
- Hvis du lar stekevaren stå i ovnen etter at ovnsdriften er avsluttet, vil kjernetemperaturen stige noe på grunn av restvarmen i ovnen.
- Hvis du både stiller inn programmering med steketermometeret og timeren, så vil apparatet slås av av den innstillingen som først når sin angitte verdi.

## Endring av kjernetemperaturen:

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

## Sletting av den innstilte kjernetemperaturen

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

## Veiledende verdier for kjernetemperaturen

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

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

| Matvare som skal tilberedes     | Veiledende verdi for kjernetemperatur |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Storfe</b>                   |                                       |
| Roastbiff, oksefilet, entrecôte |                                       |
| Svært blodig                    | 45–47 °C                              |
| Blodig                          | 50–52 °C                              |
| Rosa                            | 58–60 °C                              |
| Gjennomstekt                    | 70–75 °C                              |
| Oksestek                        | 80–85 °C                              |
| <b>Svin</b>                     |                                       |
| Svinestek                       | 72–80 °C                              |
| Svinerygg                       |                                       |
| Rosa                            | 65–70 °C                              |
| Gjennomstekt                    | 75 °C                                 |
| Kjøttpudding                    | 85 °C                                 |
| Svinefilet                      | 65–70 °C                              |

| Matvare som skal tilberedes | Veiledende verdi for kjernetemperatur |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| <b>Kalv</b>                 |                                       |
| Kalvestek, gjennomstekt     | 75–80 °C                              |
| Kalvebryst, fylt            | 75–80 °C                              |
| Kalverygg                   |                                       |
| Rosa                        | 58–60 °C                              |
| Gjennomstekt                | 65–70 °C                              |
| Kalvefilet                  |                                       |
| Blodig                      | 50–52 °C                              |
| Rosa                        | 58–60 °C                              |
| Gjennomstekt                | 70–75 °C                              |
| <b>Vilt</b>                 |                                       |
| Rådyrsadel                  | 60–70 °C                              |
| Rådyrlår                    | 70–75 °C                              |
| Biffer av hjortesadel       | 65–70 °C                              |
| Hare-/kaninsadel            | 65–70 °C                              |
| <b>Fjærkre</b>              |                                       |
| Kylling                     | 90 °C                                 |
| Perlehøne                   | 80–85 °C                              |
| Gås, kalkun, and            | 85–90 °C                              |
| Andebryst                   |                                       |
| Rosa                        | 55–60 °C                              |
| Gjennomstekt                | 70–80 °C                              |
| Strutsebiff                 | 60–65 °C                              |
| <b>Lam</b>                  |                                       |
| Lammelår                    |                                       |
| Rosa                        | 60–65 °C                              |
| Gjennomstekt                | 70–80 °C                              |
| Lammerygg                   |                                       |
| Rosa                        | 55–60 °C                              |
| Gjennomstekt                | 65–75 °C                              |
| <b>Får</b>                  |                                       |
| Fårelår                     |                                       |
| Rosa                        | 70–75 °C                              |
| Gjennomstekt                | 80–85 °C                              |
| Fåresadel                   |                                       |
| Rosa                        | 70–75 °C                              |
| Gjennomstekt                | 80 °C                                 |
| <b>Fisk</b>                 |                                       |
| Filet                       | 62–65 °C                              |
| Hel                         | 65 °C                                 |
| Terrin                      | 62–65 °C                              |
| <b>Annet</b>                |                                       |
| Brød                        | 96 °C                                 |
| Paté                        | 72–75 °C                              |
| Terrin                      | 60–70 °C                              |
| Foie gras                   | 45 °C                                 |
| Varme opp retter            | 75 °C                                 |

## Grillspyd

Med grillspyd kan du tilberede svært store stekevarer, som rullestek eller fjærkre. Kjøttet blir sprøtt og brunt på alle sider.

Du kan sette inn grillspydet ved alle varmetyper. Best resultat får du med varmetypene "Hel grill" eller "Overvarme".

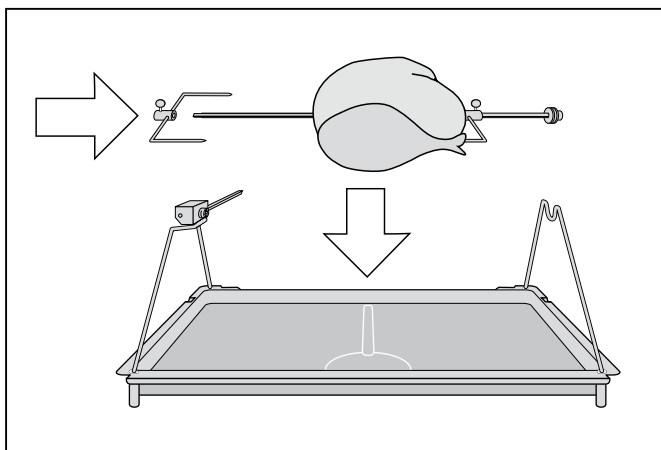
**Merk:** Grillspyddrift er kun tilgjengelig i nederste stekeovn.

### Obs!

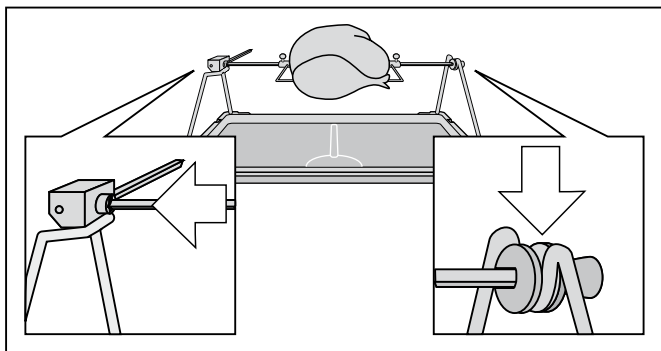
Ikke bruk steketermometer kombinert med grillspyd.

## Forberedelse

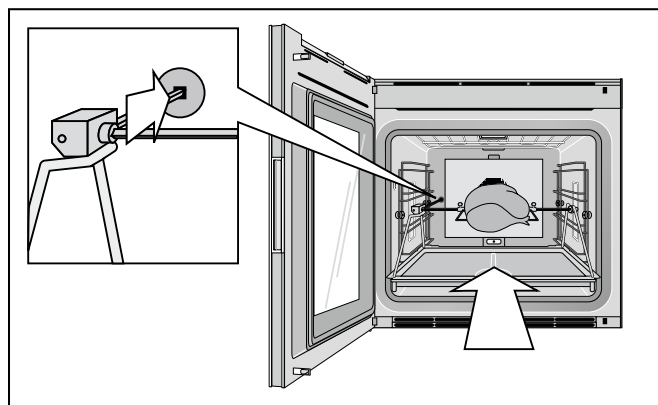
- 1 Sett begge opplagringsbøyler i grillkarets hylser. Drivverket er til venstre.
- 2 Sett høyre festeklemme på grillspydet og skru fast.
- 3 Stikk maten i midten på grillspydet. Fest deler som stikker ut (f.eks. vinger) slik at disse ikke berører grillegemet.



- 4 Sett venstre festeklemme på grillspydet og skru fast.
- 5 Legg grillspydet på opplagringsbøylene. Smekk firkant inn i drivverket.

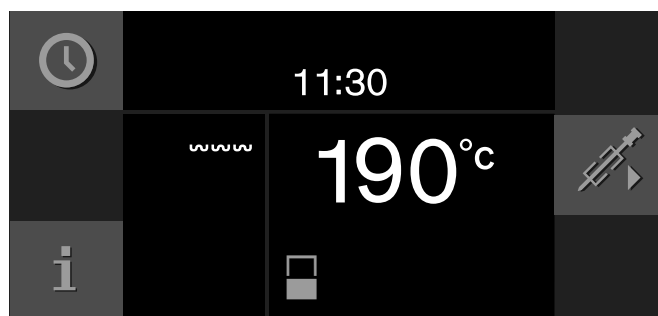


- 6 Skyv grillkar med grillspyd inn i nederste spor i stekeovnen. Drevet må smekke inn i åpningen på stekeovnens bakvegg.



