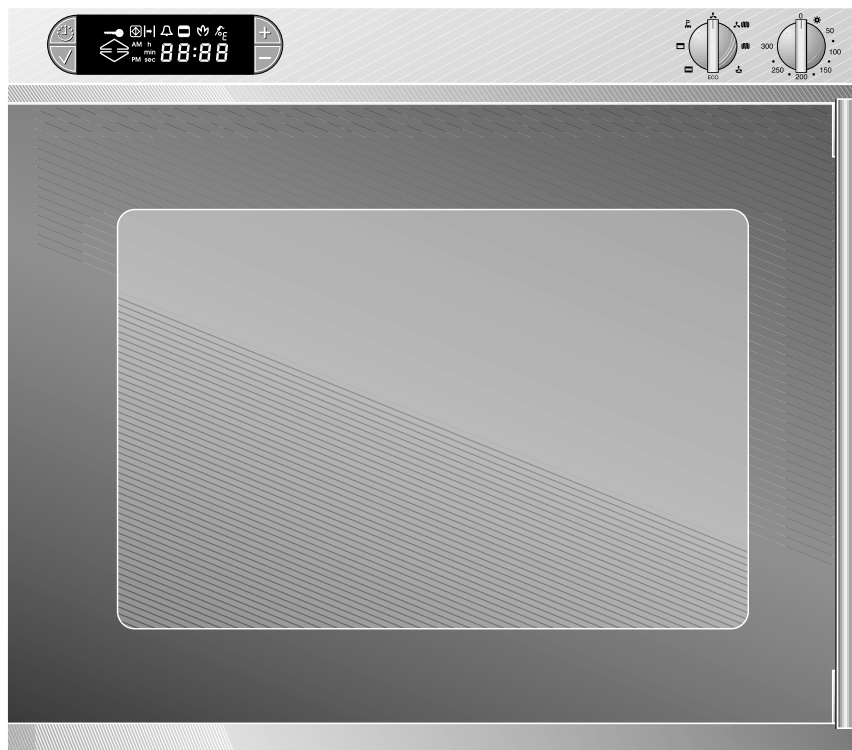


Bruks- och monteringsanvisning

EB 210/211

Inbygggnadsugn



GAGGENAU

Förord

1. Viktigt att veta	Sida 3-4
1.1 Säkerhetsregler	Sida 3
1.2 Före första användningstillfället	Sida 3
1.3 Råd om användning	Sida 4
2. Uppbyggnad och funktion	Sida 5-9
2.1 Uppbyggnad	Sida 5
2.2 Tillbehör / Specialtillbehör	Sida 6
2.3 Värmesätt	Sida 7-9
3. Användning	Sida 10-18
3.1 Översikt	Sida 10
3.2 Programmering av tider	Sida 11-15
Klockslag	Sida 12
Timer	Sida 13
Extra timerfunktion	Sida 13
Varaktighetsprogrammering	Sida 14
Programmering av tidpunkt för avstängning	Sida 15
Programmering av tidsperiod och avstängningstid	Sida 15
3.3 Varmluft	Sida 16
3.4 ECO	Sida 16
3.5 Över- och undervärme / övervärme	Sida 17
3.6 Varmluft och undervärme	Sida 17
3.7 Grillning	Sida 18
4. Tabell för bakning och stekning	Sida 19-22
5. Råd och tips	Sida 23-24
6. Rengöring och skötsel	Sida 25-27
6.1 Rengöring för hand	Sida 25
6.2 Självrengöring	Sida 26
6.3 Rengöring av fettfiltret	Sida 27
6.4 Demontering av de katalytiska rengöringsplåtarna	Sida 27
7. Underhåll	Sida 28-29
7.1 Allmänt	Sida 28
7.2 Byte av halogenlampa	Sida 28
7.3 Demontering av luckans glasskiva	Sida 29
8. Monteringsanvisning	Sida 30-31
8.1 Tekniska data	Sida 30
8.2 Så här gör du	Sida 30-31

Förord

Med din nya ugn blir matlagningen ett extra nöje.

Ugnen har följande fördelar:

- Extra snabb uppvärmning med programmet varmluft och undervärme.
- Ugnen har CleanEmail och katalysator för luftrengöring.

För att du skall kunna utnyttja alla funktioner så effektivt som möjligt bör du noga läsa både bruks- och monteringsanvisningen innan du börjar använda fritösen. Här ges viktig information om dess användning, installation och skötsel.

På sidan 3 återfinns information som du bör läsa innan du använder ugn första gången.

Kapitlen **"Uppbyggnad och funktion"** samt **"Användning"** får du veta allt om ugnens funktioner och hur den används.

I kapitlet **"Rengöring och skötsel"** får du råd om hur du kan sköta ugnen så att den håller länge.

Dessutom har vi sammanställt några **"Råd och tips"** åt dig.

Och nu är det bara att önska lycka till med bakning och stekning!



Fig. 1

1. Viktigt att veta

1.1 Säkerhetsregler

Om ugnen skulle vara skadad, får man inte använda den.

Ugnen får endast installeras av **behörig elektriker**. Vid installationen måste man följa de elektriska föreskrifter och byggnadsföreskrifter som finns.

Observera monteringsanvisningen!

Vid anslutning av elektriska apparater i närheten av kokplattor och ugnar måste man se till att anslutningsledningar inte kläms in under den heta ugnsluckan eller kommer i beröring med en het kokplatta.

Användaren är ansvarig för att ugnen används på ett korrekt sätt och hålles i felfritt skick.

Ugnen får endast användas **under uppsikt**.

Varning för brand! Förvara inga brännbara föremål i ugnen. Använd ugnen endast med de tillbehör som behövs i den.

Varning! Ugnen och manöverpanelen blir heta under användningen innan kylfläkten sätts på. Se därför till att barn inte kommer åt ugnen.

Denna ugn får inte **rengöras** med ångrensgöringsapparat eller högtryckstvätt – **risk för kortslutning!**

Dra ur sladden ur eluttaget innan Du **rengör** ugnen, så att strömmen bryts, eller stäng av motsvarande säkring.

Reparationer får bara utföras av auktoriserade specialister, så att apparatens säkerhet kan garanteras.

Serviceåtagandet gäller inte för skador som uppkommer på grund av att man inte följt denna bruksanvisning.

Med förbehåll för tekniska ändringar.

1.2 Före första användningstillfället

Läs igenom bruksanvisningen noggrant innan ugnen tas i bruk. Ugnen får endast anslutas av **behörig elektriker**.

Packa upp apparaten och källsortera emballaget enligt de lokala föreskrifterna. Observera att även tillbehör finns med i förpackningen. Se till att inte barn kommer åt förpackningsdetaljerna och plastfolierna.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Kontrollera före installationen att apparaten inte har transportskador.

Kontrollera elkontakten **innan du ansluter apparaten** till nätet.

Tag bort alla delar i ugnen (galler, plåtar etc.) innan Du börjar använda den. Kör ugnen i funktionen varmluft på 300 °C i en timma. Vädra ordentligt i köket under tiden. Då försvinner eventuell lukt.

Rengör ugnen och tillbehören innan de används första gången. Då försvinner eventuell lukt och damm (se kapitel "Rengöring och skötsel").

Efter ny anslutning eller efter strömavbrott lyser tiden 8:00 på displayen samtidigt som symbolen  (tidsenhet) blinkar. Med + och - kan du ställa in den aktuella tiden och spara den med ✓ (programmering). Då garanteras att apparaten fungerar utan problem. Om du vrider på ett av vreden programmeras den föreslagna tiden 8:00 som aktuell tid.

Ugnens typskylt syns när du öppnar ugnsluckan. Typskylten finns även avbildad på ett separat blad i dessa anvisningar. För **garantins skull** bör detta blad alltid förvaras tillsammans med bruks- och monteringsanvisningen.

1.3 Råd om användning

Ugnen är endast avsedd för hushållsbruk och får inte användas för andra ändamål.

Den får endast användas för att laga mat. Den får inte användas som uppvärmningsskåla.

Varning! Om du stänger ugnsluckan på fel sätt kan du klämma fingrarna eller händerna.

Brännbara föremål får inte förvaras i ugnen. När den används får den endast innehålla erforderliga tillbehör.

Täck inte över och kläd inte ugnens botten med aluminiumfolie när ugnen är påslagen. Ställ inga stekpannor, kastruller, bakplåtar eller bakformar direkt på ugnens botten under drift. Den ojämna värmefördelningen kan förorsaka emaljskador. Använd i stället gallret.

Håll inte vatten direkt på ugnen när den är varm. Då kan emaljen skadas.

Du bör alltid värma upp ugnen i förväg i den driftfunktion som du sedan tänker använda för bakning eller matlagning.

Tips: Denna ugn kan värmas upp mycket snabbt med funktionen "snabbuppvärmning"  (varmluft och undervärme).

Symbolen  "**Uppvärmning**" på manöverpanelen slocknar när apparaten har nått den inställda temperaturen.

