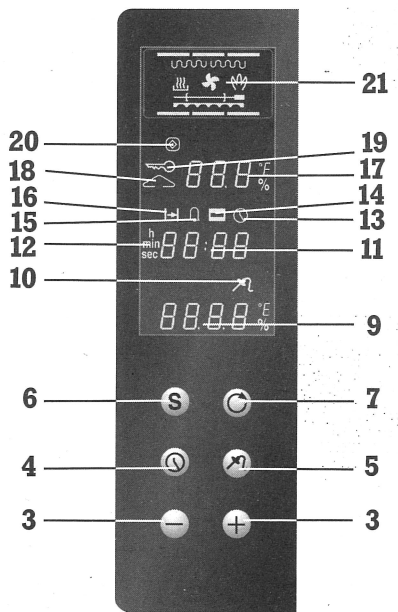
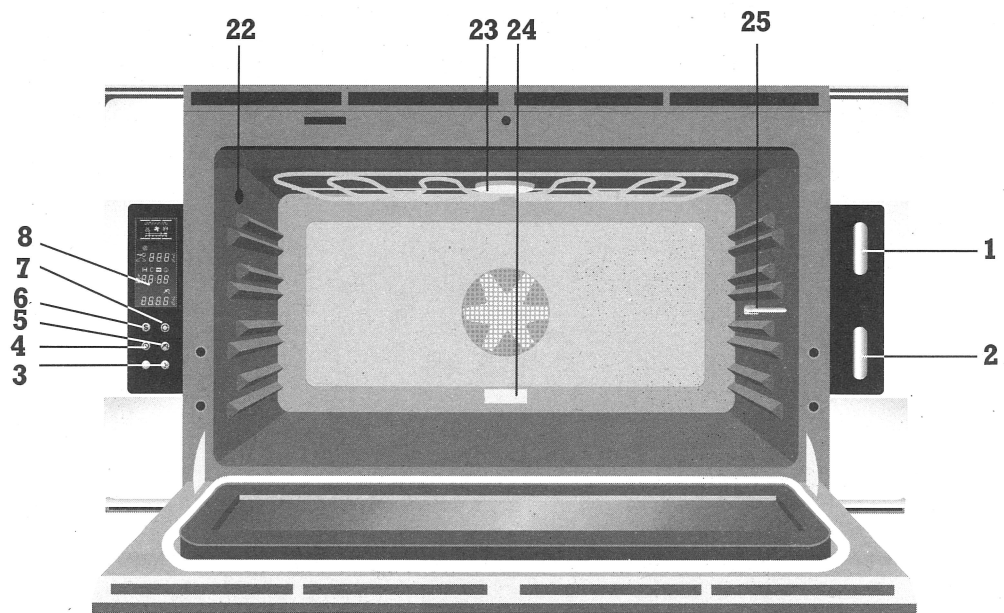


Käyttöohje
Bruksanvisning

EB 388

Kaapistoon asennettava sähköuuni, jossa on pyrolyysipuhdistus
Elektrisk innbygningsovn med pyrolytisk rengjøring

GAGGENAU



FI

Käyttöohje
Sivu 2 - 27

NO

Bruksanvisning
Side 30 - 55

Varustelu

Ohjauspaneeli (oikea ja vasen)

- 1 Lämpötilan valitsin
- 2 Toiminnon valitsin
- 3 PLUS/MIINUS-näppäin
- 4 Toiminnon valitsin
- 5 Ajan valintanäppäin
- 6 Käynnistys/Vaihe-näppäin
- 7 Pyörivän vartaan Päällä/Pois-näppäin
- 8 Sähköinen näyttö

Sähköinen näyttö

- 9 Lämpötilannäyttö
- 10 "Paistilämpömittari"-tunnus
- 11 Ajan näyttö
- 12 "Aikayksikkö"-tunnus
- 13 "Kello"-tunnus
- 14 "Valmistusaika"-tunnus
- 15 "Lyhytkesto/Hälytysaika"-tunnus
- 16 "Jatkuu/Loppu"-tunnus
- 17 Valitun lämpötilan/tehon (°C/%) näyttö
- 18 "Lämpää"-tunnus
- 19 "Luukun lukitus"-tunnus
- 20 "Lapsilukko"-tunnus
- 21 "Toiminto"-tunnus

Varusteet

- 22 Paistilämpömittarin pistorasia
- 23 Yläuunivalo
- 24 Leivinkiven pistorasia
- 25 Pyörivän vartaan lukitus

Sisältö

1. **Tärkeitä neuvoja** sivu 4
2. **Toiminta**
 - 2.1 Yleiskatsaus sivu 5
 - 2.2 Kiertoilma sivu 6 - 7
 - 2.3 Ylä- ja alalämpö sivu 8 - 9
 - 2.4 Grilli sivu 10 - 11
 - 2.5 Paistilämpömittari sivu 12
 - 2.6 Leivinkivi sivu 13
 - 2.7 Pyörivä varras sivu 14
3. **Leivonta- ja paistotaulukko**
 - 3.1 Leivonta- ja paistotaulukko sivu 15
4. **Lyhytkesto** sivu 16
5. **Ajastin**
 - 5.1 Yleistä sivu 17
 - 5.2 Leivonta- ja paistoaika sivu 18
 - 5.3 Hälytysaika sivu 19
 - 5.4 Oikea aika sivu 19
6. **Erikoistoiminnot**
 - 6.1 Ajantasainen lämpötilan näyttö sivu 20
 - 6.2 Virtakatkovarmistus sivu 20
 - 6.3 Lomavarmistus sivu 20
 - 6.4 "Lapsilukko" sivu 21
7. **Itsepuhdistus** (pyrolyysi) sivu 22
8. **Puhdistus ja hoito** sivu 23
9. **Huolto-ohjeita** sivu 24
10. **Tekniset tiedot** sivu 24
11. **Vihjeitä ja kikkoja** sivu 25 - 27

1. Tärkeitä neuvoja

Lue käyttöohje tarkoin ennen kuin uuni otetaan käyttöön.

Tunnus "Lämmitys" **18** ohjauspaneelissa sammuu heti, kun uuni on lämminyt säädettyyn lämpötilaan.

Älä säilytä mitään palavia tavaroita uunissa ja jätä uuniin vain välttämättömät esineet, kun käytät uunia. Paistilämpömittari on otettava uunista grillattaessa.

Katso, ettei uunin pohjaa ole peitetty tai päällystetty alumiinifoliolla, kun se on käytössä.

Hedelmien esimerkiksi sitruunan, luumun jne. hapot on pyyhittävä pois jokaisen leivonnan jälkeen, ettei happo vahingoita uunin emalimaalia.

Varsinkin puhdistettaessa ja grillatessa lämpötila nousee korkeaksi ja lämmittää uuninluukun ja sen kehyksen. Ole varovainen ja pidä lapset loitolla !

Paistilämpömittaria **ei** voida käyttää **yhdessä** pyörivän vartaan kanssa.

Kun sähkölaitteita liitetään verkkoon keittotasojen ja uunien lähellä, täytyy katsoa, etteivät liitännäsjohdot puristu kuuman uuninluukun väliin tai kosketa kuumaa keittotasoa.

Tämä laitetta ei saa puhdistaa höyrypuhdistimella tai korkeapaineella oikosulun vaaran vuoksi !

Mahdollisten toimintahäiriöiden yhteydessä on Sinun ensiksi tarkastettava sulakkeet. Ellei sähkövirran tulossa ole vikaa, ota yhteyttä Gaggenau Serviceen, puh. 90 - 891 872.

Korjauksia saa tehdä vain valtuutettu ammattimies, jotta laitteen turvallisuus pystytään takaamaan.

Mahdollisista vioista, jotka ovat syntyneet, kun tätä käyttöohjetta ei ole noudatettu, ei huoltotakuu vastaa.

Jos uuni on vaurioitunut, sitä ei saa käyttää.

Kun uuni on käytössä pidemmän aikaa voimistuu jäähdytys automaattisesti suojatakseen elektronisia osia ylikuumenemiselta.

Äänitaso lisääntyy silloin.

Jäähdytys voi kytkeytyä päälle tai pois automaattisesti, lyhyeksi ajaksi useita kertoja, kun uuni on kytketty päältä.

Tuuletinjäähdytyksellä on kaksi tehoa.

Se kytkeytyy päälle tai pois automaattisesti ja valitsee oikean jäähdytystehon, myös kun uuni on kytketty pois päältä.

Pidätämme varauksen teknisiin muutoksiin.

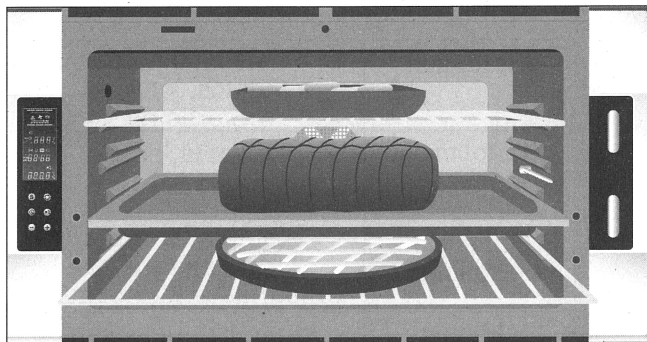
2. Toiminta

2.1 Yleistä

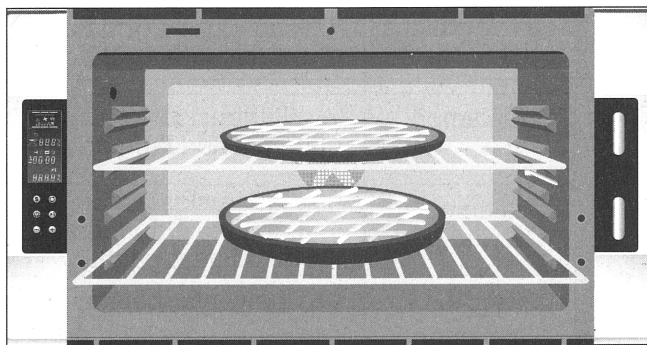
50 % → 150° C
60 % → 180° C
70 % → 210° C
80 % → 240° C
90 % → 270° C
100 % → 300° C

Valitsimen asento 1 (lämpötila)	Valitsimen asento 3 (toiminto)	Lämmitys-järjestelmä	Käyttö
50 - 300° C		Kiertoilma	Leivonta, paisto Sulatus, kuivaus Sterilointi
50 - 300° C		Kiertoilma + alalämpö	Leivonta, paisto
50 - 300° C		Grillaus + kiertoilmalla	Lämpötilaohjattu kiertoilmagrillaus Tehogrillaus kiertoilmalla
50 - 100 %		Grillaus	Teho-ohjattu grillaus
50 - 100 %		Säästögrillaus	Teho-ohjattu grillaus vasemmalla grillillä
50 - 300° C		Alalämpö	Jälkiruskistus tai jälkipaisto alapuolelta
50 - 300° C		Alalämpö + 1/3 ylälämpö	Jälkiruskistus tai jälkipaisto alapuolelta ja osittain päältä
50 - 300° C		Ylä- + alalämpö	Leivonta, paisto
50 - 300° C		Ylälämpö + 1/3 alalämpö	Jälkiruskistus tai jälkipaisto päältä ja osittain alapuolelta
50 - 300° C		Ylälämpö	Jälkiruskistus tai jälkipaisto päältä
50 - 300° C		Leivinkivi	Leivän tai pizzan paistokivi
485° C		Pyrolyysi	Uunin itsepuhdistus

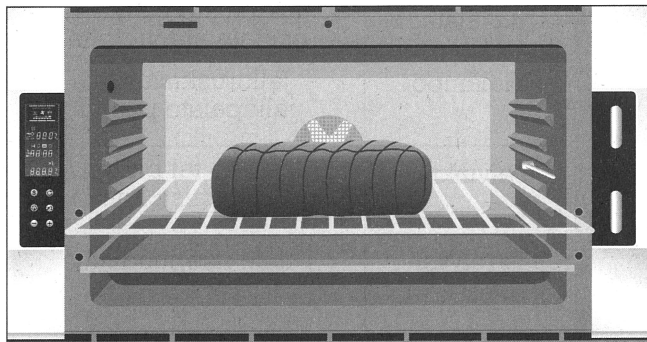
2.2 Kiertoilma



Leivonta kiertoilmalla



Paistaminen kiertoilmalla



Kiertoilma jakaa lämmön nopeasti ja tasaisesti paistettavaan tai leivottavaan.

Samanaikaisesti voidaan paistaa tai leipoa usealla pellillä ilman, että paistokset ottavat makua toisistaan. Kaikki paistetaan tai leivotaan samalla lämpötilalla.

Käännä toiminnon valitsin **2** Kiertoilma-tunnukseen ja lämpötilan valitsin **1** haluttuun lämpötilaan.

Tunnus "Lämpöä" **18** sammuu ohjauspaneelissa heti, kun valittu lämpötila on saavutettu.

Itanteellinen toiminto paistaa samanaikaisesti useita peltejä ja vuokia.

Liha ruskistuu tasaisesti joka puolelta.

Laita liha grilliritilälle tai uunipellille. Paistaessasi grilliritilällä voit käyttää uunipeltiä rasvan keräilyyn ja työntää sen yhtä alemmalle kiskolle.

Sulatus

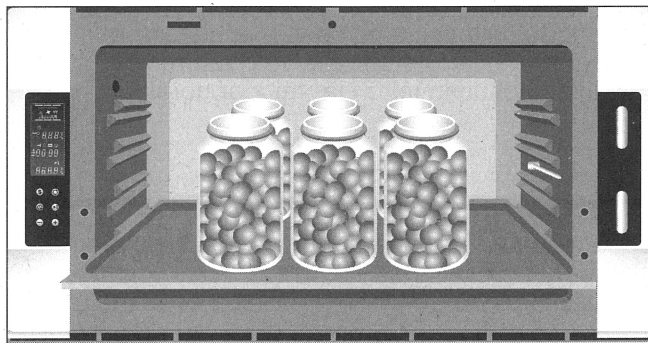
50 °C



50° C:ssa sulavat myös arat pakasteet nopeasti ja varoen.

