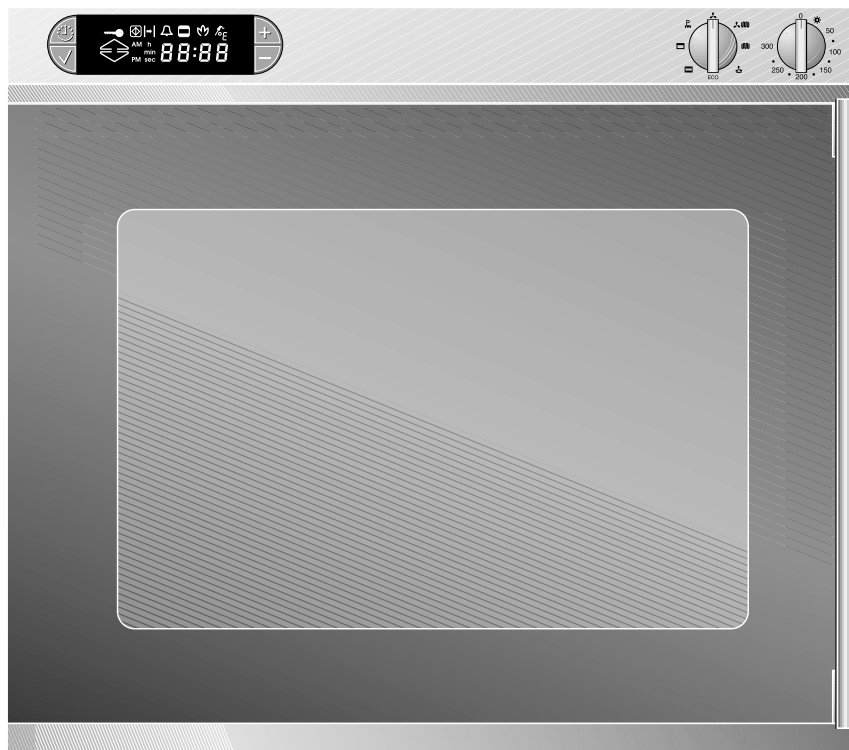


Brugs- og monteringsanvisning

EB 210/211

Innbygningsovn



GAGGENAU

Forord

1. Viktige henvisninger	side 3-4
1.1 Sikkerhetshenvisninger	side 3
1.2 Før første bruk	side 3
1.3 Bruk	side 4
2. Konstruksjon og funksjon	side 5-9
2.1 Konstruksjon	side 5
2.2 Utstyr / Spesialutstyr	side 6
2.3 Funksjon av driftsmoduser	side 7-9
3. Betjening	side 10-18
3.1 Oversikt	side 10
3.2 Timer	side 11-15
Klokkeslett	side 12
Korttid	side 13
Funksjon timer	side 13
Tids-programmering	side 14
Utkoblingstids-programmering	side 15
Tids- og utkoblingstids-programmering	side 15
3.3 Varmluft	side 16
3.4 ECO	side 16
3.5 Over- og undervarme / overvarme	side 17
3.6 Varmluft og undervarme	side 17
3.7 Grilling	side 18
4. Bake- og steketabell	side 19-22
5. Tips og knep	side 23-24
6. Rengjøring og stell	side 25-27
6.1 Manuell rengjøring	side 25
6.2 Selvrensing	side 26
6.3 Rengjøring av fettfilteret	side 27
6.4 Demontering av katalytiske rengjøringsplater	side 27
7. Vedlikehold	side 28-29
7.1 Generelle henvisninger	side 28
7.2 Skifte av halogenlampe	side 28
7.3 Demontering av dørens glassplate	side 29
8. Monteringsanvisning	side 30-31
8.1 Tekniske data	side 30
8.2 Slik går du frem	side 30-31

Forord

Med den nye stekeovnen din vil du ha enda mer glede når du baker.

Apparatet byr deg følgende fordeler:

- Spesielt rask oppvarming med programmet varmluft og undervarme.
- Apparatet er utstyrt med CleanEmail og med en katalysator for luftrensing.

For å kunne bruke dette apparatet med alle dets mangfoldige funksjoner les nøyaktig gjennom bruks- og monteringsanvisning før første bruk. Den inneholder viktige henvisninger for bruk, installasjon og vedlikehold av apparatet.

