

# INNEBYGD STEKEOVN

BOP2501.2 BOP2511.2



Du kan finne mer informasjon og forklaringer på Internett.  
Skann QR-koden på tittelsiden.



# Innholdsfortegnelse

<b>BRUKSANVISNING</b>			
1 Sikkerhet .....	2	13 Individuelle oppskrifter .....	15
2 Unngå materielle skader .....	5	14 Steketermometer .....	16
3 Miljøvern og innsparing .....	5	15 Home Connect .....	18
4 Bli kjent med .....	6	16 Grunninnstillingene .....	20
5 Tilbehør .....	9	17 Rengjøring og pleie .....	22
6 Før første gangs bruk .....	10	18 Pyrolyse .....	24
7 Grunnleggende betjening .....	11	19 Utbedring av feil .....	25
8 Tidsurfunksjoner .....	11	20 Avfallsbehandling .....	27
9 Langtidstimer .....	13	21 Slik får du det til .....	27
10 Barnesikring .....	13	22 Kundeservice .....	46
11 Bruningstrinn .....	14	23 Samsvarserklæring .....	46
12 Automatikkprogrammer .....	14	24 <b>MONTERINGSANVISNING</b> .....	47
		24.1 Generelle monteringsanvisninger .....	47

## 1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

### 1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

### 1.2 Korrekt bruk

Dette apparatet er kun beregnet på innbygging. Følg den spesielle monteringsveiledningen.

Apparater uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.

Apparatet må kun brukes:

- for å tilberede mat og drikke.
- i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

### 1.3 Begrensning av brukerkretsen

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med redusert fysis-

ke, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap, dersom de blir overvåket eller har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og dessuten har forstått farene som kan resultere av feil bruk. Barn må ikke få leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke gjennomføres av barn, med mindre de er minst 15 år gamle og er under oppsyn. Barn under 8 år må holdes unna apparatet og strømkabelen.

### 1.4 Sikker bruk

Sett alltid tilbehør inn riktig vei i ovnsrommet.  
→ "Tilbehør", Side 9

#### **ADVARSEL – Brannfare!**

Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.

- ▶ Du må aldri oppbevare brennbare gjenstander i ovnsrommet.
- ▶ Dersom det kommer røyk, må apparat slås av, eller støpselet må trekkes ut og døren må holdes lukket, slik at eventuelle flammer kveles.

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

- ▶ Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varme-elementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementene og ta fyr.

- ▶ Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming og tilberedning.
- ▶ Bakepapiret må alltid klippes til eller holdes på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform.

### ⚠ **ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varme-elementene.

- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

Tilbehør og kokekar blir svært varme.

- ▶ Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.

Alkoholholdig damp kan antennes i det varme ovnsrommet. Apparatdøren kan sprette opp. Varm damp og stikkflammer kan sive ut.

- ▶ Bruk bare små mengder væske med høy alkoholprosent i retter.
- ▶ Ikke varm opp sprit ( $\geq 15\%$  vol.) i uforynnnet tilstand (f.eks. til å helle over matvarer).
- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.

Teleskoputtrekkene blir varme når apparatet er i bruk.

- ▶ La teleskoputtrekkene avkjøles før du tar på dem.
- ▶ Ta bare på varme teleskoputtrekk med grytekluter.

Innsiden av apparatdøren blir svært varm ved drift.

- ▶ Ved drift og etter drift må apparatdøren kun berøres på det spesifiserte område på siden.
- ▶ Åpne alltid apparatdøren helt opp så langt det går.
- ▶ Pass på at apparatdøren ikke slår igjen.

### ⚠ **ADVARSEL – Fare for skålding!**

De tilgjengelige delene blir svært varme under bruk.

- ▶ Ta aldri på de varme delene.
- ▶ Hold barn på avstand.

Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Damp er ikke alltid synlig, det avhenger av temperaturen.

- ▶ Åpne døren på apparatet forsiktig.
- ▶ Hold barn på avstand.

Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp.

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.

### ⚠ **ADVARSEL – Fare for personskade!**

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke.

- ▶ Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere for å rengjøre glasset på ovnsdøren, ettersom de kan ripe opp overflaten.

Apparatet og dets berørbare deler kan ha skarpe kanter.

- ▶ Vær forsiktig ved håndtering og under rengjøringen.

- ▶ Bruk vernehansker om mulig.

Hengslene på apparatdøren beveger seg når døren åpnes og lukkes, og du kan klemme deg.

- ▶ Hold fingrene unna området rundt hengslene.

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

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på strømledningen eller apparatets forbindelseskabel, må den skiftes ut med en spesiell strømledning eller spesiell forbindelseskabel for apparatet, som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av opplært fagpersonell.

Hvis isolasjonen på strømledningen er skadet, er dette farlig.

- ▶ La aldri strømkabelen være i kontakt med varme maskindeler eller varmekilder.
- ▶ La aldri strømkabelen komme i kontakt med skarpe spisser eller kanter.
- ▶ Du må aldri få knekk på, klemme sammen eller endre strømkabelen.

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

En vaskemaskin med skader eller en strømledning med skader er farlig.

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.

- ▶ Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
  - ▶ Ta kontakt med kundeservice. → *Side 46*
- Etter at apparatet er installert, skal åpningene på baksiden av apparatet ikke være tilgjengelig for barn.
- ▶ Følg den spesielle monteringsanvisningen.

#### **⚠ ADVARSEL – Kvelningsfare!**

Barn kan få emballasjen over hodet eller vikle seg inn i den og kveles.

- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.

Barn kan puste inn eller svelge smådeler og bli kvalt.

- ▶ Hold smådeler borte fra barn.
- ▶ Ikke la barn leke med smådeler.

### **1.5 Steketermometer**

Følg disse sikkerhetsanvisningene når du bruker steketermometeret.

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

Ved bruk av feil steketermometer kan isolasjonen bli skadet av varmen.

- ▶ Bruk kun det steketermometeret som er beregnet på dette apparatet.

#### **⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!**

Steketermometeret har en kvass spiss.

- ▶ Vær forsiktig i omgang med steketermometeret.

### **1.6 Rengjøringsfunksjon**

#### **⚠ ADVARSEL – Brannfare!**

Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen.

- ▶ Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkkenhåndklær, på håndtaket.
- ▶ Hold forsiden av apparatet fri.
- ▶ Hold barn på avstand.

Dersom det er skader på dørtetningen, avgis det sterk varme ved døren.

- ▶ Ikke bruk skuremidler på tetningen, og ikke ta den av.
- ▶ Du må aldri bruke apparatet med skadet tetning eller uten tetning.

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

- ▶ Før rengjøringsfunksjonen startes, må grovt smuss fjernes fra ovnsrommet og tilbehøret.

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

Apparatet blir svært varmt ved bruk av rengjøringsfunksjonen. Slippbelegget på brett og for-

mer ødelegges av den høye varmen, og det oppstår giftige gasser.

- ▶ Aldri la brett og former med slippbelegg stå i ovnen ved bruk av rengjøringsfunksjonen.
- ▶ Bare emaljert tilbehør skal rengjøres.

#### **⚠ ADVARSEL – Fare for helseskader!**

Under rengjøring med rengjøringsfunksjonen varmes ovnsrommet opp til svært høye temperaturer slik at rester etter steking, grilling og baking brenner opp. Da frigis det damp som kan irritere slimhinnene.

- ▶ Luft ut kjøkkenet grundig mens rengjøringsfunksjonen er i gang.
- ▶ Du må da helst ikke oppholde deg på kjøkkenet.
- ▶ Hold barn og husdyr på avstand.

#### **⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Ovnsrommet blir svært varmt under rengjøringsfunksjonen.

- ▶ Åpne aldri apparatdøren.
- ▶ La apparatet avkjøles.
- ▶ Hold barn på avstand.

⚠ Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen.

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

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.

### **1.7 Halogenlampe**

#### **⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!**

Lampene inne i ovnen blir svært varme. Det er fortsatt fare for forbrenning en stund etter at ovnen er slått av.

- ▶ Ikke ta på glassdekselet.
- ▶ Unngå hudkontakt under rengjøring.

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 elektrisk støt!**

Når lampen skal skiftes, er kontaktene i lampefatningen strømførende.

- ▶ Før du bytter lampen, må du sørge for at apparatet er slått av for å unngå mulig elektrisk støt.
- ▶ I tillegg må du trekke ut støpselet eller skru ut sikringen i sikringsskapet.

## 2 Unngå materielle skader

### 2.1 Generelt

#### OBS

Hvis det er gjenstander på bunnen av ovnsrommet, vil det oppmagasineres varme. Baketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.

- ▶ Ikke plasser noe direkte på bunnen av ovnsrommet.
- ▶ Ikke legg bakepapir eller folie av noe som helst slag på bunnen av ovnsrommet.

Hvis det er vann i det varme ovnsrommet, oppstår det vanndamp. Bunnen i ovnsrommet kan ta skade av vekslende temperatur i bunnen av ovnsrommet.

- ▶ Hell aldri vann inn i et varmt ovnsrom.
- ▶ Aldri sett kokekar med vann på bunnen av ovnsrommet.

Hvis det er fuktighet i ovnsrommet over lengre tid, oppstår det korrosjon.

- ▶ Fuktige matvarer må ikke oppbevares i lukket ovnsrom over lengre tid.
- ▶ Ikke oppbevar mat i ovnsrommet.

Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet.

- ▶ Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktkaker.
- ▶ Bruk helst den dype universalpannen.

Aluminiumsfolie på glassruten i døren kan føre til permanent misfarging.

- ▶ Aluminiumsfolie i ovnsrommet må ikke komme i kontakt med glassruten.

Dersom du avkjøler ovnen med åpen ovnsdør, vil skapfrontene i nærheten ta skade.

- ▶ Når ovnen er blitt brukt med høy temperatur, må døren holdes stengt når ovnsrommet avkjøles.
- ▶ Pass på at ingenting kommer i klem i ovnsdøren.
- ▶ Bare når ovnen er brukt med mye fuktighet, skal du la ovnsrommet tørke med åpen dør.

Hvis tetningen er svært skitten, går ikke ovnsdøren ordentlig igjen. Elementfronter i området rundt kan bli skadet.

- ▶ Hold alltid tetningen ren.
- ▶ Du må aldri bruke apparatet med skadet tetning eller uten tetning.

Hvis ovnsdøren brukes som sitteplass og oppbevaringssted, kan den bli skadet.

- ▶ Ikke stå på, sitt på, heng på eller støtt deg på apparatdøren.

- ▶ Ikke sett fra deg bestikk eller tilbehør på apparatdøren.

Alt etter apparatmodell kan tilbehøret ripe opp glassruten i døren når den lukkes.

- ▶ Tilbehør må alltid skyves helt inn i ovnsrommet. Hvis apparatet bæres etter dørhåndtaket, kan det knekke av. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet.
- ▶ Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes.

Heten som oppstår under pyrolyse, kan skade visse typer tilbehør.

- ▶ Grillristen, støpejernsgryten, bakesteinen, steketermometeret og annet tilbehør må ikke rengjøres med pyrolyse.
- ▶ Rengjør kun GAGGENAU stekebrett og grillpanner med pyrolyse.

### 2.2 Steketermometer

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ved bruk av feil steketermometer kan isolasjonen bli skadet av varmen.

- ▶ Bruk kun det steketermometeret som er beregnet på dette apparatet.

#### OBS

Temperaturer over 250 °C kan skade steketermometeret.

- ▶ Bruk steketermometeret kun i apparatet ved en maksimal temperaturinnstilling på 250 °C.
- ▶ Steketermometeret må ikke kombineres med varmetypene hel grill og kompakt grill.
- ▶ Før bruk av hel grill og kompakt grill må du fjerne steketermometeret fra ovnsrommet.
- ▶ Skal du bruke varmetypen hel grill og sirkulasjonsluft med steketermometer, må du stille inn maks. 250 °C.

Apparatdøren kan skade kablen til steketermometeret.

- ▶ Pass på at kablen til steketermometeret ikke kommer i klem.

Varmen fra grillelementet kan skade steketermometeret.

- ▶ Forsikre deg om at det er en avstand på noen centimeter mellom grillelementet og steketermometeret og kablen til steketermometeret. Vær oppmerksom på at kjøttet kan heve seg under tilberedningen.

Fuktighet kan skade steketermometeret.

- ▶ Steketermometeret må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

## 3 Miljøvern og innsparing

### 3.1 Avfallsbehandling av emballasje

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

- ▶ Kildesortér de enkelte komponentene etter type avfall.

### 3.2 Energisparing

Dersom du tar hensyn til disse merknadene, forbraker apparatet ditt mindre strøm.

Tilbered flere retter rett etter hverandre eller samtidig.

- ✓ Ovnsrommet er oppvarmet etter første tilberedningsprosess. Dermed forkortes tilberedningstiden for de etterfølgende rettene.

Ved lengre steketider kan du slå av apparatet 10 minutter før steketiden er slutt.

- ✓ Restvarmen er tilstrekkelig til å ferdigsteke retten.

Ved bruk av varmluft kan du bake i flere høyder samtidig.

- ✓ På den måten kan du spare strøm.

no Bli kjent med

Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer.

✓ Slike stekeformer opptar varme spesielt godt.

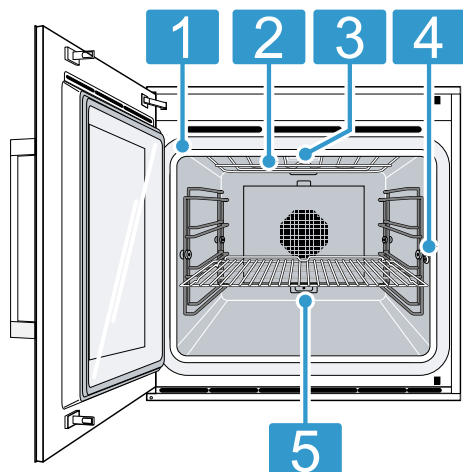
Åpne ovnsdøren så sjelden som mulig under tilberedningen.

✓ Temperaturen i ovnsrommet opprettholdes, og apparatet trenger ikke å ettervarme.

## 4 Bli kjent med

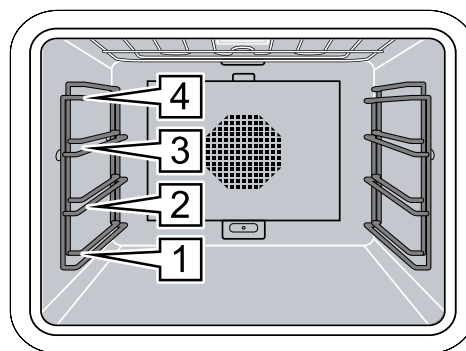
### 4.1 Apparat

Her finner du en oversikt over apparatets komponenter.



Tilbehøret kan velte.

▶ Ikke skyv tilbehøret mellom innsetningslistene.



### 4.3 Betjeningselementer

Ved hjelp av betjeningsfeltet stiller du inn alle apparatets funksjoner, og du får informasjon om driftsstatus.

Detaljer på bildet, f.eks. farge og form, kan variere, avhengig av apparattype.

Betjeningen er identisk for alle apparattypene.

1	Dørtetning
2	Grillelement
3	Ovnsrombelysning
4	Tilkoblingskontakt for steketermometer → Side 16
5	Tilkobling for ekstra varmeelementer, spesialtilbehør for bakestein og stekegryte

### 4.2 Ovnsrom

Ovnen har 4 innsetningshøyder. Innsetningshøydene telles nedenfra og opp.

#### ⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

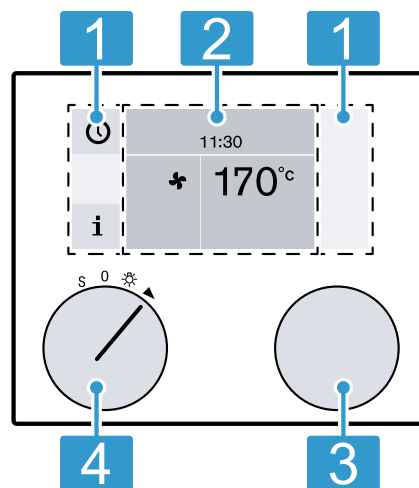
Innsiden av apparatdøren blir svært varm ved drift.

- ▶ Ved drift og etter drift må apparatdøren kun berøres på det spesifiserte område på siden.
- ▶ Åpne alltid apparatdøren helt opp så langt det går.
- ▶ Pass på at apparatdøren ikke slår igjen.

#### OBS

Hvis det er gjenstander på bunnen av ovnsrommet, vil det oppmagasineres varme. Baketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.

- ▶ Ikke plasser noe direkte på bunnen av ovnsrommet.
- ▶ Ikke legg bakepapir eller folie av noe som helst slag på bunnen av ovnsrommet.



1	<b>Berøringsfelt</b>	Dette området reagerer på berøringer. Berør et symbol for å velge den gjeldende funksjonen.
2	<b>Display</b>	Displayet viser f.eks. de gjeldende innstillingene og valgmulighetene.
3	<b>Dreieknapp</b>	Med dreieknappen kan du velge temperaturen og endre andre innstillinger.
4	<b>Funksjonsvelger</b>	Med funksjonsvelgeren stiller du inn varmetypen, rengjøringen eller grunninnstillingene.

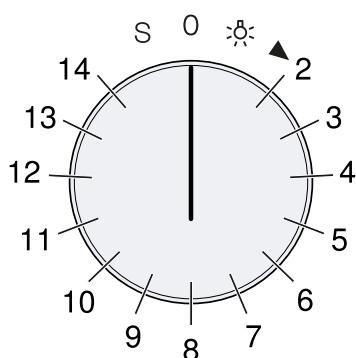
## Symboler

Med symbolene starter og avslutter du funksjonene eller navigerer i menyen.

Symbol	Funksjon
▶	Start
■	Stopp
	Pause eller avslutt
X	Avbryt
C	Slett
✓	Bekreft eller lagre innstillinger
>	Valgpil
i	Hente opp annen informasjon
i <sup>Ⓞ</sup>	Åpne viktig informasjon og oppfordringer til handlinger
»	Hurtig oppvarming med statusindikator
☰	Åpne automatikkprogrammer Åpne individuelle oppskrifter
rec	Registrere meny
✎	Redigere innstillinger
> A <sup>Å</sup>	Angi navn
✕	Slette bokstav
🔒	Barnesikring
🕒	Hente opp tidsurmeny
🕒	Hente opp langtidstimer
✈	Demomodus
🔥	Steketermometer → Side 16

## Posisjonen til funksjonsvelgeren

Med funksjonsvelgeren velger du funksjonene eller varmetypene.



Posisjon	Funksjon/varmetype	Temperatur	Bruk
0	Nullstilling		
☀	Lys		Slå på ovnsrombelysningen Tilgang til andre funksjoner, f.eks automatikkprogrammer, individuelle oppskrifter, fjernstart via Home Connect
2	🌀 Varmluft	50-300 °C Foreslått temperatur 170 °C	Varmluft: Til kaker, småkaker og graterger på flere høyder. En vifte i bakveggen fordeler varmen jevnt i ovnsrommet.

Symbol	Funksjon
	Bruningstrinn
📶	Nettverksforbindelse (Home Connect) → Side 18

## Farger















De forskjellige fargene brukes til å veilede brukeren gjennom de ulike innstillingssituasjonene.

oransje	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Første innstillinger</li> <li>▪ Hovedfunksjoner</li> </ul>
blå	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grunninnstillinger</li> <li>▪ Rengjøring</li> </ul>
hvit	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Innstillbare verdier</li> </ul>

## Visning

Avhengig av situasjonen endres visningen av symboler, verdier eller hele skjermen.

Zoom	Apparatet viser innstillingen som du holder på å endre, forstørret. En varighet som telles ned, vises forstørret rett før den utløper, f.eks ved timeren.
Redusert displayvisning	Etter kort tid reduserer apparatet displayvisningen og viser kun den viktigste informasjonen. Denne funksjonen er forhåndsinnstilt. Du kan endre innstillingen i grunninnstillingene.

Posisjon	Funksjon/varmetype	Temperatur	Bruk
3	 Eco-varmluft <sup>1</sup>	50-300 °C Foreslått temperatur 170 °C	Strømsparende varmluft for kaker, kjøtt, suffléer og gratenger. Restvarmen utnyttes optimalt. Komfortfunksjoner forblir avslått, f.eks. ovnsrombelysningen. Visning av ovnstemperatur er kun mulig under oppvarmingen. Apparatet skal ikke forvarmes. Sett maten inn i ovnsrommet når det er kaldt og tomt, og start den angitte tilberedningstiden. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen. På den måten unngår du varmetap.
4	 Overvarme + undervarme	50-300 °C Foreslått temperatur 170 °C	Til kaker i form eller på bakebrett, gratenger, steker.
5	 Overvarme	50-300 °C Foreslått temperatur 170 °C	Måltrettet varme ovenfra, f.eks. gratinering av fruktkake med marengs.
6	 Undervarme	50-300 °C Foreslått temperatur 170 °C	Til ettersteking, f.eks. av fuktige frukt-kaker, til innkoking, for retter i vannbad.
7	 Varmeluft + undervarme	50-300 °C Foreslått temperatur 170 °C	Varme nedenfra for fuktige kaker, f.eks. frukt-kake.
8	 Hel grill + sirkulasjon	50-300 °C Foreslått temperatur 220 °C	Jevn oppvarming på alle sider til kjøtt, fjærkre og hel fisk.
9	 Hel grill	50-300 °C Foreslått temperatur 220 °C	Til grilling av flate kjøttstykker, pølser eller fiskefileter. Til gratinering.
10	 Kompaktgrill	50-300 °C Foreslått temperatur 220 °C	Bare den midterste delen av grillelementet blir varm. Energisparende grilling av små mengder.
11	 Bakesteinsfunksjon	50-300 °C Foreslått temperatur 250 °C	Kan kun brukes med spesialtilbehøret bakestein og varmeelement. Bakesteinen varmes opp nedenfra og gir sprø pizza, brød eller rundstykker som fra steinovn.
12	 Stekegrytefunksjon	50-220 °C Foreslått temperatur 180 °C	Kan kun brukes med spesialtilbehøret stekegryte, uttrekkssystem og varmeelement. Oppvarmbar støpeform til store mengder kjøtt, gratenger eller feststeker.
13	 Heving	30-50 °C Foreslått temperatur 38 °C	Heving: for gjærdeig og surdeig Deigen hever betydelig raskere enn ved romtemperatur. Den optimale temperaturinnstillingen for gjærdeig er 38 °C.
14	 Tining	40-60 °C Foreslått temperatur 45 °C	For grønnsaker, kjøtt, fisk og frukt
S	 Grunninnstillinger		Tilpasse apparatet individuelt i grunninnstillingene → Side 20
S	 Pyrolyse	485 °C	Selvrens

<sup>1</sup> Varmetypen som ble brukt til å fastsette energi-effekt-klassen i henhold til EN60350-1.