Var försiktig med olja och fett! Dessa vätskor kan lätt bli för varma och fatta eld.

Obs! Glöm inte att ta bort fruktsaft (t ex citron eller plommon) varje gång Du har bakat i ugnen. Syran kan ge fläckar på ugnsemaljen.

När du har bakat/stekt färdigt bör du öppna ugnsluckan och därefter stänga den helt. Lämna inte ugnsluckan halvöppen, då kan manöverpanelen och köksinredningen skadas.

Varning för brännskador! Ugnsluckan blir het på insidan när ugnen är på. Var därför försiktig när du öppnar ugnen och se till att ugnsluckan inte åker tillbaka när du står framför ugnen.

Ett inbyggt temperaturskydd förhindrar överhettning av ugnen och köksinredningen.

När du är klar med bakningen vrid du tillbaka temperaturväljaren till 0 igen.

Vid **funktionsfel** bör Du först kontrollera säkringarna hemma. Om det inte är fel på strömmen bör Du kontakta Gaggenau service.

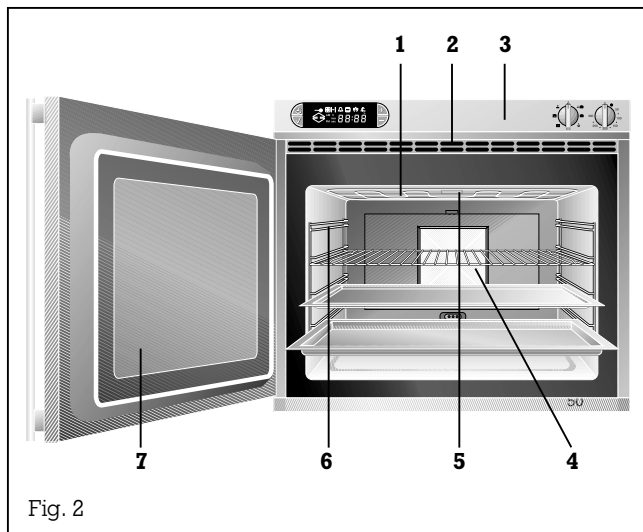
När du öppnar ugnsluckan stängs alla värmeelement samt varmluftsfläkten av.

När Du är klar med bakning eller stekning sätts **kylfläkten** på en stund och stängs sedan av automatiskt.

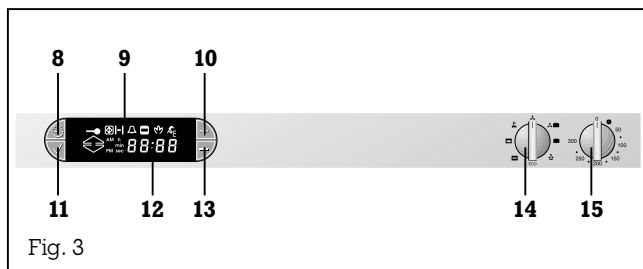
I ugnens bakvägg nedtill i mitten sitter eluttaget för det separata värmeelementet till bakstenen (extra tillbehör). Låt skyddet vara kvar på eluttaget vid de vanliga värmesätten.

2. Uppbyggnad och funktion

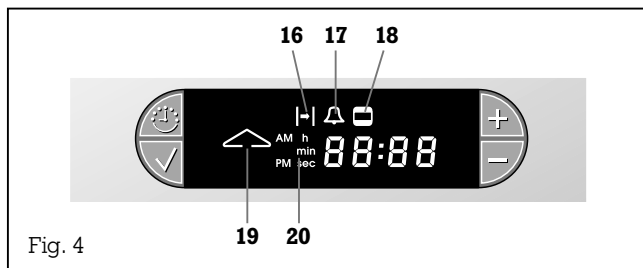
2.1 Uppbyggnad



- 1 Grill- och värmeelement för övervärm
- 2 Ventilationsspringor
- 3 Manöverpanel
- 4 Fettfilter
- 5 Ugnsbelysning
- 6 Galler
- 7 Ugnslucka



- 8 Timerknapp
- 9 Display med timer
- 10 Plus-knapp
- 11 Bekräfta-knapp
- 12 Tidsangivelse
- 13 Minus-knapp
- 14 Vred för "värmesätt"
- 15 Vred för "temperatur"



- 16 Symbol för varaktighet
- 17 Symbol för tillagningstid
- 18 Tidsangivelse
- 19 Symbol för uppvärmning
- 20 Symbol för tidsenhet

2.2 Tillbehör / Specialtillbehör

Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



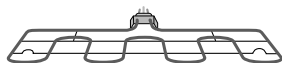
Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11



Ugnen har följande **standardtillbehör**:

- **GR 200-046:**
Grillgaller för kakformar, stekar, grillbitar och ugnsporslin (fig. 5)
- **KB 200-046:**
Bakplåt för tårter, småkakor, halvfärdiga matvaror (fig. 6)
- **GP 200-046:**
Långpanna med grillgaller för stekar eller som avrinningsbleck (fig. 7)

Du kan beställa följande **specialtillbehör**:

- **PS 026-001:**
Pizzasten och pizzaspade (fig. 8 och 9)
- **KB 110-046:**
Glasform för souffléer och mycket annat (fig. 10)
- **HZ 026-001:**
Värmeelement för pizzasten, reglerbar upp till 300 °C (fig. 11)
- **GR 082-046:**
Grillgaller
- **GR 085-046:**
Grillgaller till långpanna
- **AZ 031-002:**
Utdragsskenor
- **US 210-002:**
Katalytiska plåtar

2.3 Värmesätt

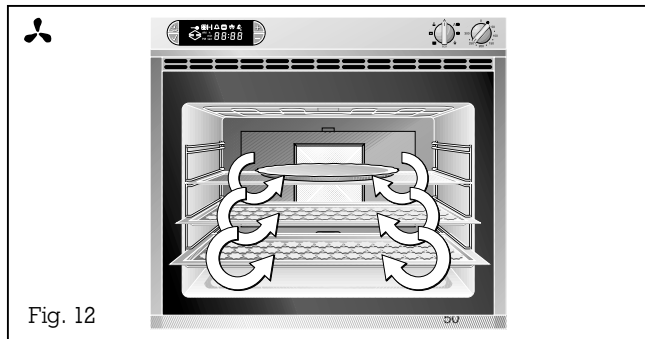


Fig. 12

Varmluft

I varmluftsfunktionen tillagas all mat med samma temperatur. Fördelen är att du kan laga olika eller liknande maträtter på flera nivåer utan att någon av maträtterna tar åt sig smak.

Med varmluft kan du baka, steka och sterilisera.

Bakning med varmluft

Idealisk funktion för att grädda flera plåtar och formar samtidigt (fig. 12).

Stekning med varmluft

Köttet bryns jämnt från alla sidor. Vid stekning på grillgallret kan du använda långpannan som fettuppsamlare och skjuta in den ett steg längre ned.

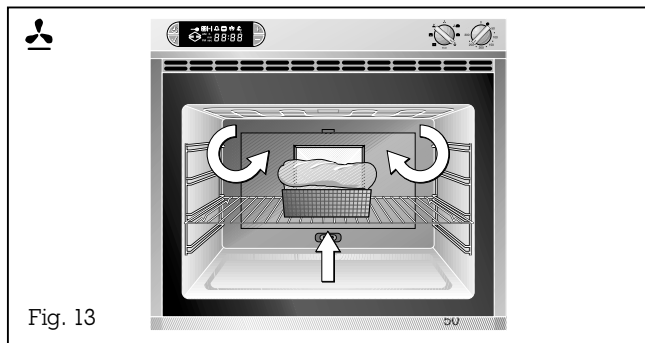


Fig. 13

Varmluft och undervärme

I denna funktion är även värmeelementet för undervärmen på. Fläkten bidrar till en jämn värmefördelning. Värmen kommer även underifrån (fig. 13).

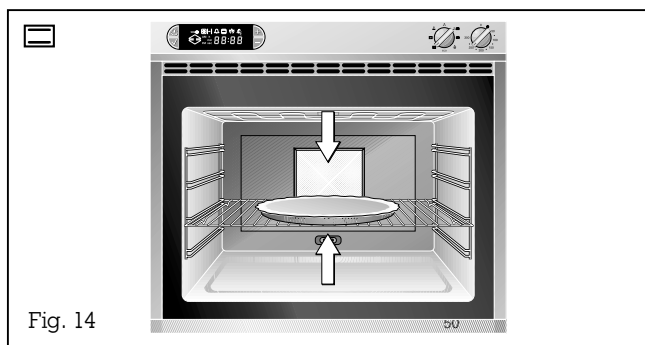
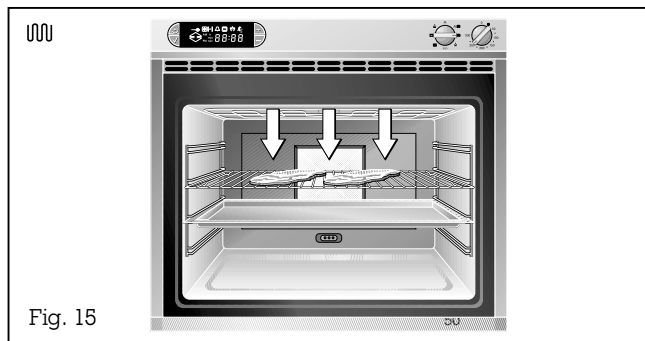


Fig. 14

Över- och undervärme

Två värmeelement drivs gemensamt. När du bakar med över- och undervärme kan du bara använda en plåt åt gången. För bakning och stekning bör du använda det andra steget nedifrån, då blir resultatet bäst (fig. 14).