## Slå på grillspyd

- 1 Still inn ønsket temperatur og varmetype.
- 2 Berør symbolet . Drivanordningen for grillspydet slås på.



## Slå av grillspyd

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

### Merknader

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

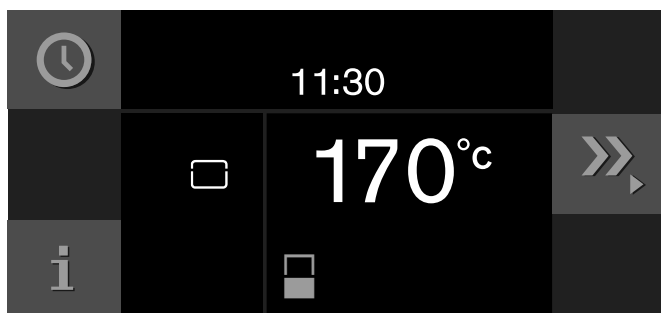
## Bruningstrinn

Kun når varmetypen "Stekegrytefunksjon" er stilt inn: Du trenger ekstrautstyret stekegryte, uttrekkssystem og varmeelement.

På bruningsstrinnet varmer stekeovnen for fullt i ca. 3 minutter. Dermed kan du f.eks. brune biffer på høy temperatur.

**Merk:** Bruningstrinnet er kun tilgjengelig i nederste stekeovn.

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



For å avslutte bruningstrinnet før tiden kan du trykke på symbol **»**.

## Barnesikring

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

### Merknader

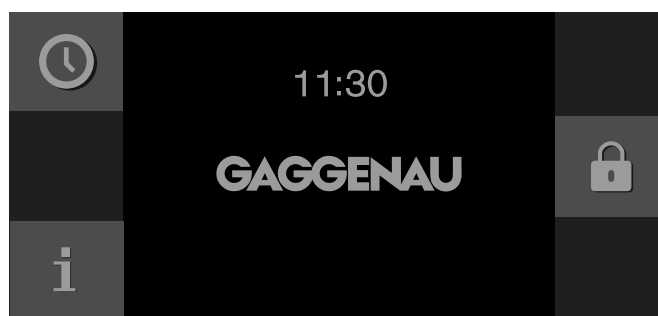
- Barnesikringen må du stille inn på "Tilgjengelig" i grunninnstillingene. → "*Grunninnstillinger*" på side 22
- Hvis det oppstår strømbrytning når barnesikringen er aktivert, kan barnesikringen være deaktivert når strømmen kommer tilbake.

## Aktivere barnesikringen

### Forutsetning:

Driftsmodusbryteren står på 0.

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



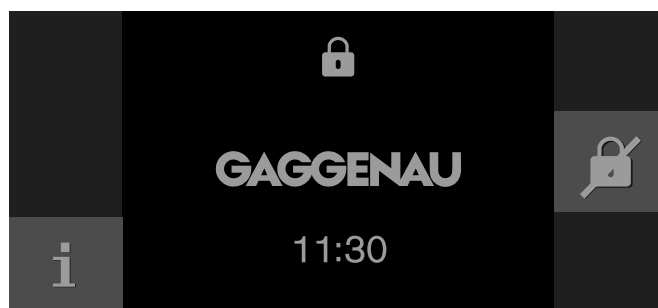
Barnesikringen er aktivert. Standby-visningen vises. Symbolet **🔒** vises oppe i displayet.

## Deaktivere barnesikringen

### Forutsetning:

Driftsmodusbryteren står på 0.

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



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

## Grunninnstillinger

I grunninnstillingene kan du tilpasse apparatet ditt individuelt.

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

- 5 Berør symbol .
- 6 Still grunninnstillingen inn med dreiebryteren.
- 7 Lagre med  eller avbryt med  og forlat den aktuelle grunninnstillingen.
- 8 Drei driftsmodusbryteren på **0** for å forlate menyen Grunninnstillinger.

Endringene er lagret.

|                                                                                    | Grunninnstilling          | Mulige innstillinger                                                                                                                       | Forklaring                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Lysstyrke                 | Trinn 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8                                                                                                              | Stille inn lysstyrken i displayet                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|    | Standby-visning           | På*/av<br>- Klokke<br>- Klokke + GAGGENAU-logo*<br>- Dato<br>- Dato + GAGGENAU-logo*<br>- Klokke + dato<br>- Klokke + dato + GAGGENAU-logo | Bildet som vises i standby-visningen.<br>Av: ingen visning. Med denne innstillingen reduserer du standby-strømforbruket til apparatet.<br>På: Flere visninger kan stilles inn. Bekreft "PÅ" med  og velg ønsket visning med dreieknappen.<br>Utvalget vises. |
|   | Displayvisning            | Redusert* / standard                                                                                                                       | Ved innstillingen Redusert vises bare den viktigste informasjonen i displayet etter en liten stund.                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Berøringsfelt-farge       | Grå*/hvit                                                                                                                                  | Velg farge på symbolene på berøringsfeltene                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | Berøringsfelt-tone        | Tone 1* / Ton 2 / Av                                                                                                                       | Velg signaltone ved å berøre et berøringsfelt                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | Berøringsfelt-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*<br>D/M/Y<br>M/D/Y                                                                                                                   | Stille inn datoformat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                    |                                          |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Dato                                     | Gjeldende dato                                  | Stille inn dato. Bytt mellom år/måned/dag med symbol ➤.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | Temperaturenhet                          | °C* / °F                                        | Innstilling av temperaturenheten                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | Språk                                    | Tysk* / fransk [...] / engelsk                  | Velge språk for displaytekstene<br><b>Merk:</b><br>Når du bytter språk, startes systemet på nytt. Dette kan ta noen sekunder.<br>Deretter lukkes grunninnstillingsmenyen.                                                                                                                                                                                       |
|    | Fabrikkinnstillinger                     | Tilbakestill apparatet til fabrikkinnstillinger | Bekreft spørsmålet "Slette alle individuelle innstillinger og tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillinger?" med ✓ eller avbryt med ✕.<br><b>Merk:</b><br>Ved tilbakestilling til fabrikkinnstillingene blir alle individuelle oppskrifter slettet.<br>Etter tilbakestilling til fabrikkinnstillingene kommer du tilbake til menyen "Første innstillinger". |
|    | Demo-modus                               | På/av*                                          | Kun til presentasjonsformål. Apparatet blir ikke varmt i demomodus, men alle andre funksjoner er tilgjengelige.<br><br>Innstillingen "Av" må være aktivert for normaldrift. Innstillingen er bare mulig i de tre første minuttene etter tilkobling av apparatet.                                                                                                |
|  | Langtidstimer                            | Ikke tilgjengelig* / Tilgjengelig               | Tilgjengelig: Langtidstimeren kan stilles inn. → "Langtidstimer" på side 17                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | 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 21                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

\* 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 danne seg 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).<br><b>Vær obs på følgende:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Må ikke komme på dørtetningen!</li> <li>• La den virke i maks. 12 timer.</li> <li>• Må ikke brukes på varme flater!</li> <li>• Skyll grundig med vann etterpå!</li> <li>• Følg anvisningene fra produsenten.</li> </ul> |
| Glassdeksel til ovnslampen                | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Dørtetning<br>Må ikke fjernes.            | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut; bruk ikke skuremidler. Ikke bruk metall- eller glasskrape til rengjøring.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Steketermometer                           | Rengjør med en fuktig klut. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Tilbehør                                  | Varmt såpevann: Bløtlegg, og rengjør med en oppvaskklut eller børste.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Innskyvningsrister                        | Oppvaskmaskin, se kapittel → "Ta ut innskyvningsrister" på side 25                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Grillspyd (ikke på alle stekeovnmodeller) | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Drivmekanismen til grillspydet må ikke bløtlegges eller vaskes i oppvaskmaskin.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Teleskoputtrekk (ekstraustyr)             | Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut eller børste. Skal ikke bløtlegges eller vaskes i oppvaskmaskin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Bakesten (ekstraustyr)                    | Fastbrent smuss fjernes med børste. Bakestenen skal aldri rengjøres våt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Stekegryte (ekstraustyr)                  | Varmt såpevann: Bløtlegg, og rengjør med en oppvaskklut eller børste. Stekegryten må ikke vaskes i oppvaskmaskin.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