## 4.4 Strømsparemodus

Apparatet er i strømsparemodus når det ikke er stilt inn noen funksjon og barnesikringen er aktivert. Visningen for strømsparemodus vises hvis du ikke foretar noen innstillinger på en stund.

Det finnes forskjellige visninger for strømsparemodus. GAGGENAU-logoen og klokkeslettet er forhåndsinnstilt. I strømsparemodus reduseres lysstyrken i betjeningspanelet. Lysstyrken til displayet er avhengig av den lodderette blikkvinkelen. I grunninnstillingene → *Side 20* kan du endre displayet og lysstyrken.

Hvis alternativet "Av" er valgt for visningen i strømsparemodus i grunninnstillingene, må du vri på funksjonsvelgeren for å gå ut av strømsparemodus. Ovnsmbelysningen slukker etter en kort stund når døren er åpen.



## 4.5 Tilleggsinformasjon

Trykk på **i** for å se tilleggsinformasjon, f.eks. informasjon om den innstilte varmetypen eller den gjeldende ovnstemperaturen.

I kontinuerlig drift etter oppvarming er små temperatursvingninger normale.

For viktig informasjon og handlingsoppfordringer viser apparatet symbolet **i**. Apparatet viser av og til

automatisk viktig informasjon om sikkerhet og driftsstatus. Disse meldingene slukner automatisk etter et par sekunder eller når du bekrefter meldingen med **✓**.

Ved meldinger om Home Connect viser apparatet symbolet **i** i tillegg til Home Connect statusen.

→ "Home Connect", *Side 18*

## 4.6 Kjølevifte

Kjøleviften slår seg på når apparatet går. Alt etter modell vil den varme luften komme ut over eller under døren.

Etter at maten er fjernet, må du holde døren lukket til ovnsrommet er avkjølt. Apparatdøren må ikke stå halvåpen, siden tilstøtende kjøkkenmøbler kan bli skadet. Viften fortsetter å gå en liten stund og slår seg så automatisk av.

Ikke dekk til lufteåpningene. Ellers kan apparatet overopphetes.

## 4.7 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 **⏏** slukner.

Funksjonen Hurtigoppvarming er forhåndsinnstilt i grunninnstillingene. I Grunninnstillingene → *Side 20* kan du velge Hurtigoppvarming **⏏** eller Oppvarming **⏏**.

## 4.8 Automatisk utkobling

Av hensyn til din sikkerhet er apparatet utstyrt med automatisk utkobling. Apparatet slår av alle varmeprosedyrer etter 12 timer når det ikke foretas innstillinger før dette. Displayet viser en melding.

Ved programmering med langtidstimeren aktiverer apparatet ikke automatisk utkobling.

# 5 Tilbehør

Bruk originaltilbehør. Dette er tilpasset ditt apparat.

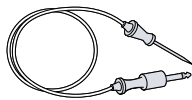
**Merk:** Når tilbehøret blir varmt, kan det deformeres. En slik deformasjon påvirker ikke funksjonen. Deformasjonen forsvinner når tilbehøret avkjøles.

Avhengig av apparattypen kan det følge med forskjellig tilbehør.

Tilbehør	Bruk
Stekebrett, emaljert	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Langpannekake</li> <li>▪ Småbakst</li> </ul>
Grillrist	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kokekar</li> <li>▪ Kakeformer</li> <li>▪ Gratengformer</li> <li>▪ Steking</li> </ul>
Glassform	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Langpannekake</li> <li>▪ Steking</li> </ul>

**Tilbehør**

Steketermometer

**Bruk**

Steketermometer → Side 16 for nøyaktig tilberedning av:

- Kjøtt
- Fisk
- Fjærkre
- Brød

**5.1 Ytterligere tilbehør**

Annet tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett.

På Internett eller i våre brosjyrer finner du et bredt utvalg av tilbehør til apparatet:

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

Tilbehør er apparatspesifikt. Oppgi alltid den nøyaktige betegnelsen (E-nr.) på apparatet når du kjøper tilbehør. I nettbutikken eller hos kundeservice får du vite hvilket tilbehør som finnes til apparatet ditt.

Annet tilbehør	Bestillingsnummer
Teleskoputtrekk	BA016105
Grillrist, forkrommet, uten åpning, med føtter	BA036105
Stekebrett, emaljert, 15 mm dyp	BA026115
Glassform	BA046117
Grillpanne, emaljert, 30 mm dyp	BA226105
Varmeelement for bakestein og stekegryte, 230 V	BA056115
Varmeelement for bakestein og stekegryte, 400 V	BA056125
Bakestein, bakesteinholder og pizzaspade	BA056133
	<b>Merk:</b> Varmeelementer bestilles separat
Pizzaspade, sett på 2	BA020002
Stekegryte støpt i aluminium GN2/3, høyde 165 mm, med slippbelegg	GN340230
	<b>Merk:</b> Varmeelementer og uttrekkssystem bestilles separat

**5.2 Låsefunksjon**

Låsefunksjonen forhindrer at tilbehøret tipper når det trekkes ut.

Tipsikringen fungerer kun når du skyver tilbehøret riktig inn i ovnsrommet.


**5.3 Sette tilbehør inn i ovnsrommet**

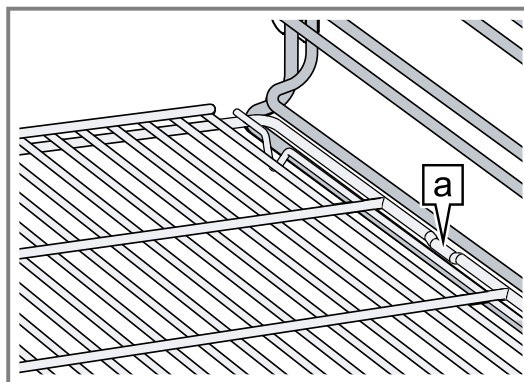
Tilbehøret er utstyrt med en låsefunksjon. For at tipsikringen skal fungere, må tilbehøret alltid skyves inn i ovnsrommet rett vei.

**OBS**


Tilbehøret kan velte.

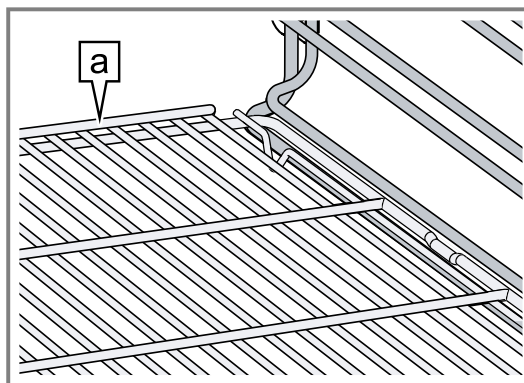
- ▶ Ikke skyv tilbehøret mellom innsettingslistene.

1. Når du skyver inn risten, må du passe på at låsetappene  peker nedover.



Låsetappene på venstre og høyre side peker utover midt på risten.

2. Forsikre deg om at sikkerhetsbøylene  til risten befinner seg bak og peker oppover.

**6 Før første gangs bruk**

Utfør innstillingene for første gangs bruk. Rengjør apparatet og tilbehøret.

**6.1 Første gangs bruk**

Gjennomfør innstillingene for første gangs idriftsetting før du tar apparatet i bruk.

Les først informasjonen i Sikkerhet → Side 2.

Apparatet må være montert og koblet til.

Etter strømtilkobling vises GAGGENAU-logoen i ca. 30 sekunder, så viser apparatet menyen "Første innstillinger". Nå kan du stille inn ditt nye apparat for første idriftsetting.

Menyen "Første innstillinger" vises kun ved første innkobling etter tilkobling til strømmen, eller dersom apparatet er blitt koblet fra strømmen i flere dager. Du kan endre alle innstillinger i Grunninnstillingene → Side 20.

## Stille inn språk

**Forutsetning:** Displayet viser innstilt språk.

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

## Stille inn klokkeslettformatet

**Forutsetning:** Displayet viser de mulige formatene 24h og AM/PM. 24h er forhåndsinnstilt.

1. Still inn ønsket format med dreieknappen.
2. Bekreft med ✓.

## Stille inn klokkeslett

**Forutsetning:** I displayet vises klokkeslettet.

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

## Stille inn datoformat

**Forutsetning:** Displayet viser de mulige formatene D.M.Y, D/M/Y og M/D/Y. D.M.Y er forhåndsinnstilt.

1. Still inn ønsket format med dreieknappen.
2. Bekreft med ✓.

## Stille inn dato

**Forutsetning:** Displayet viser den forhåndsinnstilte datoen. Dagsinnstillingen er allerede aktiv.

1. Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket dag.
2. For å bytte til månedsinnstillingen må du trykke på ►.
3. Still inn gjeldende måned med dreieknappen.

4. For å bytte til årsinnstillingen må du trykke på ►.
5. Still inn gjeldende år med dreieknappen.
6. Bekreft med ✓.

## Stille inn temperaturenheten

**Forutsetning:** Displayet viser de mulige enhetene °C og °F. Enheten °C er forhåndsinnstilt.

1. Still inn ønsket enhet med dreieknappen.
2. Bekreft med ✓.

## Avslutte første gangs bruk

**Forutsetning:** Displayet viser "Avslutte første gangs bruk".

- ▶ Trykk på ✓.
- ✓ Apparatet bytter til strømsparemodus.
- ✓ Visningen for strømsparemodus vises i displayet.
- ✓ Apparatet er klar til bruk.

## Varme opp apparatet

1. Kontroller at det ikke er emballasjerester i ovnsrommet.
2. Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp apparatet til 200 °C i én time mens det er tomt og lukket. Bruk varmetypen varmluft ✦.

## Rengjøring av tilbehøret

- ▶ Rengjør tilbehøret grundig med varmt såpevann og en myk klut før første gangs bruk.

# 7 Grunnleggende betjening

## 7.1 Aktivere apparatet

1. Du kan gå ut av strømsparemodus ved å åpne døren, vri på funksjonsvelgeren eller berøre et berøringsfelt.
2. Still inn ønsket funksjon.

## 7.2 Slå på apparatet

1. Still inn ønsket varmetype med funksjonsvelgeren.
  - ✓ I displayet vises den valgte varmetypen og den forslåtte temperaturen.
2. Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket temperatur ved behov.
  - ✓ Displayet viser oppvarmingssymbolet ».
  - ✓ Linjen viser forvarmingsstatusen forløpende.
  - ✓ Når apparatet har nådd den innstilte temperaturen, høres et lydsignal og oppvarmingssymbolet slukner ».

**Merk:** Når det er stilt inn en temperatur under 70 °C, forblir ovnsrombelysningen avslått.

## 7.3 Slå av apparatet

- ▶ Vri funksjonsvelgeren til 0.

## 7.4 Slå på apparatet etter automatisk utkobling

**Forutsetning:** Etter lengre bruk har slått av apparatet.

→ "Automatisk utkobling", Side 9

1. Vri funksjonsvelgeren til 0.
2. Start apparatet igjen.

# 8 Tidsurfunksjoner

Apparatet har diverse tidsurfunksjoner som du kan styre tilberedningen med.

## 8.1 Oversikt over tidsurfunksjonene

Du velger de forskjellige tidsurfunksjonene med ⌚.


Tidsurfunksjon	Bruk
	Korttidstimer
	Tilberedningstid <sup>1</sup>
	Sluttidspunkt for tilberedningen <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Ikke tilgjengelig i strømsparemodus.

Tidsurfunksjon	Bruk
	Stoppeklokke

## 8.2 Hente opp tidsurmeny

**Merk:** Tidsurmenyen kan hentes opp i alle driftstyper. Tidsurmenyen er ikke tilgjengelig dersom du vrir funksjonsvelgeren til S i grunninnstillingene.

- ▶ Trykk på .
- ✓ Displayet viser tidsurmenyen.

## 8.3 Gå ut av tidsurmenyen






- ▶ Trykk på **X**.
- ✓ Tidsurmenyen er lukket.
- ✓ Innstillinger som ikke er lagret, vil gå tapt.

**Merk:** Du kan når som helst gå ut av tidsurmenyen.






## 8.4 Korttidstimer

Korttidstimeren går uavhengig av de andre apparatinnstillingene. Du kan stille inn maksimalt 90 minutter.

### Stille inn korttidstimer

1. Trykk på .
- ✓ Displayet viser funksjonen "Korttidstimer" .
2. Still inn ønsket varighet med dreieknappen.
3. Start med .
- ✓ Apparatet lukker tidsurmenyen.
- ✓ Tiden telles ned.
- ✓ Displayet viser  og tiden som telles ned.
- ✓ Etter at tiden er telt ned, høres et lydsignal.
4. Trykk på .
- ✓ Signalet opphører.

### Stanse korttidstimer

1. Trykk på .
2. Velg funksjonen "Korttidstimer"  med .
3. Trykk på **II**.
- ✓ Korttidstimeren stopper.
- ✓ Displayet viser .
4. Trykk på  for at korttidstimeren skal fortsette å telle ned.

### Slå av korttidstimeren før tiden






1. Trykk på .
2. Velg funksjonen "Korttidstimer"  med .
3. Trykk på **C**.

## 8.5 Stoppeklokke







Stoppeklokken går uavhengig av de andre apparatinnstillingene. Stoppeklokken teller fra 0 sekunder til 90 minutter.

Stoppeklokken har en pausefunksjon. Dermed kan du sette stoppeklokken på pause innimellom.



### Starte stoppeklokken

1. Trykk på .
2. Med  velger du funksjonen "Stoppeklokke" .
3. Start med .
- ✓ Apparatet lukker tidsurmenyen.
- ✓ Tiden telles ned.
- ✓ Displayet viser  og tiden som telles ned.

## Deaktivere stoppeklokken

1. Trykk på .
2. Med  velger du funksjonen "Stoppeklokke" .
3. Trykk på **II**.
- ✓ Tiden stopper.
- ✓ Displayet viser .
4. Trykk på  for at stoppeklokken skal fortsette å gå.
- ✓ Tiden fortsetter å gå.
- ✓ Når 90 minutter er nådd, blinker displayet og det høres et lydsignal.
5. Trykk på .
- ✓ Lydsignalet opphører.

## Slå av stoppeklokken







1. Trykk på .
2. Med  velger du funksjonen "Stoppeklokke" .
3. Trykk på **C**.

## 8.6 Tilberedningstid





Når du stiller inn tilberedningstiden for matretten, slår apparatet automatisk av etter den innstilte tiden. Du kan stille inn tilberedningstiden fra 1 minutt til 23:59 timer. Du kan endre varmetype og temperatur mens tilberedningstiden telles ned.

### Stille inn tilberedningstid




#### Forutsetninger

- Retten befinner seg i ovnsrommet.
  - Varmetype og temperatur er stilt inn.
1. Trykk på .
  2. Med  velger du funksjonen "Tilberedningstid" .
  3. Still inn ønsket tilberedningstid med dreieknappen.
  4. Start med .
  - ✓ Apparatet starter tilberedningstiden.
  - ✓ Apparatet lukker tidsurmenyen.
  - ✓ Displayet viser temperaturen, driftstypen, den gjenværende tilberedningstiden og sluttidspunktet for tilberedningen.
  - ✓ Ett minutt før tilberedningstiden er utløpt, viser displayet tilberedningstiden forstørret.
  - ✓ Når tilberedningstiden er utløpt, slår apparatet seg av.
  - ✓  blinker, og det høres et lydsignal.
  5. Trykk på , åpne apparatdøren eller vri funksjonsvelgeren til 0.
  - ✓ Lydsignalet opphører.

### Endre tilberedningstiden

1. Trykk på .
2. Med  velger du funksjonen "Tilberedningstid" .
3. Endre tilberedningstiden med dreieknappen.
4. Start med .

### Slette tilberedningstiden

1. Trykk på .
2. Med  velger du funksjonen "Tilberedningstid" .
3. Med **C** sletter du tilberedningstiden.
4. Med **X** går du tilbake til normal drift.

## Avbryte hele prosessen

- ▶ Vri funksjonsvelgeren til 0.

## 8.7 Sluttidspunkt for tilberedningen

Sluttidspunktet for tilberedningstiden kan flyttes til et senere tidspunkt.

Eksempel: Klokken er 14:00. Matretten trenger en tilberedningstid på 40 minutter. Den skal være ferdig kl. 15:30.

Da kan du stille inn tilberedningstiden til 40 minutter og forskyve sluttidspunktet for tilberedningstiden til kl. 15:30. Elektronikken beregner starttidspunkt. Apparatet starter kl. 14:50 automatisk og slås av kl. 15:30.

Husk at lett bedervelige matvarer ikke må stå for lenge i apparatet.

### Forskyve sluttidspunkt for tilberedning

#### Forutsetninger

- Retten befinner seg i ovnsrommet.
- Varmetype, temperatur og tilberedningstid er stilt inn.

1. Trykk på  $\odot$ .
2. Velg funksjonen "Sluttidspunkt for tilberedning"  $\odot$  med  $\blacktriangleright$ .
3. Med dreieknappen stiller du inn ønsket sluttidspunkt for tilberedning.  
Hvis  $\odot$  blinker, må du først stille inn tilberedningstiden.

4. Start med  $\blacktriangleright$ .
  - ✓ Apparatet går i ventemodus.
  - ✓ Displayet viser driftstypen, temperaturen, den gjenværende tilberedningstiden og sluttidspunktet for tilberedningen.
  - ✓ Apparatet starter på det beregnede tidspunktet og slår seg av automatisk når tilberedningstiden er utløpt.
  - ✓ Etter at tilberedningstiden er utløpt, pulserer  $\odot$  og det høres et lydsignal.
5. Trykk på  $\checkmark$ , åpne apparatdøren eller vri funksjonsvelgeren til 0.
  - ✓ Lydsignalet opphører.

### Endre sluttidspunkt for tilberedning

1. Trykk på  $\odot$ .
2. Velg funksjonen "Sluttidspunkt for tilberedning"  $\odot$  med  $\blacktriangleright$ .
3. Med dreieknappen stiller du inn ønsket sluttidspunkt for tilberedning.
4. Start med  $\blacktriangleright$ .

### Avbryte hele prosessen

- ▶ Vri funksjonsvelgeren til 0.

## 9 Langtidstimer

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

Du kan holde matretter varme i opptil 74 timer uten å slå av eller på apparatet.

Husk at lett bedervelige matvarer ikke må stå for lenge i apparatet.

### 9.1 Starte langtidstimeren

**Forutsetning:** Langtidstimeren er stilt inn som "tilgjengelig" i grunninnstillingene → *Side 20*.

1. Vri funksjonsvelgeren til  $\odot$ .
2. Trykk på  $\odot$ .
  - ✓ Displayet viser den foreslåtte verdien 24h ved 85 °C.
3. Trykk på  $\odot$ , og still inn ønsket tilberedningstid med dreieknappen.
4. Trykk på  $\blacktriangleright$ , og still inn ønsket sluttidspunkt for tilberedning med dreieknappen.

5. Trykk på  $\blacktriangleright$ , still inn ønsket utkoblingsdato og bekreft med  $\checkmark$ .
6. Bruk dreieknappen til å stille inn ønsket temperatur.
7. Start med  $\blacktriangleright$ .
  - ✓ Apparatet starter langtidstimeren.
  - ✓ Displayet viser  $\odot$  og temperaturen.
  - ✓ Ovnsrombelysningen og displaybelysningen er slått av.
  - ✓ Betjeningspanelet er sperret.
  - ✓ Når du berører betjeningsfeltet, høres det ikke noe lydsignal.
  - ✓ Etter at tiden er utløpt, varmer ikke apparatet lenger og displayet slukner.
8. Vri funksjonsvelgeren til 0.

### 9.2 Slå av langtidstimeren

- ▶ Vri funksjonsvelgeren til 0.

## 10 Barnesikring

Aktiver barnesikringen slik at ikke barn utilsiktet kan slå på apparatet eller endre innstillinger på det.

Når barnesikringen er aktivert og strømmen brytes, kan det hende at barnesikringen er deaktivert når strømmen kobles til igjen.

### 10.1 Aktivere barnesikringen

#### Forutsetninger

- Sett barnesikringen til "tilgjengelig" i grunninnstillingene → *Side 20*.
- Funksjonsvelgeren står på 0.

- ▶ Hold  $\odot$  inne i ca. 6 sekunder.
- ✓ Visningen for strømsparemodus og  $\odot$  vises i displayet.
- ✓ Barnesikringen er aktivert.

### 10.2 Deaktivere barnesikringen


**Forutsetning:** Funksjonsvelgeren står på 0.

1. Hold  $\emptyset$  inne i ca. 6 sekunder.
- ✓ Barnesikringen er deaktivert.
2. Still inn apparatet på vanlig måte.

## 11 Bruningstrinn

På bruningstrinnet varmer apparatet for full effekt i ca. 3 minutter. Dermed kan du brune f.eks. biffer. Bruningstrinnet krever spesialtilbehøret stekegryte, uttrekkssystem og varmeelement.