Laita pakasteet grillirutille. Suositamme käyttämään uunipeltiä, johon sulamisneste kerätään.

Sterilointi



Laita hedelmillä tai vihanneksilla täytetyt lasipurkit (enintään 6 kpl) vedellä täytetylle uunipellille niin, etteivät ne kosketa toisiaan. Lämmitä 175° C:een, kunnes vesi alkaa helmeillä, steriloii sitten

- vihannekset 80 - 100° C:ssa, noin 30 - 60 minuuttia
- hedelmät uunissa, josta virta katkaistu, noin 5 - 15 minuuttia.

Kiertoilma ja alalämpö

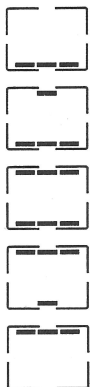


Tässä toiminnossa toimivat alalämpövastus ja tuuletin yhtä aikaa.

Tuuletin jakaa lämmön tasaisesti. Sen lisäksi alhaalta tuotetaan lämpöä. Ruoka paistuu paremmin myös alapuolelta.

Muro- tai voitaikinoista ei tule tällä toiminnolla vetisiä. Tortunpohjat paistuvat hyvin. Toinen taso on tähän paras.

2.3 Ylä- ja alalämpö

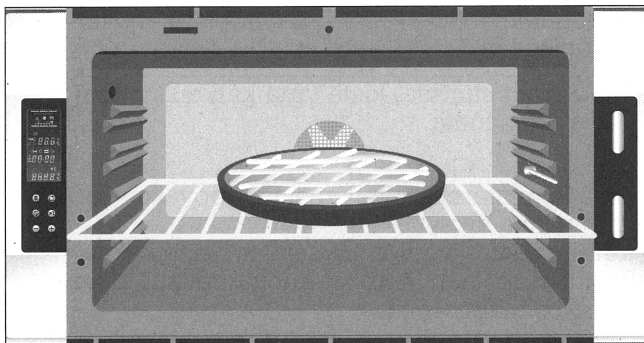


Uuni lämpenee lämmön säteilystä ja johtumisesta. Kaksi lämpövastusta (ylä- ja alalämpö) ovat yhtä aikaa päällä.

Ylä- ja alalämmöllä voidaan leipoa tai paistaa vain yksi paistos kerrallaan. Paras leivonta- ja paistotulos saadaan **toisella** kiskolla alhaalta-päin. Käännä toiminnon valitsin **2** ylä- ja alalämpö-tunnukseen (tavallisin) ja lämpötilan valitsin **1** haluttuun lämpötilaan.

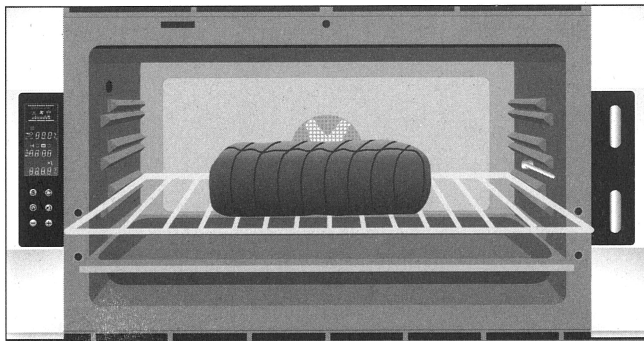
On mahdollista valita myös ylä- ja alalämpö erikseen. Näillä toiminnoilla voidaan ruoka ruskistaa halutusti joko ylä- tai alapuolelta.

Leivonta ylä- ja alalämmöllä



Tällä toiminnolla voidaan uunissa paistaa vain yksi pelti kerrallaan.

Paistaminen ylä- ja alalämmöllä



Laita liha grilliritilälle tai uunipellille. Paistettaessa grilliritilällä voidaan uunipeltiä käyttää rasvankerääjänä ja työntää se yhtä alemmalle kiskolle.

**Leipominen tai paistaminen
ylä/alalämmöllä ja 1/3 lämmöllä**

Toiminnolla Ylälämpö ja 1/3 alalämpö tehdään hyvällä menestyksellä kohokkaita ja gratiineja. Vuokaleivälle ja aroille leivonnaisille, esimerkiksi marengille, suositamme toimintoa Alalämpö ja 1/3 ylälämpö.

Uudet 1/3 ylä- tai alalämmön toiminnot sopivat erityisen hyvin paistoon, kun leivottavaa tai paistettavaa on paiston loppuvaiheessa lämmitettävä erityisesti ylä- tai alapuolelta.

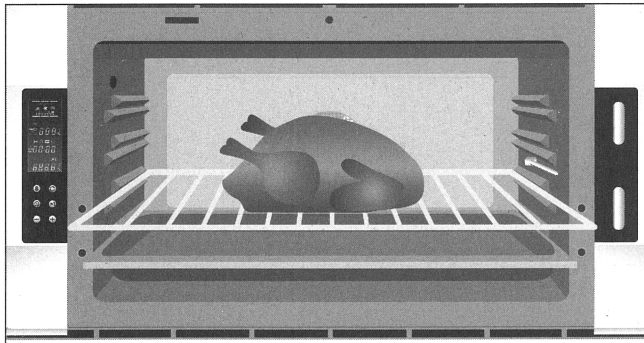
2.4 Grillaus

Tässä uunissa Sinun on mahdollista käyttää useita erilaisia grillausmenetelmiä:

- Lämpötilaohjattu kiertoilmagrillaus (50 - 300° C)
- Lämpötilaohjattu grillaus
- Tehogrillaus (100 %)
- Säästögrillaus

Tehonvalinta 50 - 100 %

Grillatessasi ritilällä työnnä uunipelti uuniin yhtä alemmalle kiskolle.



50 % → 150° C

60 % → 180° C

70 % → 210° C

80 % → 240° C

90 % → 270° C

100 % → 300° C

Käännä valitsin **1** haluttuun lämpötilaan/tehoon. Tehogrillauksessa on lämpötilaksi valittava 100 %. Valitsin **2** on käännettävä vastaavaan asentoon.

Vinkki:

Grillattaessa on uunin luukun oltava kiinni.

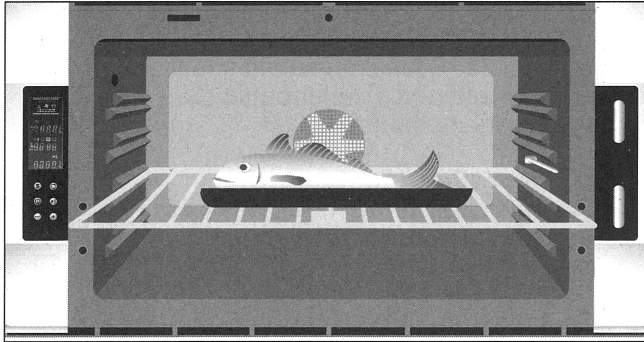
Lämpötilaohjatussa kiertoilmagrillauksessa

lähtee enemmän tai vähemmän infrapunasäteilyä riippuen lämpötilasta (50 - 300° C). Samaan aikaan tuuletin kierrättää lämmintä ilmaa.

Kiertoilmagrillaus jakaa siis tasaisen lämmön joka puolelle, joten ruokaa ei tarvitse kääntää monesti.

Lämpövastus lähettää **lämpötilaohjatussa grillauksessa** lämpötilan valitsimen asennon (50 - 90 %) mukaan enemmän tai vähemmän infrapunasäteilyä.

Käännä grillattavaa !



Säästögrillaus

Tehogrillaus-toiminnossa grilli toimii kovimmalla teholla. Tässä asennossa grillin teho on aina 100 %.

Käännä grillattavaa !

Teho-ohjatussa **säästögrillauksessa** on se etu, että vain grillivastuksen vasen puoli lämpenee. Säästögrillaus on ihanteellinen, kun haluat grillata esimerkiksi paistin.

Käännä grillattavaa!

Käännä lämpötilanvalitsin **1** haluttuun tehoon ja toimintovalitsin **2** asentoon Säästögrillaus.

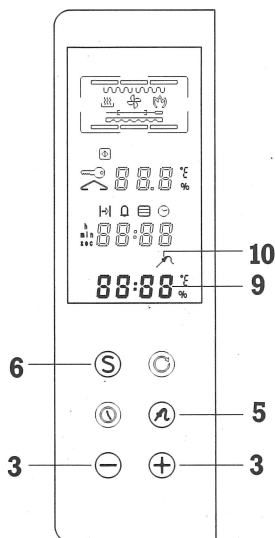
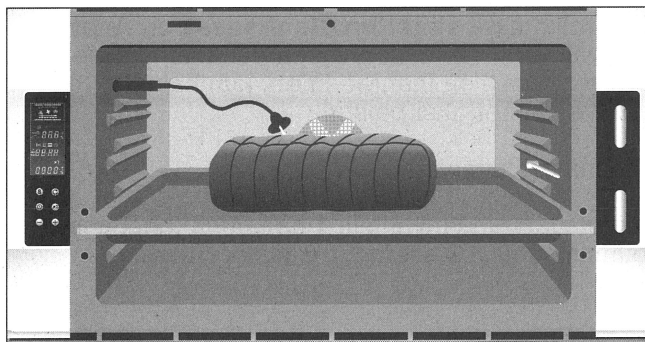
2.5 Paistilämpömittari



Paistilämpömittarilla voidaan mitata tarkka lämpötila lihan sisältä. Lämpötila voidaan valita yksilöllisesti (30 - 99° C) ja asettaa lämpötilanosoittimeen **9**.

Vinkki:

Jos lämpötila lihan sisällä on alle 30° C tai yli 99° C, lämpötilanosoitin **9** vilkkuu.



Laita paistolämpömittarin kärki lihan keskipisteeseen. Työnnä lämpömittarin pistotulppa uunin pistorasiaan **22**. Suojus on silloin käännettävä sivuun. Ajantasainen sisälämpötila (30 - 99° C) näkyy lämpötilanosoittimeessa **9**.

Lihan lämpötilan ohjelmointi:

- I.** Paina lämpömittarin näppäin **5** alas. Lämpötilan tunnus **10** vilkkuu. Näytössä **9** palaa etukäteen ohjelmoitu lämpötila (60° C) tai sitä korkeampi lämpötila.
- II.** Säädä haluttu lihan lämpötila (30 - 99° C) PLUS/MINUS-näppäimellä **3**.
- III.** Paina käynnistysnäppäintä **6**.

Kun valittu lämpötila on saavutettu, kytkeytyy lämmitys pois päältä. Paistilämpötila-tunnus **10** vilkkuu ja samalla kuuluu äänimerkki.

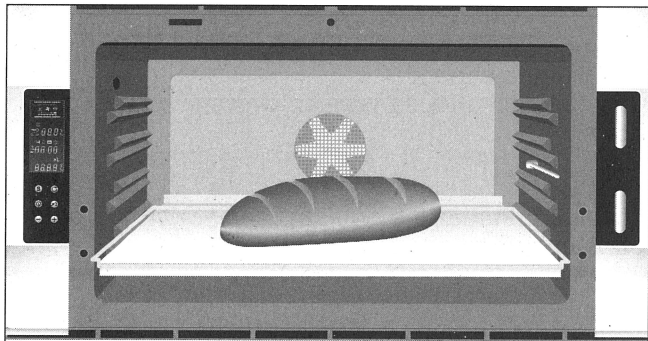
Painamalla mitä tahansa näppäimistä **3 - 7** käynnistyy lämmitys uudelleen ja äänimerkki sammuu. Käännä sen jälkeen lämpötilanvalitsin asentoon 0° C pysäyttääksesi lämmityksen.

Lämpötilataulukko

Paistilämpömittarin lämpötila	
80 - 85° C	Porsas
40 - 50° C	Paahtopaisti
55 - 65° C	Nauta (medium)
65 - 75° C	Nauta (kypsä)
70 - 80° C	Vasikka
80 - 85° C	Lintu
80 - 85° C	Riista
70 - 75° C	Lammas

2.6 Leivinkivi (lisävaruste)

Leivinkivellä saadaan isoon leivinuuniin verrattava paistotulos.



Työnnä lämpövastus uunin takaseinän pistorasiaan **24**. Työnnä ritilä ja leivinkivi uuniin ensimmäiselle kiskolle (alhaalta). Käytä toimitukseen kuuluvaa puulapiota laittaessasi leivottavaa uuniin.

Käännä toiminnon valitsin **2** asentoon  ja lämpötilan valitsin **1** sopivaan lämpötilaan.

Puhdistus

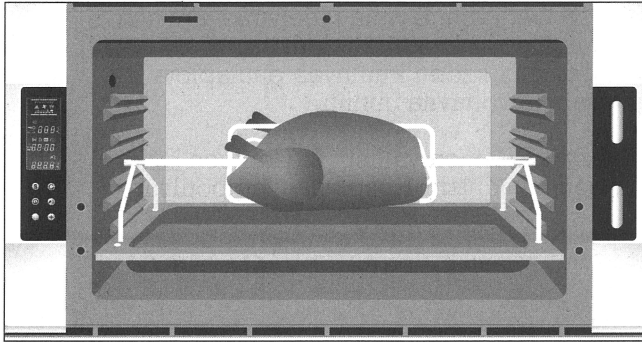
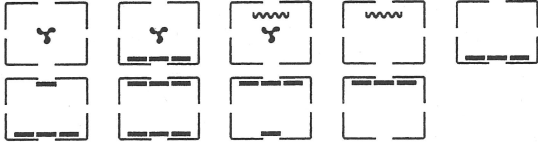
Irrota leivinkivestä pahin lika. Ennen seuraavaa käyttöä leivinkivi pitää kääntää, niin se puhdistuu itsestään. Sen jälkeen voidaan taikinan tähteet poistaa pehmeällä harjalla.