Du har möjlighet att välja övervärme separat. Med detta värmesätt kan du bryna bakverk och maträtter uppifrån.



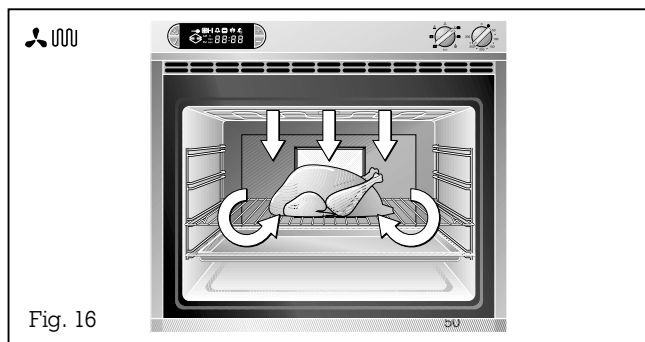
Grillning

Grillning sker med en temperatur på 150-300°C uppifrån. Grillning kan gå till på följande sätt:

Temperatuurreglerad grillning

Värmeelementet avger vid temperatuurreglerad grillning efter inställning av temperaturväljaren mer eller mindre infrastrålning (fig. 15). Denne typ av grillning lämpar sig för platta köttstycken och för gratinering.

Glöm inte att vända köttet under grillning!



Grillning med varmluft

Fläkthjulet gör att den heta luften cirkulerar och värmen fördelas jämnt överallt i ugnen, även när gallret är fullt. Maten behöver då inte vändas så ofta (fig. 16).

ECO



Fig. 17

ECO

Med värmesättet ECO kan du baka kakor och småkakor eller tillaga gryträtter och gratänger energisnålt med varmluft. Katalysatorn är fränkopplad vid detta värmesätt (fig. 17).

P



Fig. 18

Funktionen baksten (endast med tillbehör PS 026 och HZ 026)

Bakstenen kan användas både för att baka pizza och bröd. Resultatet blir lika bra som i en massiv stenugn (fig. 18).

3. Användning

3.1 Översikt

Bakplåtar

- Sätt in bakplåten på samma höjd på båda sidor.
- Sätt in den med skåran bak och gripkanten fram.

Vred för "temperatur":

Temperaturen kan ställas in mellan 50 och 300 °C.

Vred för "värmesätt":

Du kan välja mellan 8 olika program:

- Varmluft
- Grillning och varmluft
- Grillning
- Varmluft och undervärme
- ECO
- Över- och undervärme
- Övervärme
- Pizzabakning

Start

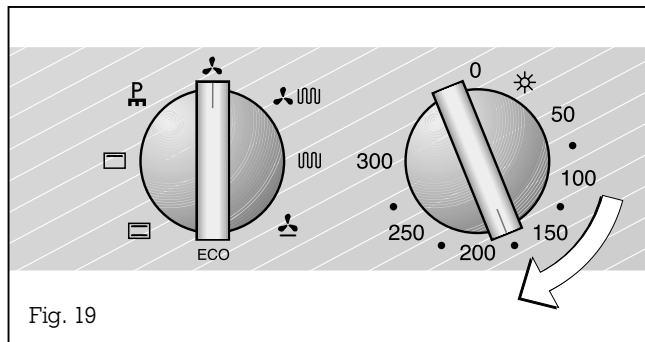


Fig. 19

Start: (fig. 19)

Ugnen sätts på med vredet för "temperatur". Om du vrider vredet "temperatur" åt höger kan du ställa in en valfri temperatur. Vredet har olika spärrsteg. Det första spärrsteget åt höger är för belysningen.

Stopp

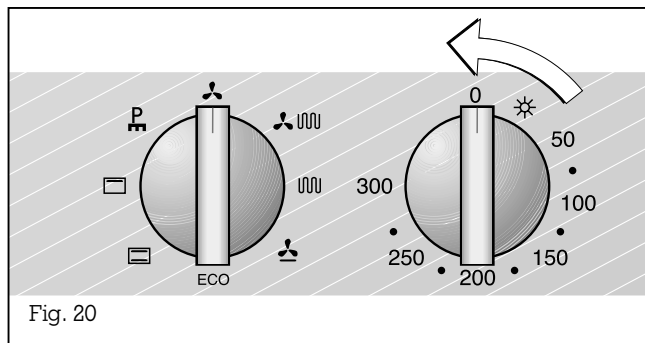


Fig. 20

Stopp: (fig. 20)

Du kan stänga av ugnen genom att vrida temperaturvredet till läge 0. Belysningen slocknar och på displayen syns nu bara den aktuella tiden.

Observera: Efter fränkoppling fortsätter kylfläkten att gå en liten stund för att skydda elektroniken och stängs därefter av automatiskt.

3.2 Programmering av tider

Du kan ställa in värmesättet och temperaturen med vredet för "temperatur" eller "värmesätt" innan eller efter att du har programmerat tillagningstiden.

Så länge en eller flera symboler blinkar på displayen kan du fortfarande göra inställningar. Blinkande symboler betyder att du inte har gjort några inställningar eller att inställningen är fel.

Alla tider matas in med knapparna 🕒 (klocka), "+", "-" och ✓ (bekräfta). Efter varje programmering följer en ljud- och en ljussignal.

När du förinställer ett program (t ex färdigtid) utan att mata in någon tid syns det aktuella klockslaget på displayen efter 20 sekunder.

En programmerad tid (t ex programmering av längre tillagningstid) måste bekräftas inom 20 sekunder (knappen ✓ "bekräfta"). Om du inte bekräftar tiden sparas den inte.

Vill du bekräfta tiden under programmeringen trycker du på knappen ✓ (bekräfta). Trycker du på en annan knapp sparas inte den nya tiden utan den försvinner helt.

Du kan kontrollera tiden med knappen 🕒 (klocka). Tiden visas då på displayen i cirka 10 sekunder. Under denna tid kan du ändra tiden med "+"- eller "-"-knappen och sedan bekräfta den med knappen ✓ (bekräfta).

Vill du ta bort en tid trycker du på "+" och "-" samtidigt.

Har du redan ställt in en tid på ugnen (t ex längre tillagningstid) visas denna tid som förslag vid nästa programmering.

Ju längre du trycker på "+" eller "-" när du programmerar tillagningstiden, desto snabbare visas tiden på displayen.

När du har programmerat in tillagningstiden blinkar motsvarande symbol på displayen. Har du till exempel programmerat en färdigtid blinkar symbolen ⏻ (färdigtid). Dessutom följer en ljudsignal. Värmen stängs av och ugnsbelysningen slocknar. Genom att trycka på valfri knapp på displayen startas det inställda värmesättet igen. Värmen stängs av när du ställer temperaturväljaren på 0.

Så här växlar du från automatisk funktion till "normal funktion":

Vrid tillbaka temperaturväljaren till 0. Ugnen värms då inte upp längre. Den förinställda tiden bibehålls. När den inställda tiden är slut hörs en signal.

Observera: Om timern inte visar exakt rätt tid innebär det inte att det är något tekniskt fel på ugnen. Tidsbasen för klockan är nätfrekvensen hos strömleverantören. Denna frekvens uppgår i Europa enhetligt till 50 Hz (Hertz). Elnät som får ström från kraftverk i Östeuropa visar upp variationer på denna punkt. Avvikelsen har ingen inverkan på ugnens eller programmens funktion.

Alla larmsignaler upphör efter 3 minuter.

Observera: Alle funktioner för programmering av tillagningstiden kan programmeras samtidigt.



Inställning av klockslag

Så här gör du:

- Tryck 3 ggr på knappen ☺ (klocka).
Symbolen $\frac{h}{min}$ (tidsenheten) blinkar på displayen.
Tidsindikeringen visar det inställda aktuella klockslaget (fig. 21).
- Med knapparna + eller - kan du justera till rätt klockslag.
- Tryck på knappen ✓ (bekräfta) för att bekräfta det nyinställda klockslaget. Nu hörs en ljudsignal.

Råd! Efter ny anslutning eller efter strömavbrott lyser tiden 8:00 på displayen samtidigt som symbolen $\frac{h}{min}$ (tidsenhet) blinkar. Med + och - kan du ställa in den aktuella tiden och spara den med ✓ (programmering). Då garanteras att apparaten fungerar utan problem. Om du vrider på ett av vreden programmeras den föreslagna tiden 8:00 som aktuell tid.