### 11.1 Starte bruningstrinnet

**Forutsetning:** Varmetypen stekegrytefunksjon  er innstilt.

- ▶ Trykk på ».
- ✓ Bruningstrinnet starter.

**Tips:** Du kan også starte bruningstrinnet flere ganger etter hverandre.

### 11.2 Avslutte bruningstrinnet før tiden

- ▶ Trykk på ».

## 12 Automatikkprogrammer

Med automatikkprogrammene kan du enkelt tilberede svært ulike retter. Apparatet velger selv den optimale innstillingen.


### 12.1 Informasjon om innstilling av automatikkprogrammene


Ta hensyn til informasjonen om innstilling av automatikkprogrammene.

- Stekeresultatet avhenger av kvaliteten på matvarene samt kokekarstørrelsen og -typen. For et optimalt tilberedningsresultat må du kun bruke ferske matvarer og kjøtt med kjøleskapstemperatur. Dypfryste retter skal kun brukes rett fra fryseren.
- Rettene er sortert i kategorier. I hver kategori finner du en eller flere retter. Displayet viser de sist valgte kategoriene først.
- Det automatiske programmet foreslår temperatur, varmetype og varighet for den valgte maten.
- Ved enkelte retter krever apparatet at du oppgir vekten. Du kan ikke stille inn vekten utenfor det spesifiserte vektområdet.
- Ved enkelte retter krever apparatet at du oppgir ønsket bruningsgrad, rettens tykkelse, tilberedningsgraden for kjøtt eller at du legger i grønnsaker.
- Ved enkelte retter må du forvarme ovnsrommet. Ikke sett retten inn i ovnen før forvarmingen er avsluttet og det vises en melding i displayet.
- Neste gang viser apparatet dine foretrukne innstillinger som forslag.
- Ved enkelte oppskrifter må du bruke steketermometer. Bruk steketermometer → *Side 16* til disse oppskriftene.
- For å oppnå gode resultater må ovnsrommet ikke være for varmt for den valgte retten. Hvis ovnsrommet er for varmt, viser displayet en melding om dette. La apparatet avkjøles, og start på nytt.

### 12.2 Stille inn matrett

**Merk:** Apparatet veileder deg gjennom hele innstillingsprosessen for valgt rett. Følg anvisningene i displayet.

1. Vri funksjonsvelgeren til ☼.
2. Trykk på .
3. Bekreft med ✓.
4. Velg kategori med dreieknappen.

5. Velg ønsket rett med dreieknappen. Du kan tilpasse innstillingene for mange av rettene etter eget ønske. Ved enkelte retter må du stille inn vekten.
  - ✓ I displayet vises de mulige innstillingene.
6. Trykk på .
- ✓ Displayet viser informasjon om tilbehør og tilberedning.
7. Bekreft de ønskede innstillingene med ✓.
8. Følg anvisningene i displayet.
  - ✓ Når varigheten er avsluttet, høres et lydsignal.
  - ✓ Apparatet slutter å varme.

**Merk:** Hvis du åpner apparatdøren under et automatikkprogram, vil det påvirke tilberedningsresultatet. Åpne ovnsdøren kun kort. Apparatet avbryter automatikkprogrammet og går videre etter at du har lukket apparatdøren.

### Ettersteking

Hvis du ikke er tilfreds med tilberedningsresultatet ennå, kan du ettersteke enkelte retter etter at tilberedningstiden er utløpt.

**Forutsetning:** Displayet spør om du vil ettersteke.

1. Bekreft med ✓.
2. Ved behov kan du velge enkel eller dobbel varighet.
3. Start med ▶.
4. Når ettersteking er avsluttet, må du vri funksjonsvelgeren til 0.

### Endre og avbryte programmet

**Merk:** Etter at du har startet programmet, kan du ikke endre innstillingene lenger.



- ▶ Vri funksjonsvelgeren til 0.
- ✓ Apparatet avslutter programmet.

### 12.3 Åpne siste automatikkprogrammer

Apparatet lagrer de 5 siste rettene med innstillingene du valgte. Du kan lagre disse rettene med de valgte innstillingene som individuelle oppskrifter.

**Merk:** Hvis du lagrer innstillingene for den individuelle oppskriften ved hjelp av funksjonen "Siste automatikkprogrammer", kan du ikke lenger endre innstillingene for de individuelle oppskriftene senere.

→ "*Individuelle oppskrifter*", *Side 15*

1. Vri funksjonsvelgeren til ☼.
- ✓ Displayet viser .
2. Trykk på .

3. Velg "Siste automatikkprogrammer" med dreieknappen.
4. Bekreft med ✓.

5. Velg ønsket rett med dreieknappen.
6. Angi og lagre et navn for retten. → *Side 15*

## 13 Individuelle oppskrifter

Du har muligheten til å lagre opptil 50 individuelle oppskrifter med et navn, slik at du raskt og enkelt får tilgang til oppskriften om nødvendig. Du kan registrere en oppskrift.

### 13.1 Registrere en oppskrift

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

1. Vri funksjonsvelgeren til ☼.
2. Trykk på ▣.
3. Velg "Individuelle oppskrifter" med dreiebryteren.
4. Bekreft med ✓.
5. Velg en ledig lagringsplass med dreieknappen.
6. Trykk på °C.
7. Still inn ønsket varmetype med funksjonsvelgeren og ønsket temperatur med dreiebryteren.
- ✓ Apparatet registrerer tilberedningstiden.
8. Sett ved behov inn steketermometeret i kontakten i ovnsrommet og still inn kjernetemperaturen for en fase → *Side 15*.
9. For å registrere en ny fase må du vri funksjonsvelgeren til ønsket varmetype og stille inn ønsket temperatur med dreiebryteren.
- ✓ En ny fase startes.
10. Når retten har det ønskede tilberedningsresultatet, må du trykke på ■.
11. Angi navnet under "ABC".  
→ "*Angi navn*", *Side 15*  
Apparatet begynner først med registreringen av en fase når apparatet har oppnådd den innstilte temperaturen.  
Hver fase må vare minst ett minutt.  
Du kan endre varmetype og temperatur under det første minuttet i en fase.

### Angi kjernetemperatur for en fase

1. Sett steketermometeret → *Side 16* inn i kontakten i ovnsrommet.
2. Still inn varmetype og temperatur.
3. Trykk på ↶.
4. Velg ønsket kjernetemperatur med dreieknappen og bekreft med ↶.

### 13.2 Programmere oppskrift

1. Vri funksjonsvelgeren til ☼.
2. Trykk på ▣.
3. Velg "Individuelle oppskrifter" med dreieknappen, og bekreft med ✓.
4. Velg en ledig lagringsplass med dreieknappen.
5. Trykk på ↵.
6. Angi navnet under "ABC".  
→ "*Angi navn*", *Side 15*
7. Velg den første fasen med ➤.
- ✓ I displayet vises varmetypen og temperaturen som ble stilt inn ved start.

8. Ved behov kan du endre varmetypen med funksjonsvelgeren og temperaturen med dreiebryteren.
9. Sett ved behov inn steketermometeret i kontakten i ovnsrommet og still inn kjernetemperaturen for en fase → *Side 15* eller velg tidsinnstilling med ➤.  
Du kan ikke angi tilberedningstiden for faser med programmert kjernetemperatur.
10. Still inn ønsket tilberedningstid med dreiebryteren.
11. Når tilberedningen er ferdig, må du avslutte inntastingen med ✕ eller velge neste fase med ➤.
12. Lagre med ✓, eller avbryt med ✕ for å gå ut av menyen.

### Angi kjernetemperatur for en fase

**Merk:** Du kan ikke angi tilberedningstiden for faser med programmert kjernetemperatur.

1. Trykk på ➤ for å velge den neste fasen.
2. Still inn varmetype og temperatur.
3. Trykk på ↶.
4. Velg ønsket kjernetemperatur med dreieknappen og bekreft med ↶.

### 13.3 Angi navn

1. Du kan angi navnet for oppskriften under "ABC".
2. Velg bokstavene med dreieknappen.  
Et nytt ord begynner alltid med en stor bokstav.  
Latinske bokstaver, bestemte spesialtegn og tall er tilgjengelige.
3. Trykk kort på ➤**A** for å plassere musepekeren på høyre side.
4. Trykk lenge på ➤**A** for å velge spesielle bokstaver og spesialtegn.
5. Trykk to ganger på ➤**A** for å sette inn et linjeskift.
6. Trykk kort på ➤**Ä** for å plassere musepekeren på høyre side.
7. Trykk lenge på ➤**Ä** for å gå til normale tegn.
8. Trykk to ganger på ➤**Ä** for å sette inn et linjeskift.
9. Trykk på ☒ for å slette en bokstav.
10. Lagre med ✓, eller avbryt med ✕ for å gå ut av menyen.

### 13.4 Starte oppskrift

1. Vri funksjonsvelgeren til ☼.
2. Trykk på ▣.
3. Velg "Individuelle oppskrifter" med dreieknappen, og bekreft med ✓.
4. Velg ønsket oppskrift med dreieknappen.
5. Hvis oppskriften har en lagret kjernetemperatur, må du sette i steketermometeret → *Side 16*.

## 6. Start med ►.

Varigheten teller først ned når apparatet har nådd innstilt temperatur.

Du kan endre temperaturen med dreieknappen mens oppskriften teller ned. Den lagrede oppskriften endres ikke når du endrer temperaturen.

- ✓ Driften starter.
- ✓ Du ser at varigheten telles ned.
- ✓ I displayet vises innstillingene for fasene i displaylinjen.

## 13.5 Endre oppskrift

Du kan endre innstillingene for en lagret eller programmert oppskrift.

1. Vri funksjonsvelgeren til ☼.
2. Trykk på ▮.
3. Velg "Individuelle oppskrifter" med dreieknappen, og bekreft med ✓.

4. Velg ønsket oppskrift med dreieknappen.

5. Trykk på \.

6. Velg ønsket fase med ►.

✓ Displayet viser den programmerte varmetypen, temperaturen og tilberedningstiden.

7. Ved behov kan du endre innstillingene med dreieknappen eller funksjonsvelgeren.

8. Lagre med ✓, eller avbryt med ✕ for å gå ut av menyen.

## 13.6 Slette oppskrift

1. Vri funksjonsvelgeren til ☼.

2. Trykk på ▮.

3. Velg "Individuelle oppskrifter" med dreieknappen, og bekreft med ✓.

4. Velg ønsket oppskrift med dreieknappen.

5. Slett oppskriften med C.

6. Bekreft med ✓.

# 14 Steketermometer

Steketermometeret gjør det mulig å tilberede maten helt nøyaktig. Steketermometeret måler temperaturen ved 3 målepunkter på innsiden av matvaren som tilberedes. Når ønsket kjernetemperatur er nådd, slår apparatet seg av automatisk og sørger for at alle matvarene er tilberedt slik de skal være.

## ⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Ovnsrommet og steketermometeret blir svært varme.

- ▶ Bruk ovnshansker for å sette inn og fjerne steketermometeret.

## OBS

Temperaturer over 250 °C kan skade steketermometeret.

- ▶ Bruk steketermometeret kun i apparatet ved en maksimal temperaturinnstilling på 250 °C.
- ▶ Steketermometeret må ikke kombineres med varmetypene hel grill og kompakt grill.
- ▶ Før bruk av hel grill og kompakt grill må du fjerne steketermometeret fra ovnsrommet.
- ▶ Skal du bruke varmetypen hel grill og sirkulasjonsluft med steketermometer, må du stille inn maks. 250 °C.

## ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ved bruk av feil steketermometer kan isolasjonen bli skadet av varmen.

- ▶ Bruk kun det steketermometeret som er beregnet på dette apparatet.

## OBS

Fuktighet kan skade steketermometeret.

- ▶ Steketermometeret må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

## ⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Steketermometeret har en kvass spiss.

- ▶ Vær forsiktig i omgang med steketermometeret.

Bruk bare det vedlagte steketermometeret. Steketermometeret fås som reservedel hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

Hvis du skal bruke steketermometeret, må du aldri skyve inn maten i den øverste innsetningshøyden.

Ta alltid steketermometeret ut av ovnsrommet etter bruk. Ikke oppbevar steketermometeret i ovnsrommet. Rengjør steketermometeret med en fuktig klut hver gang det har vært i bruk.

## 14.1 Anslått tilberedningstid

Hvis temperaturen er stilt inn til over 100 °C og steketermometeret er satt inn, viser displayet en anslått tilberedningstid etter ca. 5 til 20 minutter etter forvarming. Apparatet oppdaterer den anslåtte tilberedningstiden kontinuerlig.

Jo lengre tilberedningen varer, desto mer nøyaktig blir den anslåtte tilberedningstiden. Ikke åpne apparatdøren, det gjør at den anslåtte tilberedningstiden blir feil.

Displayet viser den anslåtte tilberedningstiden i normal drift og automatikkprogrammet.

Trykk på **i** for å vise den gjeldende kjernetemperaturen. Hvis du vil vise den gjeldende kjernetemperaturen i stedet for den anslåtte tilberedningstiden, kan du endre innstillingen i grunninnstillingene → *Side 20*.

Displayet viser den gjeldende kjernetemperaturen ved starten av tilberedningstiden i ca. 3–4 minutter "<15 °C". Det målbare området er 15 °C til 99 °C. Utenfor det målbare området viser displayet "<15 °C" eller "- °C" for den gjeldende kjernetemperaturen.

Hvis du lar maten ligge i ovnen en stund etter avsluttet tilberedning, vil kjernetemperaturen stige noe på grunn av restvarmen i ovnen.

Hvis du stiller inn et program med steketermometeret og tilberedningstiden samtidig, vil programmeringen som først når den angitte verdien, slå av apparatet.

## 14.2 Veiledende verdier for kjernetemperaturen

I følgende oversikt finner du veiledende verdier for kjernetemperaturen. Verdiene avhenger av matvarens kvalitet og beskaffenhet.

Bruk kun ferske, ikke dypfrysede matvarer. Av hygieniske årsaker må du sørge for at kritiske matvarer som fisk og

vilt har en kjernetemperatur på minst 62 °C til 70 °C og at fjærkre og kjøttdeig når 80 °C til 85 °C.

Matvare som skal tilberedes	Veiledende verdi for kjernetemperatur i °C
<b>Storfe</b>	
Roastbiff, oksefilet, entrecôte, ekstra blodig	45-47
Roastbiff, oksefilet, entrecôte, blodig	50-52
Roastbiff, oksefilet, entrecôte, rosa	58-60
Roastbiff, oksefilet, entrecôte, gjennomstekt	70-75
Oksestek	80-85
<b>Svin</b>	
Svinestek	72-80
Svinerygg, rosa	65-70
Svinerygg, gjennomstekt	75
Kjøttpudding	85
Svinefilet	65-70
<b>Kalv</b>	
Kalvestek, gjennomstekt	75-80
Kalvebryst, fylt	75-80
Kalverygg, rosa	58-60
Kalverygg, gjennomstekt	65-70
Kalvefilet, blodig	50-52
Kalvefilet, rosa	58-60
Kalvefilet, gjennomstekt	70-75
<b>Vilt</b>	
Rådyrsadel	60-70
Rådyrlår	70-75
Hjortesadel-biffer	65-70
Haresadel, kaninsadel	65-70
<b>Fjærkre</b>	
Kylling	90
Perlehøne	80-85
Gås, kalkun, and	85-90
Andebryst, rosa	55-60
Andebryst, gjennomstekt	70-80
Strutsebiff	60-65
<b>Lam</b>	
Lammelår, rosa	60-65
Lammelår, gjennomstekt	70-80
Lammerygg, rosa	55-60
Lammerygg, gjennomstekt	65-75
<b>Får</b>	
Fårelår, rosa	70-75
Fårelår, gjennomstekt	80-85
Fåresadel, rosa	70-75
Fåresadel, gjennomstekt	80
<b>Fisk</b>	

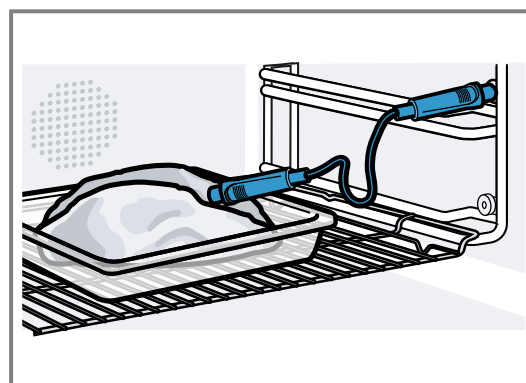
Matvare som skal tilberedes	Veiledende verdi for kjernetemperatur i °C
Filet	62-65
Hel	65
Terrin	62-65
<b>Annet</b>	
Brød	96
Paté	72-75
Terrin	60-70
Foie gras	45
Varme opp retter	75

### 14.3 Stikke steketermometeret i maten som skal tilberedes

1. Stikk steketermometeret helt inn i maten som skal tilberedes.
2. Ikke stikk steketermometeret i fett.
3. Kontroller at steketermometeret ikke berører koketret eller bein.
4. Sett retten inn i ovnsrommet.

#### Stikke steketermometeret i kjøtt

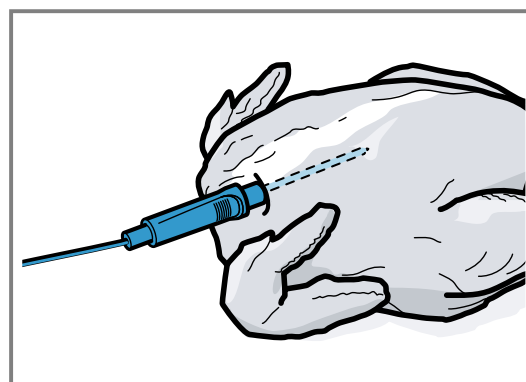
1. Stikk steketermometeret inn i den tykkeste delen av kjøttet på siden, så langt det går.



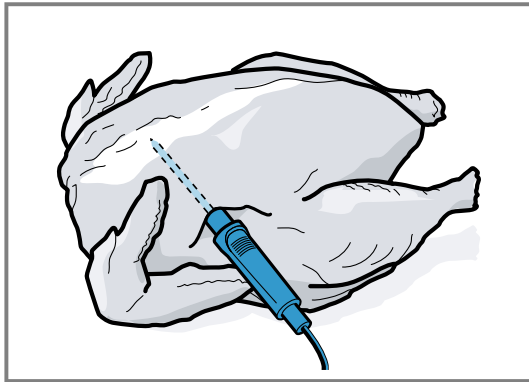
2. Hvis du har flere stykker, må du stikke steketermometeret inn i midten av det tykkeste stykke.

#### Stikke steketermometeret i fjærkre

1. Stikk steketermometeret inn i den tykkeste delen av brystet på fjærkreet, så langt det går.



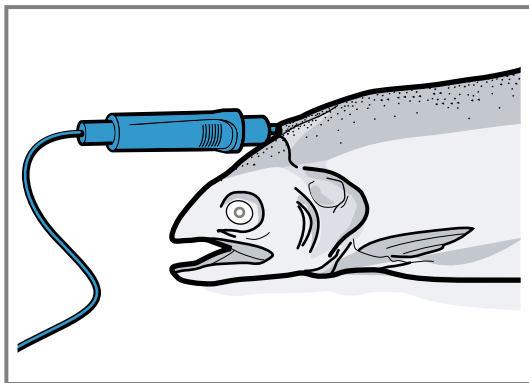
- Alt etter fjærkreets størrelse og form bør steketermometeret stikkes inn på langs eller på tvers.



- Ved fjærkre må du passe på at spissen til steketermometeret ikke stikker ut i hulrommet.

### Stikke steketermometeret i fisk

- Stikk steketermometeret inn så langt det går bak fiskehodet, i retning av de midtre finnene.



- Ved hjelp av en halv potet plasseres en hel fisk i svømmestilling på risten.

### 14.4 Snuing av mat som stekes

- Ikke trekk ut steketermometeret dersom du snur maten.  
Hvis du trekker ut steketermometeret under bruk, vil apparatet tilbakestille alle innstillingene. Du må da stille inn alt på nytt.
- Snu maten.

- Kontroller at steketermometeret fortsatt sitter riktig i etter at du har snudd maten.

### 14.5 Stille inn steketermometeret

#### OBS

Varmen fra grillelementet kan skade steketermometeret.

- Forsikre deg om at det er en avstand på noen centimeter mellom grillelementet og steketermometeret og kabelen til steketermometeret. Vær oppmerksom på at kjøttet kan heve seg under tilberedningen.

Apparatdøren kan skade kabelen til steketermometeret.

- Pass på at kabelen til steketermometeret ikke kommer i klem.

- Skyv maten med steketermometeret i, inn i ovnsrommet.
- Sett steketermometeret inn i kontakten i ovnsrommet.
- Lukk apparatdøren.
- Still inn ønsket varmetype med funksjonsvelgeren.
- Still inn ovnstemperaturen med dreieknappen.
- Trykk på ↻.
- Velg ønsket kjernetemperatur med dreieknappen og bekreft med ↻.
  - Kontroller at den innstilte kjernetemperaturen er høyere enn den gjeldende kjernetemperaturen. Du kan endre den innstilte kjernetemperaturen når som helst.
- ✓ Apparatet varmer med den innstilte varmetypen.
- ✓ Displayet viser den gjeldende kjernetemperaturen øverst og den innstilte kjernetemperaturen nederst.
- ✓ Når den innstilte kjernetemperaturen for matvaren er nådd, hører du et lydsignal.
- ✓ Apparatet avslutter tilberedningen automatisk.
- Bekreft med ✓.
- Vri funksjonsvelgeren til 0.