Vinkkejä:

Puhtaaksipoltosta huolimatta voi leivinkiveen ilmestyä pysyviä tahroja. Ne eivät kuitenkaan vaikuta leivonnaisten makuun.

Älä puhdistu leivinkiveä vedellä ja puhdistusaineella.

2.7 Pyörivä varras (lisävaruste)



Voit käyttää toimintoa Pyörivä varras kaikissa toimintoasennoissa.

Työnnä mukana tulleet külmatuet (vasen ja oikea) uunipellin reikiin.

Jaa grillattava tasaisesti pyörivälle vartaalle. Laita varras tukien päälle ja työnnä uunipelti uuniin.

Työnnä vartaan oikea pää uunitilan lukitsimeen **25** ja lukitse se siihen.

Käynnistä ja katkaise vartaan pyörintä näppäimellä **7**.

Vinkki:

Paistilämpömittaria ei voi käyttää Pyörivä varras-toiminnon yhteydessä.

3. Leivonta- ja paistotaulukko

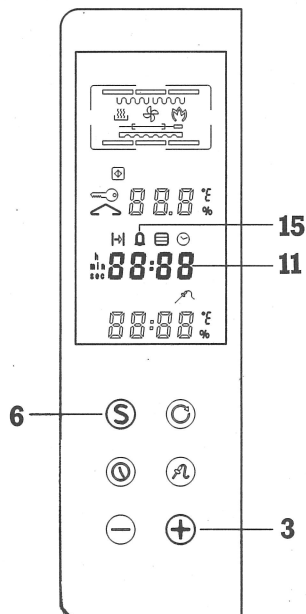
3.1 Leivonta- ja paistotaulukko

Ruokalaji	Kiertoilma (°C)	Ylä- ja alalämpö (°C)	Uunikisko (alhaalta)	Paistoaika (n.t./min) Suositus (Sisälämpö)	Oma
Kakut/leivonn.					
Kääretorttu	180	180 - 190	2.	00:19 - 00:20	
Tortunpohja	165	165 - 175	2.	00:30 - 00:35	
Hiivaleivonnaiset	165	165 - 175	2.	00:30	
Juustokakku, iso	165	165 - 175	2.	01:20 - 01:35	
Juustokakkupala	165	165 - 175	2.	01:00 - 01:10	
Kakut	165		1./2./3.	00:15 - 00:20	
		165 - 175	2.	00:15 - 00:20	
Hedelmäkakku	165	165 - 175	1.	00:45 - 00:50	
Hedelmätorttu	165	165 - 175	2.	00:45 - 00:50	
Sipulipiiras	180	180 - 190	2.	00:25 - 00:30	
Sokerikakku	165	165 - 175	2.	00:55 - 01:00	
Liha					
Possunpaisti (1,5 kg)	220/180 *		2.	01:30 (80° C)	
Paahtopaisti	275/200 *		2.	00:30 - 00:35 (40-50° C)	
- roosa	275/200 *		2.	00:45 - 00:50 (55-65° C)	
- läpikypsä	275/200 *		2.	01:00 - 01:10 (65-75° C)	
Vasikanpaisti	175		2.	01:10 - 01:20	
Lammas	220/180 *		2.	01:10 (75° C)	
Riista					
Kaurispaisti	175 - 200		2.	01:30 - 01:40 (80-85° C)	
Villisika	175 - 200		2.	01:30 - 01:40 (80-85° C)	
Lintu					
Lintu	180		2.	01:00 (90° C)	
Kala					
Kalafilee	200 - 225		2.	00:30 - 00:50	
Kala (1,5 - 2 kg)	200		2.	00:30 - 00:50	

* Suositamme alentamaan lämpötilaa toiseen arvoon noin 20 minuutin kuluttua !

4. Ajastin

Tämä toiminto tarkoittaa, että uuniin voidaan ohjelmoida lyhyt aika, esimerkiksi "munakello". Ohjelmointialue on 00:01 sekunnin ja 23:50 tunnin välillä.



Paina PLUS-näppäintä **3** ottaaksesi ajastimen käyttöön. Ajastin-tunnus **15** vilkkuu. Näytössä **11** näkyy ohjelmoitu aika. Paina käynnistysnäppäintä **6**. Ajastin-tunnus **15** palaa. Näytössä **11** juoksee ajastinaika.

Ajastin aktivoituu myös ilman käynnistysnäppäintä **6**, ellei mitään ohjelmointia tapahdu 5 sekunnissa.

Kun valittu aika juoksee, voidaan oikea kellon-aika nähdä painamalla käynnistysnäppäintä **6**.

Ajastimeen ohjelmoidun ajan mentyä Ajastin-tunnus **15** vilkkuu ja kuuluu merkkiääni, kunnes olet painanut valinnaisesti näppäimiä **3 - 7**.

(Lisätietoa kohdassa 5.1 Yleistä.)

5. Ajan ohjelmointi

5.1 Yleistä

Kaikki aika-arvot ohjelmoidaan ohjauspaneelin näppäimillä **3 - 7** (katso kappaleita 5.2 - 5.4). Oikean ajan asettaminen kerrotaan seikkaperäisesti kappaleessa 5.4. Aika asetetaan optisten ja äänimerkkien avulla.

- Lyhyt matala ääni: aikaa ollaan asettamassa
- Lyhyt korkea ääni: ajan ohjelmointi valmis
- Toisiaan seuraavat matalat äänet: ohjelmoitu aika-arvo on saatu kiinni; vahvistusta odotetaan
- Vilkkuva tunnus näytössä: ohjelmointia tai vahvistusta odotetaan
- Yhdysviiva näytössä: mitään aika-arvoa ei ole ohjelmoitu.

POISTAMINEN: painamalla yhtä aikaa PLUS- ja MIINUS-näppäimiä.

Valittu ajan ohjelmointi voidaan kytkeä toimintaan 10 sekunnissa painamalla Kello-näppäintä **4**.

Jos PLUS- tai MIINUS-näppäintä **3** painetaan tällä aikaa, valittu aika muuttuu. Lopetus tapahtuu käynnistysnäppäimellä **6** tai poistamalla edellä kuvatulla tavalla.

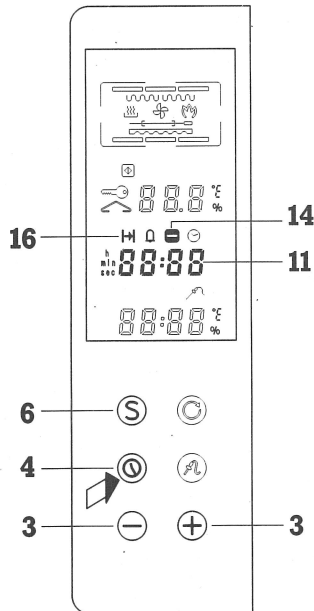
Haluttu toiminto voidaan valita ennen ohjelmointia tai sen jälkeen toiminnonvalitsimilla **1** ja **2**.

Kun ohjelmoitu aika on kulunut, vastaava tunnus vilkkuu. Ohjelmoitu paisto- tai valmistusajan lämmitys loppuu silloin. Vahvistamalla näppäimillä **3 - 7** vapautetaan uudelleen valittu toiminto.

5.2 Leivonta- ja paistoaika

- Keston ohjelmointi

- I. Paina ajanvalintanäppäintä **4** kerran. Keston tunnus **16** ja paistoaajan tunnus **14** vilkkuvat. Ajan näyttö **11** näyttää yhdysviivaa tai sen hetken oikeaa aikaa.
- II. Paina PLUS- tai MIINUS-näppäintä **3** valitaksesi halutun pituisen ajan.
- III. Paina käynnistysnäppäintä **6**. Tunnus **16** sammuu, tunnus **14** palaa.
- IV. Kun valittu aika on kulunut, tunnus **14** vilkkuu. Samaan aikaan kuuluu äänimerkki niin kauan, kun jokin näppäimistä **3 - 7** painetaan alas.



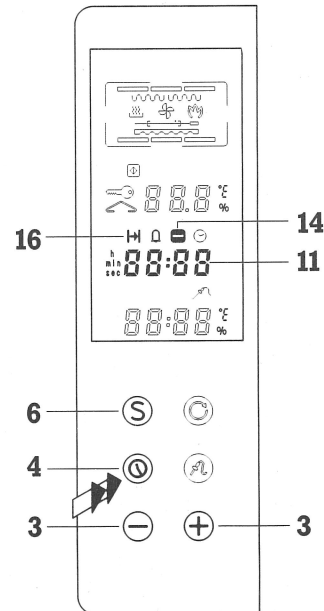
- Lopetusajan ohjelmointi

- I. Paina ajanvalintanäppäintä **4** kaksi kertaa. Lopetustuunus **16** ja valmistusajan tunnus **14** vilkkuvat. Ajan näyttö **11** näyttää yhdysviivaa tai oikeaa aikaa.
- II. Paina PLUS- tai MIINUS-näppäintä **3** valitaksesi halutun ajan.
- III. Paina käynnistysnäppäintä **6**. Tunnus **16** sammuu, tunnus **14** palaa.
- IV. Kun ohjelmoitu lopetusaika on mennyt, tunnus **14** vilkkuu. Samaan aikaan kuuluu äänimerkki.

Kun painetaan jotakin näppäimistä **3 - 7** äänimerkki loppuu ja lämmitys alkaa uudelleen. Käännä lämpötilanvalitsin asentoon 0° C.

- Keston ja katkaisuaajan ohjelmointi

tekee mahdolliseksi aloittaa ja lopettaa leipominen tai paistaminen poissa ollessasi. Seuraa ohjeita luvusta 5.2.



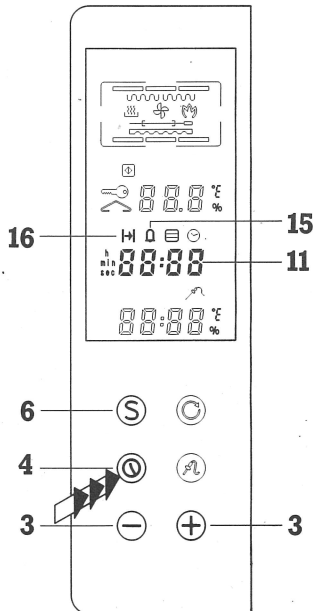
5.3 Hälytysajan ohjelmointi

Merkkiäni voidaan käynnistää mihin vuorokaudenaikaan tahansa.

- I. Paina kolme kertaa ajanvalintanäppäintä **4**. Lopetustunnus **16** ja hälytysajan tunnus **15** vilkkuvat. Ajan näyttö **11** näyttää yhdysviivaa tai oikeaa aikaa.
- II. Paina PLUS- tai MIINUS-näppäintä **3** valitaksesi halutun aika-arvon.
- III. Paina käynnistysnäppäintä **6**. Tunnus **16** sammuu, tunnus **15** palaa.
- IV. Kun ohjelmoitu lopetusaika on mennyt, tunnus **15** vilkkuu. Samalla kuuluu äänimerkki.

Äänimerkki loppuu, kun painat jotakin näppäimistä **3 - 7**.

(Lisätietoa on kappaleessa 5.1 Yleistä.)

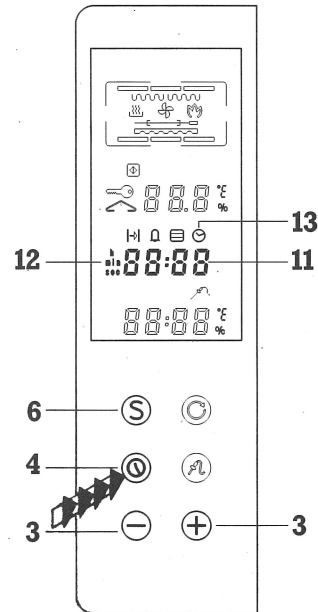


5.4 Oikea aika

- I. Paina ajanvalintanäppäintä **4** neljä kertaa. Kellon tunnus **13** vilkkuu. Ajan näyttö **11** näyttää oikeaa aikaa.
- II. Paina PLUS- tai MIINUS-näppäintä **3** asettaaksesi täsmälleen oikean virallisen ajan.
- III. Paina käynnistysnäppäintä **6**. Aikayksikön tunnus **12** palaa.

Vinkki:

Uudelleen verkkoon liitettäessä tai pitkähkön sähkökatkon jälkeen näkyy ajan näytössä **11** oikeana aikana 8:00.

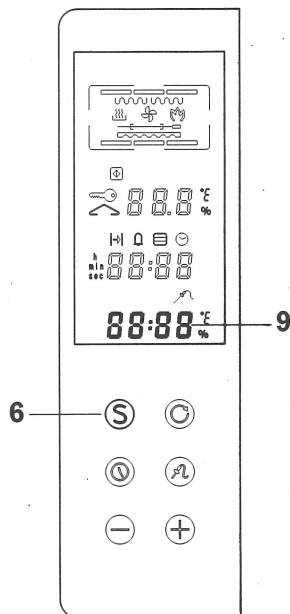


6. Erikoistoiminnot

6.1 Ajantasainen lämpötilan näyttö

Paina käynnistysnäppäintä **6**. Näyttö **9** näyttää lyhyen aikaa lämpötilaa uunitilassa. Näin voit vertailla ohjelmoituja lämpötila-arvoja todellisiin lämpötiloihin lämmityksen tai paiston aikana.

Uunin ollessa käytössä pitkään on normaalia, että lämpötilat vaihtelevat 5° C yli tai alle ohjelmoidun lämpötilan.



6.2 Virtakatkovarmistus

Kun uuni on käytössä, ei lämmitys käynnisty virtakatkon jälkeen sittenkään, kun vika on saatu korjattua.

Tämä käy ilmi yhdysviivasta lämpötilan näytössä **17** ja äänimerkistä, joka jatkuu kunnes lämpötilanvalitsin **1** on käännetty OFF-asentoon.