### Mikrofiberklut

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

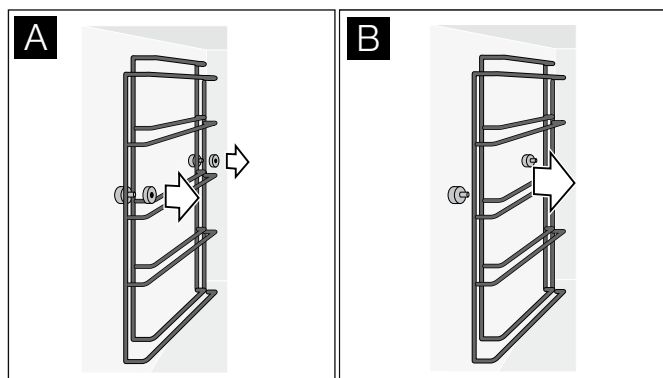


## Ta ut innskyvningsrister

Du kan ta ut innskyvningsristene for å rengjøre dem.

### Ta ut innskyvningsristene

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



Du kan vaske innskyvningsristene i oppvaskmaskin.

### Hekte inn innskyvningsristene

- 1 Plasser innskyvningsristene riktig: den lengste siden nedover. 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.

### Merknader

- Mens rengjøring med pyrolyse pågår i den ene stekeovnen, kan ikke den andre ovnen brukes.
- Pyrolysefunksjonen kan ikke brukes i begge ovnene samtidig. De to stekeovnene kan imidlertid rengjøres etter hverandre automatisk.

## 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 pyrolysefast. Det må ikke være igjen noen gjenstander i ovnsrommet!
- Kontakt for ekstra varmeelement bakerst i ovnsrommet: Påse at dekslet 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.

## Stille inn pyrolyse for begge stekeovnene

Du kan stille inn pyrolysen slik at begge stekeovnene automatisk rengjøres etter hverandre.

Mellom rengjøringen av den første og den andre stekeovnen avkjøles apparatet i ca. én time. Pyrolyse av begge stekeovnene tar tilsammen ca. åtte timer.

For å stille inn pyrolyse for begge stekeovnene må du sette driftsmodusbryteren på **S**. Deretter stiller du inn som beskrevet under "Starte pyrolyse".

## Rengjøring av tilbehør med pyrolyse

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

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

### Merknader

- Fjern grovt smuss, stekesjy og matrester før pyrolysen. Matrester, fett og stekesjy kan ta fyr under pyrolysen.
- Skyv bare ett stekebrett eller én grillpanne av gangen inn i den nederste listen i ovnen!
- Skyv stekebrettet eller grillpannen helt inn til stopp.
- Grillrist, grillspyd, støpejernsgryte, bakesten, steketermometer og annet tilbehør må ikke rengjøres med pyrolyse.
- På grillpanner med hylser i rustfritt stål kan disse hylsene få 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<br>→ "Barnesikring" på side 21                                                                                                                                                                             |
| Apparat kobler automatisk ut                                                                                                                          | Sikkerhetsutkobling: Apparatet ble ikke betjent i 12 timer | Bekreft meldung med  , koble ut apparat og still det inn på nytt                                                                                  |
| Apparatet varmes ikke opp, i displayet vises                         | Apparatet er i demomodus                                   | Deaktiver demomodus i grunninnstillingene                                                                                                                                                                                            |
| Feilmelding "Exxx"                                                                                                                                    |                                                            | Ved feilmeldinger vrir du driftsmodusbryteren til <b>0</b> . Dersom visningen slukker, var det et forbigående problem. Dersom feilen forekommer gjentatte ganger eller visningen blir værende, ring kundeservice og oppgi feilkoden. |

## 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

## Bytte stekeovnslampe

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

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

### ⚠ Advarsel – Fare for elektrisk støt!

Ved utskifting av 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.

### Skifte stekeovnslampe oppe

- 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 stekeovnslampen på siden

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

### Utskifting av glassdekselet

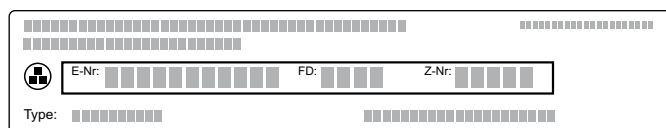
Hvis glassdekselet i stekeovnen er skadet, må det skiftes ut. Du får dekslene hos kundeservicen. Vennligst oppgi E-nummeret og FD-nummeret til apparatet.