#### Endre den innstilte kjernetemperaturen

- Trykk på ↻.
- Endre den innstilte kjernetemperaturen for maten med dreieknappen, og bekreft med ↻.

#### Slette den innstilte kjernetemperaturen

- Trykk på ↻.
  - Slett den innstilte kjernetemperaturen med C.
- ✓ Apparatet varmer videre med vanlig ovnsdrift.

## 15 Home Connect

Dette apparatet er nettverkskompatibelt. Koble apparatet til en mobil enhet for å betjene funksjonene via Home Connect-appen, tilpasse grunninnstillingene eller overvåke aktuell driftsstatus.

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

Home Connect-appen leder deg gjennom hele registreringsprosessen. Gjør innstillinger ved å følge anvisningene i Home Connect-appen.

**Tips:** Følg også anvisningene i Home Connect-appen.

#### Merknader

- Følg sikkerhetsinstruksene i denne bruksanvisningen og sørg for at disse også følges dersom du styrer apparatet via Home Connect-appen.  
→ "Sikkerhet", Side 2
- Betjening direkte på apparatet har alltid forrang. Når apparatet betjenes direkte, kan ikke Home Connect-appen brukes til betjening.
- I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 W.

### 15.1 Konfigurere Home Connect

#### Forutsetninger

- Apparatet må være koblet til strømmettet og slått på.

- Du må ha en mobil enhet med oppdatert versjon av operativsystemet iOS eller Android, f.eks en smarttelefon.
- Maskinen innenfor hjemmenettverkets (Wi-Fi) rekkevidde.
- Den mobile enheten og apparatet må være innen rekkevidde av det trådløse hjemmenettverket.

1. Skann den følgende QR-koden.



Via QR-koden kan du installere Home Connect-appen og koble til apparatet.

2. Følg veiledningen i Home Connect-appen.

## 15.2 Home Connect Innstillinger

I grunninnstillingene for apparatet kan du tilpasse innstillinger for Home Connect og nettverksinnstillinger. Hvilke innstillinger som vises i displayet, avhenger av om Home Connect er konfigurert, og om apparatet er koblet til hjemmenettverket.

Symbol	Grunninnstilling	Mulige innstillinger	Forklaring
LAN/ WLAN	Tilkoblingsmåte	LAN Wi-Fi	Du kan bytte mellom tilkoblingsmåtene med LAN-kabel og Wi-Fi. Følg instruksjonene for oppsettet avhengig av tilkoblingsmåten.
📶	Tilkobling	Koble til Koble fra	Du kan slå av eller på nettverksforbindelsen ved behov. Selv om du slår av nettverksforbindelsen, vil nettverksinformasjonen fortsatt være lagret. Etter at du har slått på nettverksforbindelsen, må du vente noen sekunder til apparatet har koblet seg til nettverket på nytt. <b>Merk:</b> I nettverkstilkoblet standby-modus trenger apparatet maks. 2 watt.
🔗	Koble til appen		Start tilkoblingsprosessen mellom appen og apparatet.
↕	Programvareoppdatering		Så snart en ny programvareversjon er tilgjengelig, vises en melding i displayet. Du kan installere den nye programvaren med ↕ i Home Connect-menyen.
📶	Fjernbetjening	Aktiver Deaktivere	Med Home Connect-appen kan du gå inn på funksjonene til apparatet. Når fjernbetjening er deaktivert, viser appen utelukkende driftsstatus for apparatet. Fjernbetjening kan kun utføres når du har stilt dreieknappen på lysstilling ☼. Lyset slukner etter noen få minutter.
📶	Permanent fjernstart	Aktiver Deaktivere	Med permanent aktivert fjernstart kan du når som helst starte apparatet og betjene det uten forhåndsklarering på apparatet. Permanent fjernstart er kun mulig når du har stilt dreieknappen på lysstilling ☼. Lyset slukner etter noen få minutter.
⊗	Slette nettverksinnstillinger		Du kan når som helst slette alle nettverksinnstillingene fra apparatet.
🗨️	Apparatinfo		Displayet viser: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ MAC-adresse COM-modul</li> <li>▪ Serienummeret til apparatet</li> <li>▪ Programvareversjon</li> </ul> Avhengig av tilkoblingstype kan tilleggsinformasjon vises ved å trykke på piltasten, f.eks. SSID-nettverksnavn.

## 15.3 Betjene apparatet med Home Connect-appen

Med Home Connect-appen kan du fjerninnstille og fjernstarte apparatet.

### ⚠️ ADVARSEL – Brannfare!

Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr.

- ▶ Du må aldri oppbevare brennbare gjenstander i ovnsrommet.

- ▶ Dersom det kommer røyk, må apparat slås av, eller støpselet må trekkes ut og døren må holdes lukket, slik at eventuelle flammer kveles.

### Forutsetninger

- Apparatet er slått på.
- Apparatet er koblet til hjemmenettverket og Home Connect-appen.
- For at apparatet skal kunne stilles inn via appen, må manuell eller permanent fjernstart være valgt i grunninnstillingen Remote Control Level.

1. Vri funksjonsvelgeren til ☰.
2. Aktiver fjernstart ved å trykke på ☰.
- ✓ Ved siden av **i** vises ☰.
3. Foreta en innstilling i Home Connect-appen og send den til apparatet.

### Merknader

- Hvis du lar apparatdøren stå åpen i 15 minutter etter aktivering av fjernstart eller etter at du er ferdig med å bruke apparatet, deaktiveres manuell fjernstart.
- Hvis du starter stekeovnen direkte på selve ovnen, aktiveres fjernstart automatisk. Du kan endre innstillinger via Home Connect-appen eller starte et nytt program.

## 15.4 Deaktivere nettverksforbindelsen

1. Vri funksjonsvelgeren til S.
2. Velg "Grunninnstillinger" med dreieknappen.
3. Trykk på ✓.
4. Velg @ med dreieknappen.
5. Trykk på \.
6. Velg ☰ med dreieknappen.
7. Trykk på \.
8. Still inn "Koble fra" med dreieknappen.
9. Lagre med ✓.
10. Vri funksjonsvelgeren til 0 for å forlate grunninnstillingsmenyen.
- ✓ Endringene er lagret.

## 15.5 Programvareoppdatering

Med funksjonen programvareoppdatering oppdateres apparatets programvare, for eksempel for optimalisering, utbedring av feil, sikkerhetsrelevante oppdateringer og ekstra funksjoner og tjenester.

Forutsetningen er at du er registrert Home Connect-bruker, har installert appen på din mobile enhet og er tilkoblet Home Connect-serveren.

Så snart en programvareoppdatering er tilgjengelig, informerer Home Connect-appen deg om dette, og du kan starte programvareoppdateringen med appen. Etter

fullført nedlasting kan du starte installasjonen fra Home Connect-appen når du er tilkoblet ditt trådløse hjemmenettverk (WiFi). Når installasjonen er ferdig, blir du informert om det via Home Connect-appen.

### Merknader

- Programvareoppdateringen består av to trinn.
  - Først må den lastes ned.
  - Deretter installeres den på apparatet ditt.
- Du kan fortsatt bruke apparatet under nedlastingen. Programvareoppdateringer kan også lastes ned automatisk, avhengig av dine personlige innstillinger i appen.
- Installasjonen tar noen minutter. Du kan ikke bruke apparatet ditt mens installasjonen pågår.
- Ved sikkerhetsrelevante oppdateringer anbefales det å utføre installasjonen så raskt som mulig.

## 15.6 Fjerndiagnose

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

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

## 15.7 Personvern

Vær oppmerksom på informasjonen om personvern.

Første gang du kobler apparatet til en hjemmenettverk som er koblet til Internett, overfører apparatet ditt data i følgende kategorier til Home Connect serveren (førstegangsregistrering):

- Unik apparat-ID (består av apparatnøklene samt MAC-adressen til den monterte Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen).
- Sikkerhetssertifikat for Wi-Fi-kommunikasjonsmodulen (for datateknisk sikring av forbindelsen).
- Programvare- og maskinvareversjonen til apparatet ditt.
- Status for en eventuell tidligere tilbakestilling til fabrikkinnstillingene.

Denne førstegangsregistreringen klargjør bruken av Home Connect-funksjonene og trengs første gang du vil bruke Home Connect-funksjonene.

**Merk:** Vær oppmerksom på at Home Connect-funksjonene kun kan brukes sammen med Home Connect-appen. Du finner informasjon om personvern i Home Connect-appen.



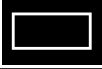















---

# 16 Grunninnstillingene






Du kan tilpasse grunninnstillingene til apparatet etter dine personlige behov.

## 16.1 Oversikt over grunninnstillingene

Her finner du en oversikt over grunninnstillingene og fabrikkinnstillingene. Grunninnstillingene avhenger av apparatets utstyr.

I displayet	Grunninnstilling	Valg	Beskrivelse
	Lysstyrke	Trinn 1, 2, 3, 4, 5 <sup>1</sup> , 6, 7, 8	Stille inn lysstyrke for displayet.
	Display i strømsparemodus	På <sup>1</sup> Av <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Klokke</li> <li>■ Klokke + GAGGENAU-logo<sup>1</sup></li> <li>■ Dato</li> <li>■ Dato + GAGGENAU-logo</li> <li>■ Klokke + dato</li> <li>■ Klokke + dato + GAGGENAU-logo</li> </ul>	Utseende på display i strømsparemodus Av: ingenting vises i displayet. Med denne innstillingen reduserer du strømforbruket til apparatet i strømsparemodus. På: flere indikatorer kan stilles inn. Bekreft "På" med ✓, og velg ønsket indikator med dreieknappen.
	Displayvisning	Redusert <sup>1</sup> Standard	"Redusert": Etter kort tid viser displayet kun den viktigste informasjonen.
	Berøringsfeltfarge	Grå <sup>1</sup> Hvit	Velge farge til symbolene på berøringsfeltene.
	Berøringsfelt-toneart	Lyd 1 <sup>1</sup> Lyd 2 Av	Trykk på et berøringsfelt for å velge et lydsignal.
	Lydstyrke på berøringsfelt	Trinn 1, 2, 3, 4, 5 <sup>1</sup> , 6, 7, 8	Stille inn lydstyrke på berøringsfelt-tonen.
	Hurtigoppvarming	På <sup>1</sup> Av	Ved hurtigoppvarming når ovnsrommet ønsket temperatur spesielt fort.
	Oppvarmingssignal	På <sup>1</sup> Av	Signaltonen høres når apparatet når den ønskede temperaturen ved oppvarming.
	Lydstyrke for signalet	Trinn 1, 2, 3, 4, 5 <sup>1</sup> , 6, 7, 8	Stille inn lydstyrken på signaltonen.
	Klokkeslettformat	AM/PM 24h <sup>1</sup>	Stille inn 24-timers format eller 12-timers format.
	Klokkeslett	Gjeldende klokkeslett	Still inn klokkeslett.
	Tidsomstilling	Manuell <sup>1</sup> Automatisk	Automatisk tidsomstilling ved bytte fra sommertid til vintertid.
	Datoformat	D.M.Y <sup>1</sup> D/M/Y M/D/Y	Stille inn datoformat.
	Dato	Gjeldende dato	Still inn datoen. Trykk på ► for å bytte mellom år, måned og dag.
	Temperaturenhet	°C <sup>1</sup> °F	Stille inn temperaturenhet.
	Vektenhet	kg <sup>1</sup> oz.	Stille inn vektenhet.
	Språk	Tysk <sup>1</sup> Fransk [...] Engelsk	Stille inn språket for tekstvisningen. Ved bytte av språk startes systemet på nytt. Omstarten kan ta et par sekunder. Etter omstart lukker apparatet menyen for grunninnstillingene.
	Fabrikkinnstillinger	Tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillingene	Bekreft spørsmålet "Slette alle individuelle innstillinger og tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillinger?" med ✓ eller avbryt med X. Ved tilbakestilling til fabrikkinnstillingene sletter apparatet de individuelle oppskriftene. Etter tilbakestilling til fabrikk-

<sup>1</sup> Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

I displayet	Grunninnstilling	Valg	Beskrivelse
	Demomodus	På <sup>1</sup> Av	innstillingene kommer du tilbake til menyen "Første innstillinger". Demomodusen er kun tiltenkt presentasjonsformål. Apparatet blir ikke varmet opp i demomodus. Alle andre funksjoner er tilgjengelige. Innstillingen "Av" må være aktivert for normal drift. Denne innstillingen kan kun foretas de første 3 minuttene etter tilkobling av apparatet.
	Langtidstimer	Ikke tilgjengelig <sup>1</sup> Tilgjengelig	Tilgjengelig: Du kan stille inn langtidstimeren → Side 13.
	Vis anslått tilberedningstid med steketermometer	På <sup>1</sup> Av	På: Når du bruker steketermometeret, viser displayet den anslåtte tilberedningstiden.
	Barnesikring	Ikke tilgjengelig <sup>1</sup> Tilgjengelig	Tilgjengelig: Du kan aktivere barnesikringen → Side 13.
	Hjemmenettverk	LAN / WLAN Tilkoblingsmåte Tilkobling Koble til appen Programvareoppdatering Fjernbetjening Permanent fjernstart Slette nettverksinnstillinger apparatinfo	Velg innstillingene for tilkoblingen til hjemmenettverket og de mobile enhetene. Avhengig av tilkoblingsstatus viser displayet forskjellige innstillingsalternativer.

## 16.2 Endring av grunninnstillingene

1. Vri funksjonsvelgeren til S.
2. Velg "Grunninnstillinger" med dreieknappen.
3. Trykk på ✓.
4. Velg ønsket grunninnstilling med dreieknappen.
5. Trykk på \\_.

6. Still inn grunninnstillingen med dreieknappen.
  7. Lagre med ✓, eller avbryt med ✘ for å gå ut av den gjeldende grunninnstillingen.
  8. Vri funksjonsvelgeren til 0 for å gå ut av menyen for grunninnstillinger.
- ✓ Endringene er lagret.

# 17 Rengjøring og pleie

Rengjør og vedlikehold vaskemaskinen omhyggelig, slik at den holder seg funksjonsdyktig i lang tid.

## 17.1 Rengjøringsmidler

For at de forskjellige flatene på apparatet ikke skal bli skadet, må du ikke bruke uegnede rengjøringsmidler.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt.

- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

### ⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.

- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.

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 personskade!

Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke.

- ▶ Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere for å rengjøre glasset på ovnsdøren, ettersom de kan ripe opp overflaten.

### OBS

Uegnede rengjøringsmidler skader flatene på apparatet.

- ▶ Det må ikke brukes sterke eller skurende rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler.
- ▶ Ikke bruk harde skureputer eller pussesvamper.
- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler spesielt for rengjøring av varme overflater.

Saltet i nye svampkluter kan skade overflater.

- ▶ Vask nye svampkluter grundig før bruk.

<sup>1</sup> Fabrikkinnstilling (kan variere, avhengig av apparattype)

Dersom stekeovnsrens brukes i varmt ovnsrom, blir flater i rustfritt stål skadet.

- ▶ Du må aldri bruke ovnsrens i ovnsrommet når det er varmt.
- ▶ Før neste oppvarming må du fjerne alle rester fra ovnsrommet og ovnsdøren.

### ⚠ **ADVARSEL – Brannfare!**

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

- ▶ Fjern grovt smuss fra ovnsrommet, varmeelementene og tilbehøret før du begynner å bruke apparatet.

## Egnede rengjøringsmidler

Bruk kun rengjøringsmidler som egner seg til de forskjellige flatene på apparatet.

### Apparatdør

Område	Egnede rengjøringsmidler	Informasjoner
Dørrute	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Glassrens</li> </ul>	Ikke bruk glasskrape. Rengjør rutene med et pusseskinn eller en mikrofiberklut.
Dørtetning	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	Rengjøres med oppvaskklut. Må ikke tas av og ikke utsettes for skuremidler. Ikke bruk metallskrape eller glasskrape til rengjøringen.
Display	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Såpevann</li> </ul>	Tørk av med en mikrofiberklut eller en lett fuktet klut. Ikke tørk av med våt klut.

### Ovnsrom

Område	Egnede rengjøringsmidler	Informasjoner
Ovnsrom	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut.
Kraftig tilsmusset ovnsrom	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rensegelspray for stekeovner</li> </ul>	Rensegelspray for stekeovner fås hos kundeservice eller i nettbutikken. Følg anvisningene for bruk av rensesprayen: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rensegelsprayen må ikke komme inn i døråpningen.</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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	Rengjøres med oppvaskklut.
Innskyvingsrister	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	<b>Merk:</b> Ved behov kan du ta ut ristene når de skal rengjøres. → "Ta ut ristene", Side 23 Bløt opp kraftig smuss og bruk børste på det etterpå.
Tilbehør	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	Bløtgjør fastbrente matrester og rengjør med en børste. Skyll grundig med rent vann.
Steketermometer	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	Rengjør med en fuktig klut. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
Teleskoputtrekk, spesialtilbehør	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	Rengjøres med en oppvaskklut eller oppvaskbørste og tørkes av med en myk klut. Ta teleskoputtrekket ut av ovnen når pyrolyse pågår.
Bakestein, spesialtilbehør	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Børste</li> </ul>	Fastbrent smuss fjernes med børste. Bakesteinen må aldri våtrengjøres.
Stekesjy, spesialtilbehør	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varmt såpevann</li> </ul>	Bløtlegges og vaskes med en oppvaskklut eller oppvaskbørste. Stekesjyen må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

## 17.2 Mikrofiberklut

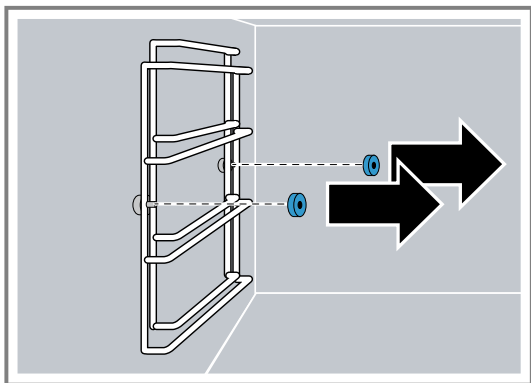
Mikrofiberkluten med bikubestruktur egner seg spesielt til rengjøring av ømfintlige flater, f.eks. glass, glasskeramikk, rustfritt stål eller aluminium. Mikrofiberkluten fjerner vandig og fettholdig smuss i et arbeidstrinn. Mikrofiberkluten fås hos kundeservice eller i vår nettbutikk.

## 17.3 Ta ut ristene

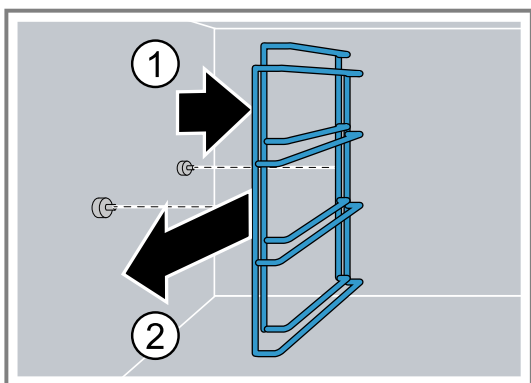
Du kan ta ut innskyvingsristene for å rengjøre dem.

1. Legg et kjøkkenhåndkle inn i stekeovnen for å beskytte emaljen mot riper.

## 2. Løsne riflemutrene.



3. Dra innskyvingsristene litt til siden bort fra skruen ①, og trekk dem forover og ut ②.



## 17.4 Sette inn stigene

**Merk:** Innskyvingsristene er identiske og passer både på venstre og høyre side.

1. Still stigene slik at den lengste siden er øverst.
2. Stram riflemutrene.

## 17.5 Rengjøre teleskoputtrekk

### OBS

Kraftige rensedmidler forårsaker skader på teleskoputtrekket.

- ▶ Teleskoputtrekket må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- ▶ Ikke legg teleskoputtrekket i oppvaskvann.

Rengjøringsprogrammet forårsaker skader på teleskoputtrekket.

- ▶ Ikke rengjør teleskoputtrekket med apparatets rengjøringsprogram.

1. Ta ut teleskoputtrekket.
2. Løsne riflemutteren.
3. Rengjør uttrekksskinnen med en fuktig klut.
  - ▶ Ikke fjern smørefettet fra uttrekksskinnen.Rengjøringen bør helst foretas når uttrekksskinnen er skjøvet inn.

# 18 Pyrolyse

Følg sikkerhetsinstruksene når du bruker rengjøringsfunksjonen pyrolyse.

### ⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen.

- ▶ Heng aldri brennbare gjenstander, f.eks. kjøkkenhåndklær, på håndtaket.
- ▶ Hold forsiden av apparatet fri.
- ▶ Hold barn på avstand.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlige helseskader!

Apparatet blir svært varmt ved bruk av rengjøringsfunksjonen. Slippbelegget på brett og former ødelegges av den høye varmen, og det oppstår giftige gasser.

- ▶ Aldri la brett og former med slippbelegg stå i ovnen ved bruk av rengjøringsfunksjonen.
- ▶ Bare emaljert tilbehør skal rengjøres.

### ⚠ ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Ovnsrommet blir svært varmt under rengjøringsfunksjonen.

- ▶ Åpne aldri apparatdøren.
- ▶ La apparatet avkjøles.
- ▶ Hold barn på avstand.

⚠ Apparatet blir svært varmt på utsiden under rengjøringsfunksjonen.

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

### ⚠ ADVARSEL – Fare for helseskader!

Under rengjøring med rengjøringsfunksjonen varmes ovnsrommet opp til svært høye temperaturer slik at rester etter steking, grilling og baking brenner opp. Da frigis det damp som kan irritere slimhinnene.