Fig. 22

Timer

Med timern kan du programmera en viss tidsperiod utan automatisk till- och frångkoppling. Denna funktion kan du även använda när ugnen är avstängd t ex som äggklocka. Du kan ställa in mellan tio sekunder (00:10) och 23.59 timmar (23:59).

Så här gör du:

- Tryck på knappen + på displayen.
Symbolen  (timer) blinkar (fig. 22).
- På displayen syns den programmerade tid som du kan ändra med knapparna + eller -.
Symbolen  (tidsenheten) tänds på displayen.
- Tryck på knappen ✓ (bekräfta) för att bekräfta den nya tiden.
- På displayen visas nu tidens nedräkning.

Obs! Timern startar även utan att du behöver bekräfta med knappen ✓ (bekräfta), om du inte programmerar någon mer tid inom loppet av 5 sekunder. När timerns tid är slut hörs en ljudsignal och timersymbolen blinkar på displayen. Signalen upphör när du trycker på någon av knapparna. Timern kan stängas av när som helst genom att man trycker samtidigt på knapparna + och -.

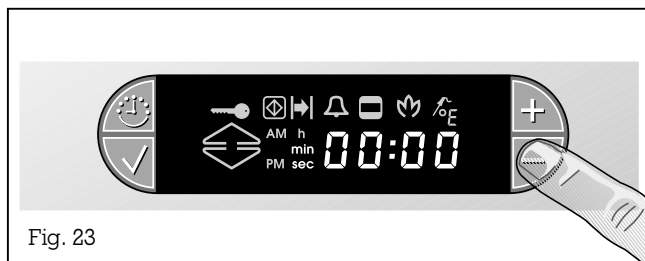


Fig. 23

Extra timerfunktion

Så här gör du:

- Tryck på knappen - när ugnen är påsatt (fig. 23).
- På displayen visas tiden med början från 00:00 (maximal tid är 12 timmar). På detta sätt kan du kontinuerligt avläsa hur lång tid som har gått av bak-/tillagningstiden utan att programmera någon automatisk avstängning. Om du trycker en gång till på knappen - stängs timern av.

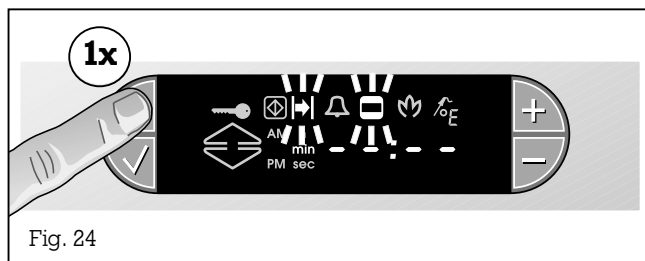


Fig. 24

När du trycker 2 ggr på knappen ⌚ (klocka) visas automatiskt färdigtiden.

Vid varje ny programmering av bak- eller tillagningstiden visas den senast programmerade tiden som förslag om du trycker på +-knappen.

Varaktighetsprogrammering

Ugnen används under en viss tidsperiod. Du kan ställa in en tid mellan 1 minut (00:01) och 23 timmar och 59 minuter (23:59).

Så här gör du:

- Tryck en gång på knappen ⌚ (klocka). På displayen blinkar symbolema ⌚ (tidsperiod) och ⏱ (tillagningstid). På displayen syns bindestreck (dvs du har inte programmerat någon tid) (fig. 24).
- Tryck på "+" eller "-" för att ställa in rätt tid.
- Tryck på knappen ✓ (bekräfta) för att bekräfta den nya tiden. Nu hörs en signal. På displayen lyser symbolen ⏱ (tillagningstid).

Obs!

- När den programmerade tiden är slut hörs en signal. Ugnen stängs då av automatiskt.
- Signalen kan stängas av med vilken knapp som helst.
- Du kan kontrollera den inprogrammerade tiden genom att trycka på knappen ⌚ (klocka).

Så här kan du ta bort felprogrammerade tider:

- Tryck en gång på knappen ⌚ (klocka).
- Tryck på "+" och "-" samtidigt. Nu hörs en signal.

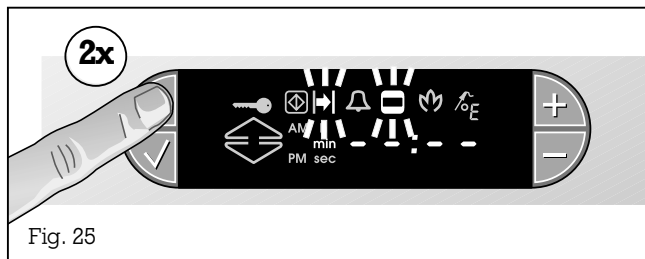


Fig. 25

Obs! Utgångspunkt för programmering av avstängningstid är det på ångugnen inställda klockslaget. Du kan kontrollera det inställda värdet genom att trycka två gånger på knappen 🕒 (klocka).

Programmering av tidpunkt för avstängning

Ugnen stängs av automatiskt vid den tidpunkt som du programmerat. Utgångspunkt är det klockslag som du ställt in på ugnen.

Så här gör du:

- Tryck 2 ggr på knappen 🕒 (klocka). På displayen blinkar symbolerna -| (färdig) och ■ (tillagningstid) (fig. 25).
- Tryck på knapparna + resp - för att ställa in önskad tid. Du har möjlighet att ställa in tidpunkten för avstängning inom 24 timmar.
- Tryck på knappen ✓ (bekräfta) för att bekräfta det inställda värdet. Nu hörs en ljudsignal. På displayen lyser symbolen ■ (tillagningstid).

När den inställda tiden är slut blinkar symbolen ■ (tillagningstid) och då hörs en ljudsignal. Signalen kan stängas av med vilken knapp som helst, varpå värmen startas på nytt. Vill du stänga av ugnen vrider du vredet för temperaturval till 0.

Programmering av tidsperiod och avstängningstid

Med denna funktion har du möjlighet att starta och avsluta bakning och tillagning även under din frånvaro.

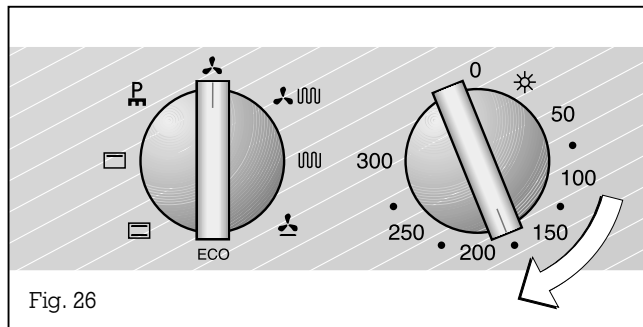
Så här gör du:

- Programmera önskad tidsperiod (se s. 14)
- Tryck på knappen ✓ (bekräfta).
- Programmera önskad tidpunkt för avstängning (se ovan).
- Tryck på knappen ✓ (bekräfta).

När du har programmerat tidpunkten för avstängning och bekräftat med knappen ✓ (bekräfta) är den automatiska funktionen aktiv.

3.3 Varmluft

Start



Start

Ställ in vredet "värmesätt" på symbolen  (varmluft) och vredet "temperatur" på rätt temperatur (fig. 26). Med funktionen varmluft kan du baka, steka och sterilisera.

Kom ihåg att använda långpannan / glasformen som fettuppsamlare och skjut in den ett steg lägre ned.

Stopp

Vrid temperaturvredet till 0. Ugnsbelysningen slocknar och varmluftsfläkten stängs av.

Sterilisering

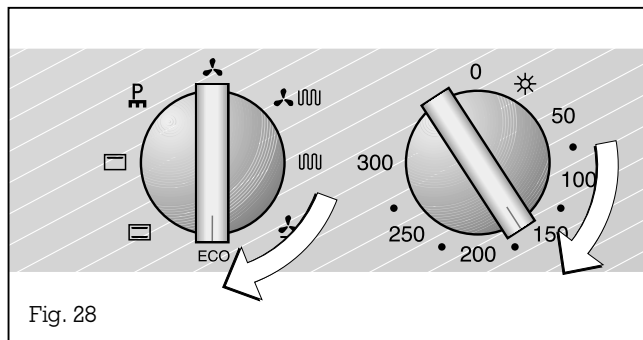


Sterilisering

Ställ glasburkar (max. 6 st) med frukt eller grönsaker i den med vatten fyllda långpannan så att de inte berör varandra (fig. 27). Värm i 175°C tills vätskan börjar pärla sig, sterilisera sedan

- grönsaker i 80 - 100°C, ca 30 - 60 minuter
- frukt i avstängd ugn, ca 5 - 15 minuter.