Henvisninger som du bør være oppmerksom på før første bruk finner du på side 3.

Kapitlene **„Konstruksjon og funksjon“** og **„Betjening“** forteller deg alt stekeovnen din kan og hvordan du betjener den.

Kapitlet **„Rengjøring og stell“** sørger for at apparatet blir funksjonsdyktig og pent i lang tid.

Dessuten har vi satt sammen **„Tips og knep“** for deg.

Og nå ønsker vi deg god fornøyelse med bakingen!



Bilde 1

1. Viktige henvisninger

1.1 Sikkerhetshenvisninger

Skadete apparater må ikke tas i bruk.

Apparatet må kun tilkobles av en **autorisert elektriker** ved å ta hensyn til alle vedkommende forskrifter til elektrisitetsverkene samt byggeforskriftene til de enkelte land.

Vær også oppmerksom på monteringsanvisningen!

Når det tilkobles elektriske apparater i nærheten av apparatet vær oppmerksom på at tilkoblingskablene ikke blir klemt inn under den varme apparatdøren. Tilkoblingskablene må ikke komme i kontakt med den varme koketoppen.

Brukeren er ansvarlig for at ovnen brukes på riktig måte og at den holdes i korrekt stand.

Apparatet må kun brukes under oppsyn.

Forsiktig brannfare! Oppbevar ikke brennbare gjenstander i stekeovnen! La kun de nødvendige gjenstandene bli i stekeovnen under drift.

Forsiktig! Apparatet og – til innkobling av kjøleventilator – bryterpanelet blir varm under drift. Hold barn borte!

Ovnen må ikke rengjøres med damp eller trykkvann – **kortslutning kan oppstå.**

Før hvert vedlikehold må apparatet kobles fra nettet. Trekk dertil støpslet ut av stikkontakten eller skru ut den henholdsvis sikringen.

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

Eventuelle feil som oppstår på grunn av at man ikke har fulgt denne bruksanvisningen, dekkes ikke av garantiservice.

Gaggenau forbeholder seg retten til tekniske endringer.

1.2 Før første bruk

Les bruksanvisningen nøye igjennom før du tar ovnen i bruk.

Apparatet må kun tilkobles av en autorisert elektriker.

Fjern emballasjen og sørg for bortfrakting i henhold til lokale forskrifter. Vær oppmerksom på at det befinner seg tilbehør i emballasjen. Hold emballasjedeler og plastfolier borte fra barn.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2002/96/EF om anhenging av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Kontroller apparatet før innbygging for transport-skader.

Sikre at nettilkobling er i orden før bruk.

Før De bruker ovnen første gangen, må alle løse deler fjernes (rist, plate...). Still inn ovnen på 300°C (varmluft) i ca. en time på driftsmodus varmluft. Vær under denne prosessen oppmerksom på at rommet er godt ventilert. Slik fjernes eventuell lukt i ovnen.

Rengjør alle tilbehørdeler grundig som beskrevet under „Rengjøring og stell“.

Etter ny tilkobling eller strømsvikt lyser forslagstiden 8:00 på displayet og symbolet ^h (tidsenhet) blinker. Ved å trykke tastene + og - kan du stille inn aktuelt klokkeslett og bekrefte det med tast ✓ (bekreftelse). Dermed garanteres ovnens feilfrie funksjon. Dreier du en bryter overtas forslagstiden 8:00 som aktuell tid.

Typeskiltet for dette apparatet er synlig når du åpner ovnsdøren. Et ekstra typeskilt er vedlagt på et separat ark i bruksanvisningen. Oppbevar typeskiltet på samme sted som bruks- og monteringsanvisningen da du trenger det for eventuell **garanti** !

1.3 Bruk

Apparatet er kun egnet for bruk i husholdning og må ikke brukes til andre formål.

Bruk apparatet kun for tilberedelse av mat. Apparatet egnert seg ikke til å varme opp rommet som det står i.

Forsiktig! Det er fare for skader når døren ikke lukkes korrekt! Du kan klemme fingre og hender.

Oppbevar ikke brennbare gjenstander i apparatet. La kun de gjenstandene som er nødvendig i apparatet under bruk.

Under drift må bunnen i ovnen ikke tildekkes eller kles med aluminiumsfolie. Sett ikke stekekar, gryter, stekeplater eller bakeformer direkte på bunnen i ovnen under drift. Den ujevne varme-fordelingen kan forårsake skader på emaljen. Bruk stekeristen.