- ▶ Luft ut kjøkkenet grundig mens rengjøringsfunksjonen er i gang.
- ▶ Du må da helst ikke oppholde deg på kjøkkenet.
- ▶ Hold barn og husdyr på avstand.

Ved pyrolyse varmes apparatet opp til 485 °C. Rester fra steking, grilling og baking brennes bort. Du trenger kun å tørke bort asken fra ovnen.

Den totale varigheten for pyrolyse består av rengjørings-tiden og avkjølingstiden. Pyrolysen tar ca. 3 timer. Avkjølingstiden tar ca. 1 time. Ved behov kan du forskyve tidspunktet for når pyrolysen skal avsluttes, f.eks. hvis du vil la pyrolysen gå om natten.

## 18.1 Klargjøre pyrolyse

### ⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

- ▶ Før rengjøringsfunksjonen startes, må grovt smuss fjernes fra ovnsrommet og tilbehøret.

1. Tørk av ovnsrommet med en fuktig klut.
2. Tørk av dørtettingen og innsidene av døren.
3. Fjern alle rester av rengjøringsmidler fullstendig.

4. Ta ut alle løse gjenstander fra ovnsrommet. Stigene tåler pyrolyse.  
→ "Klargjøre rengjøring av tilbehør med pyrolyse", Side 25
5. Påse at dekselet på tilkoblingen for det ekstra varmelementet er bakerst i ovnen.

## 18.2 Klargjøre rengjøring av tilbehør med pyrolyse

GAGGENAU stekebrett og grillpanner fra Gaggenau er belagt med emalje som tåler pyrolyse. Rengjør kun GAGGENAU stekebrett og grillpanner med pyrolyse.

### ⚠ ADVARSEL – Brannfare!

Løse matrester, fett og stekesjy kan ta fyr.

- ▶ Før rengjøringsfunksjonen startes, må grovt smuss fjernes fra ovnsrommet og tilbehøret.

### OBS

Heten som oppstår under pyrolyse, kan skade visse typer tilbehør.

- ▶ Grillristen, støpejernsgryten, bakesteinen, steketermometeret og annet tilbehør må ikke rengjøres med pyrolyse.
- ▶ Rengjør kun GAGGENAU stekebrett og grillpanner med pyrolyse.

### Merknader

- Festene i rustfritt stål på grillpannene kan bli misfarget av pyrolyse. Misfargingen påvirker ikke kvaliteten.
  - Dersom ovnsrommet er kraftig tilsmusset, bør du rengjøre stekebrettet eller grillpannen separat.
1. Sett inn kun ett stekebrett eller én grillpanne av gangen i nederste innsettingshøyde i ovnen.

2. Skyv stekebrettet eller grillpannen helt inn til stopp.

## 18.3 Starte pyrolyse

1. Ta ut alle løse gjenstander fra ovnsrommet og fjern grov smuss.
2. Fjern eventuelle rester av rengjøringsmiddel fullstendig.
3. Vri funksjonsvelgeren til S.
- ✓ lyser.
4. Bekreft med ✓.
- ✓ Displayet viser tidspunktet for når pyrolysen avsluttes.
5. Ved behov kan du forskyve utkoblingstiden med dreieknappen.
6. Bekreft med ✓.
7. Start med ▶.

Den totale varigheten for pyrolyse består av rengjøringstiden og avkjølingstiden. Displayet viser nedtellingene for de enkelte delene av pyrolyseprosessen.

- ✓ Av hensyn til din sikkerhet låses ovnsdøren. Under avkjølingen låses ovnsdøren opp så snart temperaturen faller under 200 °C.
  - ✓ Rengjøringstiden telles ned i displayet.
  - ✓ Dersom du har forskyvet tidspunktet for utkobling, vil displayet vise en nedtelling frem til pyrolysen starter.
  - ✓ Lampen i ovnsrommet forblir avslått.
  - ✓ Etter at pyrolysen er telt ned, lyder det et signal.
  - ✓ Displayet viser en melding.
8. Når apparatet er avkjølt, tørker du bort asken fra ovnsrommet med en fuktig klut. Avhengig av typen smuss og graden av tilsmussing kan det legges seg hvitt belegg på emaljeflatene. Dette belegget er uproblematisk. Det påvirker ikke funksjonen eller levetiden på apparatet.

# 19 Utbedring av feil

Du kan selv utbedre små feil på apparatet. Benytt deg av informasjonen om feilsøking før du tar kontakt med kundeservice. På den måten unngår du unødige kostnader.

### ⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på apparatet.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice dersom apparatet er defekt.  
→ "Kundeservice", Side 46




### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på strømledningen eller apparatets forbindelseskabel, må den skiftes ut med en spesiell strømledning eller spesiell forbindelseskabel for apparatet, som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av opplært fagpersonell.

## 19.1 Funksjonsfeil

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Støpselet på strømledningen er ikke satt i. ▶ Koble apparatet til strømmettet.
	Sikringen i sikringsskapet har gått. ▶ Kontroller sikringen i sikringsskapet.

Feil	Årsak og feilsøking
Apparatet virker ikke.	Sviikt på strømforsyningen. ▶ Kontroller om lyset i rommet eller andre apparater i rommet virker.
	Feilbetjening. ▶ Slå av sikringen for apparatet i sikringsskapet og slå den på igjen etter ca. 60 sekunder.
Apparatet vil ikke starte.	Apparatdøren er ikke helt lukket. ▶ Lukk apparatdøren.
Apparatet virker ikke. Indikator reagerer ikke. Displayet viser symbolet for barnesikringen  .	Barnesikringen er aktivert. ▶ Deaktiver barnesikringen. → <i>Side 13</i>
Apparatet slår seg av automatisk.	Sikkerhetsutkobling: ingen betjening i mer enn 12 timer. 1. Bekreft meldingen med  . 2. Slå av apparatet.
Apparatet varmer ikke, og displayet viser symbolet for demomodus  .	Apparatet er i demomodus. ▶ Deaktiver demomodusen i grunninnstillingene → <i>Side 20</i> .
Displayet viser feilmeldingen "Exx".	Det har oppstått en feil. 1. Når displayet viser en feilmelding, må du vri funksjonsvelgeren til 0.  Hvis displayet ikke lenger viser feilmeldingen, var det ikke et vedvarende problem. 2. Hvis displayet fortsetter å vise eller gjentar feilmeldingen, må du kontakte kundeservice → <i>Side 46</i> og oppgi feilkoden.


## 19.2 Strøbrudd

Apparatet kan koble forbi et strøbrudd på et par sekunder. Driften fortsetter.  
Hvis strøbruddet er lengre og apparatet var i bruk, vises en melding i displayet. Driften er avbrutt.

### Start apparatet igjen etter strøbrudd

- Vri funksjonsvelgeren til 0.
- Start apparatet igjen som vanlig.

## 19.3 Demomodus

Hvis displayet viser , er demomodusen aktivert. Apparatet blir ikke varmet opp.

### Deaktivere demomodus

- For å koble apparatet fra strømnettet et kort øyeblikk må du slå av hovedsikringen i huset eller den gjeldende sikringen i sikringsskapet.
- Deaktiver demomodus i grunninnstillingene → *Side 20* innen 3 minutter.

## 19.4 Skifte stekeovnslampe

### ADVARSEL – Forbrenningsfare!

Under bruk blir apparatet og dets berørbare deler svært varme.

- ▶ Utvis forsiktighet og unngå å berøre varmeelementene.
- ▶ Barn under 8 år må holdes unna.


### ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Når lampen skal skiftes, er kontaktene i lampefatningen strømførende.

- ▶ Før du bytter lampen, må du sørge for at apparatet er slått av for å unngå mulig elektrisk støt.
- ▶ I tillegg må du trekke ut støpselet eller skru ut sikringen i sikringsskapet.

**Merk:** Hos kundeservice eller hos en fagforhandler får du 230 volts 60 watts G9-halogenlamper som tåler høy varme. Bruk kun disse lampene. Du må kun ta i nye halogenlamper med en ren, tørr klut. Dermed forlenges lampens levetid.


### Forutsetninger

- Apparatet er koblet fra strømnettet.
  - Ovnstrommet er avkjølt.
  - Du har en ny halogenlampe til å bytte ut den gamle med.
- Legg et kjøkkenhåndkle i ovnsrommet for å unngå skader.
  - Løsne skruen i lampedekselet.
  -  Lampedekselet vipper ned.
  - Trekk ut halogenlampen.
  - Sett inn den nye halogenlampen og trykk den godt inn i fatningen.
  - Vipp opp lampedekselet og skru det fast.
  - Ta kjøkkenhåndkleet ut av ovnsrommet.
  - Koble apparatet til strømnettet.

## 19.5 Bytte lampedeksel

Dersom lampedekselet i ovnsrommet er skadet, må du bytte lampedeksel. Du kan bestille lampedeksel fra kundeservice ved å oppgi E-nummeret og FD-nummeret for apparatet.

### Forutsetninger

- Apparatet er koblet fra strømnettet.
  - Ovnstrommet er avkjølt.
- Legg et kjøkkenhåndkle i ovnsrommet for å unngå skader.
  - Løsne skruen i lampedekselet.
  -  Lampedekselet vipper ned.
  - Vipp opp den nye lampedekselet og skru det fast.
  - Ta kjøkkenhåndkleet ut av ovnsrommet.
  - Koble apparatet til strømnettet.

## 20 Avfallsbehandling

### 20.1 Avfallsbehandling av gammelt apparat

Med miljøvennlig avfallsbehandling kan verdifulle råstoffer gjenvinnes.

1. Trekk ut strømkabelens støpsel.
2. Kapp av strømkabelen.
3. Kast apparatet på en miljøvennlig måte.  
Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

## 21 Slik får du det til

Her finner du passende tilbehør og kokekar samt de beste innstillingene til de forskjellige rettene. Vi har tilpasset anbefalingene optimalt til apparatet.

### 21.1 Generelle tilberedningsanvisninger

Vær alltid obs på disse opplysningene når du tilbereder mat.

- Forvarm alltid apparatet. Slik oppnår du de beste resultatene. De angitte tilberedningstidene tar utgangspunkt i et forvarmet apparat.
- De angitte tilberedningstidene er veiledende. Kvaliteten, vekten, tykkelsen og temperaturen på råvaren har betydning for den faktiske tilberedningstiden.
- Dersom du har lite erfaring med en bestemt rett, bør du begynne med den korteste tiden. Ved behov kan du steke retten enda mer.
- Lavere temperatur gir jevnere steking. Ved behov kan du velge en høyere temperatur.
- Angivelsene tar utgangspunkt i gjennomsnittlige mengder for 4 personer. Dersom du ønsker å tilberede en større mengde, må du regne med lengre tilberedningstid.
- Bruk kokekaret som er angitt. Hvis du bruker annet kokekar, kan tilberedningstiden bli kortere eller lengre.
- Du kan bruke alle typer varmebestandige kokekar. Sett kokekaret midt på grillristen. Til store steker kan du også bruke grillpannen eller glassformen.
- For å sikre optimal varmesirkulasjon bør du ikke legge varene for tett på grillristene eller stekebrettene.
- Du kan ta ut stigen på siden ved tilberedning av store matvarer.
- Sett risten rett på bunnen i ovnsrommet og legg matvarene eller stekegryten på risten. Ikke plasser matvarene eller stekegryten rett på ovnsbunnen.
- Åpne ovnsdøren på den forvarmede ovnen bare et kort øyeblikk og sett inn maten raskt.
- Bruk alltid tallerkner, stekeformer eller gratengformer sammen med risten.

- Varmetypen Eco-varmluft:  
Strømsparende varmluft for kaker, kjøtt, suffléer og gratenger. Restvarmen utnyttes optimalt. Komfortfunksjoner forblir avslått (f.eks. ovnsrombelysningen). Visning av ovnstemperatur er kun mulig under oppvarmingen. Ikke forvarm stekeovnen. Sett maten inn i ovnsrommet når det er kaldt og tomt, og start den angitte tilberedningstiden. Apparatdøren skal alltid være lukket under tilberedningen. På den måten unngår du varmetap.
- Hel grill og hel grill+ sirkulasjon:  
På disse driftstypene kan det bli avvik mellom innstilt temperatur og faktisk temperatur i ovnen. Grunnen til dette er at grilling og gratinering er raske tilberedningsprosesser på høye temperaturer. Her velges det alltid høyere temperatur enn den som faktisk trengs til å brune eller steke overflaten på maten.

### 21.2 Grønnsaker

Følg innstillingsanbefalingene for grønnsaker.

- Ovnsbakte grønnsaker er et godt alternativ til pannekstekte 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. Legg dem i en ildfast form eller i glassformen eller grillpannen, og fordel dem jevnt.
- 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.
- Ved små porsjoner (til 2–3 personer) bruker du en ildfast form som du setter på grillristen. I glassformen eller grillpannen vil maten brenne seg fast eller tørke ut.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning av dypfryste varer og halvfabrikata.

## Grønnsaker

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Antipasti	Glassform eller grillpanne	3	200	✿	30 <sup>1</sup>	Serveringsforslag: Drypp over Aceto balsamico mens grønnsakene fortsatt er varme.
Antipasti	Glassform eller grillpanne	3	250	~~~~~	15-20 <sup>1</sup>	Serveringsforslag: Drypp over Aceto balsamico mens grønnsakene fortsatt er varme.
Sikori	Gratengform	2	180	✿	25-30	Tips: Del i to, krydre, rull inn i kokt skinke, hell over fløtesaus eller béchamelsaus og strø over ost.
Sikori	Gratengform	2	190	✿ <sup>e</sup>	45-50	Tips: Del i to, krydre, rull inn i kokt skinke, hell over fløtesaus eller béchamelsaus og strø over ost. Ikke bruk forvarming eller åpne ovnsdøren ved ✿ <sup>e</sup> .
Escalivada, ovnsbakte grønnsaker fra Middelhavet	Gratengform	4	250	~~~~~	15 <sup>1</sup>	Serveringsforslag: Auberginer, løk, tomater, paprika, olje. Smaker både varmt og kaldt.
Grønnsaksgrateng	Gratengform	2	180	✿	40-50	Forstek/forvell grønnsakene og andre ingredienser.
Grønnsaksburger, dypfrost	Stekebrett + bakepapir	2	220	✿	12-15 <sup>1</sup>	
Grønnsaksspyd	Grillrist + grillpanne	3	220	~~~~~	24 <sup>1</sup>	Hvis du bruker trespyd, må du kutte av endene eller la dem ligge i bløt over natten, slik at de ikke blir brent. Serveringsforslag: Paprika, løk, mais (forkokt), cherrytomater, squash.
Gresskarbåter	Glassform eller grillpanne	3	200	✿	20-30 <sup>1</sup>	Serveringsforslag: Smak til med olje, hvitløk, ingefær, spisskummen, salt og pepper.
Ovnsbakte tomater	Gratengform	2	120	✿	60	Serveringsforslag: Cherrytomater eller tomatskiver, ha litt rosmarin og hvitløk i formen og hell over litt olje og honning. Hell om ønskelig kokt vann over tomatene og skåld dem.
Paprika, fylt, vegetar	Gratengform eller Stekegryte	2	190	---	50	Serveringsforslag: Fyll med kokt ris, hvetekjerner eller linser, løk, ost, urter og krydder.
Ratatouille	Glassform eller grillpanne	3	200	---	30-40 <sup>1</sup>	Serveringsforslag: Strø over parmesan til slutt.
Asparges, grønn, grillet	Glassform eller grillpanne	3	220	~~~~~	6-10 <sup>1</sup>	Serveringsforslag: Smak til med løk, olje, eddik, salt og pepper. Tilpass tilberedningstiden etter størrelsen på maten.
Rotgrønnsaker	Glassform eller grillpanne	3	200	✿	30 <sup>1</sup>	Serveringsforslag: Gulrøtter, selleri, kålrot, rødbeter, smak til med olje, hvitløk, salt og pepper.

<sup>1</sup> Snu etter halve tilberedningstiden.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Rotgrønnsaker	Glassform eller grillpanne	3	250	~~~~	15-20 <sup>1</sup>	Serveringsforslag: Gulrøtter, selleri, kålrot, rødbeter, smak til med olje, hvitløk, salt og pepper.
Squash, fylt, vegetar	Glassform eller grillpanne	2	180	---	40	Serveringsforslag: Fyll med revede gulrøtter, vårløk, smøreost av hvit geitost, hvitløk, timian, salt og pepper og strø over parmesan.

### 21.3 Tilbehør og retter

Følg innstillingsanbefalingene for rettene og tilbehøret.

- Det vanligste tilbehøret som tilberedes i stekeovn, lages med potet, for eksempel potetgrateng. Stekeovnen egner seg imidlertid også fremragende til tilbehør som vanligvis stekes i panne, f.eks. potetkaker eller stekte poteter. Fordelen med å tilberede det i stekeovnen, er at man kan tilberede større mengder på en gang, det blir mindre matos i rommet, og man kan bruke mindre fett i tilberedningen.
- Et annet viktig tilbehør fra ovnen, er ost. Særlig vegetarretter blir gode med ost, eller man kan servere

ost som forrett eller fingermat, avhengig av hvordan den tilberedes.

- Retter som er egnet for tilberedning i stekeovn, er særlig gratinerte retter som gratenger og suffleer. Retter med deigbunn egner seg også, f.eks. pizza eller paikake, og eggeretter med ekstra ingredienser, f.eks. tortilla.
- Ved små porsjoner (til 2–3 personer) bruker du en ildfast form som du setter på grillristen. I glassformen eller grillpannen vil maten brenne seg fast eller tørke ut.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning av dypfryste varer og halvfabrikata.

### Tilbehør og retter

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
<b>Tilbehør</b>						
Panert cammembert, fersk	Stekebrett + bakepapir	2	180	✿	15-20	Stek til paneringen begynner å boble.
Panert cammembert, dypfryst	Stekebrett + bakepapir	2	180	✿	15-20	Stek til paneringen begynner å boble.
Panert cammembert, dypfryst	Stekebrett + bakepapir	2	200	---	15	Stek til paneringen begynner å boble.
Stekte poteter	grillpanne	2	180	✿	30-45 <sup>1</sup>	Fettfattig tilberedning. Fordel jevnt over grillpannen, rør flere ganger.
Feta	Stekebrett	2	250	~~~~ ☞	12	Serveringstips: Ha i en form sammen med olje, tomater, løk, hvitløk og rosmarin, og krydre med salt og pepper.
Potetbåter	Stekebrett + bakepapir	2	200	✿	15 <sup>1</sup>	Serveringstips: Kutt potetene i båter, krydre med olivenolje, paprika og salt.
Potetgrateng	Gratengform	2	180	✿	35	
Potetgrateng	Gratengform	2	190	✿ <sup>e</sup>	55-60	Ikke bruk forvarming eller åpne ovnsdøren ved ✿ <sup>e</sup> .
Ovnspoteter på saltseng	Gratengform	2	200	---	40-60 <sup>1</sup>	Fyll en gratengform med 1,5 cm havsalt. Legg oppi små poteter med skall, pensle med olivenolje.
Røstipoteter	Stekebrett	2	175	✿	20-30 <sup>1</sup>	Smør platen godt inn med olje, form potetmassen til lapper, pensle med olje. Snu en gang.
Røstipoteter	Stekebrett	2	200	---	20-30 <sup>1</sup>	Smør platen godt inn med olje, form potetmassen til lapper, pensle med olje. Snu en gang.
Mozzarella-pinner, dypfryste	Stekebrett + bakepapir	2	180	✿	10	

<sup>1</sup> Snu etter halve tilberedningstiden.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmer-type	Tilberedningstid i min	Merknader
Ovnsbakt ost, fersk	Stekebrett	2	180	✿	20	Kutt kryss i osten og brett den utover etter 10 minutter. Formen skal ikke være så mye større enn osten, fordi den da ikke renner utover.
Pommes frites, ferske	Stekebrett + bakepapir	3	200	✿	15-20 <sup>1</sup>	Tips: Ha på litt olje, krydre med salt, paprikapulver eller karrapulver etter tilberedning.
Pommes frites, dypfryst	Stekebrett + bakepapir	3	220	✿	14 <sup>1</sup>	Fordel dypfryste pommes frites godt utover stekebrettet.
Hvit geitost i bacon	Glassform eller Stekebrett	2	220	✿	8-10	Smøreost av hvit geitost eller camembert av geit er egnet.
Hvit geitost i bacon	Glassform eller Stekebrett	3	220	~~~~~	8-10	Smøreost av hvit geitost eller camembert av geit er egnet.
Geitost med honning	Glassform eller Stekebrett	2	200	✿	8	Serveringstips: Drypp lavendelhonning over smøreost av hvit geitost eller camembert av geit, og strø pinjekjerner over.
Geitost med honning	Glassform eller Stekebrett	3	200	~~~~~	8	Serveringstips: Drypp lavendelhonning over smøreost av hvit geitost eller camembert av geit, og strø pinjekjerner over.
<b>Retter</b>						
Amerikansk pizza, tykk bunn, dypfryst	Stekebrett	2	200	---	20-24	Ingen forvarming. Dersom ovnen er forvarmet, kan tilberedningstiden forkortes med 4 minutter.
Bondeomelett	Gratengform	2	160	✿	40	Serveringstips: Med grønn og hvit asparges og gravlaks.
Enchiladas, gratinerte	Glassform eller grillpanne	2	200	---	15-20	
Paikake, fersk	Stekebrett	2	250	---	8-10	Serveringstips: Klassisk eller med smøreost av hvit geitost, parmaskinke, fiken og vårløk.
Paikake, dypfryst	Grillrist	2	200	✿	10-12	
Paikake, dypfryst	Grillrist	2	230	---	8-10	
Paikake, forstekt	Stekebrett + bakepapir	2	250	✿	7	
Frittata	Gratengform	2	190	---	45-50	Serveringstips: Med spinat, løk og reker.
Vårruller, dypfryste	Stekebrett + bakepapir	2	225	✿	18-20 <sup>1</sup>	
Makaroni og ost	Gratengform	2	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	180/220	✿	30	Legg nykokt spätzle i lag i en form og strø ost mellom hvert lag. Avslutt med et lag ost og sprøstekt løk og øk temperaturen til 220 °C i 5 minutter.