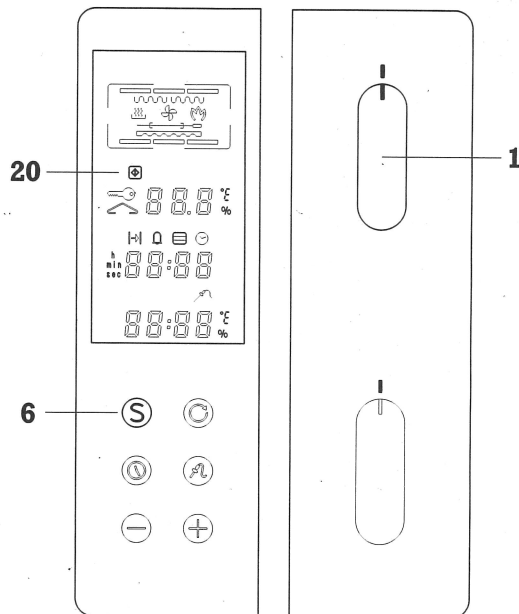
Uuni täytyy ohjelmoida uudelleen.

6.3 Lomavarmistus

Uunin lämmitysjärjestelmä sulkeutuu 12 tunnin kuluttua, ellei sitä käytetä. Oikean ajan ohjelmointia tämä toiminto ei koske.

6.4 Lapsilukko

Lapsilukko estää uunin kääntämisen päälle vahingossa.



- Uunin käytön estäminen

- I. Pidä käynnistysnäppäintä **6** alas painettuna.
- II. Kytke uuni pois käytöstä lämpötilanvalitsimella **1**.

Lapsilukko-tunnus **20** vilkkuu. Nyt valitsimia voidaan painella mielivaltaisesti ilman, että lämmitys käynnistyy.

- Uunin käytön vapauttaminen

- I. Pidä käynnistysnäppäintä **6** alas painettuna.
- II. Kytke uuni käyttöön lämpötilanvalitsimella **1**.

Lapsilukko-tunnus **20** sammuu.

7. Itsepuhdistus (pyrolyysi)

Tässä toiminnossa poltetaan pinttynytkin lika noin 485° C:n lämpötilassa.

Tuhka voidaan pyyhkiä uunista helposti kostealla rievulla.

Kovasti likaantuneesta uunista suositamme poistamaan pahimman lian ennen pyrolyysia !

Vinkki:

Joka kerta ennen pyrolyysia täytyy luukun tiivisteet, luukun sisäpinta ja lasi puhdistaa käsin.

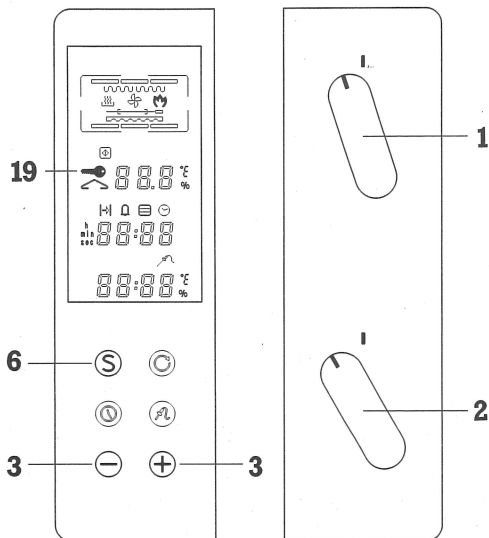
Turvallisuutesi vuoksi uunin luukku lukittuu automaattisesti 300° C:ssa. "Luukun lukitus"-tunnus **19** palaa. Uunivalo sammuu. Uunin jäähtyttyä 300° C:een luukku aukeaa jälleen ja tunnus **19** sammuu.

(Katso kappaletta Tärkeitä neuvoja)

Vinkki:

Pyrolyysin yhteydessä luukun lukitseminen ja avaaminen kestää noin 30 sekuntia. Tänä aikana vilkkuu Luukun lukitus-tunnus.

Älä yritä avata luukkua lukituksen tai avaamisen ollessa menossa.



Pyrolyysin käynnistäminen

- I.** Ota uunista pois kaikki irto-osat kuten esimerkiksi leivinpelti, grilliritilä, uunipelti, lämpömittari, leivinkivi ja pyörivä varras !
- II.** Sulje uuninluukku.
- III.** Käännä lämpötilan valitsin **1** 485° C:een ja toiminnonvalitsin **2** asentoon Pyrolyysi. Ajastimen ohjelmointi aktivoidaan. Sopiva aika: 2:00 tuntia.
Jos likaantuminen on voimakasta, suosittelemme nostamaan pyrolyysin kestoaikaa 3 tuntiin.
- IV.** Ohjelmoi ajastin PLUS- tai MIINUS-näppäimellä **3** likaisuuden mukaan. Ohjelmointialue on 1:00 - 3:00 tuntia.
- V.** Paina käynnistysnäppäintä **6** ja pyrolyysi käynnistyy.
Haluttaessa voidaan pyrolyysi siirtää päätty-mään automaattisesti myöhemmin lisäohjel-moinnilla. Menossa olevan pyrolyysin aikaa voidaan aina tarkkailla tai muuttaa (esimer-kiksi jatkaa).

Kun pyrolyysi on valmis, vilkkuu valmistusa-jan tunnus **14**. Ajastin katkaisee lämmityksen automaattisesti.

Vilkkuminen voidaan lopettaa painamalla jotakin näppäimistä **3 - 7** tai valitsemalla **0** lämpötilanvalitsimeen **1**. Jos käynnistysnäppäintä **6** tuolloin painetaan, näkyy jälleen ehdotettu aika 2:00. Painamalla uudelleen käynnistysnäppäintä **6** voidaan pyrolyysi jälleen käynnistää.

8. Puhdistus ja hoito

- Uunissa on oma uunitilan puhdistusohjelma "Pyrolyysi" (katso kappaletta 7 Pyrolyysi).
- Puhdista ohjauspaneeli, lasipinnat ja valitsimet sienellä ja miedolla tiskiaineliuoksella ja kuivaa ne sitten kuivalla, pehmeällä rievulla. Älä käytä hankausjauheita ! Ruostumatonta terästä oleva etupuoli pitää puhdistaa erikoisesti ruostumattomalle teräkselle tarkoitettulla puhdistusaineella.
- Tätä uunia ei saa puhdistaa höyrypesimellä tai korkeapaineella. On olemassa oikosulun vaara !
- Ajastimen näytön suositamme puhdistamaan vain lämpimällä vedellä tai miedolla tiskiaineliuoksella ja pehmeällä rievulla.
- Puhdista lisävarusteet pelkästään lämpimällä vedellä, jos mahdollista.
- Uunitilasta pitää puhdistaa pahin lika aina paistamisen jälkeen ja rasvantähteet pitää pyyhkiä sieltä pois.
- Poista paistinkivestä pahin lika. Käännä se ennen seuraavaa käyttöä, niin se puhdistuu itsestään. Taikinan tähteet voidaan harjata pois pehmeällä harjalla. Älä pese leivinkiveä vedellä (katso kappaletta 2.6 leivinkiven puhdistus).

9. Huolto-ohjeita

Ellei uunivalo toimi, on hehkulamppu vaihdettava. Sen voit tehdä itse helposti. Lamppuja (tuotenumero oikealla) on Gaggenau Servicessä, puh. 90 - 891 872, tai ammattiliikkeissä. Suositamme käyttämään vain näitä lamppuja.

Irrota sulake.

- Lampun vaihto 23:

Irrota kaksi ruuvia ristipääruuvimeisselillä. Ota kehys laseineen pois irrottaen alaspäin. Painamalla kontaktijousta lamppu voidaan painaa alaspäin ja irrottaa. Asenna uusi lamppu paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

10. Tekniset tiedot

Lämpöteho:

Infragrilli	3700 W
Kiertoilmavastus	1500 W
Ylälämpö	1300 W
Alalämpö	1600 W
Leivinkivi	3200 W
Virtaliitäntä enintään	4400 W
Pyrolyysi	5300 W

Mitat (leveys x korkeus x syvyys):

Ulkomitat	890 x 480 x 570 mm
Sisämitat	620 x 350 x 400 mm

Varaosien tilaaminen:

Seuraavia varaosia voidaan tilata alla olevilla numeroilla:

Paistopelti	2.4236.34
Paistoallas	2.4336.35
Aukollinen grilliritilä	3.4238.02
Aukoton grilliritilä	3.4238.56
Uunipelti	2.4263.41
Paistilämpömittari	3.4171.13
Pyörivä varras DS 070-062 (lisävaruste)	
230 V:n leivinkivi PS 075-001 (lisävaruste)	
400 V:n leivinkivi PS 075-002 (lisävaruste)	
Hehkulamppu	3.4336.18

11. Vihjeitä ja kikkoja

leivottaessa

Mitä on tehtävä jos ... ?	Ratkaisu !
...kakku on pellillä alta liian vaalea?	Laita kakku syvemmälle uuniin ja ota sieltä pois kaikki esineet, joita ei käytetä!
...kakku on vuossa alta liian vaalea?	Älä laita vuokaa uunissa pellille vaan ritilälle!
...kakku tai leivonnainen on alapinnalta liian tumma?	Laita kakku tai leivonnainen uunissa ylemmäksi!
...kakku on liian kuiva?	Nosta vähän uunin lämpötilaa. Lämmitä uuni etukäteen!
...kakku on sisältä liian löysä tai taikinainen tai liha ei ole kypsytynyt sisältä?	Valitse vähän alhaisempi leivonta- tai paistolämpötila. Ota huomioon, että leivonta- ja paistoaikojia ei voida lyhentää korkeammassa lämpötilassa. On parempi valita vähän pitempi leivonta- tai paistoaika, jotta taikina kypsyy pitemmän aikaa!
...vuokakakku tulee takaosastaan liian tummaksi, kun käytän kiertoilmaa?	Älä laita vuokaa suoraan uunin takaseinän eteen vaan uunin keskelle!
...kakku painuu kasaan?	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai valitse 10° C alempi lämpötila. Noudata reseptissä annettuja kääntöaikoja. Älä avaa uunin luukkua liian aikaisin!
...kakku on keskeltä liian korkea ja matalampi reunoilta?	Älä voitele vuoan reunoja. Irrota kakku varovasti veitsellä, kun se on kypsä!
...kakusta tulee liian tumma päältä?	Työnnä kakku syvemmälle uuniin, valitse alempi lämpötila ja anna sen olla uunissa vähän pitempään!
...kakusta tulee alta liian tumma?	Laita kakku uunissa ylemmäksi ja valitse ensi kerralla alempi lämpötila!
...hedelmäkakku jää alta liian vaaleaksi ja hedelmämehu valuu yli?	Käytä seuraavalla kerralla syvempää paistopeltiä!
...kakku on alta liian kuiva?	Pistele kypsään kakkuun pieniä reikiä hammastikulla. Kaada sen päälle hedelmämehua tai alkoholia. Valitse seuraavalla kerralla 10° C korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa!
...leipä tai kakku näyttää ulkoa hyvältä (kypsältä) mutta on sisältä taikinainen (vesijuovainen)?	Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista vähän pitempään alemmassa lämpötilassa. Jos kakussa on kostea täyte, paista pohja ensin, ripottele sille mantelia tai korppujauhoa ja levitä sitten täyte. Noudata reseptiä ja paistoaikoja!
...olen leiponut useammalla pellillä ja leivonnaisista tulee yläpellillä tummempia kuin alapellillä?	Valitse vähän alempi lämpötila niin leivonnaisesta tulee tasaisemman ruskeita. Samaan aikaan uuniin pantujen pellillisten ei tarvitse valmistua samanaikaisesti. Anna alapellillisten paistua 5 - 10 minuuttia pitempään tai laita ne uuniin aikaisemmin!
...kakut eivät irtoa pelliltä?	Laita pelti vähäksi aikaa uuniin ja ota kakut sitten heti pois pelliltä!
...kakku ei irtoa, kun kumoan vuoan?	Irrota reuna varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudestaan ja kostuta vuokaa useampaan kertaan märällä, kylmällä rievulla. Voitele vuoka hyvin seuraavalla kerralla ja sirottele siihen korppujauhoa.

Paistettaessa ja grillattaessa

...paistista on tullut tumma ja kuori on osittain palanut?	Tarkista pellin korkeus ja uunin lämpötila!
...paisti näyttää hyvältä, mutta liemi on palanut?	Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja lisää enemmän nestettä!
...paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä?	Valitse seuraavalla kerralla isompi paistoastia ja käytä vähemmän nestettä!
...taulukossa ei ole tietoja paistin painosta?	Valitse ohje lähimmän alemman painon mukaan ja jatka aikaa!

Lisää vihjeitä ja kikkoja...