Vann må aldri helles direkte i den varme ovnen. Emaljen kan ta skade.

Ovnen må alltid forvarmes på den funksjon som senere skal benyttes.

Tips: Du har muligheten til å varme opp ovnen meget fort. Benytt dertil programmet  (Varmluft og undervarme).

Symbolet  „**Oppvarming**“ i bryterpanelet slukner når den innstilte temperaturen er oppnådd.

Forsiktig! Fett og oljer er lett antennelig hvis de overhetes.

Henvisning! Frukt syrer som for eksempel fra sitroner, plommer etc. må fjernes etter hver baking! Syren kan danne flekker på ovnens emalje.

Åpne døren fullstendig eller lukk døren etter baking/steking! Stekeovnsdøren må ikke stå halvåpen fordi bryterpanel og kjøkkenmøbler kunne skades.

Forsiktig, forbrenningsfare! Dørens innerside blir meget varm under drift, vær derfor forsiktig når du åpner døren. Pass på at den åpne døren ikke svinger tilbake mens du står foran ovnen.

En integrert temperaturbeskyttelse forhindrer overoppheting av ovnen og kjøkkenmøblene.

Etter bakingen dreier du bryteren „Temperatur“ tilbake igjen på „0“.

Ved eventuelle funksjonsforstyrrelser bør du først kontrollere sikringene. Hvis strømtilførselen er i orden, informer vennligst fagforhandleren eller den vedkommende Gaggenau kundenservice.

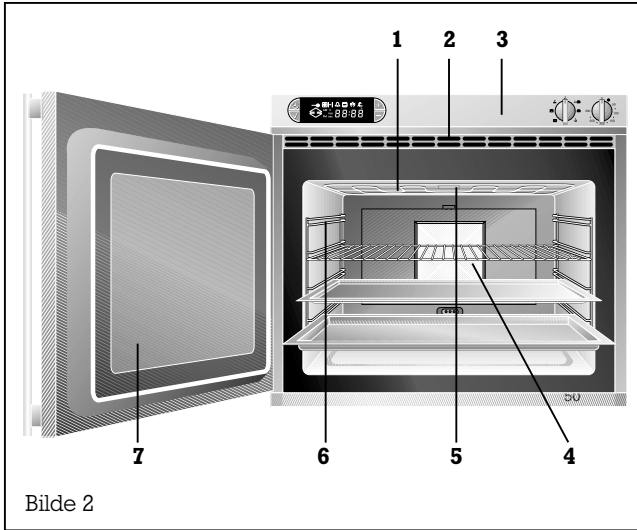
Når døren åpnes utkobles alle varmeelementer og ventilatoren.

Kjøleventilatoren har en viss stopptid etter avsluttet baking eller steking og utkobles så automatisk.

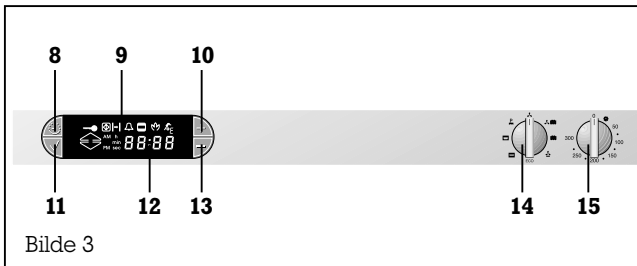
På baksiden i stekeovnen finnes i midten nede stikkkontakten for det separate varmelegemet for stekesteinen (spesialutstyr). La beskyttelsen være i stikkkontakten ved normal drift.

2. Konstruksjon og funksjon

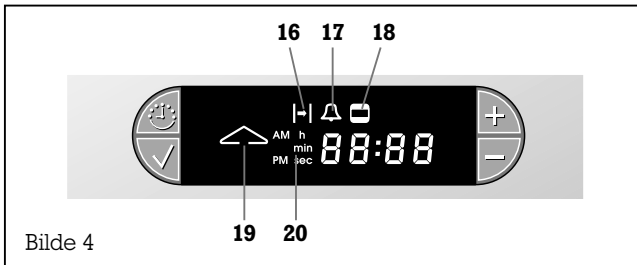
2.1 Konstruksjon



- 1 Grill- og overvarmevarmelegeme
- 2 Luftspalter
- 3 Bryterpanel
- 4 Fettfilter
- 5 Stekeovnsbelysning
- 6 Rister som kan skyves inn
- 7 Stekeovnsdør