3.4 ECO

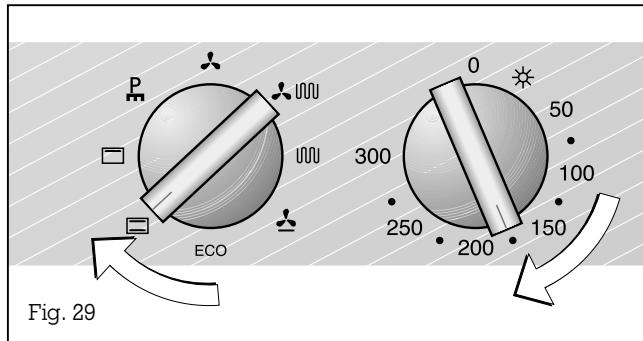


Start

Vrid vredet "värmesätt" till ECO-symbolen och vredet "temperatur" till önskad temperatur (fig. 28). Med värmesättet ECO kan du baka energisnålt med varmluft. Uppvärmningstiden förlängs och belysningen är släckt under tillagningen. Vid detta värmesätt är katalysatorn bortkopplad. Därför kan vissa rätter (t. ex. vetedeg) avge starkare lukt än i vanliga fall.

3.5 Över- och undervärme / övervärme

Start



Förutom det klassiska värmesättet över- och undervärme är det också möjligt att välja övervärmen separat. Med detta värmesätt kan du bryna bakverk eller maträtter uppifrån.

Start:

Ställ in vredet "värmesätt" på symbolen över- och undervärme och temperaturvredet på rätt temperatur (fig. 29).

Stopp:

Vrid vredet "temperatur" till läge 0. Nu slocknar ugnsbelysningen.

Tips:

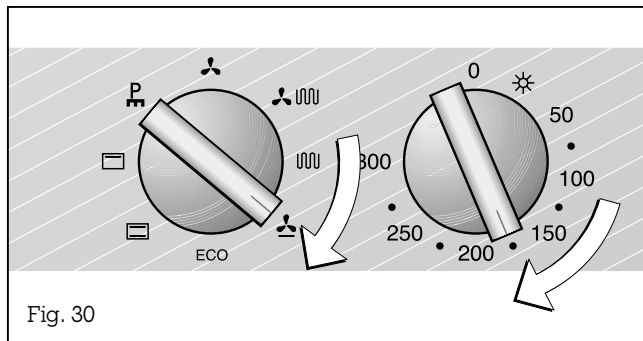
Bakning med över- och undervärme

Med denna funktion kan man bara grädda en plåt i taget.

Stekning med över- och undervärme

Lägg köttet på grillgallret eller i långpannan. Vid stekning på grillgallret kan långpannan användas som fettuppfångare och skjutas in en fals längre ned.

3.6 Varmluft och undervärme



Start:

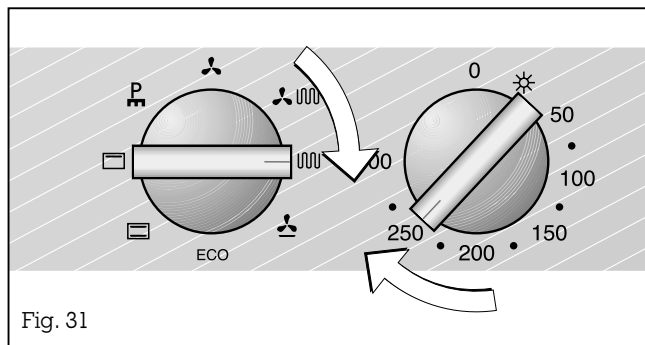
Vrid vredet "värmesätt" till symbolen  (varmluft och undervärme) och temperaturvredet på rätt temperatur (fig. 30).

Stopp:

Vrid vredet "temperatur" till läge 0. Nu slocknar ugnsbelysningen.

3.7 Grillning

Start



Observera:

Grillning är endast möjlig med stängd ugnslucka.

Temperaturstyrd grillning:

Start:

Vrid vredet "värmesätt" till symbolen (grillning). Vrid vredet "temperatur" till önskad temperatur (fig. 31).

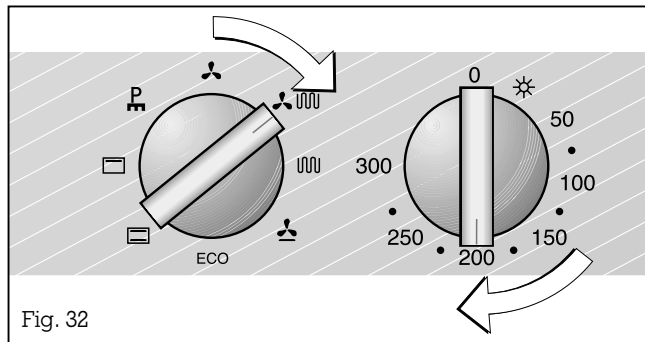
Stopp:

Vrid vredet "temperatur" till läge 0.

Märk:

När du grillar på gallret kan du använda långpannan / glasformen som fettuppsamlare och skjuta in dem ett steg längre ned.

Start



Grillning med varmluftsfläkten

Start:

Vrid vredet "värmesätt" till läge (grillning med varmluft) och temperaturvredet till önskad temperatur (fig. 32).

Stopp:

Se ovan.

Varning!

När du grillar blir både ugnsluckan och ugnsramen varma på grund av den mycket höga temperatur som bildas. Var därför extra försiktig när du grillar och se till att barn inte kommer i närheten av ugnen.

4. Tabell för bakning

Bakverk	Varmluft	ECO	Varmluft och undervärme	Över- och undervärme	Steg	Baktid
	Temp. °C	Temp. °C	Temp. °C	Temp. °C	nedifrån	Minuter
Biskvirulle				210	2	7-9
Tårtbotten				170-175	2	30-35
Frukttårta på vetedeg	165			165-175	2	40-45
Frukttårta på mördegsbotten	165	165	165	165-175	2	40-45
Smördegskakor	180	180		190	1+3/2*	15-20
Kvargtårta (hög)	165	165	165	165-175	2	90-100
Kvargbakelser (låga)	165	165	165	165-175	2	45-50
Mjuk kaka (rund)	160-175	160-175		175-180	2	50-60
Mjuk kaka i avlång form	160-175	160-175		175-180	2	50-60
Vetebröd (högt)	160-175			165-175	1	40-50
Småkakor	160-175	160-175		170-175	1+3/2*	15-20
Veteflata	165			165-175	2	30-40
Kaka bakad på plåt (med torr fyllning)	165-170	165-170		165-175	2	40-50
Kaka bakad på plåt (med våt fyllning)	165-170	165-170	170	165-175	2	40-50
Petit-chouer	180	180		180-190	1+3/2*	20-25
Bröd bakat på blandmjöl**	200/170			210/170	2	40-50

* Med värmesätten ECO och varmluft kan du grädda på flera nivåer samtidigt.

** Förvärm ugnen till angiven temperatur. Ändra värmen till den andra angivna temperaturen när du skjuter in maträtten i ugnen.

Observera: Ovanstående värden tjänar som riktvärden. Vi rekommenderar att alltid förvärma ugnen.
Bakverk med jäst lyckas bäst i varmluftsdrift.
Det rekommenderade värmesättet är tryckt i fetstil.

Tabell för stekning

Maträtt	Ugnssteg nedifrån	Varmluft Temp. °C	Grill och varmluft Temp. °C	Över- och undervärme Temp. °C	Tillag- ningstid Minuter	Köttermo- meter
Nötkött						
Oxstek (stekgryta*) 1,5 kg	2	180		180	60-90	
Engelsk rostbiff 1,5 kg**	2	230/180	230/180		45-50	45-50 °C
Rostbiff medium 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70	55-65 °C
Rostbiff genomstekt 1,5 kg**	2	230/180			90-100	70-80 °C
Fläskkött						
Fläskstek 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70	75-80 °C
Fläskstek med svål 1,5 kg***	2	180/200	180/200		60-70	75-80 °C
Kassler 1,5 kg**	2	180/160			40-50	65-70 °C
Skinkstek***	2	150/200	150/200		50-60	80-85 °C
Fylld stek**	2	230/180	230/180		60-70	75-80 °C
Kalvkött						
Kalvstek**	2	230/180		230/180	60-70	75-80 °C
Kalvlår***	2	150/180	150/180		50-60	75 °C
Kalvfilét	2	160-170			20	70-75 °C
Fyllt kalvbröst*	2	120-130			120	75-80 °C

* Fräs först köttet runt om i en gryta på spisen.

** Fräs köttet på hög värme och sänk till lägre värme efter 15-20 minuter.

*** Stek köttet färdigt på låg värme, men höj värmen under de sista 15-20 minuterna.

Märk: Ovan angivna värden är endast riktvärden. Vår rekommendation är att alltid värma upp ugnen i förväg.
Rekommenderat värmesätt har fetstil.