- Voit käyttää mitä tahansa lämmönkestävää astiaa. Laita astia keskelle ritilää. Suuriin paisteihin voit käyttää myös paistopeltiä. Nosta uunista juuri ottamasi lasiastia kuivalle keittiöpyyhkeelle tai ritilälle äläkä kylmälle tai märälle alustalle. Lasi voi mennä rikki.
- Jos haluat leipoa oman reseptisi mukaan, on Sinun verrattava sitä taulukon vastaavaan reseptiin.
- Työnnä tikku sokerikakun yläosaan 5 - 10 minuttia ennen annetun paistoajan päättymistä ja tarkista, että se on läpikypsä. Ellei tikkuun tartu taikinaa, kakku on kypsä.
- Suositamme käyttämään tummia metallivuokia. Kiertoilmalla voit käyttää myös kirkkaita vuokia. Siinä tapauksessa paisto-aika pitenee.
- Kypsytystaulukon arvot koskevat esilämmitettyä uunia. Lämpötila ja aika riippuu määrästä ja taikinan koostumuksesta. Sen takia taulukossa on annettu lämpötila-alueet. Suositamme aloittamaan ensimmäisellä kerralla alimmasta lämpötilasta ja nostamaan sitä tarvittaessa seuraavalla kerralla. Muista että alemmassa lämpötilassa tulee tasaisempi paistotulos.
- Paistin lopputulos riippuu lihalajista ja sen laadusta. Lisää 2 - 3 ruokalusikallista nestettä, jos liha on vähärasvaista, 8 - 10 ruokalusikallista patapaistitiin, koosta riippuen. Käännä isot paistit puolen paistoajan jälkeen. Kun paisti on valmis, pitää se levätä 10 minuttia uunissa, josta virta on katkaistu, luukku kiinni.
- Grillaa aina uunin luukku kiinni. Grillipalojen pitää olla niin tasapaksuja kuin mahdollista, vähintään 2 - 3 cm niin, että ne ruskistuvat tasaisesti ja jäävät mehukkaiksi. Paisti pitää grillata aina ilman suolaa. Laita grillipalat suoraan ritilälle. Jos grillattavana on vain yksi lihanpala, on se laitettava keskelle ritilää, jotta saadaan paras lopputulos.
- Työnnä ensimmäiseen uraan paistopelti keräämään lihamehua. Silloin uuni ei likaannu niin pahoin.
- Jos grillattava tai leivottava on nestepitoista, voi syntyä paljon vesihöyryä. Avaa uunin luukku 1 - 2 kertaa lyhyeksi aikaa ja varovasti ja päästä höyry ulos. Silloin ei uuniin tai keittiökaluksesiin muodostu tippuvaa vettä.
- Käännä grillipalat, kun kaksi kolmasosaa taulukossa annetusta ajasta on kulunut.
- Huomaat kenties, että grillattaessa grillivastus kytkeytyy päälle ja pois automaattisesti. Se on normaalia. Se, kuinka usein tämä tapahtuu, riippuu valitsemastasi tehoasennosta.
- Lintu tulee erityisen rapean ruskeaksi, jos voitelet tai valelet sitä paistoajan loppupuolella voilla, suolavedellä, siitä tippuneella rasvalla tai appelsiinimehulla.
- Pistele ankan tai hanhen siipien alla olevaan nahkaan reikiä, jotta rasva pääsee virtaamaan pois.
- Grillaa paistit aina ilman suolaa !

Näin säästät energiaa

- Käytä tummia paistovuokia, koska ne sitovat lämpöä paremmin.
- Pitkillä paistoajoilla voit katkaista virran uunista 5 - 10 minuuttia ennen paistoajan päättymistä ja käyttää jälkilämmön hyväksesi loppuunkypsytyksessä.
- Jos leivot useampia kakkuja, älä pane niitä omille tasoilleen uunissa vaan vierekkäin.
- Käyttämällä useahkosti kiertoilmaa vähennät uunin likaantumista.

Puhdistus ja hoito

- Älä käytä naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita tai teräviä esineitä.
- Älä raaputa pois kiinni palaneita ruoantähteitä, vaan pyyhi ne pois kostealla rievulla ja astianpesuaineella.
- Älä käytä erikoispuhdistusaineita, kuten esimerkiksi sumutteita, alumiini- ja muoviosiin.
- Älä käytä kuumaa astianpesuliuosta emalin ja lasin puhdistamiseen.
- Älä käytä tavallisia jaloteräksen puhdistusaineita jaloteräspintoihin, koska ne voivat ättää jälkensä niihin. Älä käytä myöskään hiovia sieniä kuten "karhunkieltä". Puhdista pinnat tavallisella astianpesuaineella ja pehmeällä, kostealla rievulla tai säämiskällä.
- Älä käytä peililasiedustan puhdistamiseen syövyttäviä aineita ja hiovia sieniä. Käytä tavallista ikkunanpesuainetta ja pehmeää, kosteaa riepua tai säämiskää. Älä suihkuta ainetta ohjauspaneeliin.
- Noudata hellan puhdistuksessa käyttöohjetta.
- Puhdista hella mieluiten aina käytön jälkeen, varsinkin tehtyäsi paistia tai grillattuasi. Silloin vältyt siltä, että tähteet palavat kiinni. Moneen kertaan kiinni palaneet tähteet on vaikea saada pois.
- Kun uunin sisäpuoli on likaantunut, voit pestä sen uunin ollessa lämmin kuumalla astianpesuliuksella ja jättää luukku auki kuivumaan.
- Älä käytä höyrypesuria - oikosulun vaara !

Utstyr

Kontrollpanel (høyre og venstre)

- 1 Temperaturvalg
- 2 Funksjonsvalg
- 3 Knapp PLUSS/MINUS
- 4 Funksjonsvalg
- 5 Knapp Valg av tid
- 6 Knapp Start/Status
- 7 Knapp PÅ/AV roterende grillspyd
- 8 Elektronisk display

Elektronisk display

- 9 Visning av aktuell temperatur
- 10 Symbol "Steketermometer"
- 11 Tidsangivelse
- 12 Symbol "Tidsenhet"
- 13 Symbol "Klokke"
- 14 Symbol "Tilberedningstid"
- 15 Symbol "Korttid/Alarmtid"
- 16 Symbol "Varighet, Slutt"
- 17 Visning av innstilt temperatur/effekt (°C/%)
- 18 Symbol "Oppvarming"
- 19 Symbol "Dørlås"
- 20 Symbol "Barnesikring"
- 21 Symbol "Funksjon"

Utstyr

- 22 Uttak til steketermometer
- 23 Ovnsbelysning (øvre)
- 24 Kontakt til bakesten
- 25 Låseanordning til dreibart grillspyd

Innhold

- 1. Viktige råd** side 32
- 2. Funksjon**
 - 2.1 Oversikt side 33
 - 2.2 Varmluft side 34 - 35
 - 2.3 Over- og undervarme side 36 - 37
 - 2.4 Grill side 38 - 39
 - 2.5 Steketermometer side 40
 - 2.6 Bakesten side 41
 - 2.7 Roterende grillspyd side 42
- 3. Bake- og steketabell**
 - 3.1 Bake- og steketabell side 43
- 4. Korttid** side 44
- 5. Klokke**
 - 5.1 Generelt side 45
 - 5.2 Bake- og steketider side 46
 - 5.3 Alarm side 47
 - 5.4 Tid side 47
- 6. Spesialfunksjoner**
 - 6.1 Visning av aktuell temperatur side 48
 - 6.2 Sikring ved strømbrudd side 48
 - 6.3 Sikring ved ferie side 48
 - 6.4 Barnesikring side 49
- 7. Selvrens** (pyrolytisk rengjøring) side 50
- 8. Rengjøring og vedlikehold** side 51
- 9. Serviceråd** side 52
- 10. Tekniske Data** side 52
- 11. Tips og råd** side 53 - 55

1. Viktige råd

Les bruksanvisningen nøye før ovnen tas i bruk.

Symbolet "Oppvarming" **18** på kontrollpanelet slukker så snart innstilt temperatur er oppnådd.

Brennbart materiale må ikke oppbevares i ovnen. Under bruk skal kun nødvendig utstyr benyttes i ovnen. Steketermometeret må fjernes fra ovnen ved grilling.

Påse at ovnsbunnen ikke er tildekket av aluminiumsfolie når ovnen er i drift.

Fruktsaft, f.eks. fra sitroner, plommer etc. bør fjernes etter hver baking slik at syren ikke setter flekker i ovnens emalje.

Høye temperaturer som varmer opp dør og ramme oppstår, særlig ved grilling. Vær forsiktig og hold barn på avstand !

Steketermometeret kan **ikke** benyttes i **kombinasjon** med grillspyd-funksjon.

Ved tilkobling av elektriske apparater i nærheten av kokeplater og ovner, må man påse at tilkoblingskabler ikke kommer i klem i den varme ovnsdøren.

Denne ovnen må ikke rengjøres med damprengjøringsapparat eller med trykkvann - fare for kortslutning !

Ved eventuelle funksjonsforstyrrelser kontrolleres først sikringene. Hvis feilen ikke ligger her, må Gaggenau Service, telf. 32 72 00 55, kontaktes.

Reparasjoner må kun utføres av autorisert fagmann for å garantere ovnens sikkerhet.

Brukeren er selv ansvarlig for riktig bruk og vedlikehold av ovnen.

Ved evt. feil som oppstår ved at denne bruksanvisning ikke er fulgt, gjelder ikke garantiservice.

Er ovnen skadet må den ikke brukes.

Når ovnen er i bruk i lengre tid, forsterkes avkjølingen automatisk for å beskytte de elektroniske delene fra overoppheting. Lydnivået øker.

Avkjølingen kobles automatisk av og på i korte perioder flere ganger også etter at ovnen er slått av.













Vifteavkjølingen har to trinn. Den kobles automatisk av og på, og velger riktig trinn for kjøling, selv når ovnen er slått av.

Med forbehold om tekniske endringer.

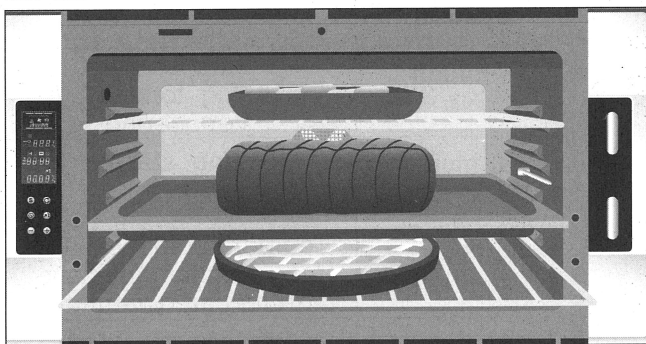
2. Funksjon

2.1 Oversikt

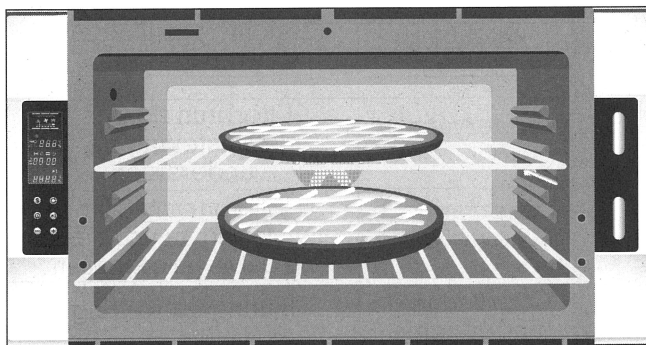
50 % → 150° C
60 % → 180° C
70 % → 210° C
80 % → 240° C
90 % → 270° C
100 % → 300° C

Bryterinnstilling 1 (temperatur)	Bryterinnstilling 2 (funksjon)	Oppvarmings-system	Bruk
50 - 300° C		Varmluft	Baking, steking, tining, tørking, sterilisering
50 - 300° C		Varmluft + undervarme	Baking, steking
50 - 300° C		Grilling + varmluft	Temperaturstyrt grilling med varmluft, Intensivgrilling med varmluft
50 - 100 %		Grilling	Effektstyrt grilling
50 - 100 %		Økonomigrilling	Effektstyrt grilling med venstre grill
50 - 300° C		Undervarme	Etterbruning eller ettersteking fra undersiden
50 - 300° C		Undervarme + 1/3 overvarme	Etterbruning eller ettersteking fra undersiden og delvis fra oversiden
50 - 300° C		Overvarme + undervarme	Baking og steking
50 - 300° C		Overvarme + 1/3 undervarme	Etterbruning eller ettersteking fra oversiden og delvis fra undersiden
50 - 300° C		Overvarme	Etterbruning eller ettersteking fra oversiden
50 - 300° C		Bakesten	Bakesten til steking av brød og pizza
485° C		Pyrolytisk rengjøring	Selvrens av ovnsrommet

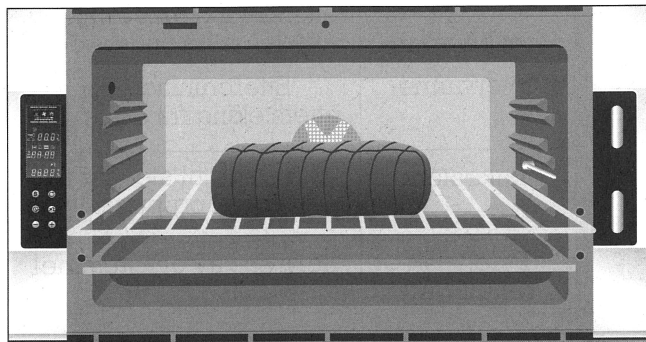
2.2 Varmluft



Baking med varmluft



Steking med varmluft



Varmluften (viften) fordeler varmen raskt og jevnt rundt det som skal stekes eller bakes.

Man kan steke og bake på flere ulike høyder samtidig uten at det ene tar smak av det andre. Alt stekes eller bakes med samme temperatur.

Vri funksjonsvelgeren **2** til symbolet Varmluft og temperaturvelgeren **1** til ønsket temperatur.

Symbolet "Oppvarming" **18** i kontrollpanelet slukker så snart innstilt temperatur er oppnådd.

Ideell funksjon til baking på flere plater og former samtidig.

Kjøttet brunes jevnt fra alle sider.

Kjøttet legges på grillristen eller i langpannen (tilbehør). Ved steking på grillrist anbefaler vi å plassere langpannen ett trinn lavere til oppsamling av dryppende fett.

Tining

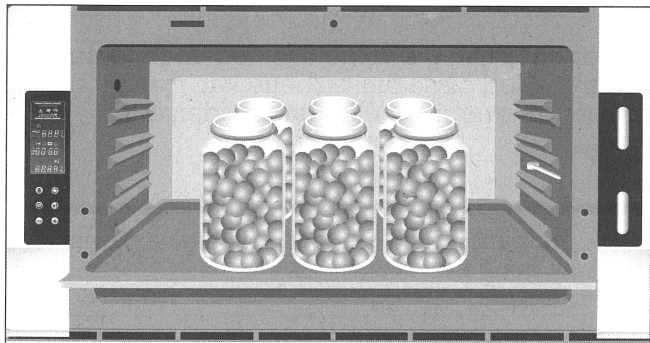
50 °C



Ved 50° C tines omtålelige frosne varer hurtig og skånsomt.