<sup>1</sup> Snu etter halve tilberedningstiden.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Lasagne	Gratengform	2	175	✿	35	Serveringstips: Klassisk eller vegetarisk med grillede grønnsaker og bøffelmozzarella.
Lasagne	Gratengform	2	180-190	✿ <sup>e</sup>	55-60	Serveringstips: Klassisk eller vegetarisk med grillede grønnsaker og bøffelmozzarella. Ikke bruk forvarming eller åpne ovnsdøren ved ✿ <sup>e</sup> .
Minivårruller, dypfryste	Stekebrett + bakepapir	2	225	✿	10 <sup>1</sup>	
Pizza, fersk	Stekebrett	2	230-250	---	10-15	Smør stekebrettet lett inn med olje eller bruk bakepapir.
Pizza, dypfrost	Grillrist	2	200	✿	11-13	
Pizza, dypfrost	Grillrist	2	220	---	11-13	
Pizza, forstekt	Stekebrett + bakepapir	2	230	✿	6-8	
Pizza, forstekt	Stekebrett + bakepapir	2	230	---	6-8	
Quiche	Terteform	2	200	---	20 + 20	Stikk flere ganger i bunnen med en gaffel og forstek i 20 minutter. Ha på fyllet og stek i 20 minutter til.
Tortilla	Gratengform	2	160	---	25	Tips: Med paprika, oliven, løk, seranoskinke og manchego-ost.
Løkpai	Stekebrett	2	200	---	30-40	Stikk flere ganger i bunnen med en gaffel.

## 21.4 Fisk

Følg innstillingsanbefalingene for fisk.

- Av hygieniske grunner må du påse at fisken har en kjernetemperatur på minst 62–70 °C) etter tilberedning. Denne temperaturen er også det ideelle punktet å avslutte steking på.
- 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 skinnensiden opp, slik at den bedre bevarer strukturen og aromaen.
- Hvis du bruker trespyd, må du kutte av endene eller la dem ligge i bløt over natten før du trer på maten, slik at spydene ikke blir brent.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning av dypfryste varer og halvfabrikata.

## Fisk

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Dorade, hel	Grillrist + grillpanne	3	200-220	~~~~~	20-25 <sup>1</sup>	Serveringstips: Fyll med sitron, hvitløk og timian eller med mynte for en sommerlig smak. Kutt diagonale kutt i skinnen på doraden.
Dorade, hel	Stekebrett	3	190	✿	20-25 <sup>1</sup>	Serveringstips: Fyll med sitron, hvitløk og timian eller med mynte for en sommerlig smak. Kutt diagonale kutt i skinnen på doraden.
Fiskespyd	Grillrist + grillpanne	3	200	~~~~~	12 <sup>1</sup>	Bruk faste fiskeslag, f.eks. sei, laks, uer eller torsk.
Fiskepinner, dypfrost	Stekebrett + bakepapir	2	220	✿	15-17 <sup>1</sup>	

<sup>1</sup> Snu etter halve tilberedningstiden.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Ørret, hel	Stekebrett	3	200-220	~~~~~	16 <sup>1</sup>	Serveringstips: Fyll med sitron, hvitløk og persille.
Rekespyd, ferskt	Grillrist + grillpanne	3	180	~~~~~	10 <sup>1</sup>	
Rekespyd, dypfryst	Grillrist + grillpanne	3	180	~~~~~	12 <sup>1</sup>	
Lakseskiver	Grillrist + grillpanne	3	250	~~~~~ ☼	10-12	Serveringstips: Mariner i lime, salt, pepper og hvitløk.
Lakseskiver	Stekebrett	2	200	☼	10-12	Serveringstips: Mariner i lime, salt, pepper og hvitløk.
Tunfiskkotelett	Stekebrett	2	200	☼	8-10	Serveringstips: Asiatisk smak med soyasaus, sesamolje, ingefær, honning, hvitløk, chilli og korianderfrø.
Kalamares, dypfryst	Stekebrett + bakepapir	2	220	--- ---	8-12	

## 21.5 Kjøtt

Følg innstillingsanbefalingene for kjøtt.

- De angitte tilberedningstidene er kun veiledende og sterkt avhengige av matvarens utgangstemperatur og lengden på bruningen. Bruk steketermometer for å ha bedre kontroll på tilberedningen. Du finner nærmere informasjon og optimale kjernetemperaturer i kapitlet Steketermometer → *Side 16*.
- La kjøttet hvile: La kjøttet hvile i 5–15 minutter på en rist etter tilberedningen. Slik kan kjøttet "hvile". Sirkulasjonen av kjøttsaften opphører, og det renner ikke ut så mye saft når kjøttet skjæres opp. Store kjøttstykker, f.eks. steker, kan hvile i ovnen. Mindre kjøttstykker, f.eks. biffer, bør pakkes inn i aluminiumsfolie og hvile utenfor ovnen.
- Ved mindre porsjoner (2–3 personer) bør du helst bruke en ildfast form for at maten ikke skal brenne seg fast eller tørke ut.
- Bruk grillpannen eller stekeformen til større steker eller ved tilberedning med mye væske i stekeformen.
- Marinaden bør helst trekke over natten og fjernes 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.
- Dersom steken er gjennomstekt, men sausen svidd, bør du bruke et mindre kokekar og ha i mer væske neste gang. Dersom sausen er for tynn, bør du bruke et større kokekar og ha i mindre væske.

















## Kjøtt

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
<b>Storfe</b>						
Oksestek, 1,5 kg	Glassform eller grillpanne	2	180	☼	90-120 <sup>2</sup>	
Roastbiff, okserygg, blodig, 1 kg	Glassform eller grillpanne	2	230/180	☼	25-35 <sup>3</sup>	Serveringstips: Smaker svært godt med bearnaisesaus eller servert kald og oppkuttet med remulade og stekte poteter.
Roastbiff, okserygg, gjennomstekt, 1 kg	Glassform eller grillpanne	2	230/180	☼	50-60 <sup>3</sup>	Serveringstips: Smaker svært godt med bearnaisesaus eller servert kald og oppkuttet med remulade og stekte poteter.
Roastbiff, okserygg, rosa, 1 kg	Glassform eller grillpanne	2	230/180	☼	35-45 <sup>3</sup>	Serveringstips: Smaker svært godt med bearnaisesaus eller servert

<sup>1</sup> Snu etter halve tilberedningstiden.

<sup>2</sup> Brunes først på alle sider i panne på koketoppen.

<sup>3</sup> Brun kjøttet på høy varme, sett ned til lav temperatur etter 15–20 minutter.

<b>Ret</b>	<b>Tilbehør/kokekar</b>	<b>Høyde</b>	<b>Temperatur i °C</b>	<b>Varmetype</b>	<b>Tilberedningstid i min</b>	<b>Merknader</b>
						kald og oppkuttet med remulade og stekte poteter.
Biff, rosa, 500 g	Glassform eller grillpanne	2	200		30	Kjernetemperatur 65 °C
Biff, rosa, 500 g	Glassform eller grillpanne	2	200		45	Kjernetemperatur 65 °C Ikke bruk forvarming eller åpne ovnsdøren ved  .
<b>Svin</b>						
Røkt svinekjøtt, 1 kg	Glassform eller grillpanne	2	180/160		50-60 <sup>1</sup>	
Svinestek med svor, gjennomstekt, 1,5 kg	Grillrist + grillpanne	2	180/200		60-70 <sup>2</sup>	Skjær ruter i skinnet slik at det blir godt og sprøtt. Stek med svor skal kokes i vann i 10 minutter før steking.
Rullestek	Glassform eller grillpanne eller Grillrist + grillpanne	2	180/230		65-70 <sup>2</sup>	
Rullestek	Glassform eller grillpanne eller Grillrist + grillpanne	2	180/230		75-80 <sup>2</sup>	
Svinestek, lår, 1 kg	Glassform eller grillpanne	2	230/180		45-50 <sup>1</sup>	Skjær ruter i skinnet slik at det blir godt og sprøtt.
Svinestek, nakke, 1,5 kg	Glassform eller grillpanne	2	230/180		85-95 <sup>1</sup>	
Svinestek, nakke, 1,5 kg	Glassform eller grillpanne	2	230/180		70-80 <sup>1</sup>	
Svinefilet, 250 g	Glassform eller grillpanne	2	180		30	Kjernetemperatur 70 °C.
Svinefilet, 250 g	Glassform eller grillpanne	2	180		40-45	Kjernetemperatur 70 °C. Ikke bruk forvarming eller åpne ovnsdøren ved  .
Svinefilet, hel, 400 g	Glassform eller grillpanne	2	230/180		20-25 <sup>1</sup>	Serveringstips: Mariner med olje, hvitløk og persille.
Svinemedaljonger	Glassform eller grillpanne	2	210		12-15 <sup>3</sup>	Tips: Ha litt smør og en rosmarinkvist i glassformen eller grillpannen en liten stund før den skal tas ut, og la det hele steke videre i ovnen.
Svineknokke	Grillrist + grillpanne	2	150/200		40-45 <sup>2</sup>	Skjær ruter i skinnet slik at det blir godt og sprøtt. Stek med svor skal kokes i vann i 90 minutter før steking.

<sup>1</sup> Brun kjøttet på høy varme, sett ned til lav temperatur etter 15–20 minutter.<sup>2</sup> Stek kjøttet på lav temperatur, skru opp temperaturen de siste 15–20 minuttene.<sup>3</sup> Brunes først på alle sider i panne på koketoppen.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
<b>Kalv</b>						
Kalvestek, 1,5 kg	Glassform, grillpanne eller Stekegryte	2	180/230	---	50-60 <sup>1</sup>	
Kalvebryst, fylt	Glassform, grillpanne eller Stekegryte	2	120-130	✿	120	
Kalveknoke	Glassform, grillpanne eller Stekegryte	2	150/180	☼	50-60 <sup>1</sup>	
Kalvefilet	Glassform, grillpanne eller Stekegryte	2	160-170	✿	20	
<b>Vilt</b>						
Kaninsadel	Glassform, grillpanne eller Stekegryte	2	180	✿	15-25 <sup>2</sup>	Serveringstips: Mariner i hvitløk, rosmarin, olivenolje og god Aceto-balsamico.
Lammeknoke	Glassform, grillpanne eller Stekegryte	2	180-200	✿	35-45	
Lammelår, rosa	Glassform, grillpanne eller Stekegryte	2	180-190	✿	100 <sup>2</sup>	Serveringstips: Mariner i olivenolje, hvitløk, rosmarin og sitronskiver natten over.
Lammelår, gjennomstekt	Glassform, grillpanne eller Stekegryte	2	180-190	✿	120 <sup>2</sup>	Serveringstips: Mariner i olivenolje, hvitløk, rosmarin og sitronskiver natten over.
Rådyrlår	Glassform, grillpanne eller Stekegryte	2	170-180	✿	60-80	
Rådyrsadel	Glassform, grillpanne eller Stekegryte	2	165-175	✿	20	
Rådyrsadel	Glassform, grillpanne eller Stekegryte	2	165-175	---	20-25	
Villsvinstek	Glassform, grillpanne eller Stekegryte	2	170	✿	60-90 <sup>2</sup>	Serveringstips: Mariner i olje, hvitløk, sennep og Provence-krydder natten over.
<b>Diverse</b>						
Bacon, tykke skiver	Stekebrett + bakepapir	3	190	✿	8-12	

<sup>1</sup> Stek kjøttet på lav temperatur, skru opp temperaturen de siste 15–20 minuttene.<sup>2</sup> Brunes først på alle sider i panne på koketoppen.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Bacon, tynne skiver	Stekebrett + bakepapir	3	180	✿	8-10	Legg skivene på kjøkkenpapir og la dem dryppe av.
Kjøttpudding, fersk, 700 g	Grillrist + grillpanne	2	160	✿	60	Bruk steketermometer kjernetemperatur 67 °C.
Kjøttboller, à 25 g	Stekebrett + bakepapir	2	200	✿	25-30	Tips: Passer svært godt i retter som f.eks. kjøttboller med tomat-saus, i brun saus osv.
Kjøttboller, à 80 g	Stekebrett + bakepapir	2	200	✿	30-35	Jo flatere kjøttbollene er, jo raske-re blir de stekt. Godt egnet for store mengder.
Kjøttboller, brunet, à 25 g	Stekebrett + bakepapir	2	200	✿	15	Tips: Sett kjøttboller av lamme- eller kaninkjøtt på spyd og server med mynteyoghurt eller fikensenep.
Kjøttboller, brunet, à 80 g	Stekebrett + bakepapir	2	200	✿	20	Fint brunede og likevel saftige kjøttkaker: Brun dem først i pannen og stek dem deretter videre i stekeovnen.
Fylte paprika med kjøttdeig	Gratengform eller Stekegryte	2	190	---	55-60	Serveringstips: Fyll med kjøttdeig og tilbered i tomatsaus.

## 21.6 Fjærkre

Følg innstillingsanbefalingene for fjærkre.

- De angitte steketidene er kun veiledende og sterkt avhengige av matvarens utgangstemperatur. Bruk steketermometer for å ha bedre kontroll på tilberedningen. Ikke sett steketermometeret inn i midten eller et hulrom, men mellom buken og låret. Du finner nærmere informasjon og optimale kjernetemperaturer i kapittelet Steketermometer → Side 16.













- Fjærkreet blir særlig sprøtt dersom det mot slutten av steketiden blir smurt inn med smør, saltvann, noen dråper fett eller appelsinsaft.
- Ved tilberedning av and eller gås må du stikke hull på huden under vingene, slik at fettene kan renne ut.
- Bruk stekeformen eller en annen ildfast form ved tilberedning av retter som fører til mye væske. Det samme gjelder dersom det kan sive mye fett ut av stekevaren, f.eks. gåsestek.

## Fjærkre

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
And, hel, 1,5–2 kg	Grillrist + grillpanne eller Stekegryte	2	160/180	---	75 <sup>1</sup>	Serveringstips: Fyll med appelsin, epler eller tørket frukt.
Andebryst	Stekegryte eller Gratengform	2	190	☁	25-35	Skjær ruter i skinnet.
Gås, hel, 5 kg	Grillrist + grillpanne eller Stekegryte	2	160/190	✿	110-130 <sup>1</sup>	Serveringstips: Fyll med epler, løk og merian og lukk igjen.
Gås, hel, 5 kg	Grillrist + grillpanne eller Stekegryte	2	160/190	---	110-130 <sup>1</sup>	Serveringstips: Fyll med epler, løk og merian og lukk igjen.
Kyllingnuggets, dypfryst	Stekebrett + bakepapir	2	200	✿	15 <sup>2</sup>	

<sup>1</sup> Stek kjøttet på lav temperatur, skru opp temperaturen de siste 15–20 minuttene.

<sup>2</sup> Snu etter halve tilberedningstiden.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Kylling, hel, 1 kg, iht. EN60350-1	Grillrist + grillpanne	2	190		70-80	Forvarming.
Kylling, hel, 1 kg, iht. EN60350-1	Grillrist + grillpanne	2	190		70-80	Forvarming.
Kyllingbryst	Grillrist + grillpanne	2	200		20-25	Tips: Smør inn med tandoori-pasta før tilberedning.
Kyllingbryst	Grillrist + grillpanne	2	200		50	Tips: Smør inn med tandoori-pasta før tilberedning. Uten forvarming, ikke åpne ovnsdøren.
Kyllinglår	Grillrist + grillpanne	3	220		30 <sup>1</sup>	Vend siden med mest skinn opp, slik at den blir sprø og god. Mariner med olje, rosmarin, lime-skiver og hvitløk.
Kyllinglår	Grillrist + grillpanne	3	220		30 <sup>1</sup>	Vend siden med mest skinn opp, slik at den blir sprø og god. Mariner med olje, rosmarin, lime-skiver og hvitløk.
Kyllingklubber	Grillrist + grillpanne	3	220		30 <sup>1</sup>	Serveringsforslag: Asiatisk marinade med soyasaus, honning, chilli, hvitløk, ingefær, spissskummen, raspet lime, koriander.
Kyllingklubber	Grillrist + grillpanne	3	220		30 <sup>1</sup>	Serveringsforslag: Asiatisk marinade med soyasaus, honning, chilli, hvitløk, ingefær, spissskummen, raspet lime, koriander.
Kalkun, hel	Grillrist + grillpanne eller Stekegryte	2	160/200		120-180 <sup>2</sup>	
Kalkun, hel	Grillrist + grillpanne eller Stekegryte	2	160/200		120-180 <sup>2</sup>	
Vaktel, hel, à 150 g	Grillrist + grillpanne	3	200		20-25	Pensle med olje og krydder, f.eks. paprika, timian, einebær og hvitløk.
Vaktelbryst	Stekebrett	3	220		10-12	Pensle med olje og krydder, f.eks. paprika, timian, einebær og hvitløk.

## 21.7 Grilling og steking

Ta hensyn til innstillingsanbefalingene for 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, slik at kjøttsaften samles opp og stekeovnen holdes ren. Hvis du tilsetter for mye vann, endres stekeresultatet fordi det oppstår for mye damp.

- Grillstykkene bør ha mest mulig lik tykkelse, minst 2–3 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. Legg grillvarene midt på grillristen.

<sup>1</sup> Snu etter halve tilberedningstiden.

<sup>2</sup> Stek kjøttet på lav temperatur, skru opp temperaturen de siste 15–20 minuttene.

**Grilling og steking**

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Gratinere marengs	Springform	2	220-250	~~~~~	4-5 <sup>1</sup>	Bli i nærheten av apparatet slik at ikke marengsen blir for mørk.
Bratwurst	Grillrist + grillpanne	3	270	~~~~~	10 <sup>2</sup>	
Croque Monsieur	Stekebrett + bakepapir	3	190	~~~~~ ☞	8-11 <sup>1</sup>	
Krutonger	Stekebrett	2	180	☛	15 <sup>2</sup>	Serveringstips: Bland fersk loff med olivenolje, hvitløk og rosmarinblader. Bruk ikke for mye olje og tilsett den først rett før servering, fordi brødterningene ellers suges fulle av olje. Snu flere ganger.
Halloumi-ost, grillet ost	Grillrist + grillpanne	3	250	~~~~~ ☞	5-8	Halloumi er en halvfast ost som brukes i tyrkisk og gresk kjøkken. Den egner seg fremragende til grilling.
Merguez	Grillrist + grillpanne	3	250	~~~~~ ☞	12 <sup>2</sup>	
Plommer rullet inn i bacon, tørkede	Stekebrett + bakepapir	3	200	~~~~~	8-10	Smaker også godt med dadler eller aprikoser.
Kylling satay	Grillrist + grillpanne	3	250	~~~~~ ☞	10-14 <sup>2</sup>	Serveres med peanøttsaus.
Sjaslik	Grillrist + grillpanne	3	190	~~~~~ ☞	16 <sup>2</sup>	
Flesk i skiver	Grillrist + grillpanne	2	230	~~~~~	18-20 <sup>2</sup>	
Flesk i skiver	Grillrist + grillpanne	2	230	~~~~~ ☞	18-20 <sup>2</sup>	
Spareribs, rå	Grillrist + grillpanne	3	220	~~~~~	40 <sup>2</sup>	Tips: Legg matvaren i olje, sennep, balsamicoeddik, honning, hvitløk, worcestershiresaus, tomatpuré og tabasco.
Spareribs, rå	Grillrist + grillpanne	3	220	~~~~~ ☞	30 <sup>2</sup>	Tips: Legg matvaren i olje, sennep, balsamicoeddik, honning, hvitløk, worcestershiresaus, tomatpuré og tabasco.
Spareribs, forstekt	Grillrist + grillpanne	3	200-220	~~~~~	24 <sup>2</sup>	
Spareribs, forstekt	Grillrist + grillpanne	3	200-220	~~~~~ ☞	24 <sup>2</sup>	
Toast Hawaii	Stekebrett + bakepapir	3	190	~~~~~ ☞	8-10 <sup>1</sup>	
Riste toast	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.

<sup>1</sup> Gratiner etter ønsket bruningsgrad.<sup>2</sup> Snu etter halve tilberedningstiden.

## 21.8 Bakst

Ta hensyn til innstillingsanbefalingene for 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 som vannbakkels, småkaker eller butterdeigskaker kan også bakes i 2 høyder, 1+3.
- Ved steking i flere høyder er det vanlig at brettene ikke blir ferdige 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.
- Dersom baksten nederst er for mørk, setter du den inn en høyde over og velger en lavere temperatur. Dersom baksten øverst er for mørk, setter du den inn en høyde under og velger en lavere temperatur og forlenger steketiden noe.

- Still inn en litt høyere temperatur hvis kaken er for tørr. Hvis kaken fortsatt er deiget inni, må du stille inn en lavere temperatur. Steketiden kan ikke reduseres med høyere temperatur, det er bedre å velge en lavere temperatur.
- Dersom kaken faller sammen, bør du bruke mindre fuktighet eller stille temperaturen 10 ° C lavere. Ikke åpne ovnsdøren for tidlig.
- Dersom kaken kun heves i midten, må du smøre kanten på bakeformen med fett.
- Hvis småkakene henger fast i bakebrettet, setter du brettet inn i den varme stekeovnen igjen og løsner kakene mens de er varme.
- Dersom kaken ikke kommer ut av formen når du vender den ut, løsner du forsiktig kantene på kaken med en kniv. Hvelv deretter kaken på nytt og dekk formen flere ganger med en våt, kald klut. Smør formen godt neste gang og dryss litt kavringstrø i den.
- Følg produsentens anvisninger ved tilberedning av dypfryste varer og halvfabrikata.