Tabell för stekning

Maträtt	Ugnssteg nedifrån	Varmluft Temp. °C	Grill och varmluft Temp. °C	Över- och undervärme Temp. °C	Tillag- ningstid Minuter	Köttermo- meter
Vilt kött						
Vildsvinsstek (stekgryta*)		170-180			60-90	
Rådjursstek (stekgryta*)		170-180			60-80	75-80 °C
Rådjurssadel	2	165-175		170-180	20-25	65-70 °C
Lammstek (stekgryta*)		180-200			35-45	65-75 °C
Fågel						
Anka 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120	80-85 °C
Ankbröst	2	160		160	15-20	70 °C
Gås 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120	85-90 °C
Kalkon 3-4 kg**	2	160/190		160/190	120-180	85-90 °C
Stekt kyckling	2	180	180		50-60	85 °C

* Fräs först köttet runt om i en gryta på spisen.

** Stek köttet färdigt på låg värme, men höj värmen under de sista 15-20 minuterna.

Märk: Ovan angivna värden är endast riktvärden. Vår rekommendation är att alltid värma upp ugnen i förväg. Rekommenderat värmesätt har fetstil.

Grilltabell

Maträtt	Ugns- steg*	Förupp- värmning	Temp. °C	Grill Minuter		Grill och varmluft Minuter		Total tillagnings- tid [Min]
				Sida 1	Sida 2	Sida 1	Sida 2	
Sidfläsk i skivor	3	X	180-200	6	4	5	5	
Köttspett	3	X	190			8	8	
Stekt korv	3	X	200	5	4			
Merguez (grillkorv)	3	X	200			6	6	
Stekt kyckling**	2		180			30	30	
Kycklingklubba	3	X	180	20	20	15	15	
Revbensspjäll	3	X	180-200	15	15	12	12	
Fläskstek***	2	X	150/200					50-60
Foreller	3	X	180-200	8	8			
Grönsakspett	3	X	200	7	7			
Råkspett	3	X	175	7	7			
Pajer och gratänger								
Grillad smörgås	3	X	190					5-7
Crème caramel****	4		250					
Crème brûlée****	4		250					
Tårta med maräng****	3	X	200					

Viktigt! Ha alltid ugnsluckan stängd när du grillar.

Ställ långpannan på det nedersta steget så att fettet kan rinna ner i den.

* Ugnssteg nedifrån

** I ugnar med roterande grillspett bör du använda grillspettet i värmesättet "grill".

*** Vänd inte på fläsklaggen. Høj värmen under de sista 15-20 minuterna.

**** Gratinera denna rätt tills den får rätt färg.

Märk: Ovan angivna värden är endast riktvärden. Vår rekommendation är att alltid värma upp ugnen i förväg. Rekommenderat värmesätt har fetstil.

5. Råd och tips

Vad skall jag göra om..... ?	Lösningen !
... kakan på plåten är för ljus på undersidan?	Skjut kakan längre in i ugnen och tag bort alla föremål som inte används från ugnen!
... kakan i form är för ljus på undersidan?	Ställ inte formen på plåten utan på gallret i ugnen!
... kakan / bakverket är för mörkt på undersidan?	Sätt in kakan / bakverket högre upp i ugnen!
... Kakan är för torr?	Ställ in en något högre ugnstemperatur. Värm upp ugnen i förväg!
... Kakan är för lös eller degig inuti eller köttet inte är färdigtillagat inuti?	Ställ in en något lägre bak- eller stektemperatur. Observera att bak- eller stektider inte kan förkortas med högre temperatur. Det är bättre att välja något längre bak- eller stektid, så att degen bakas under längre tid!
... Formkakan blir för mörk baktill när jag använder varmluft?	Ställ inte formen direkt framför ugnens bakre vägg, utan mitt i ugnen!
... Kakan faller ihop?	Använd mindre vätska nästa gång eller ställ in 10° C lägre ugnstemperatur. Följ de i receptet angivna omröringstiderna. Öppna inte ugnsluckan för tidigt!
... Om kakan är för hög i mitten och lägre i kanten?	Smörj inte formen på kanterna. Lossa kakan försiktigt med en kniv när den är färdig!
... kakan blir för mörk på ovensidan?	Skjut kakan längre in i ugnen, välj en lägre temperatur och låt den stå i ugnen något längre tid!
... kakan blir för mörk på undersidan?	Ställ kakan högre upp i ugnen och välj en lägre temperatur nästa gång!
... fruktkakan blir för ljus på undersidan och fruktsaften rinner över?	Använd den djupare långpannan nästa gång!
... kakan är för torr på undersidan?	Stick små hål i den färdiga kakan med tandpetare. Droppa fruktsaft eller alkohol över den. Välj 10° C högre temperatur nästa gång och förkorta gräddningstiden!
... brödet eller kakan ser bra ut utifrån (färdig) men är degig (med vattenränder) inuti?	Använd något mindre vätska nästa gång och grädda något längre tid med lägre temperatur. Förbaka botten först om kakan har fuktig fyllning, strö sedan på mandel eller rivebröd och lägg på fyllningen. Följ recept och gräddningstider!
... jag har bakat på flera plåtar och bakverket blir mörkare på den övre plåten än på den undre?	Välj något lägre temperatur, då blir bakverket jämnare brunt. Plåtar som ställts in samtidigt behöver inte bli färdiga samtidigt. Låt de undre plåtarna gräddas 5 - 10 minuter extra eller ställ in dem tidigare!
... kakorna inte lossnar från plåten?	Ställ in plåten i ugnen en kort stund och tag sedan genast bort kakorna!
... kakan inte släpper när jag stjälpel formen?	Lossa försiktigt kanten med en kniv. Stjälp kakan igen och fukta formen flera gånger med en våt kall trasa. Smörj formen väl nästa gång och strö ströbröd i den.

Att steka och grilla

... steken har blivit mörk och skorpan bitvis är bränd?	Kontrollera läge i ugnen och temperatur!
... steken ser bra ut men såsen är bränd?	Välj nästa gång ett mindre stekkärl och tillsätt mera vätska!
... steken ser bra ut men såsen är för ljus och vattnig?	Välj nästa gång ett större stekkärl och använd mindre vätska!
... det inte finns några uppgifter för stekens vikt i tabellen?	Välj uppgift enligt näst lägsta vikt och förläng tiden!

Baktips:

- Du kan i princip använda alla slags värmebeständiga kärl. Placera kärlet mitt på gallret. För stora stekar kan du också använda universalpannan. När du tar ut ett glaskärl ställ det på torr handduk eller galler och inte på kallt eller vått underlag. Annars kan glaset spricka.
- Vi rekommenderar att använda mörka bakformar av metall, eftersom de tar upp värmen bättre.
- Värdena i baktabellen gäller för förvärmad ugn. Temperatur och tid beror på degmängd och degens beskaffenhet. I tabellerna är därför temperaturområden angivna. Vi rekommenderar att börja med den lägsta temperaturen när du bakar första gången och ställa in den högre nästa gång om så behövs. Observera: lägre temperaturer ger jämnare gräddningsresultatet.
- Prova vid gräddningstidens slut med en sticka på det högsta stället av din sockerkaka om den är genomgräddad. Om ingen deg fastnar på stickan är kakan färdig.
- Vid värmesättet ECO kan somliga bakverk (t. ex. jästdeg) alstra starkare lukt än vid de vanliga värmesätten. Använd i detta fall hellre den vanliga varmluftsdriften.

Tipps till stekning och grillning:

- När steken är färdig, bör den vila 10 minuter i avstängd ugn med luckan stängd. Då håller sig köttet saftigare.
- Grilla alltid i stängd ugn. Grillbitarna ska vara så jämntjocka som möjligt, minst 2 till 3 cm, så att de bryns jämnt och förblir saftiga. Biff ska alltid grillas utan salt. Lägg grillbitarna direkt på gallret.
- Fågel blir extra knaprigt brun om du mot slutet av stektiden penslar med smör, saltvatten, avdroppat fett eller apelsinjuice.
- Känsliga djupfrysta livsmedel kan du tina skonsamt och snabbt. Lägg dem på grillgallret och ställ temperaturvredet på läget belysning. Använd grillpannan för att samla upp vätskan som droppar när maten tinar.
- Skjut in grillpannan med litet vatten ett steg längre ner, dvs under gallret, så samlas köttsaften upp och ugnen blir inte så smutsig.
- Pricka huden under vingarna på anka eller gås så att fett kan rinna av.

6. Rengöring och skötsel

6.1 Rengöring för hand

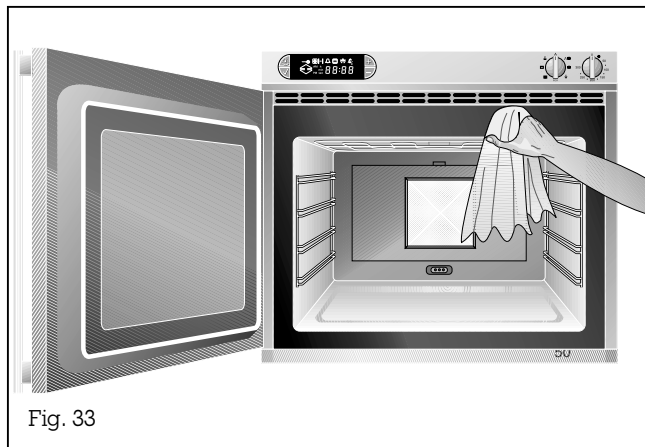


Fig. 33

Tip:

Denna apparat får inte rengöras med en ångrengöringsapparat eller med vattentryck-kortslutningsrisk!