## Kundeservice

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

- Ovnsmakte 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<br>i °C | Varme-<br>type | Tilbered-<br>ningstid<br>i min | Merknader                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------|------------------------|-------|--------------------|----------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grønnsaksspyd                                     | Grillrist + grillpanne | 3 (4) | 220                | ~~~~~          | 24*                            | Hvis du bruker trespyd, må du kutte av endene eller la dem ligge i bløt over natten, slik at de ikke blir brent.<br><br>Tips: paprika, løk, mais (forkokt), cherrytomater, squash |
| Grønn asparges, grillet                           | Glassform/ grillpanne  | 3 (4) | 300                | ~~~~~          | 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                | ✿              | 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.                                                                                                                                               |
| Ovnsmakte tomater                                 | Gratengform            | 2 (3) | 120                | ✿              | 60                             | Tips: Cherrytomater eller tomatkiver, ha litt rosmarin og hvitløk i formen og hell over litt olje og honning.<br><br>Om ønskelig kan du skåle tomatene og fjerne skallet først.   |
| Sikori                                            | Gratengform            | 2 (3) | 180                | ✿              | 30                             | Tips: Del i to, krydre, rull inn i kokt skinke, hell over fløte- eller béchamelsaus og strø over ost.                                                                             |
|                                                   |                        | 2 (3) | 190                | ✿ <sup>e</sup> | 60                             |                                                                                                                                                                                   |
| Fylte paprika, vegetarisk                         | Gratengform/stekegryte | 2 (3) | 200                | ---            | 30 - 34                        | Tips: Fyll med kokt ris, hvetekjerner eller linser, løk, ost, urter og krydder.                                                                                                   |
| Fylte squash, vegetarisk                          | Glassform/ grillpanne  | 2 (3) | 180                | ✿              | 25                             | Tips: Fyll med revede gulrøtter, vårløk, kremost av geitemelk, hvitløk, timian, salt og pepper og strø over parmesan.                                                             |
| Grønnsaksgrateng                                  | Gratengform            | 2 (3) | 200                | ---            | 20 - 30                        | 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                                                                                                                                |
|-----------------------------------|------------------------|-------|-----------------|----------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tilbehør</b>                   |                        |       |                 |                |                        |                                                                                                                                          |
| Saltbakte poteter                 | Gratengform            | 2 (3) | 200             | ---            | 40 - 60*               | Fyll en gratengform med 2 cm havsalt. Legg oppi små poteter med skall, pensle med olivenolje.                                            |
| Potetbåter                        | Stekebrett + 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) | 195             | ✿ <sup>e</sup> | 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<br>i °C | Varme-<br>type | Tilbered-<br>ningstid<br>i min | Merknader                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------|---------------------------|-------|--------------------|----------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Retter</b>                                |                           |       |                    |                |                                |                                                                                                                                                              |
| Tortilla                                     | Gratengform               | 2 (3) | 160                | ✿              | 40                             | 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,<br>gratinert                     | Glassform/<br>grillpanne  | 2 (3) | 200                | ---            | 15 - 20                        |                                                                                                                                                              |
| Lasagne                                      | Gratengform               | 2 (3) | 175                | ✿              | 35                             | Tips: Klassisk eller vegetarisk med grillede grønnsaker og bøffelmazzarella.                                                                                 |
|                                              |                           | 2 (3) | 195                | ✿ <sup>e</sup> | 60                             | Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.                                                                                                                        |
| Makaroni og ost                              | Gratengform               | 2 (3) | 180 / 220          | ✿              | 10 - 20                        | Øk temperaturen til 220 °C etter 10 minutter og la osten brunes i 10 minutter for å få en sprø skorpe.                                                       |
| Ostespätzle                                  | Gratengform               | 2 (3) | 180 / 220          | ✿              | 30                             | Legg nykokt spätzle i lag i en form og strø ost mellom hvert lag.<br><br>Avslutt med et lag ost og sprøstekt løk og øk temperaturen til 220 °C i 5 minutter. |
| Vårruller,<br>dypfryst                       | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 225                | ✿              | 18 - 20*                       |                                                                                                                                                              |
| Minivårruller,<br>dypfryst                   | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 225                | ✿              | 10*                            |                                                                                                                                                              |
| Pizza, fersk                                 | Stekebrett                | 2 (3) | 230 - 250          | ---            | 10 - 15                        | Ha litt olje på stekebrettet.                                                                                                                                |
| Pizza, forstekt                              | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 230                | ✿              | 6 - 8                          |                                                                                                                                                              |
|                                              |                           | 2 (3) | 230                | ---            | 6 - 8                          |                                                                                                                                                              |
| Pizza, dypfryst                              | Grillrist                 | 2 (3) | 200                | ✿              | 11 - 13                        |                                                                                                                                                              |
|                                              |                           | 2 (3) | 220                | ---            | 11 - 13                        |                                                                                                                                                              |
| Amerikansk pizza<br>(tykk bunn),<br>dypfryst | Stekebrett                | 2 (3) | 200                | ---            | 20 - 24                        | Uten forvarming!                                                                                                                                             |
| Paikake,<br>fersk                            | Stekebrett                | 2 (3) | 250                | ---            | 8 - 10                         | Tips: Klassisk eller med kremost av geitemelk, parmaskinke, fiken og vårløk.                                                                                 |
| Paikake,<br>forstekt                         | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 250                | ✿              | 7                              |                                                                                                                                                              |
| Paikake,<br>dypfryst                         | Grillrist                 | 2 (3) | 200                | ✿              | 10 - 12                        |                                                                                                                                                              |
|                                              |                           | 2 (3) | 230                | ---            | 8 - 10                         |                                                                                                                                                              |
| Quiche                                       | Paiform                   | 2 (3) | 200                | ---            | 20 + 20                        | Forstek bunnen i 20 minutter, ha på fyllet og stek videre i 20 minutter til.                                                                                 |
| Løkpai                                       | Stekebrett                | 2 (3) | 200                | ---            | 30 - 40                        |                                                                                                                                                              |
| * Snu etter halve tilberedningstiden.        |                           |       |                    |                |                                |                                                                                                                                                              |



## Fisk

- Fisk bør (av hygieniske grunner) ha en kjernetemperatur på minst 62–70 °C etter tilberedning. Da er fisken også ideelt tilberedt.
- Salt fisken først etter tilberedning. Slik holder den på sin naturlige aroma og mister mindre væske.
- Smør grillristen og platen lett inn med olje, så ikke fisken blir hengende fast.
- På fileter med skinn: Legg fisken med skinnsiden opp, slik at den bedre bevarer strukturen og aromaen.
- Hvis du bruker trespyd, må du kutte av endene eller la dem ligge i bløt over natten før du trer på maten, slik at spydene ikke blir brent.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning av dypfrysede varer og halvfabrikata.

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

- Bruk steketermometer for å ha bedre kontroll på tilberedningen. Du finner nærmere informasjon og optimale kjernetemperaturer i kapittelet → "Steketermometer" på side 17.
- 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 stekegryten til større steker eller ved tilberedning med mye væske i stekegryten.
- La maten ligge i marinade natten over og fjern marinaden før steking eller grilling, f.eks. med en knivrygg eller en skje. Krydderet og urtene blir ellers svidd.
- Hvis steken er blitt for mørk og svoren noen steder har blitt svidd, reduserer du temperaturen neste gang og kontrollerer 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 | Varmetype      | Tilberedningstid i min | Merknader                                                                                                                                 |
|-----------------------------|------------------------|-------|-----------------|----------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Storfe</b>               |                        |       |                 |                |                        |                                                                                                                                           |
| Oksestek (1,5 kg)           | Glassform/grillpanne   | 2 (3) | 180             | ✚              | 90 - 120*              |                                                                                                                                           |
| Biff, rosa (500 g)          | Glass-/grillpanne      | 2 (3) | 200             | ✚              | 40                     | Kjernetemperatur 65 °C                                                                                                                    |
|                             |                        | 2 (3) | 200             | ✚ <sup>e</sup> | 60                     | Kjernetemperatur 65 °C. Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.                                                                             |
| Roastbiff/okserygg (1 kg)   | 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.                                |
| – blodig                    |                        |       |                 |                |                        |                                                                                                                                           |
| – rosa                      | Glassform/grillpanne   | 2 (3) | 230 / 180       | ✚              | 35 - 45**              |                                                                                                                                           |
| – gjennomstekt              | Glassform/grillpanne   | 2 (3) | 230 / 180       | ✚              | 50 - 60**              |                                                                                                                                           |
| <b>Svin</b>                 |                        |       |                 |                |                        |                                                                                                                                           |
| Svinefilet, hel             | Glassform/grillpanne   | 2 (3) | 230 / 180       | ✚              | 20 - 25**              | Tips: Mariner i olje med hvitløk og persille.                                                                                             |
| Svinefilet (250 g)          | Glass-/grillpanne      | 2 (3) | 180             | ✚              | 30                     | Kjernetemperatur 70 °C.                                                                                                                   |
|                             |                        | 2 (3) | 180             | ✚ <sup>e</sup> | 50                     | Kjernetemperatur 70 °C. Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.                                                                             |
| Svinemedaljonger            | Glassform/grillpanne   | 2 (3) | 180             | ✚              | 12 - 15*               | Tips: Ha litt smør og en rosmarinkvist i glassformen/grillpannen en liten stund før den skal tas ut, og la det steke med den siste tiden. |
| Svinestek – lår (1 kg)      | Glassform/grillpanne   | 2 (3) | 230 / 180       | ✚              | 45 - 50**              |                                                                                                                                           |
| Svinestek – nakke (1,5 kg)  | Glassform/grillpanne   | 2 (3) | 230 / 180       | ✚              | 85 - 95**              |                                                                                                                                           |
|                             |                        | 2 (3) | 230 / 180       | ✚ <sup>e</sup> | 70 - 80**              |                                                                                                                                           |
| Svinestek med svor (1,5 kg) | Grillrist + grillpanne | 2 (3) | 180 / 200       | ✚ <sup>e</sup> | 60 - 70***             |                                                                                                                                           |
| Svineknokke                 | Grillrist + grillpanne | 2 (3) | 150 / 200       | ✚ <sup>e</sup> | 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**              |                                                                                                                                           |