- 8 Tast „Timer“
- 9 Display med timer
- 10 Tast „Pluss“
- 11 Tast „Bekreftelse“
- 12 Indikering klokkeslett
- 13 Tast „Minus“
- 14 Driftsmodusbryter
- 15 Temperaturbryter



- 16 Symbol „Varighet, slutt“
- 17 Symbol „Korttid“
- 18 Symbol „Steketid“
- 19 Symbol „Oppvarming“
- 20 Symbol „Tidsenhet“

2.2 Utstyr / Spesialutstyr

Bilde 5



Bilde 6



Bilde 7



Bilde 8



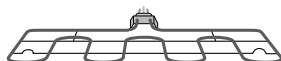
Bilde 9



Bilde 10



Bilde 11



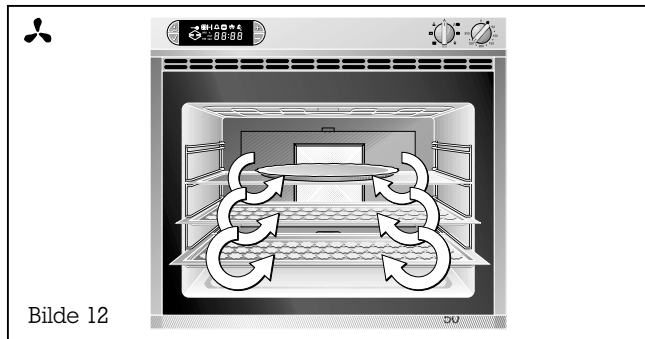
Ovenen har følgende utstyr som **standard**:

- **GR 200-046:**
Grillrist for kakeformer, steker, grillmat og servise (bilde 5)
- **KB 200-046:**
Stekeplate for kaker, småkaker, varer som stekes opp (bilde 6)
- **GP 200-046:**
Grillkar for steker hhv. som fettsamlekar (bilde 7)

Du kan bestille følgende **spesialutstyr**:

- **PS 026-001:**
Pizzastein og pizzaskyver (bilde 8 og 9)
- **KB 110-046:**
Glasskar for suffléer m.m. (bilde 10)
- **HZ 026-001:**
Varmelegeme for og pizzastein som kan reguleres til 300°C (bilde 11)
- **GR 082-046:**
Grillrist
- **GR 085-046:**
Grillrist for grillkar
- **AZ 031-002:**
Uttrekkbare skinner
- **US 210-002:**
Katalytiske stekeplater

2.3 Funksjon av driftsmoduser



Bilde 12

Varmluft

I varmluftsdrift stekes alle retter som tilberedes med samme temperatur. På flere innskyningshøyder kan forskjellige eller like retter tilberedes uten at smaken smitter over.

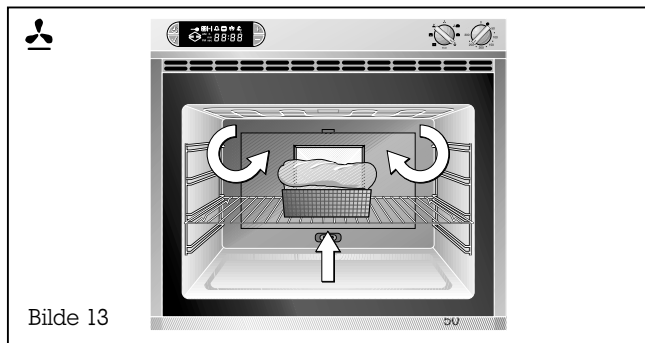
Med varmluft kan du bake, steke og sterilisere.

Baking med varmluft

Ideel funksjon for å bake på flere plater og former samtidig (bilde 12).

Steking med varmluft

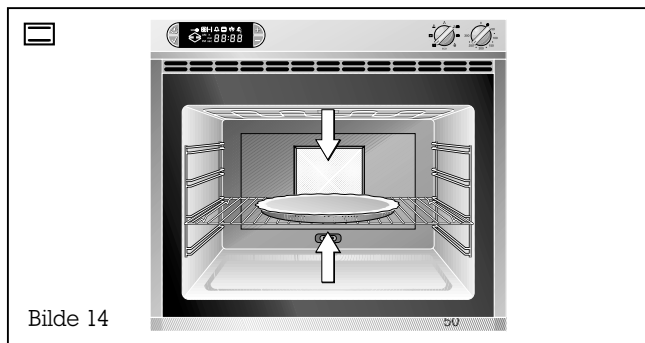
Kjøttet brunes jevnt fra alle sider. Ved steking på grillristen bør grillkaret settes i sporet under grillristen for å samle opp fett som drypper ned.