Var försiktig, man kan bränna sig! Vänta tills ugnen är avkyld och handvarm innan du börjar med rengöringen.

Använd inga skurpulverhaltiga, skarpa medel, nitropolermedel eller repande svampar eller föremål till rengöringen.

Rengör ugnen ordentligt innan du använder den första gången och efter varje användningstillfälle så att inga rester kan bränna fast. Matrester som bränts fast flera gånger är svåra att få bort.

Tvätta av ugnen med varm diskmedelslösning medan den är varm, och den sedan stå öppen för att torka. Skrapa aldrig bort fastbrända matrester, utan blöt upp dem med fuktig trasa och diskmedel.

Om fruktsaft droppar på ugnens botten ur saftiga kakor kan emaljen skadas. Ta därför bort sådana matrester så snart som ugnen är tillräckligt avkyld.

Bakugnen får inte rengöras med vanlig ugnsspray.

Rengör **tillbehören** (bakplåtar, bakgaller, grillpanna) helst bara med hett vatten eller med diskmedelslösning.

Rengör **glasytor, knappar och vred** med fuktig trasa och mild diskmedelslösning och eftertorka med torr mjuk trasa.

Använd inte vanligt rengöringsmedel för rostfritt stål och inte heller starkt alkaliska rengöringsmedel (t. ex. ugnsspray) för **manöverpanelen**, eftersom sådana medel kan förstöra panelen och de tryckta symbolerna. Undvik också svampar som kan ge repor.

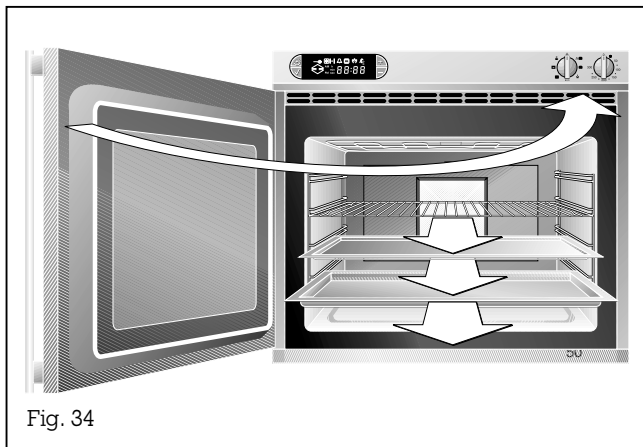
Rengör inte **glasrutan** med skurpulver eller repande svampar. Droppa vanligt fönsterputsmedel på mjuk fuktig trasa eller sämskskinn. Spraya därvid inte fönsterputsmedlet på manöverpanelen.

Rengöring av bakstenen (specialtillbehör)

Ta bort grövre smuts från bakstenen. Vänd bakstenen efter användningen så sker en självrengöring av den nedsmutsade undersidan vid nästa användning.

Observera: Rengör inte bakstenen med vatten och rengöringsmedel!

6.2 Självrengöring



Baksideplåten är katalytiskt emaljerad.

För **sidorna** och taket kan Du beställa emaljerade plåtar som specialtillbehör.

I funktionen självrengöring förbränns smuts på de **katalytiska plåtarna** (tillbehör) vid en temperatur på 300°C.

Om plåtarna är mycket smutsiga måste grova fettrester tas bort innan ugnen rengörs.

De delar som inte är katalytiska (t ex muffelbotten, dörrens insida och glasrutan) rengörs inte i denna funktion utan måste rengöras separat i förväg.

Så här gör du:

- Tag bort alla lösa delar, t ex grillgallret och pizzastenen, ur ugnen.
- Tag bort fettfiltret. Skjut upp filtret och lossa det ur ugnen.
- Stäng ugnsluckan.
- Ställ vredet "värmesätt" på  (varmluft och grill).
- Ställ temperaturvredet på 300°C.
- Programmera en tid (se s. 14). Som tid föreslår vi 1:30 h. Du kan ändra rengöringstiden beroende på hur smutsig ugnen, men rengöringstiden bör inte vara kortare än 1 timma och max. 2 timmar.

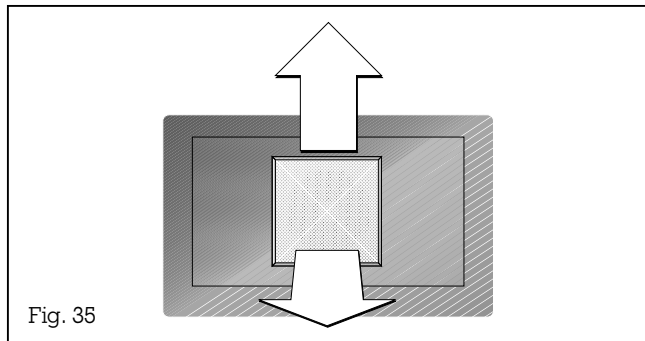
Den katalytiska rengöringen startar genast när Du har ställt in tiden.

Om Du matar in en fränkopplingstid kan den katalytiska rengöringen startas automatiskt vid en senare tidpunkt.

Den aktuella katalystiden kan kontrolleras hela tiden med knappen  (klocka).

Ställ temperaturvredet på 0 igen när självrengöringen är klar.

6.3 Rengöring av fettfiltret

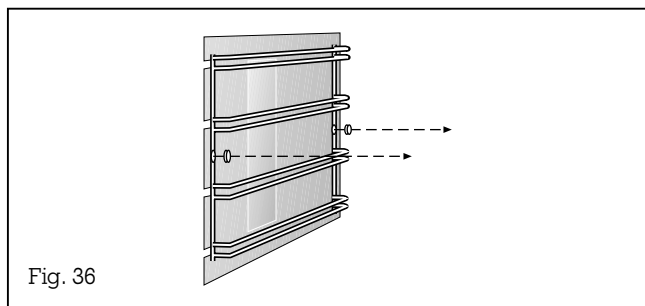


Fettfiltret bör rengöras när Du har använt ugnen för stekning två gånger eller beroende på hur smutsig den är när Du har bakat i den.

Skjut upp filtret och tag ur det ur ugnen. Filtret kan rengöras i varmt vatten med diskmedel eller diskas i diskmaskin. Om Du diskar filtret i diskmaskin bör Du ställa det lodrätt i diskkorgen så att alla matrester försvinner. Häng upp filtret igen mot bakväggen när det är rent.

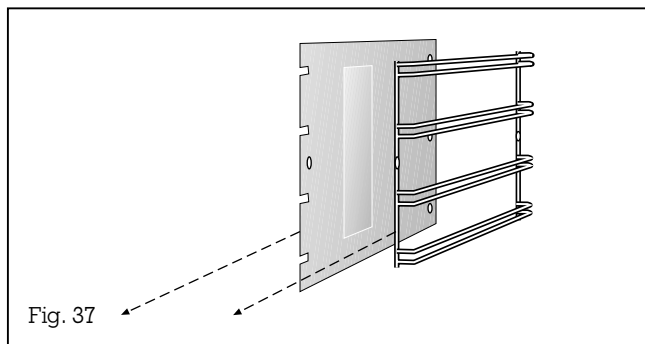
Om ugnen inte är så smutsig kan Du tvätta ur den med varmt vatten och lite diskmedel när den är varm. Låt den torka med ugnsluckan öppen.

6.4 Demontering av de katalytiska rengöringsplåtarna (tillbehör)



Så här tar Du ur de katalytiska plåtarna:

- Lossa de räfflade muttrarna framtill och baktill på sidorna (fig. 36).
- Tag bort de katalytiska sidoplåtarna med gallren (fig. 37). Om plåtarna är mycket smutsiga kan de rengöras i hett vatten med hushållstvål och en mjuk borste.
- Undvik skurpulver eller skarpa rengöringsmedel som kan ge repor.