Legg de frosne matvarene på grillristen. Vi anbefaler å plassere langpannen direkte under grillristen for oppsamling av oppfavningsvæsken !

Konservering



Plasser glassene (max. 6 stk.) med frukt eller grønnsaker i langpannen som er fylt med vann. Glassene må ikke berøre hverandre. Varm opp til 175° C til væsken begynner å boble, konserver deretter

- grønnsaker i 80 - 100° C, ca 30 - 60 minutter
- frukt i avslått oven, ca 5 - 15 minutter.

Varmluft med undervarme



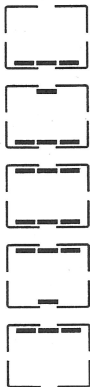
Med denne funksjonen - varmluft og undervarme er undervarme-elementet og viften i drift samtidig.

Viften sørger for jevn varmfordeling. I tillegg tilføres varme fra undersiden.

Maten tilberedes derfor bedre fra undersiden.

Deiger av mør- eller smørdeig blir ikke rå inni ved denne metoden. Kakebunner blir godt stekt. Det anbefales å benytte andre spor i ovnen ved bruk av denne funksjonen.

2.3 Over- og undervarme



Ovnen varmes opp ved stråling og konveksjon. To varmeelement (over- og undervarme) er i funksjon samtidig.

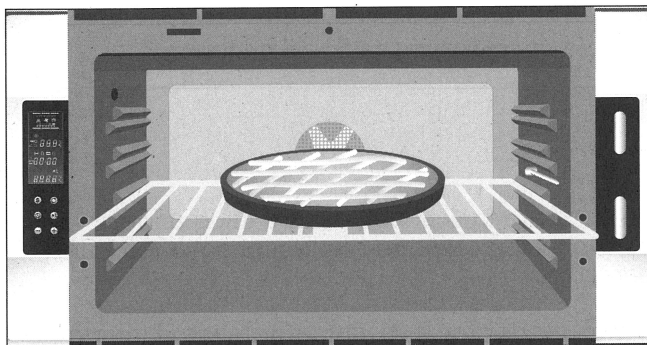
Ved bruk av denne metoden kan kun ett spor i ovnen benyttes.

De beste bake- og stekeresultater får man ved å benytte **andre** spor nedenfra.

Funksjonsvelgeren **2** vris til symbolet for over- og undervarme (konvensjonell) og temperaturvelgeren **1** vris til ønsket temperatur.

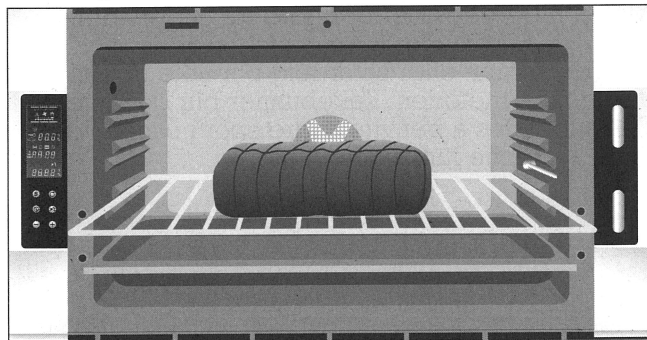
Det er også mulig å velge over- og undervarme separat. Med disse funksjonene kan maten brunes fra oversiden eller undersiden etter ønske.

Baking med over- og undervarme



Ved denne metoden kan man kun steke på en plate av gangen.

Steking med over- og undervarme



Kjøttet plasseres på grillristen eller i langpannen. Ved steking på grillrist anbefaler vi å plassere langpannen direkte under til oppsamling av dryppende fett.

**Baking eller steking
med over-/undervarme og 1/3 varme**

Denne funksjonen er ideell til suffleer eller gratenger. Til steking av brød i former og ømtålelig bakverk, f.eks. marengs, anbefaler vi å benytte funksjonen "undervarme + 1/3 overvarme".

De nye funksjonene med 1/3 over- eller undervarme passer spesielt godt når maten mot slutten av tilberedningen skal varmes opp igjen fra oversiden eller undersiden.

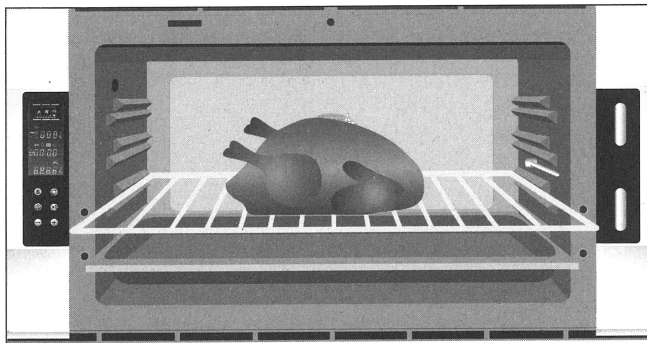
2.4 Grilling

Denne ovnen gir mulighet til å benytte ulike grillmetoder:

- temperaturstyrt grilling med varmluft (50 - 300° C)
- temperaturstyrt grilling
- intensivgrilling (100 %)
- økonomigrilling

Effektvalg 50 - 100 %

Ved grilling på rist, plasser langpannen ett spor under i ovnen.



Vri temperaturvelgeren **1** til ønsket temperatur/effekt. Ved intensivgrilling må effekten stilles inn på 100 %.

Funksjonsvelgeren **2** vris til tilsvarende innstilling.

Tips:

Grille er kun mulig når stekeovnsdøren er lukket.

Ved **temperaturstyrt grilling med varmluft**  avgis det mer eller mindre infrarød stråling, avhengig av temperaturinnstillingen (50 - 300° C). Samtidig sirkuleres den varme luften via viften.

Grilling med varmluftsvifte gir en jevn oppvarming rundt hele matretten og det er derfor ikke nødvendig å snu den så ofte.

Varmeelementet avgir ved **temperaturregulert grilling**  etter innstilling av temperaturvelgeren (50 - 90 %) mer eller mindre infrastråling.

Det som grilles må snus !

50 % → 150° C

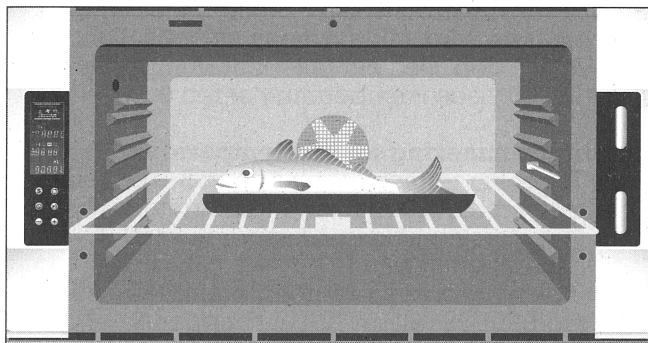
60 % → 180° C

70 % → 210° C

80 % → 240° C

90 % → 270° C

100 % → 300° C



Med funksjonen **intensivgrilling**  går grillen på høyeste effekt. I denne posisjonen er grillens effekt alltid 100 %.

Det som grilles må snus !

Økonomigrilling

Den effektstyrte **økonomigrillingen** har den fordel at bare den venstre siden av grillelementet varmes opp. økonomigrilling er ideell ved f.eks. grilling av stek.

Det som grilles må snus !

Funksjonsvelgeren **1** vris til ønsket effekt og funksjonsvelgeren **2** vris til posisjon "Økonomigrilling".

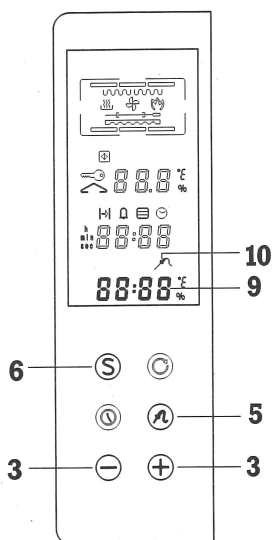
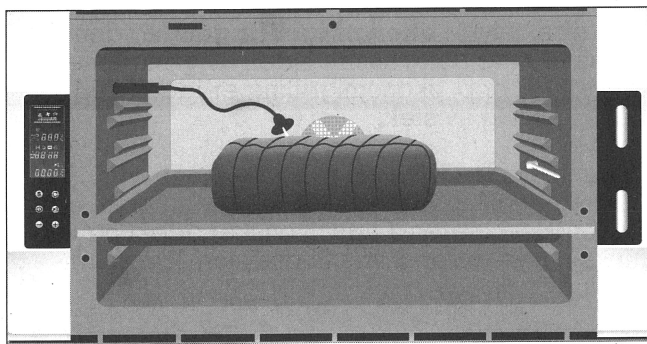
2.5 Steketermometer



Med steketermometeret kan man måle eksakt temperatur inne i kjøttet. Temperaturen kan velges individuelt (30 - 99° C) og stilles inn på temperaturviseren **9**.

Tips:

Ved en kjemetemperatur under 30° C og over 99° C blinker temperaturviseren **9**.



Stikk termometerets spiss inn midt i kjøttet. Stikk termometerets kontakt i ovns uttak **22**. Dekslet skyves til siden. Den aktuelle innertemperaturen (30 - 99° C) vises i temperaturviseren **9**.

Innprogrammering av kjøttemperatur:

- I. Trykk inn termometerknappen **5**. Termometersymbolet **10** blinker. I temperaturviseren **9** lyser forslag til kjemetemperatur (60° C) eller høyere temperatur.
- II. Still inn ønsket kjemetemperatur (30 - 99° C) med PLUSS- eller MINUS-knappen **3**.
- III. Trykk på startknappen **6**.

Når innstilt temperatur er oppnådd slås oppvarmingen av. Symbolet Steketermometer **10** blinker og samtidig lyder et akustisk signal.

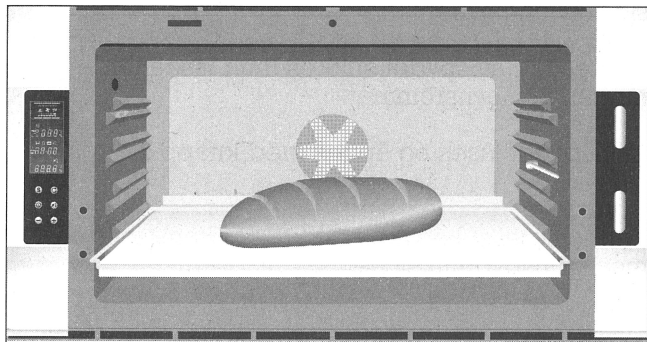
Ved å trykke på en valgfri knapp (**3 - 7**) starter man oppvarmingen igjen og signalet stopper. Vri deretter temperaturvelgeren til 0° C for å slå av oppvarmingen.

Temperaturtabell

Temperatur Steketermometer	
80 - 85° C	Svin
40 - 50° C	Oksekjøtt (rosa)
55 - 65° C	Oksekjøtt (medium)
65 - 75° C	Oksekjøtt (gjennomstekt)
70 - 80° C	Kalv
80 - 85° C	Fugl
80 - 85° C	Vilt
70 - 75° C	Lam


2.6 Bakesten (tilbehør)

Med bakesten får man et stekeresultat som kan sammelignes med steking i en massiv stenovn.



Stikk inn varmeelementet i kontakten for bakesten **24** i ovnens bakre vegg. Skyv inn risten på det første sporet (nedenfra) i ovnen.

Den vedlagte trespaden brukes til å skyve bakverket inn på bakestenen.

Vri funksjonsbryteren **2** til funksjonen  og temperaturvelgeren **1** til ønsket temperatur.

Rengjøring

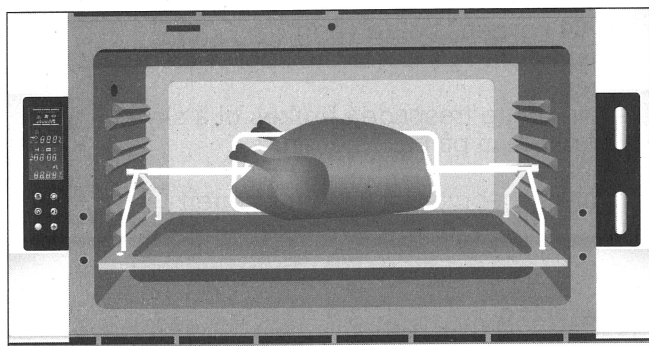
Fjern grov tilsmussing fra bakestenen. Snu bakestenen neste gang den skal brukes. På denne måten renses bakestenen. Deigrestene fjernes deretter med en myk børste.

Tips:

Til tross for avbrenning, kan det oppstå flekker på bakestenen. Disse setter ikke smak på bakverket.

Bakestenen må **ikke** rengjøres med vann og rengjøringsmiddel.

2.7 Roterende grillspyd (tilbehør)



Du kan benytte funksjonen "roterende grillspyd" i alle funksjoner.

Stikk vedlagte vinkelstøtte (venstre og høyre) ned i langpannens hull.

Det som skal grilles fordeles jevnt på spydet. Grillspydet legges på støttene, langpannen skyves inn i ovnen.

Høyre side av spydet stikkes inn i låseanordningen **25** i ovnsrommet.

Grillspydet låses og åpnes med knapp **7**.

Tips:
Termometeret kan ikke benyttes i kombinasjon med grillspydfunksjonen.