Bilde 13

Varmluft og undervarme

Ved denne funksjonen er undervarme-legemet i drift samtidig. Ventilatorhjulet sørger for en jevn varmedeling. I tillegg produseres det varme nedenfra (bilde 13).

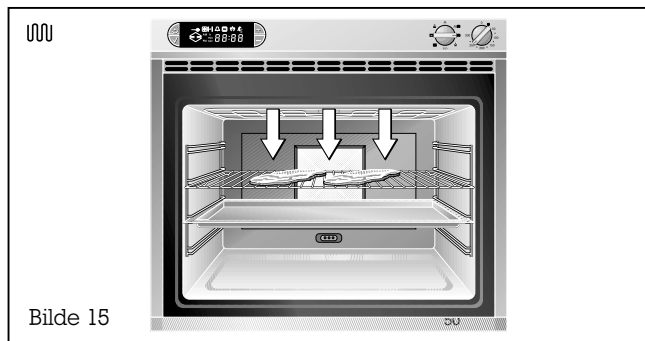


Bilde 14

Over- og undervarme

To varmeelegemer er innkoblet samtidig. Ved baking med over- og undervarme) kan du bare benytte et innskyningsplan. De beste bake- og stekeresultatene får du på den andre innskyningslisten nedenfra (bilde 14).

Du har også muligheten til å velge bare overvarme separat. Med denne driftsmodusen kan du målrettet brune det du vil bake eller steke ovenfra.



Grilling

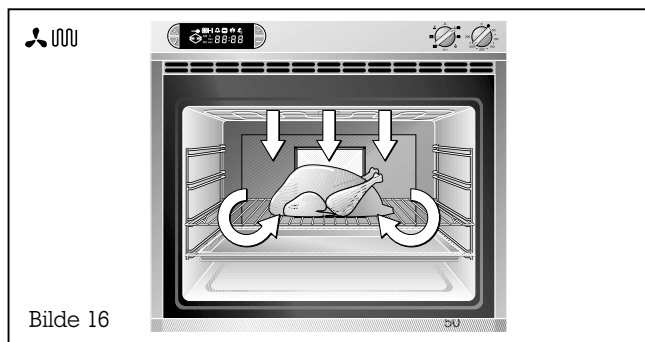
Når du griller kokes/stekes maten ovenfra med en temperatur på 150-300 °C.

Derved kan man skille mellom følgende måter:

Temperaturregulert grilling

Ved temperaturregulert grilling avgis det mer eller mindre infrarød stråling, avhengig av temperaturinnstillingen (bilde 15). Denne type grilling egner seg for flate kjøttstykker og for gratinering.

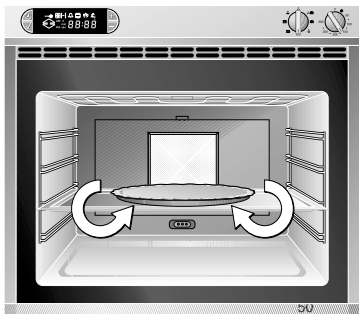
Vær oppmerksom på: Grillmaten må snus !



Grilling med omluft

Det medløpende ventilatorhjulet lar den varme luften sirkulere og gir en jevnere oppvarming fra alle sider, også når risten er full. Det er ikke nødvendig å snu maten ofte (bilde 16).

ECO



Bilde 17

ECO

Med driftsmodusen ECO kan du med varmluft energibesparende tilberede kaker, småkaker, sufléer og gratenger. Ved denne driftsmodusen er katalysatoroppvarmingen utkoblet (bilde 17).

P



Bilde 18

Bakestein-drift (kun med spesialutstyr PS 026 og HZ 026)

Om sprø pizza eller ferskt brød – med bakesteinen får du resultater som kan sammenlignes med baking i en ovn av ildfast stein (bilde 18).