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

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

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

| Rett                            | Tilbehør                                | Høyde | Temperatur<br>i °C | Varme-<br>type | Tilbered-<br>ningstid<br>i min | Merknader                                                                                                       |
|---------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------------|----------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rullestek                       | Glassform/<br>grillpanne                | 2 (3) | 230 / 180          | ✿              | 65 - 70***                     |                                                                                                                 |
|                                 | Grillrist +<br>grillpanne               | 2 (3) | 230 / 180          | 🔥              | 75 - 80***                     |                                                                                                                 |
| <b>Kalv</b>                     |                                         |       |                    |                |                                |                                                                                                                 |
| Kalvestek (1,5 kg)              | Glassform/<br>grillpanne,<br>stekegryte | 2 (3) | 180                | ✿              | 50 - 60*                       |                                                                                                                 |
| Kalveknoke                      | Glassform/<br>grillpanne,<br>stekegryte | 2 (3) | 150 / 180          | 🔥              | 50 - 60***                     |                                                                                                                 |
| Kalvefilet                      | Glassform/<br>grillpanne,<br>stekegryte | 2 (3) | 160 - 170          | ✿              | 20                             |                                                                                                                 |
| Fylt kalvebryst                 | Glassform/<br>grillpanne,<br>stekegryte | 2 (3) | 120 - 130          | ✿              | 120                            |                                                                                                                 |
| <b>Vilt</b>                     |                                         |       |                    |                |                                |                                                                                                                 |
| Villsvinstek                    | Glassform/<br>grillpanne,<br>stekegryte | 2 (3) | 170                | ✿              | 60 - 90*                       | Tips: Mariner i olje, hvitløk, sennep og Pro-<br>vence-krydder natten over.                                     |
| Rådyrlår                        | Glassform/<br>grillpanne,<br>stekegryte | 2 (3) | 170 - 180          | ✿              | 60 - 80                        |                                                                                                                 |
| Rådyrsadel                      | Glassform/<br>grillpanne,<br>stekegryte | 2 (3) | 165 - 175          | ✿              | 20                             |                                                                                                                 |
|                                 |                                         | 2 (3) | 165 - 175          | ---            | 20 - 25                        |                                                                                                                 |
| Kaninsadel                      | Glassform/<br>grillpanne,<br>stekegryte | 2 (3) | 180                | ✿              | 15 - 25*                       | Tips: Mariner i hvitløk, rosmarin, olivenolje<br>og god balsamicoeddik.                                         |
| Lammelår<br>– rosa              | Glassform/<br>grillpanne,<br>stekegryte | 2 (3) | 180 - 190          | ✿              | 100*                           | Tips: Mariner i olivenolje, hvitløk, rosmarin<br>og sitronskiver natten over.                                   |
| – gjennomstekt                  | Glassform/<br>grillpanne,<br>stekegryte | 2 (3) | 180 - 190          | ✿              | 120*                           |                                                                                                                 |
| Lammeknoke                      | Glassform/<br>grillpanne,<br>stekegryte | 2 (3) | 180 - 200          | ✿              | 35 - 45                        |                                                                                                                 |
| <b>Diverse</b>                  |                                         |       |                    |                |                                |                                                                                                                 |
| Kjøttkaker (à 80 g)             | Stekebrett +<br>bakepapir               | 2 (3) | 200                | ✿              | 30 - 35                        | Jo flatere kjøttkakene er, jo raskere blir de<br>stekt. Godt egnet for store mengder.                           |
| Kjøttkaker, brunet<br>(à 80 g)  | Stekebrett +<br>bakepapir               | 2 (3) | 200                | ✿              | 20                             | Fint brunede og likevel saftige kjøttkaker:<br>Brun dem først i pannen og ha dem deret-<br>ter i stekeovnen.    |
| Kjøttboller (à 25 g)            | Stekebrett +<br>bakepapir               | 2 (3) | 200                | ✿              | 25 - 30                        | Tips: Passer svært godt i retter som f.eks.<br>kjøttboller med tomatsaus, i brun saus osv.                      |
| Kjøttboller, brunet<br>(à 25 g) | Stekebrett +<br>bakepapir               | 2 (3) | 200                | ✿              | 15                             | Tips: Sett kjøttboller av lamme- eller kanin-<br>kjøtt på spyd og server med mynteyoghurt<br>eller fikensennep. |

\* 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-<br>type | Tilbered-<br>ningstid<br>i min | Merknader                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------|-----------------|----------------|--------------------------------|----------------------------------------------------|
| Kjøttpudding, fersk (700 g)                                                         | Grillrist + grillpanne           | 2 (3) | 160             | ✿              | 60                             | Bruk steketermometer (kjernetemperatur 67 °C).     |
| Baconskiver (bacon), tynn                                                           | Stekebrett + bakepapir           | 3 (4) | 180             | ✿              | 8 - 10                         | Legg skivene på kjøkkenpapir og la dem dryppe av.  |
| Baconskiver (bacon), tykk                                                           | Stekebrett + bakepapir           | 3 (4) | 190             | ✿              | 8 - 12                         |                                                    |
| Fylte paprika med kjøttdeig                                                         | Grateng-<br>form/steke-<br>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

- Bruk steketermometer for å ha bedre kontroll på tilberedningen. Ikke sett det inn i midten (hulrom) men mellom buk og lår. Du finner mer informasjon og optimale kjernetemperaturer i kapittelet → "Steketermometer" på side 17.
- Fjærkreer blir særlig sprøtt dersom det blir smurt inn med smør, saltvann, avdryppet fett eller appelsinsaft mot slutten av steketiden.
- Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull på huden under vingene, slik at fett kan renne ut.
- Bruk stekegryten eller en annen ildfast form når det tilsettes mye væske under tilberedningen av retten. Det samme gjelder dersom det kan komme mye fett ut av matvaren som tilberedes, f.eks. ved gåsestek.

| Rett                                    | Tilbehør                              | Høyde | Temperatur i °C | Varme-<br>type | Tilbered-<br>ningstid<br>i min | Merknader                                                                                                               |
|-----------------------------------------|---------------------------------------|-------|-----------------|----------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| And, hel (1,5–2 kg)                     | Grillrist + grillpanne/<br>stekegryte | 2 (3) | 160 / 180       | ---            | 75*                            | Tips: Fyll med appelsin, epler eller tørket frukt.                                                                      |
| Andebryst                               | Stekegryte/<br>gratengform            | 2 (3) | 160             | ✿              | 25 - 35                        | Skjær ruter i skinnet.                                                                                                  |
| Gås, hel (5 kg)                         | Grillrist + grillpanne/<br>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/<br>stekegryte | 2 (3) | 160 / 190       | ✿              | 120 - 180*                     |                                                                                                                         |
|                                         |                                       | 2 (3) | 160 / 190       | ---            | 120 - 180*                     |                                                                                                                         |
| Kylling, hel (1 kg)<br>(iht. EN60350-1) | Grillrist + grillpanne                | 2 (3) | 190             | ✿              | 70 - 80                        | Forvarming.                                                                                                             |
|                                         |                                       | 2 (3) | 190             | ☼              | 70 - 80                        |                                                                                                                         |
| Kyllingklubber                          | Grillrist + grillpanne                | 3 (4) | 220             | ☼              | 30**                           | Tips: Asiatisk marinade med soyasaus, honning, chili, hvitløk, ingefær, spisskummen, revet limeskall, koriander.        |
|                                         |                                       | 3 (4) | 220             | ☼              | 30**                           |                                                                                                                         |
| Kyllinglår                              | Grillrist + grillpanne                | 3 (4) | 220             | ☼              | 30**                           | Vend siden med mest skinn opp, slik at den blir sprø og god.<br><br>Mariner i olje med rosmarin, limeskiver og hvitløk. |
|                                         |                                       | 3 (4) | 220             | ☼              | 30**                           |                                                                                                                         |

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

\*\* Snu etter halve tilberedningstiden.

| Rett                      | Tilbehør               | Høyde | Temperatur i °C | Varme-<br>type                                                                    | Tilbered-<br>ningstid<br>i min | Merknader                                                               |
|---------------------------|------------------------|-------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Kyllingbryst              | Grillrist + grillpanne | 2 (3) | 200             |  | 25                             | Tips: Smør inn med tandoori-paste før tilberedning.                     |
|                           |                        | 2 (3) | 200             |  | 55                             | Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.                                   |
| Kyllingnuggets, dyp-fryst | Stekebrett + bakepapir | 2 (3) | 200             |  | 15**                           |                                                                         |
| Vaktelbryst               | Stekebrett             | 3 (4) | 220             |  | 10 - 12                        | Pensle med olje og krydder, f.eks. paprika, timian, einebær og hvitløk. |
| Vaktel, hel (à 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 | Varme-<br>type                                                                      | Tilbered-<br>ningstid<br>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. |

\* Snu etter halve tilberedningstiden.