## Bakst

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
<b>Kake</b>						
Eplepai, EN60350-1	Springform Ø 20 cm	2	160	☼	90-105 <sup>1</sup>	Forvarming.
Eplepai, EN60350-1	Springform Ø 20 cm	1	160	---	90-100 <sup>1</sup>	Forvarming.
Sukkerbrød	Springform	2	150	☼	40-45	Smør langpannen lett inn.
Rullekake	Stekebrett + bakepapir	2	190	☼	6	Hvelv den over på bakepapir med sukker mens den fortsatt er varm og rull den sammen.
Butterdeigkringler	Stekebrett + bakepapir	2	200	☼	20-25	Serveringstips: Fyll med pudding og kirsebær eller med eple.
Langpannekake	Stekebrett	2	165-170	☼	20-30	Smør langpannen lett inn.
Langpannekake	Stekebrett	2	165-170	---	40-50	Smør langpannen lett inn.
Østerriksk gugelhupf, formkake	Kakeform	1	165	☼	30	Tips: klassisk gugelhupf eller med bacon og valnøtter.
Østerriksk gugelhupf, formkake	Kakeform	1	170	☼ <sup>e</sup>	55	Tips: klassisk gugelhupf eller med bacon og valnøtter. Ikke bruk forvarming eller åpne ovnsdøren ved ☼ <sup>e</sup> .
Langpannekake med gjærdeig	Stekebrett	2	165	☼	30-35	Serveringstips: Legg på plommer, fiken eller løk og bacon.
Langpannekake med gjærdeig	Stekebrett	2	165	---	30-35	Serveringstips: Legg på plommer, fiken eller løk og bacon.
Ostekake	Springform	1	160-165	☼	70-75	
Ostekake	Springform	1	160-165	---	70-75	
Ostekake	Springform	1	160-165	☼	85-90	
Ostekake	Springform	1	160-165	---	80-90	
Ostekake	Springform	1	160-165	☼	40-45	Lav ostekake med halv ostemasse.

<sup>1</sup> Deaktiver funksjonen hurtigoppvarming i grunninnstillingene. → "Grunninnstillingene", Side 20

<b>Ret</b>	<b>Tilbehør/kokekar</b>	<b>Høyde</b>	<b>Temperatur i °C</b>	<b>Varmetype</b>	<b>Tilberedningstid i min</b>	<b>Merknader</b>
Formkake i brødform	Brødform	2	160-170	✿	60-65	Settes på langs i ovnsrommet for å oppnå jevn bruning.
Formkake i brødform	Brødform	2	160-170	---	55-60	Settes på langs i ovnsrommet for å oppnå jevn bruning.
Fruktkake med mørdeig	Terteform	2	165	✿	40-50	Serveringstips: Legg på jordbær eller aprikos og marsipan.
Fruktkake med mørdeig	Terteform	2	170	---	40-50	Serveringstips: Legg på jordbær eller aprikos og marsipan.
Fruktkake med mørdeig	Terteform	2	165	✿	45-55	Serveringstips: Legg på jordbær eller aprikos og marsipan.
Formkake	Springform	2	160-170	✿	50-60	
Formkake	Springform	2	160-170	---	50-60	
Terte	Terteform	2	190	✿	30-40	Fransk kake med mørdeigbunn, f.eks. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
Terte	Terteform	2	190	---	30-40	Fransk kake med mørdeigbunn, f.eks. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
Terte	Terteform	2	190	✿	40-45	Fransk kake med mørdeigbunn, f.eks. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
Sukkerbrød, iht. EN60350-1	Springform Ø 26 cm	2	160	✿	22-30 <sup>1</sup>	Forvarming.
Sukkerbrød, iht. EN60350-1	Springform Ø 26 cm	2	160	---	20-30 <sup>1</sup>	Forvarming.
<b>Småbakst</b>						
Butterdeigbakst	Stekebrett + bakepapir	3	200	✿	15	Serveringstips: Med sesam, valmuefrø, melis.
Småbakst av butterdeig	Stekebrett + bakepapir	2	200	✿	15-20	
Butterdeigstenger	Stekebrett + bakepapir	3	200	✿	15	Serveringstips: Med ost, skinke og nøtter.
Butterdeigskaker, fylte	Stekebrett + bakepapir	3	200	✿	15	Serveringstips: Fyll med skinke og ost eller epler og rosiner.
Småbakst av butterdeig	Stekebrett + bakepapir	2	200	✿	15-20	Serveringstips: Med pudding, frukt.
Brownies	Stekebrett + bakepapir	2	120	✿	60	Skjær i ruter etter steking. På grunn av den lave temperaturen er konsistensen inni fortsatt lett fuktig.
Brownies	Stekebrett + bakepapir	2	180	✿ <sup>e</sup>	40-45	Ikke bruk forvarming eller åpne ovnsdøren ved ✿.
Cookies, à 20 g	Stekebrett + bakepapir	2	175	✿	12-14	Med sjokolade, rosiner, nøtter eller sitron.
Grissini	Stekebrett + bakepapir	2	160	✿	30	Strø havsalt, rosmarin, karri, sesam eller karve over.
Krumkakebakst	Stekebrett + bakepapir	2	140	✿	8-10	Form til f.eks. krumkaker eller desertruller før de blir kalde.
Muffins	Muffinsbrett,	2	160	✿	25-30	Med sjokolade, nøtter eller rosiner.

<sup>1</sup> Deaktiver funksjonen hurtigoppvarming i grunninnstillingene. → "Grunninnstillingene", Side 20

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
	Papirformer					
Muffins	Muffinsbrett, Papirformer	2	160	---	25-30	Med sjokolade, nøtter eller rosiner.
Småkaker, sprøytebakst	Stekebrett	2	160-170	✿	15	
Småkaker, sprøytebakst	Stekebrett	2	160-170	---	18	
Småbakst, iht. EN60350-1	Stekebrett	2	150	✿	25-30 <sup>1</sup>	Forvarming.
Småbakst, iht. EN60350-1	Stekebrett + glassform	3 og 1	150	✿	28-32 <sup>1</sup>	Forvarming. Steking i 2 høyder.
Småbakst, iht. EN60350-1	Stekebrett	3	160	---	20-25 <sup>1</sup>	Forvarming.
Sprøytebakst, iht. EN60350-1	Stekebrett	2	140	✿	35-40 <sup>1</sup>	Forvarming.
Sprøytebakst, iht. EN60350-1	Stekebrett + glassform	3 og 1	140	✿	35-40 <sup>1</sup>	Forvarming. Steking i 2 høyder.
Sprøytebakst, iht. EN60350-1	Stekebrett	2	140	---	26-30 <sup>1</sup>	Forvarming.
Vannbakkels, eclairs	Stekebrett + bakepapir	2	180	✿	35	Tips: Fyll med vaniljekrem, sjokolademousse, fruktkrem eller mokkakrem.
Vannbakkels, eclairs	Stekebrett + bakepapir	2	180	---	40	Tips: Fyll med vaniljekrem, sjokolademousse, fruktkrem eller mokkakrem.
Vannbakkels, eclairs	Stekebrett + bakepapir	2	180	✿	35	Tips: Fyll med vaniljekrem, sjokolademousse, fruktkrem eller mokkakrem.
<b>Brød, rundstykker</b>						
Bagetter, forstekte	Stekebrett + bakepapir	2	220	---	10-12	
Butterdeigkringle	Stekebrett + bakepapir	2	200	✿	20-25	Tips: Fyll med saueost og feta.
Brød i brødform	Brødform	2	175	---	40-45	
Rundstykker, ferske, à 50 g	Stekebrett + bakepapir	2	250/200	---	15-20 <sup>2</sup>	
Rundstykker, dypfryste	Stekebrett + bakepapir	2	180	✿	10-12	
Rundstykker, dypfryste	Stekebrett + bakepapir	2	200	---	10-12	
Rundstykker, forstekte	Stekebrett + bakepapir	2	210	---	8-10	
Rundstykker, forstekte	Stekebrett + bakepapir	2	200	✿	8-10	
Ciabatta, forstekte	Stekebrett + bakepapir	2	190	---	12-14	
Ciabatta, forstekte	Stekebrett + bakepapir	2	180	✿	12-14	


<sup>1</sup> Deaktiver funksjonen hurtigoppvarming i grunninnstillingene. → "Grunninnstillingene", Side 20

<sup>2</sup> Forvarm ovnen til den angitte temperaturen. Skru tilbake til den andre temperaturen som er angitt, idet du setter inn matvaren som skal tilberedes.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Croissanter, dypfryste	Stekebrett + bakepapir	2	170	---	15-25	
Pide (tyrkisk flatt brød)	Stekebrett + bakepapir	2	200	✿	15-20	Tilberedningstiden avhenger av brødets størrelse og tykkelse.
Pide (tyrkisk flatt brød)	Stekebrett + bakepapir	2	210	---	15-20	Tilberedningstiden avhenger av brødets størrelse og tykkelse.
Foccacia	Stekebrett + bakepapir	2	210	---	15-20	Ha på forskjellig fyll, f.eks. urter, havsalt, oliven, ansjoser, løk, skinke, tomater eller ost.
Kringle	Stekebrett + bakepapir	2	165	✿	20	
Kringle	Stekebrett + bakepapir	2	170	✿ <sup>e</sup>	30-35	Ikke bruk forvarming eller åpne ovnsdøren ved ✿ <sup>e</sup> .
Hvitløksbagett, urtebagett	Stekebrett + bakepapir	2	200	---	8-10	
Saltkringler, dypfryste	Stekebrett + bakepapir	2	200	✿	10-12	
Blandingsbrød	Stekebrett + bakepapir	2	200/170	✿	40-50 <sup>1</sup>	
Blandingsbrød	Stekebrett + bakepapir	2	200/170	---	40-50 <sup>1</sup>	
Oliven- og tomatbrød	Stekebrett	2	200/170	---	40-50 <sup>1</sup>	
Surdeigsbrød	Stekebrett	2	200/180	---	50-60 <sup>1</sup>	


## 21.9 Heving

Apparatet er perfekt til heving av deig og deigsats eller formet deig uten at den tørker ut.

- Sett bollen med deig på grillristen. Til dette bruker du driftstypen "Heving" .
- Ved store mengder, f.eks. brød, stiller du inn 38–40 °C. Da heves deigen jevnt fra midten og ut til kantene.

- Til mindre mengder deig, f.eks. kanelboller eller rundstykker, kan du stille inn 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.

## Heving

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

## 21.10 Desserter

Følg innstillingsanbefalingene for desserter.

- En ovnsbakt dessert kan gjerne tilberedes på forhånd, så trenger den bare kort oppvarming i ovnen

før servering. 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.

<sup>1</sup> Forvarm ovnen til den angitte temperaturen. Skru tilbake til den andre temperaturen som er angitt, idet du setter inn matvaren som skal tilberedes.

## Desserter

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Smuldrepai med epler (Apple Crumble)	Gratengform	2	200	✿	35-40	Smuldrepai med epler, smaker også svært godt med bær eller plommer.
Stekt eple	Gratengform	2	190-200	✿	20-30	Anbefaling: Bruk matepler, f.eks. boskop. Disse egner seg spesielt godt til koking og steking. Sommervariant: Fyll med ricotta, sitron, honning, kardemomme, vanilje og pinjekjerner.
Clafoutis	Gratengform	2	190	✿	30-35	Fransk dessert; klassisk med kirsebær, men smaker også godt med plommer eller bær.
Clafoutis	Gratengform	2	200	✿ <sup>e</sup>	55	Fransk dessert; klassisk med kirsebær, men smaker også godt med plommer eller bær. Ikke bruk forvarming eller åpne ovnsdøren ved ✿.
Kompott	Glassform eller grillpanne	2	160-180	✿	30-40	F.eks. aprikoser eller forskjellige bær. Ikke tilsett væske, rør gjentatte ganger. Smak til med honning, fersk vanilje eller kanel.
Kompott	Glassform eller grillpanne	2	200	---	30-40	F.eks. aprikoser eller forskjellige bær. Ikke tilsett væske, rør gjentatte ganger. Smak til med honning, fersk vanilje eller kanel.
Marengs	Stekebrett + bakepapir	2	100	✿	150	Legg flatt utover, slik at massen tørker best mulig helt igjennom.
Brøduppuding med bær eller frukt	Gratengform	2	150	✿	50-55	F.eks. med kirsebær eller aprikoser
Søt grateng	Gratengform	2	160-180	✿	30-40	F.eks. semulegryn, eller risengrynsgrøt
Fylte pannekaker (Topfenpalatschinken)	Gratengform	2	180-190	✿	8-10	Østerriksk spesialitet: pannekaker fylt med kesam og rosiner, hell fløte over og gratiner.

### 21.11 Opptining

I apparatet ditt kan du tine opp frysevarer på en skånsom måte og samtidig raskere enn i kjøleskap, og tiningen blir jevnere enn i mikrobølgeovn.

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for alvorlige helseskader!

Med kjøtt og fjærkre er det risiko for salmonella. Kjøtt og fjærkre kan overføre mikroorganismer.

- ▶ Ved opptining av kjøtt eller fisk må du helle ut væsken som oppstår under tining. Væsken som oppstår under tining, må aldri komme i kontakt med andre matvarer.
- ▶ Sett inn glassformen eller grillpannen 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 og grillpannen i varmt oppvaskvann eller i oppvaskmaskin.

- ▶ La stekeovnen stå 15 minutter på varmluft ved 180 °C.
- Til dette bruker du varmetypen "Opptining" ☼.
- De angitte opptiningstidene er bare veiledende. Opptiningstiden avhenger av størrelsen, vekten og formen på frysevarerne. For å korte ned opptiningstiden kan du fryse ned varene i flat form eller enkeltvis.
- Sett grillristen med den frosne maten inn i andre høyde, inn i tredje høyde hvis det er fem høyder. Sett glassformen eller grillpannen under for å samle opp væske fra tiningen.
- Ta matvarene ut av pakken før opptining.
- Ikke tin opp mer enn den mengden du trenger med en gang.
- Husk at opptinte varer ikke holder seg så lenge og blir fortere bedrevet enn ferske varer. Tilbered den

opptinte maten med en gang og stek den helt igjennom.

- Etter halvparten av opptiningstiden vendes kjøttet eller fisken; tinte deler, som bær eller kjøttstykker, løsnes fra hverandre. Fisk må ikke tines opp helt. Fisken

er tilstrekkelig opptint når fiskens 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.

## Tining

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Bær, 500 g	Glassform eller grillpanne	2	50-55	☼	25-30	
Fiskefilet, à 150 g	Grillrist	2	45-50	☼	45-50	
Reker	Grillrist	2	45-50	☼	20-25	
Grønnsaker, 500 g	Glassform eller grillpanne	2	50-55	☼	30-50	Opptiningstiden avhenger av størrelsen. Små grønnsaker som erter og bønner tines raskere enn spinat og blomkålbuketter.
Kyllinglår, à 200 g	Grillrist	2	50-55	☼	45-50	

## 21.12 Hermetisering

Konserver frukt og grønnsaker i sylteglass.

- Du kan bruke apparatet til å hermetisere frukt og grønnsaker med lite arbeid.
- Sylt matvarene rett etter at du har kjøpt eller høstet dem. Vitamininnholdet reduseres, og de gjærer forttere dersom de blir liggende en stund.
- Bruk kun fersk og fin frukt og grønnsaker.
- Apparatet egner seg ikke til konservering av kjøtt.

- Kontroller og rengjør sylteglassene, gummiringene, klemmene og fjærene.
- Sett syltetøyglassene i et ildfast fat med vann. De må ikke stå inntil hverandre, og innholdet i glassene skal stå minst ¾ i vann.
- Åpne ovnsdøren når tilberedningstiden er utløpt. Ta først sylteglassene ut av ovnsrommet når de er helt avkjølt.
- Oppbevar hermetikk på et kjølig, mørkt og tørt sted, f.eks. i et skap. Bruk innholdet i åpnede glass innen kort tid og oppbevar glasset i kjøleskap.

## Hermetisering

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Frukt	Grillrist	1	150-160	---	35-40	Fylles i lukkede sylteglass.
Grønnsaker	Grillrist	1	190-200	---	60-120	Fylles i lukkede sylteglass.

## 21.13 Desinfisering

Følg innstillingsanbefalingene for desinfisering.

- Desinfiser sylteglassene i stekeovnen før konservering. Det er nødvendig for å sikre at konserverne kan holde seg over lengre tid også utenfor kjøleskap.

- Desinfiser de tomme sylteglassene på 100 °C varmluft i minst 20 minutter. Lokkene og gummiringene kan samtidig desinfiseres i kokende vann, slik at de ikke tørker ut i den varme luften i stekeovnen.

## Desinfisering

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Desinfisering	Grillrist	2	100	☼	20-25	Syltetøyglass, tåteflasker

## 21.14 Tørrking

Tørk urter, frukt og grønnsaker.

- Tørrking er en konserveringsmetode hvor opptil 50 % av væsken fjernes fra maten ved tilførsel av tørr varme. Samtidig blir smaken kraftigere.

no Slik får du det til

- Jo tykkere råvarene er, jo lengre må de tørke. Skjærer du maten i skiver, er tørkeprosessen den raskeste og mest energibesparende.
- Fordel de oppkuttete råvarene utover bakepapir på rist eller bakebrett. Snu råvarene jevnlig under tørkingen.
- Varigheten avhenger av matens tykkelse og den naturlige fuktighetsmengden i maten, dvs. tomater tar lengre tid å tørke enn sopp.
- Dersom du ønsker å tørke i 2 høyder samtidig, bruker du høyde 1 og 3 (eller 2 og 4).

## Tørking

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

## 21.15 Bakestein

Det være seg sprø pizza eller ferskt brød – med bakesteinen får du bakeresultater som kan sammenlignes med en solid steinovn og til og med overgå dem fordi du kan regulere steketemperaturen nøyaktig.



- Du trenger ekstrautstyret bakestein og varmeelement.
- Avhengig av størrelse kan du også legge flere pizzaer, rundstykker eller annet bakverk på bakesteinen samtidig.
- Du kan også steke flere pizzaer etter hverandre. Da kan steketiden per pizza forlenges med ca. 1–3 minutter.

- Ved steking av brød anbefaler vi å bruke steketermometer. Stikk steketermometeret inn i den tykkeste delen av deigen etter 10–15 minutter. Termometeret måler temperaturen inne i bakverket og slår av stekeovnen når innstilt kjernetemperatur er nådd.
- Under steking må deigen kunne heve uten at overflaten dens rives. Dette unngår man ved å prikke overflaten med en gaffel eller lage små kutt med en kniv.
- Temperaturene og tidene i tilberedningstabellene er veiledende. Følg produsentens anvisninger ved tilberedning av dypfryste varer og halvfabrikata.

## Bakestein

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varme- type	Tilbered- ningstid i min	Merknader
Rundstykker, ferske, à 50 g	Bakestein	1	250/200	☼	15-20 <sup>1</sup>	
Pide (tyrkisk flatt brød)	Bakestein	1	210	☼	15	Tilberedningstiden avhenger av brødets størrelse og tykkelse.
Paikake, fersk	Bakestein	1	300	☼	3-4	Serveringstips: Klassisk eller med smøreost av hvit geitost, parmaskinke, fiken og vårløk.
Paikake, dypfryst	Bakestein	1	250	☼	4-5	
Foccacia	Bakestein	1	210	☼	15	Ha på forskjellig fyll, f.eks. urter, havsalt, oliven, ansjoser, løk, skinke, tomater eller ost.
Blandingsbrød	Bakestein	1	175	☼	45	
Oliven- og tomatbrød	Bakestein	1	175	☼	45	
Pizza, fersk	Bakestein	1	275	☼	5-8	Tilberedningstiden avhenger av deigens type og tykkelse og hva som er lagt på.

<sup>1</sup> Forvarm ovnen til den angitte temperaturen. Skru tilbake til den andre temperaturen som er angitt, idet du setter inn matvaren som skal tilberedes.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Pizza, dypfryst	Bakestein	1	230		8-10	Tilberedningstiden avhenger av deigens tykkelse. Følg anvisningene fra produsenten.
Surdeigsbrød	Bakestein	1	250/200		50-60 <sup>1</sup>	

## 21.16 Stekegryte









I stekeformen kan du også uten problemer tilberede større kjøttstykker og la større mengder surre.

- Du trenger spesialtilbehøret stekegryte, uttrekkssystem og varmeelement.
- Du kan klargjøre retten på forhånd og holde den varm inne i stekeovnen. Kjøkkenet virker ryddigere, holder seg ren, og det oppstår mindre matos siden retten gjøres ferdig i stekeovnen.
- Takket være slippbelegget kan du bruke svært lite fett til steking.

- Væsken koker raskt inn, pass derfor alltid på at det er nok væske. Ved en tilberedningstid på 30 minutter tilsetter du ca. ½ l væske.
- Ved tilberedning av sauser bør du hele tiden holde dem tyntflytende og tilsette stekesjy etter hvert.
- Se også opplysningene i bruksanvisningen til stekeformen.

**Tips:** Ikke ha stekefettet rett i stekegryten, men pensle heller kjøttet. På den måten sikres direkte varmeoverføring.