3. Bake- og steketabell

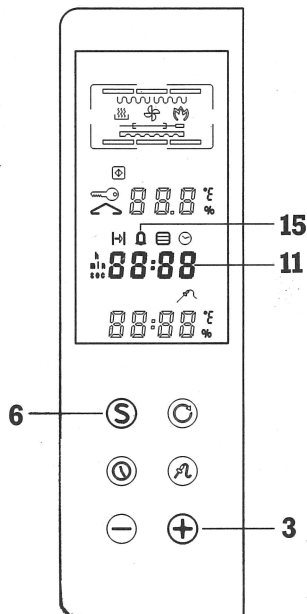
3.1 Bake- og steketabell

Ret	Varmluft (Temp. °C)	Over- og undervarme (Temp. °C)	Spor i ovnen	Bake- og steketid (ca tim/min) Anbefalt (kjernetemperatur)	Egen
Kaker/bakverk					
Rullekake	180	180 - 190	2. nedenfra	00:19 - 00:20	
Kakebunn	165	165 - 175	2. nedenfra	00:30 - 00:35	
Gjærbakst	165	165 - 175	2. nedenfra	00:30	
Ostekake (høy)	165	165 - 175	2. nedenfra	01:20 - 01:35	
Ostekake, bit	165	165 - 175	2. nedenfra	01:00 - 01:10	
Småkaker	165		1/2/3. nedef.	00:15 - 00:20	
		165 - 175	2. nedenfra	00:15 - 00:20	
Fruktkake	165	165 - 175	1. nedenfra	00:45 - 00:50	
Fruktterte	165	165 - 175	2. nedenfra	00:45 - 00:50	
Petit-chou	180	180 - 190	2. nedenfra	00:25 - 00:30	
Sukkerbrød	165	165 - 175	2. nedenfra	00:55 - 01:00	
Kjøtt					
Svinestek (1,5 kg)	220/180 *		2. nedenfra	01:30 (80°C)	
Roastbiff rød	275/200 *		2. nedenfra	00:30 - 00:35 (40-50°C)	
- rosa	275/200 *		2. nedenfra	00:45 - 00:50 (55-65°C)	
- gjennomstekt	275/200 *		2. nedenfra	01:00 - 01:10 (65-75°C)	
Kalvestek	175		2. nedenfra	01:10 - 01:20	
Lam	220/180 *		2. nedenfra	01:10 (75°C)	
Vilt					
Rådyrstek	175 - 200		2. nedenfra	01:30 - 01:40 (80-85°C)	
Villsvin	175 - 200		2. nedenfra	01:30 - 01:40 (80-85°C)	
Fugl					
Fugl	180		2. nedenfra	01:00 (90°C)	
Fisk					
Fiskefilét	200 - 225		2. nedenfra	00:30 - 00:50	
Fisk (1,5 - 2 kg)	200		2. nedenfra	00:30 - 00:50	

* Vi anbefaler å senke temperaturen til den andre verdien etter ca. 20 minutter !

4. Timer

Med denne funksjonen kan en kort tid, f.eks. "eggeklokke" programmeres inn. Innstillingsområdet ligger mellom 00:01 sekunder og 23:50 timer.



Trykk PLUSS-knappen **3** for å stille inn timeren. Korttid/Alarmtid-symbolet **15** blinker. I displayet **11** vises programmert tid. Trykk startknappen **6**. Timer-symbolet **15** lyser, i displayet **11** vises løpende tid.

Timeren kan startes uten startknapp **6**, dersom ingen ny programmering er gjort innen 5 sekunder.

Mens innstilt timertid løper, kan man se aktuell tid ved å trykke startknappen **6**.

Når timertiden har gått, blinker timersymbolet **15** og et signal lyder. Dette slås av ved å trykke valgfri knapp (**3 - 7**).

(Ytterligere informasjon under 5.1 Generelt)

5. Klokke (Programmering av tid)

5.1 Generelt

Alle tidsverdier programmeres inn via knappene **3 - 7** på kontrollpanelet (se avsnitt 5.2 - 5.4). Innstilling av aktuell tid beskrives utførlig i avsnitt 5.4. Innstillingen skjer ved hjelp av akustiske og optiske signaler:

- Kort, dyp tone: Innstilling skjer
- Kort, høy tone: Innprogrammering avsluttet
- Dype toner i rekkefølge: Programmert tid er oppnådd, bekreftelse ventes
- Blinkende displaysymbol: Programmering eller bekreftelse ventes
- Bindestrek i displayet: Ingen verdi programmert

AVSTENGNING: Trykk samtidig på PLUSS- og MINUS-knappen.

Innstilt tidsprogrammering kan sjekkes i 10 sekunder ved å trykke på knappen Tid **4**.

Dersom PLUSS- eller MINUS-knappen **3** trykkes inn i løpet av denne tiden, endres innstilt tid. Innstillingen avsluttes med startknappen **6** eller ved avstenging.

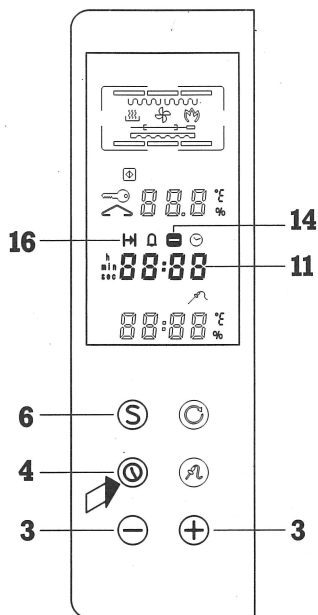
Ønsket funksjon kan stilles inn før eller etter tidsprogrammeringen med funksjonsvelger **1** og **2**.

Når programmert tid har gått, blinker tilsvarende symboler. Programmert bake- resp. tilberedningstid avsluttes. Ved bekreftelse med knappene **3 - 7** frigis innstilt funksjon.

5.2 Bake- og steketid

- Varighetsprogrammering

- I. Trykk Tidsvalgsknappen **4** en gang. Varighetssymbolet **16** og tilberedningssymbolet **14** blinker. Tidsangivelsen **11** viser bindestrek eller aktuell tidsverdi.
- II. Trykk PLUSS- eller MINUS-knappen **3** for å stille inn ønsket tid.
- III. Trykk startknappen **6**. Symbolet **16** slukker, symbolet **14** lyser.
- IV. Når innstilt tid har gått, blinker symbolet **14**. Samtidig høres et akustisk signal til valgfri knapp (**3 - 7**) trykkes inn.



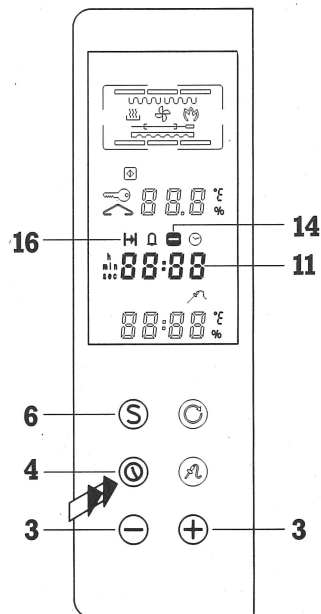
- Programmering av avstengningstid

- I. Trykk to ganger på knapp for valg av tid **4**. Symbolet "Varighet, slutt" **16** og tilberedningssymbolet **14** blinker. Tidsangivelsen **11** viser bindestrek eller aktuell tidsverdi.
- II. Trykk PLUSS- eller MINUS-knappen **3** for å stille inn ønsket verdi.
- III. Trykk startknappen **6**. Symbol **16** slukker, symbol **14** lyser.
- IV. Når innstilt avstengningstid er oppnådd, blinker symbolet **14**. Samtidig lyder et akustisk signal.

Når du trykker valgfri knapp (**3 - 7**) stopper signalet og oppvarmingen starter igjen. Vri deretter temperaturvelgeren til 0° C.

- Programmering av varighet og avstengningstid

Gjør det mulig å påbegynne og avslutte baking eller steking når du selv ikke er tilstede. Følg beskrivelsen i avsnitt 5.2.



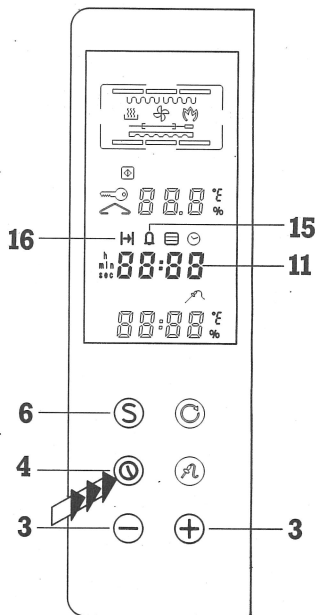
5.3 Programmering av alarm

En signaltone kan aktiveres når som helst på dagen.

- I. Trykk tre ganger på knappen for valg av tid **4**. Sluttsymbolet **16** og alarmsymbolet **15** blinker. Tidsangivelsen **11** viser bindestrek eller aktuell tidsverdi.
- II. Trykk PLUSS- eller MINUS-knappen **3** for å stille inn ønsket verdi.
- III. Trykk startknappen **6**. Symbol **16** slukker, symbol **15** lyser.
- IV. Når innstilt avstengningstid er oppnådd, blinker symbolet **15**. Samtidig lyder et akustisk signal.

Signalet stopper når du trykker på valgfri knapp (**3 - 7**).

(Ytterligere informasjon i avsnitt 5.1 Generelt)

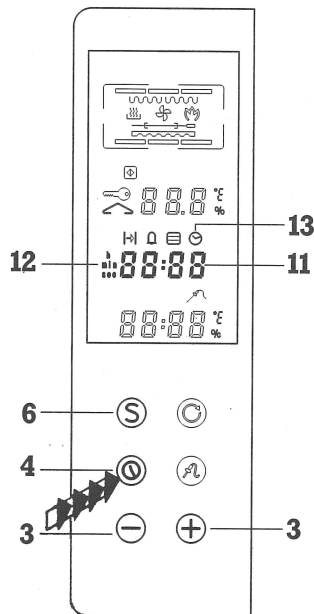


5.4 Aktuell tid

- I. Trykk fire ganger på knappen for valg av tid **4**. Klokkesymbolet **13** blinker. Tidsangivelsen **11** viser aktuell tid.
- II. Trykk PLUSS- eller MINUS-knappen **3** for å stille inn eksakt tid.
- III. Trykk startknappen **6**. Symbolet for "Tidsenhet" **12** lyser.

Tips:

Ved tilkobling eller etter lengre strømbrudd vises i tidsangivelsen **11** tiden 8:00.

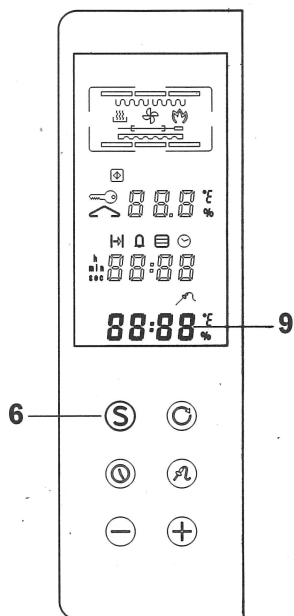


6. Spesialfunksjoner

6.1 Visning av aktuell temperatur

Trykk startknappen **6**. Displayet **9** viser kort temperaturen i ovnsrommet. På denne måten kan du kontrollere innstilt temperaturverdi mot de faktiske temperaturene under oppvarmingen eller bakingen.

Ved langvarig drift av ovnen er det normalt med temperaturvariasjoner opp til 5° C over eller under innstilt temperatur.



6.2 Sikring ved strømbrudd

Når ovnen er innkoblet forblir oppvarmingen avbrutt etter et strømbrudd også etter at strømmen har kommet tilbake.

Dette fremgår av bindestrek i temperaturviseren **17** og et signal til temperaturvelgeren **1** stilles på AV.

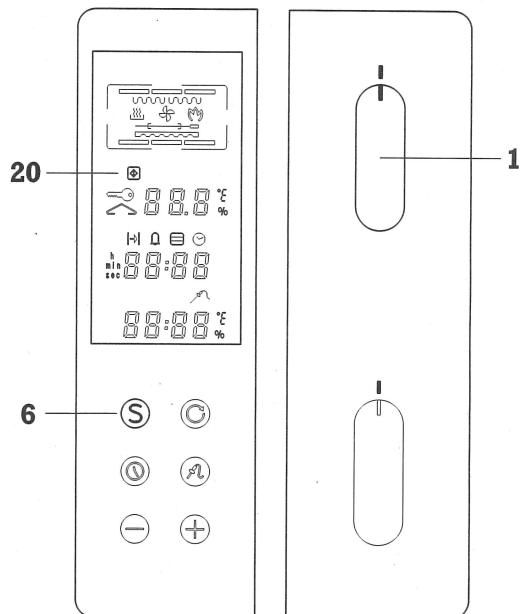
Ovnen må kobles inn på nytt.

6.3 Sikring ved ferie

All oppvarming av ovnen avbrytes etter 12 timer dersom ovnen glemmes. Denne funksjonen er ikke aktiv ved tidsprogrammering.

6.4 Barnesikring

Barnesikring forhindrer at ovnen kobles inn ved en feiltagelse.



- **Å sperre ovnsdriften**
- I. Startknappen **6** holdes inntrykket.
- II. Ovnens kobles fra med temperaturvelgeren **1**.

Symbolet "Barnesikring" **20** blinker. Når man nå trykker inn velgeren vil dette ikke aktivisere oppvarmingsprosedyren.

- **Å oppheve utkoblingen**
- I. Startknappen **6** holdes inntrykket.
- II. Ovnens kobles inn med temperaturvelgeren **1**.

Symbolet "Barnesikring" **20** slukker.

7. Selvrens (Pyrolytisk rengjøring)

Ved denne funksjonen forbrennes de mest gjenstridige tilsmussinger ved en temperatur på ca. 485° C.

Asken fjernes med en fuktig klut.

Kraftig tilsmussing må fjernes før den pyrolytiske rengjøringen startes !

Tips:

Før hver pyrolytisk rengjøring må tetningslister rundt døren, dørens innside og glassplate rengjøres manuelt.