\*\* Gratiner etter ønsket bruningsgrad.

| Rett                                 | Tilbehør               | Høyde | Innstilt temperatur i °C | Varme-type                                                                        | Tilberedningstid i min | Merknader                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------|------------------------|-------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Riste toast<br>(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<br>(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.                                                               |
| Toast Hawaii                         | Stekebrett + bakepapir | 3 (4) | 190                      |  | 8–10**                 |                                                                                                                                                                                                           |
| Croque Monsieur                      | Stekebrett + bakepapir | 3 (4) | 190                      |  | 8–11**                 |                                                                                                                                                                                                           |
| Krutonger                            | Stekebrett             | 2 (3) | 180                      |  | 15*                    | Tips: Bland fersk loff med olivenolje, hvitløk og rosmarinblader.<br><br>Bruk ikke for mye olje og tilsett den først rett før steking, fordi brødterningene ellers suges fulle av olje. Snu flere ganger. |
| Gratinere marengs                    | Springform             | 2 (3) | 220–250                  |  | 4–5**                  | Bli i nærheten av apparatet slik at ikke marengsen blir for mørk.                                                                                                                                         |
| Tørkede plommer i bacon              | Stekebrett + bakepapir | 3 (4) | 200                      |  | 8–10                   | Smaker også godt med dadler eller aprikoser.                                                                                                                                                              |

\* Snu etter halve tilberedningstiden.

\*\* Gratinere 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 deigete 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 dypfrysede varer og halvfabrikata.

| Rett                                                       | Tilbehør                  | Høyde | Temperatur<br>i °C | Varme-<br>type | Tilbered-<br>ningstid<br>i min | Merknader                                                                                              |
|------------------------------------------------------------|---------------------------|-------|--------------------|----------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kake</b>                                                |                           |       |                    |                |                                |                                                                                                        |
| 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-<br>kake)                                  | Savarinform               | 1 (2) | 165                | ✿              | 30                             | Tips: Klassisk Gugelhupf eller med bacon og valnøtter.                                                 |
| Rund, høy formkake                                         |                           | 1 (2) | 170                | ✿ <sup>e</sup> | 55                             | Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.                                                                  |
| Langpannekake                                              | Stekebrett                | 2 (3) | 165–170            | ✿              | 20–30                          | Smør langpannen lett inn.                                                                              |
|                                                            |                           | 2 (3) | 165–170            | ---            | 40–50                          |                                                                                                        |
| Rullekake                                                  | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 190                | ✿              | 6                              | Hvelv den over på bakepapir med sukker mens den fortsatt er varm, og rull den sammen.                  |
| Sukkerbrød                                                 | Springform                | 2 (3) | 165–175            | ✿              | 30–35                          | Dekk springformen med bakepapir.                                                                       |
| Langpannekake<br>med gjær                                  | Stekebrett                | 2 (3) | 165                | ✿              | 30–35                          | Tips: Legg på plommer, fiken eller løk og bacon.                                                       |
|                                                            |                           | 2 (3) | 165                | ---            | 30–35                          |                                                                                                        |
| Fruktkake med<br>mørdeig                                   | Paiform                   | 2 (3) | 165                | ✿              | 40–50                          | Tips: Legg på jordbær eller aprikos og marsipan.                                                       |
|                                                            |                           | 2 (3) | 170                | ---            | 40–50                          |                                                                                                        |
|                                                            |                           | 2 (3) | 165                | ✿              | 45–55                          |                                                                                                        |
| Terte                                                      | Paiform                   | 2 (3) | 190                | ✿              | 30–40                          | Fransk kake med mørdeigbunn, f.eks. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron. |
|                                                            |                           | 2 (3) | 190                | ---            | 30–40                          |                                                                                                        |
|                                                            |                           | 2 (3) | 190                | ✿              | 40–45                          |                                                                                                        |
|                                                            |                           | 2 (3) | 190                | ---            | 45–50                          | For lyse paiformer.                                                                                    |
| Butterdeigkringle                                          | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 200                | ✿              | 20–25                          | Tips: Fyll med pudding og kirsebær eller med eple.                                                     |
| Eplepai<br>(iht. EN60350-1)<br>(Apparatbredde<br>60 cm)    | Springform<br>Ø 20 cm     | 2     | 160**              | ✿              | 90–105                         | Forvarming                                                                                             |
|                                                            | Springform<br>Ø 20 cm     | 1     | 160**              | ---            | 90–100                         | Forvarming                                                                                             |
| Eplepai<br>(iht. EN60350-1)<br>(Apparatbredde<br>76 cm)    | Springform<br>Ø 20 cm     | 3     | 160**              | ✿              | 85–100                         | Forvarming                                                                                             |
|                                                            | Springform<br>Ø 20 cm     | 2     | 160**              | ---            | 100–110                        | Forvarming                                                                                             |
| Sukkerbrød<br>(iht. EN60350-1)<br>(Apparatbredde<br>60 cm) | Springform<br>Ø 26 cm     | 2     | 160**              | ✿              | 22–30                          | Forvarming                                                                                             |
|                                                            | Springform<br>Ø 26 cm     | 2     | 160**              | ---            | 20–30                          | Forvarming                                                                                             |