## Stekegryte

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Bondeomelett	Stekegryte	1	175		Bruning + 10-15	Brun alle ingrediensene bortsett fra eggene i stekeformen, ha deretter over eggemassen og fortsett tilberedningen til omeletten er fast.
Chili con carne	Stekegryte	1	220/130		Bruning + 60-90 <sup>2</sup>	
Gulasj av okse	Stekegryte	1	220/130-140		Bruning + 60-120 <sup>2</sup>	Brun løken og kjøttet, bruk bruningsstrinnet til dette. Hell i væske og skru ned. La kjøttet steke i 60–120 minutter, avhengig av typen kjøtt.
Kyllingbryst	Stekegryte	1	200		Bruning + 15-20	Varm opp stekeformen med bruningsstrinnet før matvarene legges oppi. Sett deretter i steketermometeret.
Ossobuco	Stekegryte	1	220/140		Bruning + 60-90 <sup>2</sup>	Brun kjøttet og grønnsakene, bruk bruningsstrinnet til dette. Hell i væske og skru ned, stek videre under lokk i 60–90 minutter. Snu beinstykkene en gang.
Paprika, fylt, vegetar	Stekegryte	1	200		30	Serveringsforslag: Fyll med kokt ris, hvetekjerner eller linser, løk, ost, urter og krydder.
Ragu av hjort	Stekegryte	1	220/130-140		Bruning + 60-100 <sup>2</sup>	Brun kjøttet og de andre ingrediensene, bruk bruningsstrinnet til dette. Hell i væske og skru ned, alt etter type kjøtt og størrelse skal kjøttstykkene steke i 60–100 minutter.
Rulader	Stekegryte	1	220/120		Bruning + 60-90 <sup>2</sup>	Stek ruladene porsjonsvis, bruk bruningsstrinnet til dette.

<sup>1</sup> Forvarm ovnen til den angitte temperaturen. Skru tilbake til den andre temperaturen som er angitt, idet du setter inn matvaren som skal tilberedes.

<sup>2</sup> Brunnes ved sterk varme, sett ned til lavere temperatur og fortsett tilberedningen.

Rett	Tilbehør/kokekar	Høyde	Temperatur i °C	Varmetype	Tilberedningstid i min	Merknader
Kokt oksekjøtt	Stekegryte	1	220/130		Bruning + 210-240 <sup>1</sup>	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 lokk på stekegryten og stek videre ved 130 °C.
Tortilla	Stekegryte	1	175		Bruning + 10-15	Brun alle ingrediensene bortsett fra eggene i stekeformen, ha deretter over eggemassen og fortsett tilberedningen til tortillaen er fast.

## 21.17 Tips for tilberedning med lite akrylamid

### Generelt

- Hold steketidene så korte som mulig. La maten få en gylden farge, ikke stek den slik at den blir for mørk. Bruk store, tykke stekevarer. Da oppstår det mindre akrylamid under tilberedningen.

### Bakevarer

- Still temperaturen på maks. 180 °C ved bruk av varmluft.

### Småkaker

- Pensle småkakene med egg eller eggeplomme. Dette reduserer dannelsen av akrylamid. Fordeles jevnt på stekebrettet.

### Ovnsstekte pomes frites

- For del pomes fritesene jevnt og i ett lag på stekebrettet. Stek minst 400 g pomes frites per stekebrett, slik at de ikke blir tørre.

## 22 Kundeservice

Innenfor EØS får du funksjonsrelevante original-reservedeler i samsvar med gjeldende økodesigndirektivet hos vår kundeservice i minst 10 år fra apparatet bringes ut på markedet.

**Merk:** I rammen av produsentens garantivilkår er bruk av kundeservice gratis.

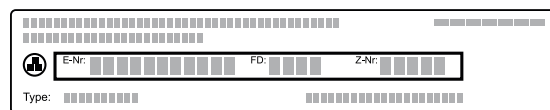
Du finner detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti, hos kundeservice, forhandler eller på nettsiden vår. Når du tar kontakt med kundeservice, trenger du produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD) for apparatet.

Du finner kontaktinformasjonen til kundeservice ved å skanne QR-koden i det vedlagte dokumentet om servicekontakter og garanti eller på nettsiden vår. Dette produktet har lyskilder i energieffektklasse G. Du finner informasjonen i henhold til forskrift (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 og (EU) 2023/826 på nettet

under [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) på produktsiden og service-siden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

### 22.1 Produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD)

Du finner produktnummeret (E-Nr.) og produksjonsnummeret (FD) på apparatets typeskilt. Typeskiltet med disse numrene ser du når du åpner apparatdøren.



Du kan skrive ned opplysningene, slik at du har data for apparatet og telefonnummeret til kundeservice raskt tilgjengelig når du trenger dem.

## 23 Samsvarserklæring

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


<sup>1</sup> Brunnes ved sterk varme, sett ned til lavere temperatur og fortsett tilberedningen.

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



2,4-GHz-bånd (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW

5 GHz-bånd (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

## 24 Monteringsanvisning

Vær obs på disse opplysningene når apparatet skal monteres.



← mm →

### 24.1 Generelle monteringsanvisninger

Les denne informasjonen før du begynner å montere apparatet.

#### **ADVARSEL – Brannfare!**

Det er farlig å bruke en forlenget strømledning og ikke godkjent adapter.

- ▶ Ikke bruk forlengelseskabler eller strømskinner.
- ▶ Bruk kun strømledninger som er godkjent av produsenten.
- ▶ Hvis strømledningen er for kort og det ikke finnes en lenger strømledning, må du kontakte et elektrikerfirma for å tilpasse husinstallasjonen.

#### **ADVARSEL – Fare for personskade!**

Apparatet er tungt.

- ▶ Det kreves 2 personer når apparatet skal flyttes.
  - ▶ Bruk bare egnede hjelpemidler.
- Deler som er tilgjengelige under montering, kan ha skarpe kanter.
- ▶ Bruk vernehansker.

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Sikker bruk garanteres bare ved korrekt montering i henhold til denne monterings-

anvisningen. Installatøren står ansvarlig for skader som oppstår pga. feil montering.

- Slå alltid av strømtilførselen før det skal gjennomføres arbeider.
- Kontroller apparatet etter at det er pakket ut. Ikke koble til apparatet hvis det er blitt skadet under transport.
- Apparater uten støpsel skal kun kobles til av autoriserte fagfolk. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil tilkobling.
- Ikke løft apparatet etter døren, dørhåndtaket eller endre luftlist.
- Ved installasjon må du ta hensyn til de gjeldende byggeforskriftene og forskriftene for el-installasjoner.
- Monter apparatet i henhold til monteringstegningen. Ta hensyn til minstemålene.
- Innbygging bak dører i kjøkkenmodulen: Det må treffes egnede tiltak slik at det ikke går an å lukke slike dører under bruk. Det er fare for overoppheting dersom døren ikke blir stående åpen under bruk eller avkjøling (viften går).
- Fjern all emballasje inkl. folie fra ovsrommet og apparatdøren før apparatet tas i bruk.
- Mål i figurene i mm.

### 24.2 Planleggingsinformasjon

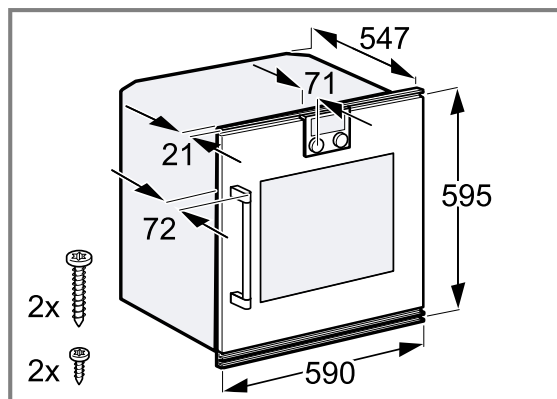
Les de nedenstående planleggingsanvisningene før du monterer apparatet.

- Omhengsling ikke mulig.
- Avstand fra skapkorpus til dørfrontflate er 21 mm.
- Avstanden mellom skapet og ytterkanten av dørhåndtaket er 72 mm.

- Pass på at front ikke stenger for åpning av skuffene på siden.
- Når du planlegger en hjørneløsning, ta en døråpningsvinkel på minst 110° med i beregningen.
- Dersom du skal montere apparatet under en koketopp, må det være minst 15 mm avstand mellom undersiden av koketoppen og overkanten av stekeovnen. Følg planleggingsrådene for koketopper, særlig når det gjelder ventilasjon, gasstilkobling og elektrisk tilkobling.

### 24.3 Apparatets mål

Her finner du målene for apparatet



### 24.4 Klargjøre innbyggingsskapet

**Forutsetning:** Innbyggingsskapet må tåle temperaturer på opptil 90 °C, og tilgrensende skapfronter må tåle opptil 70 °C.

1. For at apparatet skal kunne ventileres, må det skjæres ut en lufteåpning på minst 20 x 500 mm i mellomplaten.
2. Påse at stikkkontakten er utenfor innbyggingsnisen.
3. Fullfør utskjæringene i skapet, og sett inn apparatet etterpå.
4. Fjern spon etter utskjæringene. Spon kan få elektriske komponenter til å fungere dårligere.
5. Kjøkkenelementer som ikke er festet, skrus fast til veggen med et vanlig vinkeljern.
6. Apparatet må ikke monteres høyere enn at kunden uten problemer kan ta ut tilbehøret.

### 24.5 Elektrisk tilkobling

For å koble apparatet til strømmen på en sikker måte må du følge disse anvisningene.

#### ⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk støt!

Ukyndige reparasjoner er farlig.

- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på strømledningen eller apparatets forbindelseskabel, må den skiftes ut med en spesiell strømledning eller spesiell forbindelseskabel for apparatet, som kan bestilles hos produsenten eller kundeservice.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av opplært fagpersonell.

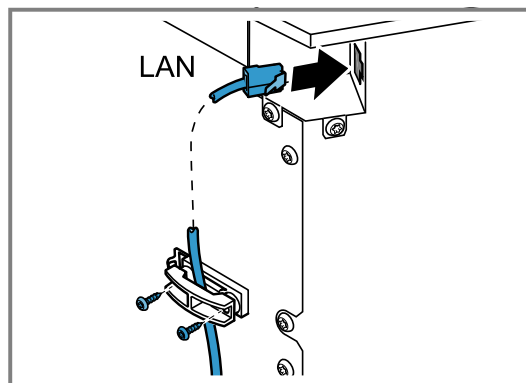
- Sørg for at det er en egnet sikring i el-installasjonen i huset. Apparatets spenning og frekvens må være i samsvar med el-installasjonen, se typeskilt.
- Apparatet er i samsvar med beskyttelsesklasse I og må bare kobles til en jordet stikkontakt.
- Det kreves B- eller C-sikringer.
- Bruk en allpolet skillebryter med minst 3 mm kontaktåpning til installasjonen. Denne må være tilgjengelig etter innbyggingen.
- Apparatet må være spenningsfritt under alle monteringsarbeider.
- Tilkobling av apparat uten ledning må skje iht. tilkoblingsskissen. Monter de medfølgende kobberlaskene ved behov.
- Strømledningen må tilsvare type H05 VV-F eller høyere.
- Den gule og grønne lederen i jordledningen må på apparatsiden være 10 mm lengre enn de andre lederne.
- Ved innbyggingsdybde på 550 mm må strømkabelen føres ned på høyre side ved det skrå hushjørnet.

### 24.6 LAN-tilkobling til hjemmenettverk

Dette apparatet kan kobles til et nettverk. Du kan koble apparatet til hjemmenettverket med en nettverkskabel. Nettverkskabel følger ikke med apparatet.

#### Opprette LAN-tilkobling

1. Før du monterer apparatet, plugges du en nettverkskabel inn i inntaket på baksiden av apparatet.
2. Sikre nettverkskabelen med trekkavlastning.



3. Koble nettverkskabelen til en nettverkskobling.

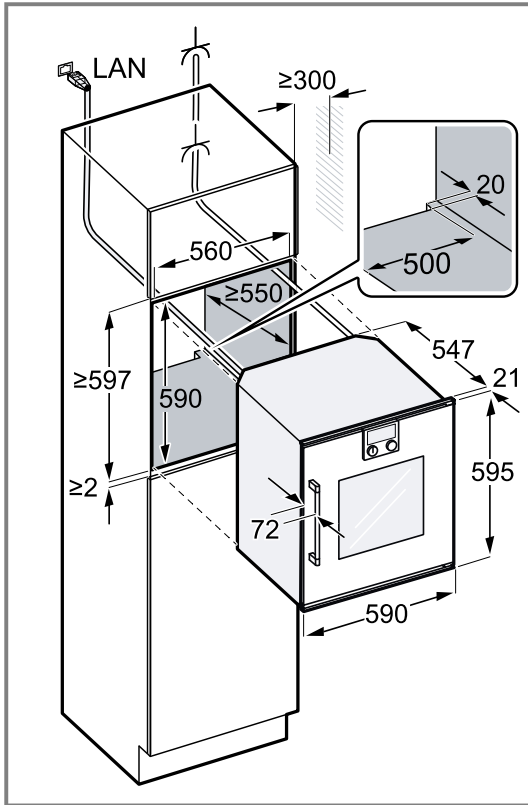
### 24.7 Montere apparatet

#### OBS

Skrutrekke med skarpe kanter kan skade betjeningspanelet.

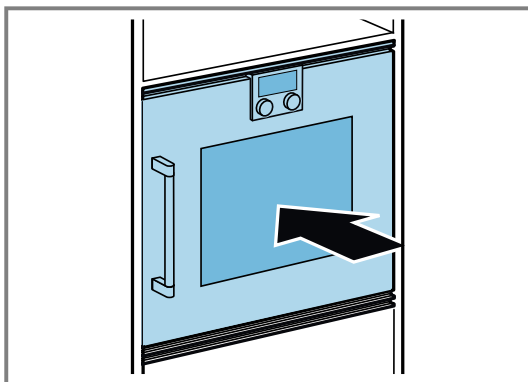
- ▶ Bruk en egnet skrutrekke.
- ▶ Ikke rip opp betjeningspanelet.

1. Ved montering i høyskap må du være obs på avstandene.



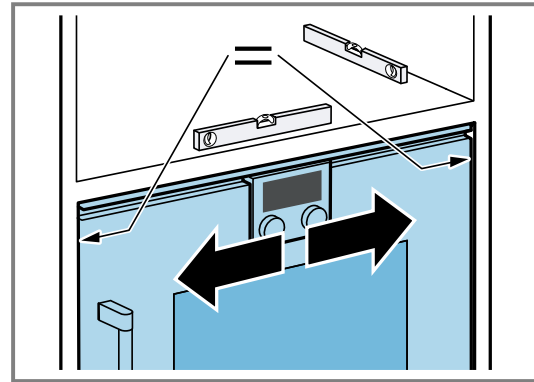
Ved innbygging av 2 apparater ved siden av hverandre må begge dørhåndtakene vende mot midten.

2. Hvis det ikke er noen mellomplate over apparatet, må det sikres mot å velte inne i skapet. Fest 2 vanlige vinkler på 450 mm dybde, 5 mm over apparathøyden på begge sider inne i skapet.
3. Skyv apparatet helt inn i innbyggingsmodulen.
- ▶ Ikke la tilkoblingsledningen komme i knekk eller klem, og ikke legg den over skarpe kanter.

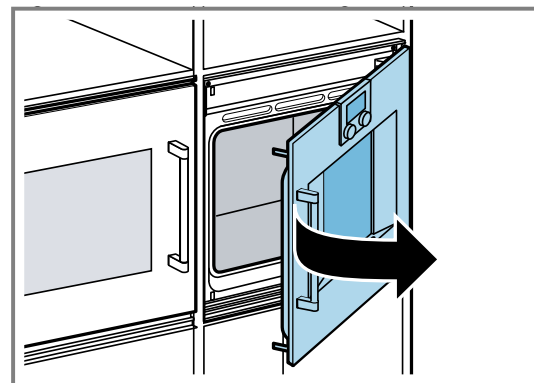


4. Sentrer apparatet.  
Mellom apparatet og tilstøtende møbellfronter må det være en luftespalte på 2 mm.

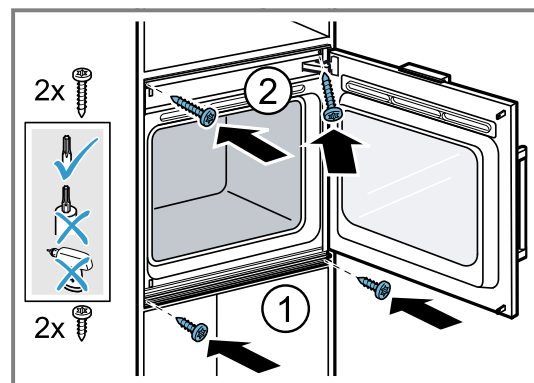
5. Juster apparatet med et vaterpass slik at det står helt i vater.



6. Åpne apparatdøren.



7. Fest apparatet med de vedlagte skruene.
- ▶ Bruk først de nedre skruene til å feste apparatet i skapet ①.
  - ▶ Skru på de to øvre skruene ②.



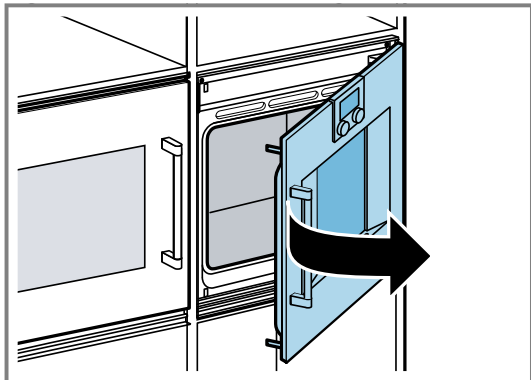
8. Fjern transportsikringen fra døren.

## 24.8 Justering av apparatdøren

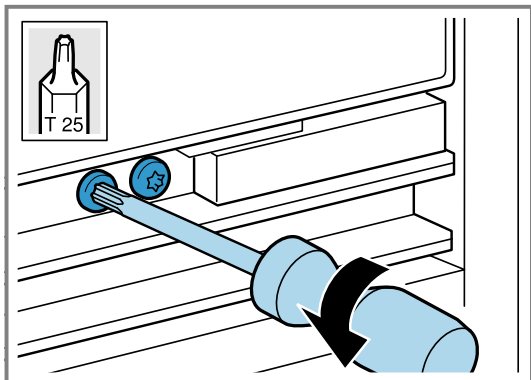
Ovnsdøren er justert ved levering. Det er vanligvis ikke nødvendig med justering.  
Ved behov kan du justere apparatdøren i hengselet, slik at man får et nøyaktig mål på spalten.

## Justere apparatdøren

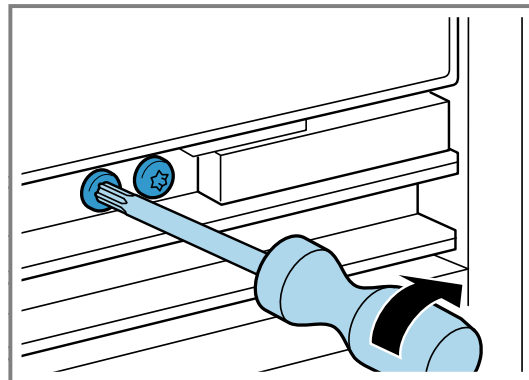
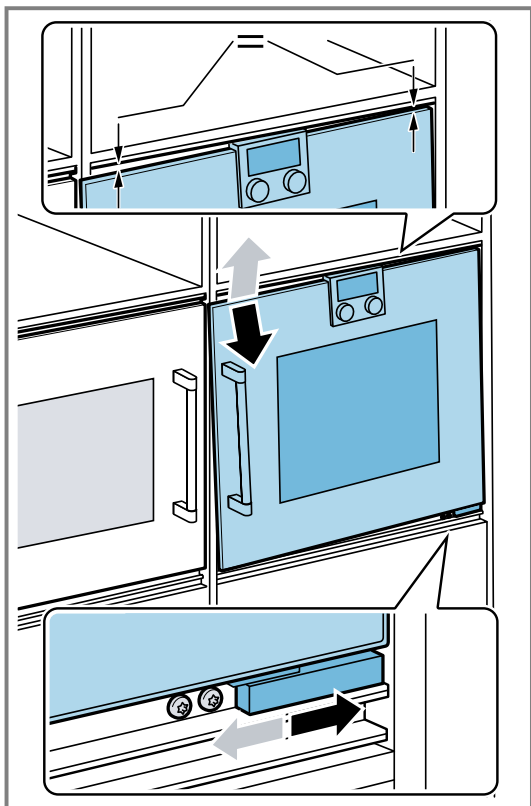
1. Åpne døren.



2. Løsne begge skruene på nedre dørhengsel.



3. Juster døren og trekk til de to skruene.



## 24.9 Kombinere apparatet med kombidampovn

**Forutsetning:** Kombidampovnen er montert.

1. Følg monteringsanvisningen for kombidampovnen.
2. Ved en innbyggingsdybde på 550 mm må vannslan-gene og tilkoblingsledningen plasseres i området for utsparringen på apparathuset.

## 24.10 Kombinere apparat med varmeskuff

### OBS

Skarpe kanter på apparatet kan skade frontdekselet til varmeskuffen.

- ▶ Pass på at frontdekselet til varmeskuffen ikke skades når du skyver inn apparatet.
- ▶ Før du installerer enda et apparat, åpne varmeskuffen, legg en klut over frontdekselet, og lukk varmeskuffen for å beskytte varmeskuffens frontdeksel mot skader.

1. Kombiner kun apparater av samme merke og samme serie.
2. Monter først varmeskuffen.
3. Følg monteringsanvisningen til varmeskuffen.
4. Skyv apparatet inn i innbyggingsskapet oppå varmeskuffen.

## 24.11 Demontere apparatet

1. Koble apparatet fra spenningsforsyningen.
2. Løsne festeskruene.
3. Løft litt på apparatet og trekk det helt ut.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.

The difference is Gaggenau

[gaggenau.com](http://gaggenau.com)

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



9001836499 (050414) REG25  
no