3. Betjening

3.1 Oversikt

Stekeplater skyves inn

- Skyv stekeplaten på begge sider inn på samme høyde.
- Vær oppmerksom på at stekeplatens rille er bak, hhv. grepkanten er foran.

Temperaturbryter:

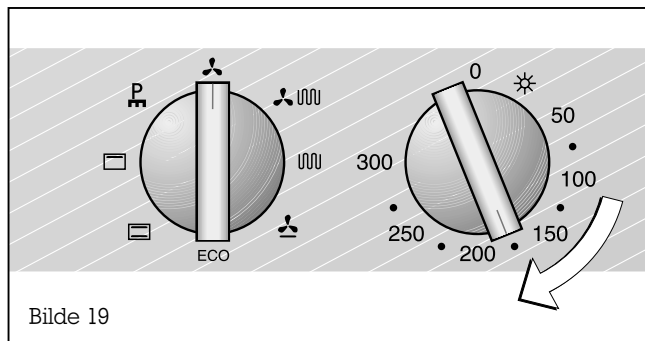
Temperaturen kan innstilles i området fra 50-300°C.

Driftsmodusbryter:

Du kan velge mellom 8 programmer:

- Varmluft
- Grilling med varmluft
- Grilling
- Varmluft med undervarme
- ECO
- Over- og undervarme
- Overvarme
- Pizzadrift

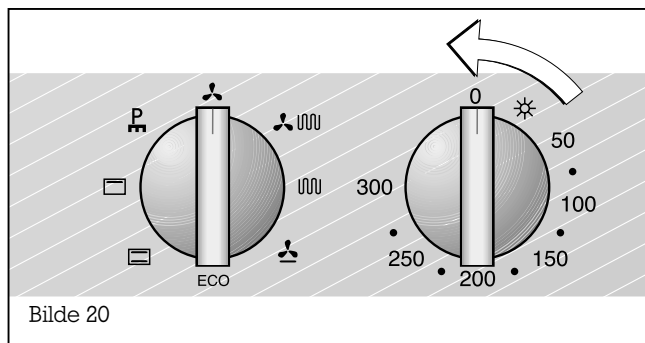
Innkobling



Innkobling: (bilde 19)

For å sette ovnen i gang betjen temperaturbryteren. Hvis du dreier temperaturbryteren mot høyre kan du innstille hvilken som helst temperatur. Bryteren har hakk. Første trinn til høyre er belysningstrinnet.

Utkobling



Utkobling: (bilde 20)

For å koble ut dreier temperaturbryteren på posisjon 0. Belysningen slukner, og på displayet vises kun det aktuelle klokkeslettet.

Bemerk: Etter utkoblingen er kjøleviften fortsatt i gang i kort tid for å beskytte elektronikken og kobles så automatisk ut.

3.2 Timer

Den ønskede driftsmodus og temperatur kan innstilles før eller etter tidsprogrammeringen idet temperaturbryteren henholdsvis driftsmodus-bryteren dreies.

Så lenge ett eller flere symboler blinker på displayet er en inntasting mulig og det er ikke programmert noen verdi henholdsvis det ble ikke programmert noen tillatt verdi.

Alle tidsverdier tastes inn via tastene  (Timer), +, - og ✓ (Bekreftelse). Ved hver inntasting kommer et akustisk og et optisk signal.

Hvis du velger et program på forhånd (f.eks. slutt), men ikke taster inn noen verdi, vises det aktuelle klokkeslettet innen 20 sekunder på displayet.

En inntastet verdi (f.eks. varighetsprogrammering) må bekreftes innen 20 sekunder (tast ✓ „Bekreftelse“). Hvis verdien ikke bekreftes, lagres ikke den inntastede verdien.

Hvis du vil bekrefte verdien når du programmerer, så trykk tasten ✓ (Bekreftelse). Hvis du istedenfor trykker en annen tast lagres ikke den inntastede verdien og går tapt.

Du kan kontrollere den innstilte verdien idet du trykker tasten  (Timer). Verdien vises i ca. 10 sekunder på displayet. Innen denne tid kan verdien forandres idet + eller - tasten trykkes og bekreftes idet tasten ✓ (Bekreftelse) trykkes.

Hvis du vil slette en verdi, trykk +- og - tasten samtidig.

Hvis du allerede har programmert en tidsverdi (f.eks. varighet) på ovnen, foreslås denne verdien som allerede er programmert når det programmeres på nytt.