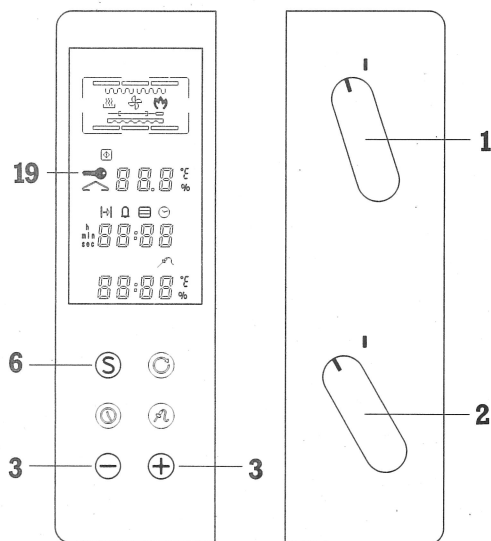
For din sikkerhet låses ovnsdøren automatisk ved en temperatur på 300° C. Symbolet "Dørlås" **19** lyser. Ovnsbelysningen slukker. Etter avkjøling til 300° C låses døren opp og symbolet **19** slukker.

(Se avsnitt "Viktige råd".)

Tips:

Låse- og åpningsprosessen ved pyrolytisk rengjøring tar ca. 30 sekunder. I løpet av denne tiden blinker låsesymbolet.

Døren må ikke forsøkes åpnes i løpet av denne tiden.



Å koble inn pyrolytisk rengjøring

- I.** Fjern alle løse deler fra ovnen, f.eks. bakeplater, grillrist, langpanne, termometer, bakesten og grillspyd !
- II.** Lukk ovnsdøren.
- III.** Temperaturvelgeren **1** vris til 485° C og funksjonsvelgeren **2** til pyrolytisk rengjøring. Timerprogrammeringen aktiviseres. Anbefalt tid: 2:00 h. Ved sterk tilsmussing anbefaler vi å øke pyrolysetiden til 3 timer.
- IV.** Timeren stilles inn etter grad av tilsmussing med PLUSS- eller MINUS-knappen **3**. Innstillingsområde (1:00 - 3:00 h).
- V.** Trykk startknappen **6** og den pyrolytiske rengjøringen starter. Er det ønskelig kan pyrolyseprosessens avstengningstid forhåndsprogrammeres. Aktuell pyrolysetid kan alltid kontrolleres eller endres (f. eks. forlenges).

Når pyrolyseprosesses er ferdig, blinker symbolet for tilberedningstid **14**. Timeren slår automatisk av oppvarmingen.

Blinkingen avbrytes ved å trykke valgfri knapp (**3 - 7**) eller ved innstilling "0" på temperaturvelgeren **1**. Når startknappen **6** trykkes inn, vises igjen foreslått tid 2:00. Ved på nytt å trykke startknappen **6** kan pyrolyseprosesses startes igjen.

8. Rengjøring og vedlikehold

- Ovnens har et eget rengjøringsprogram "Pyrolytisk rengjøring" for ovnsrommet (se Pyrolytisk rengjøring, kap. 7).
- Instrumentpanel, glassflater og brytere rengjøres med svamp og mild oppvaskmiddel-oppløsning. Tørk deretter tørt med en tørr, myk klut.
Skuremiddel må ikke benyttes !
Vi anbefaler å rengjøre stålfronten med rengjøringsmiddel spesielt beregnet for rustfritt stål.
- Ovnens må ikke rengjøres med dampapparat eller med vanntrykk - fare for kortslutning !
- Vi anbefaler rengjøring av timerens display kun med varmt vann eller svak oppvaskmiddel-oppløsning og en myk klut.
- Tilbehøret bør om mulig kun rengjøres med varmt vann.
- Ovnsrommet bør grovrengjøres etter hver steking og fettrester fjernes.
- Fjern grov tilsmussing fra bakestenen. Før selve rengjøringen ved neste bruk, skal bakestenen snus. Deigrester fjernes med en myk børste. Bakestenen må ikke rengjøres med vann (se Rengjøring av bakesten, avsnitt 2.6).

9. Serviceråd

Hvis ovnsbelysningen ikke virker, må lyspæren skiftes. Dette kan man enkelt gjøre selv. Lyspærer (artikkelnummer, se t.h.) finnes hos Gaggenau Service, telf. 32 72 00 55, eller i faghandelen. Vi anbefaler kun å bruke disse lyspærene.

Fjern sikringen.

- Skifte av lyspærer 23:

De to skruene løsnes med en stjerneskrutrekker. Fjern rammen med vinduet nedover. Lyspæren bøyes nedover og med et lett trykk på kontakt-fjæren kan den tas ut. Montering i omvendt rekkefølge.

10. Tekniske data

Varmeeffekt:

Infragrill	3700 W
Varmluftselement	1500 W
Overvarme	1300 W
Underverme	1600 W
Bakesten	3200 W
Powerkobling max.	4400 W
Pyrolytisk rengjøring	5300 W

Mål (bredde x høyde x dybde):

Yttermål	890 x 480 x 570 mm
Innermål	620 x 350 x 400 mm

Bestilling av reservedeler:

Følgende reservedeler kan bestilles med de angitte nummer:

Bakeplate	2.4236.34
Panner	2.4336.35
Grillrist med øsehull	3.4238.02
Grillrist uten øsehull	3.4238.56
Langpanne	2.4263.41
Steketermometer	3.4171.13
Grillspyd DS 070-062 (tilbehør)	
Bakesten PS 075-001 til 230 V (tilbehør)	
Bakesten PS 075-002 til 400 V (tilbehør)	
Lyspære	3.4336.18

11. Tips og råd

ved baking

Hva skal jeg gjøre dersom ... ?	Løsning !
... kaken på platen er for lys på undersiden?	Sett kaken lenger inn i ovnen og fjern alle gjenstander som ikke er i bruk!
... formkaken er for lys på undersiden?	Sett formen på risten i ovnen, ikke på platen!
... kaken / bakverket er for mørkt på undersiden?	Sett kaken / bakverket høyere opp i ovnen!
... kaken er for tørr?	Still inn noe høyere temperatur. Ovnens forvarmes!
... kaken er for løs eller lite stekt innvendig? Kjøttet ikke er tilstrekkelig stekt innvendig?	Still inn noe lavere bake- eller steketemperatur. OBS! Bake- eller steketider kan ikke forkortes med høyere temperatur. Det er bedre å velge noe lengre bake- eller steketid slik at deigen bakes over lengre tid!
... formkaken blir for mørk i bakkant ved bruk av varmluft?	Sett formen midt i ovnen, ikke rett foran ovnens bakre vegg!
... kaken faller sammen?	Bruk mindre væske neste gang eller still inn 10° C lavere ovnstemperatur. Følg blandingstidene i oppskriften. Ovnsdøren må ikke åpnes for tidlig!
... kaken er for høy på midten og lavere på kantene?	Smør ikke formen på kantene. Løsne kaken forsiktig med en kniv når den er ferdig!
... kaken blir for mørk på oversiden?	Sett kaken lenger inn i ovnen, velg lavere temperatur og la den stå noe lengre i ovnen!
... kaken blir for mørk på undersiden?	Sett kaken høyere opp i ovnen og velg lavere temperatur neste gang!
... fruktkaken blir for lys på undersiden og fruktsaften renner ut?	Bruk dypere langpanne neste gang!
... kaken er for tørr på undersiden?	Stikk små hull i den ferdige kaken med tannstikker. Drypp den med fruktsaft e.l. Velg 10° C høyere temperatur neste gang og stek den noe kortere tid!
... brødet eller kaken ser ferdig stekt ut, men har rårand og er ikke stekt innvendig?	Bruk litt mindre væske neste gang og stek noe lengre ved lavere temperatur. Dersom kaken har fuktig fyll, kan bunnen forstekes, strø deretter på mandler eller grillmel og legg på fyllet. Følg oppskriften og steketider!
... bakverket blir mørkere på den øvre platen enn på den nedre når flere plater benyttes?	Velg noe lavere temperatur, bakverket vil bli jevnere brunt. Plater som settes inn samtidig behøver ikke bli ferdig samtidig. La de nedre platene steke 5 - 10 minutter ekstra eller sett de inn tidligere!
... kakene ikke løsner fra platen?	Sett platen inn i ovnen en kort stund og ta deretter kakene straks av platen!
... kaken ikke slipper formen når den snus?	Løsne forsiktig langs kanten med en kniv. Snu kaken igjen og fukt formen flere ganger med en våt, kald klut. Smør formen godt neste gang og strø med grillmel.

Å steke og grille

... steken er mørk og skorpen er delvis brent?	Kontroller posisjon og temperatur i ovnen!
... steken ser fin ut, men slyen er brent?	Bruk mindre stekekar neste gang og tilsett mer væske!
... steken ser fin ut, men slyen er for lys og for mye utvannet?	Bruk større stekekar neste gang og tilsett mindre væske!
... det ikke finnes opplysninger om stekens vekt i tabellen?	Bruk opplysninger i henhold til nest laveste vekt og forleng tiden!

Flere tips og råd ...

- Du kan bruke valgfritt varmebestandig tilberedningskar. Plasser karet midt på risten. Benytt langpannen til store steker. Glasskar settes på en tørr kjøkkenklut eller rist straks de er tatt ut av ovnen. De må ikke settes på kaldt eller vått underlag. Glasset kan sprekke.
- Ønsker du å bake etter egne oppskrifter, sammenligner du med lik oppskrift i tabellen.
- Stikk en pinne i den høyeste delen av sukkerbrødet 5 - 10 minutter før angitt steketid og kontroller at kaken er gjennomstekt. Kaken er ferdig stekt dersom det ikke fester seg deig på pinnen.
- Vi anbefaler å bruke mørke kakeformer av metall. Ved bruk av varmluft kan også lysere former brukes, men da blir steketiden lengre.
- Verdiene i tilberedningstabellen gjelder for forvarmet ovn. Temperatur og tid avhenger av mengde og deigens beskaffenhet. Temperaturområdet er derfor oppgitt i tabellen. Vi anbefaler å starte med laveste temperatur første gangen og forhøye den neste gang dersom det er behov for det. Husk at lav temperatur gir jevnere steking.
- Stekeresultatet avhenger av type kjøtt og kvalitet. Tilsett 2 - 3 spiseskjeer væske ved steking av magert kjøtt, 8 - 10 spiseskjeer til grytekjøtt, avhengig av størrelse. Store steker snus etter halvgått steketid. Når steken er ferdig bør den hvile 10 minutter i avslått ovn med lukket ovnsdør.
- Ovnsdøren skal alltid være lukket ved grilling. Stykkene som grilles bør være jevnt store, minst 2 - 3 cm, slik at de brunes jevnt og beholder saftigheten. Bruk ikke salt ved grilling av steker. Stykkene legges direkte på grillristen. Ved grilling av ett stykke legges dette midt på grillristen for best resultat. Langpannen settes i det første sporet for å fange opp dryppende kjøttssaft slik at ovnen ikke blir tilsmusset.
- Ved grilling og steking av fuktige retter kan det oppstå mye vanndamp. Åpne ovnsdøren kort og forsiktig 1 - 2 ganger slik at dampen slipper ut. Da unngår man dryppende vann på ovnen eller kjøkkeninnredningen.
- Grillstykkene snus etter $\frac{2}{3}$ av steketiden oppgitt i tabellen.
- Grillelementet kobles automatisk på og av under grillingen. Dette er normalt. Hvor ofte dette skjer avhenger av valgt effekttrinn. Fugl blir ekstra sprø og brun dersom man pensler den med smør, saltvann, avdryppet fett eller appelsinjuice ved slutten av steketiden.
- Huden på and eller gås stikkes under vingene slik at fettene kan renne av.
- Steker grilles alltid uten salt !

Slik sparer man energi

- Bruk mørke kakeformer som bedre tar opp varme.
- Ved lengre steketider kan man slå av ovnen 5 - 10 minutter før steketiden er ferdig og dermed utnytte ettervarmen til ferdigsteking.
- Dersom man steker flere kaker, bør disse ikke plasseres på hvert sitt spor, men ved siden av hverandre.
- Tilsmussingen av ovnen blir mindre ved å benytte varmluft.

Rengjøring og vedlikehold

- Det må ikke benyttes skuremidler, etsende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander.
- Fastbrente matrester må ikke skrapes bort. Bruk en fuktig klut og oppvaskmiddel.
- Til f.eks. aluminium- og plastdeler må det ikke benyttes spesialrengjøringsmidler, som f.eks. ovnsrens.
- Til rengjøring av emalje og glass må det ikke brukes varmt oppvaskvann.
- Bruk ikke skurende eller ripende rengjøringsmidler eller metoder til edelstålfrontene. Dette vil ødelegge overflaten på stålet. Bruk vanlig oppvaskmiddel på en myk, fuktig klut eller pusseskinn.
- Det må ikke brukes etsende rengjøringsmidler eller skuresvamper på speilfronten.
- Bruk vanlig vinduspusemiddel på en myk, fuktig klut eller pusseskinn. Unngå å sprute på bryterpanelet.
- Følg bruksanvisningen for rengjøring av toppen.
- Ovnen bør rengjøres etter hvert bruk, spesielt etter steking eller grilling. Da unngår man fastbrenning av rester. Etter flere fastbrenninger er det vanskelig å få fjernet restene.
- Når ovnen er lett tilsmusset kan den vaskes mens den er varm med varmt oppvaskvann og deretter stå åpen for å tørke.
- Ovnen må ikke rengjøres med dampapparat - fare for kortslutning !

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · 81739 MÜNCHEN
GERMANY
☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47

GAGGENAU

GAGGENAU SCANDINAVIA AB
BOX 4085, STORA NYGATAN 38-40, S-20 311 MALMÖ
TELEFON 040-6 11 37 00, TELEFAX 040-23 11 49, TELEX 33 450, ADDERA S
GAGGENAU FÖRBEHÅLLER SIG RÄTTEN TILL TEKNISKA ÄNDRINGAR
www.gaggenau.com