\* 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<br>i °C | Varme-<br>type | Tilbered-<br>ningstid<br>i min | Merknader                                                                                                         |
|----------------------------------|-------------------------------------|-------|--------------------|----------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sukkerbrød<br>(iht. EN60350-1)   | Springform<br>Ø 26 cm               | 3     | 160**              | ✿              | 22–30                          | Forvarming                                                                                                        |
| (Apparatbredde<br>76 cm)         | Springform<br>Ø 26 cm               | 3     | 160**              | ---            | 25–30                          | Forvarming                                                                                                        |
| <b>Småbakst</b>                  |                                     |       |                    |                |                                |                                                                                                                   |
| Vannbakkels, eclairs             | Stekebrett +<br>bakepapir           | 2 (3) | 180                | ✿              | 35                             | Tips: Fyll med vaniljekrem, sjokolade-<br>mousse, frukt- eller morkakrem.                                         |
|                                  |                                     | 2 (3) | 180                | ---            | 40                             |                                                                                                                   |
|                                  |                                     | 2 (3) | 180                | ✿              | 35                             |                                                                                                                   |
| Småkaker,<br>sprøytebakst        | Stekebrett                          | 2 (3) | 160–170            | ✿              | 15                             |                                                                                                                   |
|                                  |                                     | 2 (3) | 160–170            | ---            | 18                             |                                                                                                                   |
| Småkaker av but-<br>terdeig      | Stekebrett +<br>bakepapir           | 2 (3) | 200                | ✿              | 15–20                          |                                                                                                                   |
| Butterdeigskaker,<br>fylte       | Stekebrett +<br>bakepapir           | 3 (4) | 200                | ✿              | 15                             | Tips: Fyll med skinke og ost eller epler og<br>rosiner.                                                           |
| Butterdeig                       | Stekebrett +<br>bakepapir           | 3 (4) | 200                | ✿              | 15                             | Tips: Med sesam, valmuefrø, melisglasur.                                                                          |
| Butterdeigstenger                | Stekebrett +<br>bakepapir           | 3 (4) | 200                | ✿              | 15                             | Tips: Med ost, skinke og nøtter.                                                                                  |
| Småbakst av but-<br>terdeig      | Stekebrett +<br>bakepapir           | 2 (3) | 200                | ✿              | 15–20                          | Tips: Med pudding, frukt.                                                                                         |
| Krumkakebakst                    | Stekebrett +<br>bakepapir           | 2 (3) | 140                | ✿              | 8–10                           | Form til f.eks. krumkaker eller desserttruller<br>før de blir kalde.                                              |
| Grissini                         | Stekebrett +<br>bakepapir           | 2 (3) | 160                | ✿              | 30                             | Strø havsalt, rosmarin, karri, sesam eller<br>karve over.                                                         |
| Cookies (à 20 g)                 | Stekebrett +<br>bakepapir           | 2 (3) | 175                | ✿              | 12–14                          | Med sjokolade, rosiner, nøtter eller sitron.                                                                      |
| Brownies                         | Stekebrett +<br>bakepapir           | 2 (3) | 120                | ✿              | 60                             | Skjær i ruter etter steking. På grunn av den<br>lave temperaturen er konsistensen inni forts-<br>att lett fuktig. |
|                                  |                                     | 2 (3) | 180                | ✿ <sup>e</sup> | 40–45                          | Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.                                                                             |
| Muffins                          | Muffins-<br>brett/ papir-<br>former | 2 (3) | 160                | ✿              | 25–30                          | Med sjokolade, nøtter eller rosiner.                                                                              |
|                                  |                                     | 2 (3) | 175                | ---            | 25–30                          |                                                                                                                   |
|                                  |                                     | 2 (3) | 160–165            | —              | 25–30                          |                                                                                                                   |
| Småkaker<br>(iht. EN60350-1)     | Glassform                           | 2     | 150**              | ✿              | 25–30                          | Forvarming                                                                                                        |
|                                  | Stekebrett                          | 3     | 150**              | ✿              | 28–32                          | Forvarming                                                                                                        |
|                                  | Glassform                           | 1     |                    |                |                                | Steking i to høyder                                                                                               |
| (Apparatbredde<br>60 cm)         | Glassform                           | 3     | 160**              | ---            | 20–25                          | Forvarming                                                                                                        |
| Småkaker<br>(iht. EN60350-1)     | Glassform                           | 3     | 150**              | ✿              | 26–32                          | Forvarming                                                                                                        |
|                                  | Stekebrett                          | 4     | 150**              | ✿              | 30–32                          | Forvarming                                                                                                        |
|                                  | Glassform                           | 2     |                    |                |                                | Steking i to høyder                                                                                               |
| (Apparatbredde<br>76 cm)         | Glassform                           | 4     | 160**              | ---            | 23–24                          | Forvarming                                                                                                        |
| Sprøytebakst<br>(iht. EN60350-1) | Stekebrett                          | 2     | 140**              | ✿              | 35–40                          | Forvarming                                                                                                        |
|                                  | Stekebrett                          | 3     | 140**              | ✿              | 35–40                          | Forvarming                                                                                                        |
|                                  | Glassform                           | 1     |                    |                |                                | Steking i to høyder                                                                                               |
| (Apparatbredde<br>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<br>i °C | Varme-<br>type | Tilbered-<br>ningstid<br>i min | Merknader                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------|-------|--------------------|----------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sprøytebakst<br>(iht. EN60350-1)<br>(Apparatbredde<br>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                                                                                            |
| <b>Brød, rundstykker</b>                                     |                           |       |                    |                |                                |                                                                                                       |
| Blandingsbrød                                                | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 200 / 170*         | ✿              | 40–50                          |                                                                                                       |
|                                                              |                           | 2 (3) | 200 / 170*         | ---            | 40–50                          |                                                                                                       |
|                                                              |                           | 2 (3) | 200 / 165*         | ---            | 45–50                          |                                                                                                       |
| Surdeigsbrød                                                 | Stekebrett                | 2 (3) | 200 / 180*         | ---            | 50–60                          |                                                                                                       |
| Oliven- og tomat-<br>brød                                    | Stekebrett                | 2 (3) | 200 / 170*         | ---            | 40–50                          |                                                                                                       |
| Brød i brødform                                              | Brødform                  | 2 (3) | 175                | ---            | 40–45                          |                                                                                                       |
| Baguette,<br>forstekt                                        | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 220                | ---            | 10–12                          |                                                                                                       |
| Ciabatta,<br>forstekt                                        | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 190                | ---            | 12–14                          |                                                                                                       |
|                                                              |                           | 2 (3) | 180                | ✿              | 12–14                          |                                                                                                       |
| Pide (tyrkisk flatt<br>brød)                                 | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 200                | ✿              | 15–20                          | Tilberedningstiden avhenger av brødets<br>størrelse og tykkelse.                                      |
|                                                              |                           | 2 (3) | 210                | ---            | 15–20                          |                                                                                                       |
| Foccacia                                                     | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 210                | ---            | 15–20                          | Ha på forskjellig fyll, f.eks. urter, havsalt, oli-<br>ven, ansjoser, løk, skinke, tomater eller ost. |
| Hvitløks-/urtebagu-<br>etter                                 | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 200                | ---            | 8–10                           |                                                                                                       |
| Butterdeigkringle                                            | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 200                | ✿              | 20–25                          | Tips: Fyll med hvit geitost og feta.                                                                  |
| Kringle                                                      | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 165                | ✿              | 20                             |                                                                                                       |
|                                                              |                           | 2 (3) | 170                | ✿ <sup>e</sup> | 30–35                          | Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.                                                                 |
| Rundstykker,<br>forstekt                                     | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 210                | ---            | 8–10                           |                                                                                                       |
|                                                              |                           | 2 (3) | 200                | ✿              | 8–10                           |                                                                                                       |
| Rundstykker,<br>dypfryst                                     | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 180                | ✿              | 10–12                          |                                                                                                       |
|                                                              |                           | 2 (3) | 200                | ---            | 10–12                          |                                                                                                       |
| Rundstykker,<br>ferske (à 50 g)                              | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 250 / 200*         | ---            | 15–20                          |                                                                                                       |
| Saltkringler,<br>dypfryst                                    | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 200                | ✿              | 10–12                          |                                                                                                       |
| Croissanter,<br>dypfryst                                     | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 170                | ---            | 15–25                          |                                                                                                       |

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

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

## Heving

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

| Rett | Tilbehør | Høyde | Temperatur i °C | Varme-<br>type                                                                    | Tilbered-<br>ningstid<br>i min | Merknader                                                 |
|------|----------|-------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Deig | Bolle    | 2 (3) | 38 - 45         |  | 25 - 45                        | F.eks. gjærdeig, surdeig<br>Dampfnudel (tysk spesialitet) |

## 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-<br>type                                                                      | Tilbered-<br>ningstid<br>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.<br><br>Sommervariant: Fyll med ricotta, sitron, honning, kardemomme, vanilje og pinjekjerner. |
| Kompott                                                                    | Glassform/<br>grillpanne  | 2 (3) | 160 - 180       |  | 30 - 40                        | f.eks. aprikoser eller forskjellige bær                                                                                                                                                      |
|                                                                            |                           | 2 (3) | 200             |  | 30 - 40                        | Ikke tilsett væske, rør gjentatte ganger. Smak til med honning, fersk vanilje eller kanel.                                                                                                   |
| Clafoutis                                                                  | Gratengform               | 2 (3) | 190             |  | 30                             | Fransk dessert; klassisk med kirsebær, men smaker også godt med plommer eller bær.                                                                                                           |
|                                                                            |                           | 2 (3) | 200             |  | 60                             | Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.                                                                                                                                                        |
| Søt grateng                                                                | Gratengform               | 2 (3) | 160 - 180       |  | 30 - 40                        | f.eks. semulegryn, kesam eller risgrøt                                                                                                                                                       |
| Ofenschlupfer (sørtysk fruktpai),<br>Kirschenmichel (tysk<br>brøduppuding) | Gratengform               | 2 (3) | 150             |  | 50 - 55                        | f.eks. med kirsebær eller aprikos                                                                                                                                                            |
| Fylte pannekaker<br>(Topfenpalatschinken)                                  | Gratengform               | 2 (3) | 180 - 190       |  | 8 - 10                         | Østerriksk spesialitet: Pannekaker fylt med kesam og rosiner, med fløte helt over og gratinert.                                                                                              |
| Marengs                                                                    | Stekebrett +<br>bakepapir | 2 (3) | 100             |  | 150                            | Legg flatt utover, slik at massen tørker best mulig helt igjennom.                                                                                                                           |

## Opptining

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

- Snu kjøttet eller fisken etter halve opptiningstiden. Løsne stykker fra hverandre under tiningen, f.eks. bær eller kjøttstykker. Fisk trenger ikke tine helt, det holder at overflaten er myk nok til at krydderet fester seg.
- Stekeovnen egner seg ikke til opptining av hele kyllinger og steker, fordi dette tar svært lang tid. Disse kan tines betydelig raskere i dampovn.