7. Underhåll

7.1 Allmänt

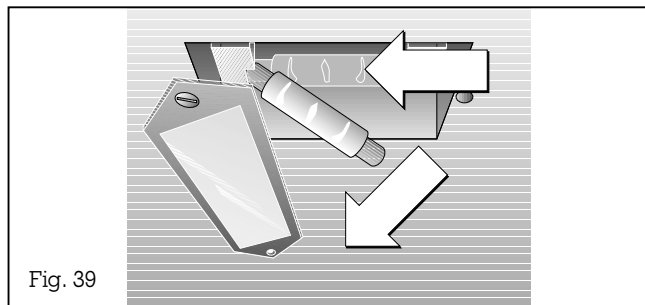
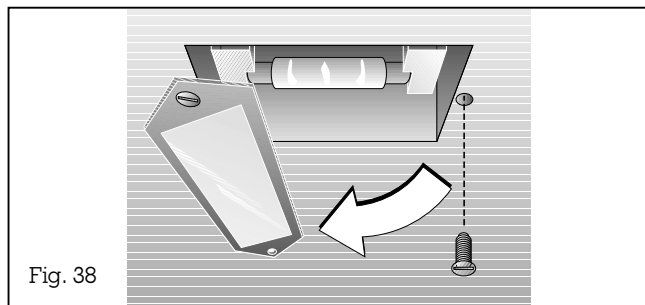
Bryt strömmen till ugnen före reparation (koppla ur säkringarna).

Vid funktionsfel bör Du först kontrollera säkringarna hemma.

Om det inte är fel på strömmen bör Du kontakta den affär där Du köpt ugnen eller närmaste Gaggenau kundtjänst. Glöm inte ange vilken modell det rör sig om (framgår av typskylten i denna anvisning).

Reparationer får endast utföras av behörig fackman med hänsyn till ugnens säkerhet. Om felaktiga ingrepp görs gäller inte garantin.

7.2 Byte av halogenlampa



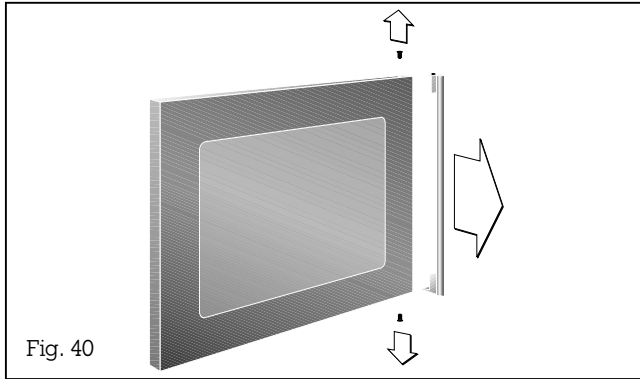
Glödlampor (best. nr 157312), kan man köpa, hos Gaggenau service eller i fackhandeln. Vi rekommenderar att använda endast dessa.

Gör så här:

- Drag ur kontakten till ugnen.
- Skruva bort en av skruvarna till lampskyddet.
- Vrid skyddet åt sidan.
Tänk på att lampskyddet fortfarande kan vara varmt.
- Tryck lampan ca 4 - 5 mm åt sidan.
Lampan kan nu lutas nedåt och tas ut.
- Sätt in lampa i omvänd ordning. Vrid in skyddet i ursprungligt läge och skruva fast. (Obs! Fäst tätningsslisten ordentligt.)

Observera: Tag inte i halogenlampan med händerna. Använd en trasa och fatta lampan i båda ändar.

7.3 Demontering av luckans glasskiva



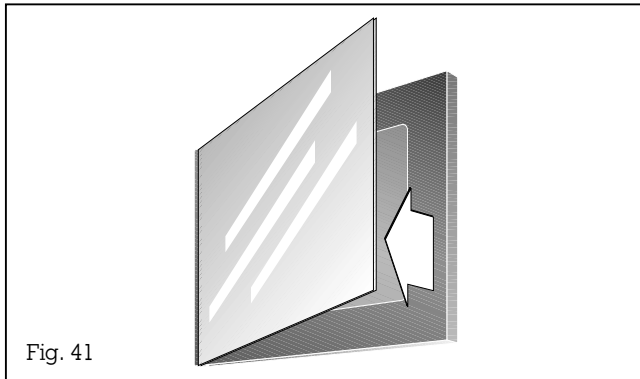
Ugnsluckan genomluftas aktivt. Därför kan det lägga sig damm och fettpartiklar på den efter en tid. För att kunna ta bort sådan smuts måste du demontera glasrutan fram.

Gör så här:

- Lossa den undre skruven i luckhandtaget.
- Lossa den övre skruven i luckhandtaget och ta av handtaget.
- Håll fast glasrutan med ena handen och skaka luckan lätt fram och tillbaka. Nu kan du lossa glasrutan framåt.

Nu kan glasrutan rengöras.

Inmonteringen sker i omvänd ordningsföljd. Var noga med att sätta in rutan på gångjärnssidan till vänster först och håll fast den med ena handen så att den inte kan falla ut.



8. Monteringsanvisning

8.1 Tekniska data

Anslutningsvärden: 230 V AC, 16 A

Värmeeffekt

Infraröd grill	3100 W
Varmluftselement	2300 W
Övervärme	1100 W
Undervärme	1100 W
Max. effekt	3600 W

Mått:

Yttre	590 x 590 x 550 mm
Inre	460 x 365 x 400 mm

Följande reservdelar kan beställas genom att ange numret:

Bakplåt	KB 200-046
Grillgaller	GR 200-046
Grillpanna	GP 200-046
Halogenlampa	157312

Med förbehåll för tekniska ändringar.

8.2 Så här gör du

Ugnen får bara installeras av en behörig elinstallatör. Vid installationen måste man följa de elektriska föreskrifter samt byggnadsföreskrifter som finns.

Installatören är ansvarig för att ugnen fungerar feltrött när den kommit på plats. Han skall förklara för kunden hur ugnen fungerar (enligt bruksanvisningen). Han skall också förklara för kunden hur man – i nödfall – kan avbryta strömtillförseln till ugnen.

Reklamation gällande fel som uppkommit genom att man inte följt anvisningarna kan inte godkännas.

Man skall bryta strömmen till ugnen, när den skall repareras eller i en nödsituation. Den måste därför kunna kopplas ur allpoligt via en kontakt, som är åtkomlig eller via en brytare med minst 3 mm kontaktavstånd. Installatören måste förklara för kunden hur man i nödfall kan avbryta strömtillförseln till ugnen.

Vid reparation som utföres på ett felaktigt sätt, kan stor fara för användaren.

Elanslutning:

På ugnens ovansida sitter ett lock som måste skruvas av. På ugnens ovansida sitter också ett kopplingsschema med uppgifter om hur ugnen kan anslutas.

Det elnät som ugnen/spisen skall anslutas till skall vara avsäkrat med 16 Å för varje fas.

Endast 230 V: Ugnen anslutes till en fas.

Endast 400 V: Ugnen anslutes till två faser.

Ugnen skall jordas.

Tillverkaren ansvarar inte för skador som kan uppkomma om ugnen har jordats på fel sätt eller inte jordats alls.

Efter anslutningen skall locket skruvas fast igen.

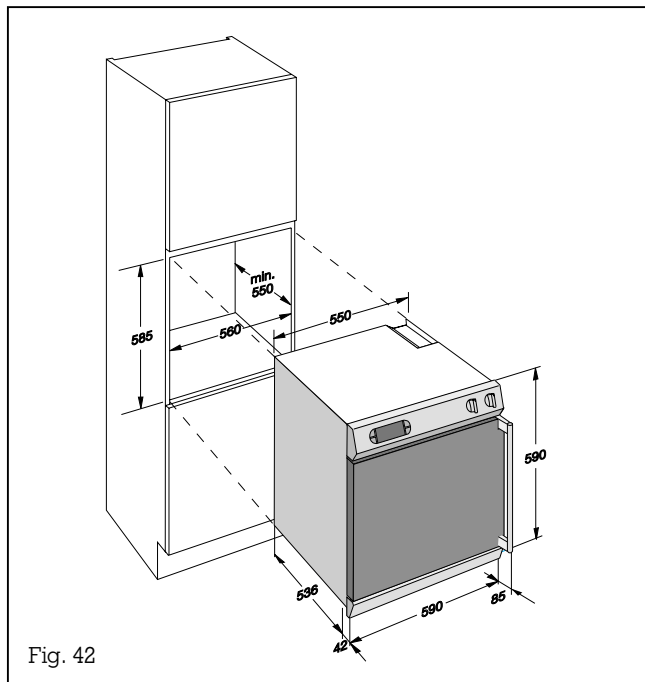


Fig. 42

Gör så här:

- Packa upp ugnen och kontrollera att det inte finns några transportskador.
- Avlägsna transportsäkringarna under handtaget och klisterremsen på ugnsluckan.
- Välj elanslutningskabel motsvarande energiförbrukningen och typ av anslutning.
- Kjut in ugnen i köksinredningen. Skruva fast ugnen med bifogade träskruv på handtags- och gångjärnssidan i köksinredningens ändträ direkt under den nedre skyddslisten.

Märk: Kontrollera med ett vattenpass att ugnen är exakt vågrätt monterad.

- Efter inbyggnad måste beröringsskyddet (i enlighet med el.Föreskrifter) kontrolleras.
- Som ista arbetsmoment kontrolleras att ugnen fungerar utan anmärkning.
- Rengör apparaten och tillbehören innan de används första gången (se kapitel "Rengöring och skötsel").

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03

FAX (089) 45 90-23 47

www.gaggenau.com