### Advarsel – Helserisiko!

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

Skyv glassformen/grillpannen inn i apparatet under maten. Tøm ut den væsken som samler seg opp når kjøtt og fjærkre tiner. Rengjør utslagsvasken etterpå og la det renne en stund fra kranen. Vask glassformen/grillpannen i varmt oppvaskvann eller i oppvaskmaskin.

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

| Rett                 | Tilbehør                 | Høyde | Temperatur<br>i °C | Varmetype | Tilberedningstid<br>i min | Merknader                                                                                                                                       |
|----------------------|--------------------------|-------|--------------------|-----------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bær (500 g)          | Glassform/<br>grillpanne | 2 (3) | 50–55              | *<br>ø    | 25–30                     |                                                                                                                                                 |
| Grønnsaker (500 g)   | Glassform/<br>grillpanne | 2 (3) | 50–55              | *<br>ø    | 30–50                     | Opptiningstiden avhenger av størrelsen. Små grønnsaker som f.eks. erter og bønner tiner raskere enn f.eks. spinatblokker eller blomkålbutetter. |
| Kyllinglår (à 200 g) | Grillrist                | 2 (3) | 50–55              | *<br>ø    | 45–50                     |                                                                                                                                                 |
| Fiskefilet (à 150 g) | Grillrist                | 2 (3) | 45–50              | *<br>ø    | 45–50                     |                                                                                                                                                 |
| Reker                | Grillrist                | 2 (3) | 45–50              | *<br>ø    | 20–25                     |                                                                                                                                                 |

## Konservering

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

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

## Desinfisering

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

| Rett          | Tilbehør  | Høyde | Temperatur i °C | Varmetype | Tilberedningstid i min | Merknader                  |
|---------------|-----------|-------|-----------------|-----------|------------------------|----------------------------|
| Desinfisering | Grillrist | 2 (3) | 100             | ✶         | 20 - 25                | Syltetøyglass, tåteflasker |

## Tørking

- Tørking er en konserveringsmetode der inntil 50 % av væskeinnholdet i en matvare trekkes ut ved at matvaren utsettes for tørr varme. Samtidig blir smaken kraftigere.
- Jo tykkere råvarene er, jo lengre må de tørke. Tørkingen går raskest og er mest energisparende hvis du kutter opp råvarene i skiver.
- Fordel de oppkuttete råvarene utover bakepapir på rist eller bakebrett. Snu råvarene jevnlig under tørkingen.
- Tørketiden avhenger av tykkelsen på råvarene og det naturlige væskeinnholdet i dem, f.eks. tar det lengre tid å tørke tomater enn sopp.
- Hvis du vil tørke på to høyder samtidig, bruker du innsetningshøyde 1 og 3 (eller 2 og 4).

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

## Bakestein

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

| Rett                         | Tilbehør | Høyde | Temperatur i °C | Varmetype | Tilberedningstid i min | Merknader                                                    |
|------------------------------|----------|-------|-----------------|-----------|------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Rundstykker, ferske (å 50 g) | Bakesten | 1     | 250 / 200*      | ☞☞☞       | 15 - 20                |                                                              |
| Pide (tyrkisk flatt brød)    | Bakesten | 1     | 210             | ☞☞☞       | 15                     | Tilberedningstiden avhenger av brødets størrelse og tykkelse |

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

| Rett                 | Tilbehør | Høyde | Temperatur i °C | Varmetype                                                                         | Tilberedningstid 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 tomatbrød | 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.

## Stekegryte

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

| Rett           | Tilbehør  | Høyde | Temperatur i °C | Varmetype                                                                           | Tilberedningstid i min | Merknader                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------|-----------|-------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hønsbryst      | Stekeform | 1     | 200             |  | Bruning + 15–20        | Varm opp stekeformen med bruningsstrinnet før matvarene legges oppi. Sett deretter i steketermometeret.                                                                                                                     |
| Gulasj av okse | Stekeform | 1     | 220 / 130–140*  |  | Bruning + 60–120       | Brun løken og kjøttet, bruk bruningsstrinnet til dette. Tilsett væske og skru ned temperaturen. La koke i 60–120 minutter avhengig av kjøtttype.                                                                            |
| Ossobuco       | Stekeform | 1     | 220 / 140*      |  | Bruning + 60–90        | Brun kjøttet og grønnsakene, bruk bruningsstrinnet til dette. Tilsett væske og skru ned temperaturen. Legg på lokk og la koke i 60–90 minutter. Snu beinstykkene en gang.                                                   |
| Oksekjøtt      | Stekeform | 1     | 220 / 130*      |  | Bruning + 210–240      | Brun halverte løk lett, tilsett grønnsakene og fyll på med væske etter kort tid. Kok opp kraften, krydre og ha i oksekjøttet. Kjøttet skal være helt dekket av væske. Legg på lokket og fortsett tilberedningen ved 130 °C. |

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

| Rett                                                                                 | Tilbehør  | Høyde | Temperatur<br>i °C | Varmetype                | Tilberedningstid<br>i min | Merknader                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|--------------------|--------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ragu av hjort                                                                        | Stekeform | 1     | 220 /<br>130–140*  | <input type="checkbox"/> | Bruning<br>+<br>60–100    | Brun kjøttet og de andre ingrediensene, bruk bruningsstrinnet til dette. Tilsett væske og skru ned temperaturen. La koke i 60–100 minutter, avhengig av type kjøtt og størrelsen på stykkene. |
| Rulader                                                                              | Stekeform | 1     | 220 / 120*         | <input type="checkbox"/> | Bruning<br>+<br>60–90     | Stek ruladene porsjonsvis, bruk bruningsstrinnet til dette.                                                                                                                                   |
| Tortilla                                                                             | Stekeform | 1     | 175                | <input type="checkbox"/> | Bruning<br>+<br>10–15     | Brun alle ingrediensene bortsett fra eggene i stekeformen, ha deretter over eggmassen og fortsett tilberedningen til tortillaen er fast.                                                      |
| Bondeomelett                                                                         | Stekeform | 1     | 175                | <input type="checkbox"/> | Bruning<br>+<br>10–15     | Brun alle ingrediensene bortsett fra eggene i stekeformen, ha deretter over eggmassen og fortsett tilberedningen til omeletten er fast.                                                       |
| Fylte paprika, vegetarisk                                                            | Stekeform | 1     | 200                | <input type="checkbox"/> | 30                        | Serveringsforslag: Fyll med kokt ris, hvete-kjerner eller linser, løk, ost, urter og krydder.                                                                                                 |
| Chili con carne                                                                      | Stekeform | 1     | 220 / 130*         | <input type="checkbox"/> | Bruning<br>+<br>60–90     |                                                                                                                                                                                               |
| * Bruner ved sterk varme, sett ned til lavere temperatur og fortsett tilberedningen. |           |       |                    |                          |                           |                                                                                                                                                                                               |

## Akrylamid i matvarer

Hvilke retter berøres av dette?

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

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



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

**GAGGENAU**



9001421461 no (021024)