Jo lengre du trykker + henholdsvis - tasten ved tidsprogrammeringen, jo fortere løper tiden ut på displayet.

Etter at tidsprogrammeringen er løpt ut blinker det tilsvarende symbolet på displayet. Hvis du f.eks. har programmert en sluttid, så blinker symbolet -| (Sluttid)! Dessuten lyder et akustisk signal. Oppvarmingen kobles ut og stekeovns-belysningen slukner. Idet en hvilken som helst tast på displayet trykkes startes driftsmodusen som ble valgt på forhånd igjen. Idet temperaturbryteren dreies på 0 avsluttes bakingen.

Omkobling fra automatikkdrift til „Normaldrift“: Drei temperaturbryteren tilbake på 0. Da varmer stekeovnen ikke lenger opp. Tidsverdien som ble programmert på forhånd bevares. Etter at den inntastede tiden er løpt ut lyder et akustisk signal.

Bemerk: Dersom timeren ikke viser eksakt riktig tid er det ikke noen teknisk feil med ovnen. Tidsbasisen for klokken er nettfrekvensen hos strømleverandøren. Denne frekvensen er for Europa enhetlig 50 Hz (Hertz). Nett som får strømtilførsel fra kraftverk i Øst-Europa kan variere fra dette punktet. På displayet kan det derfor vises feil tid. Avviket har ingen innvirkning på ovnens eller programmenes funksjon.

Hver alarmtone stopper etter 3 minutter.

Bemerk: Alle funksjoner til tidsprogrammeringen kan benyttes samtidig.



Innstilling av klokkeslett

Slik går du frem:

- Trykk 3 ganger på tasten ☺ (Timer). Symbolet ^h_{min} (Tidsenhet) blinker på displayet. Displayet viser det innstilte klokkeslettet (bilde 21).
- Du kan stille inn ønsket tid ved å trykke tastene + hhv. -.
- Trykk på tasten ✓ (Bekreftelse) for å bekrefte innstilt verdi. Det lyder et akustisk signal.

Bemerk: Etter ny tilkobling eller strømsvikt lyser forslagstiden 8:00 på displayet og symbolet ^h_{min} (tidsenhet) blinker. Ved å trykke tastene + og - kan du stille inn aktuelt klokkeslett og bekrefte det med tast ✓ (bekreftelse). Dermed garanteres ovnens feilfrie funksjon. Dreier du en bryter overtas forslagstiden 8:00 som aktuell tid.



Bilde 22

Korttid

Med korttiden kan du programmere et tidsrom uten automatisk inn- eller utkobling. Du kan bruke denne funksjonen også når ovnen er slått av, for eksempel når du koker egg. Innstillingsområdet ligger mellom ti sekunder (00:10) og 23.59 timer (23:59).

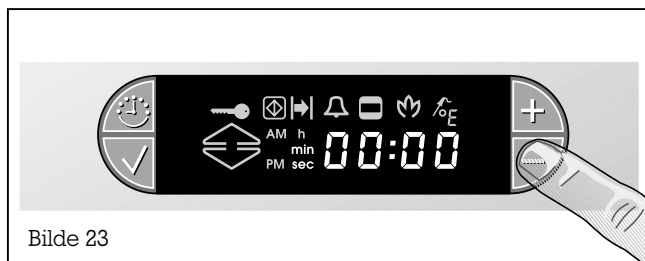
Slik går du frem:

- Trykk **+**-tasten. Symbolet  (Korttid) blinker (bilde 22).
- På displayet vises den inntastede verdien som du kan forandre med **+** eller **-** tast. Symbolet  (Tidsenhet) Tidsenhetssymbolet lyser opp.
- Trykk tasten **✓** (Bekreftelse) for å bekrefte verdien som du har tastet inn.
- På displayet vises tiden som løper ut.

Henvisning: Korttiden starter også uten at man trykker tasten **✓** (Bekreftelse) hvis det ikke skjer noen inntasting innen 5 sekunder.

Etter at korttiden er løpt ut lyder et akustisk signal og symbolet (Korttid) blinker på displayet. Ved å trykke hvilken som helst tast stopper signalet. Korttidstimeren kan når som helst slås av ved å trykke tastene **+** og **-** samtidig.

Ved hver ytterligere korttids-programmering foreslås den verdien som ble programmert sist.

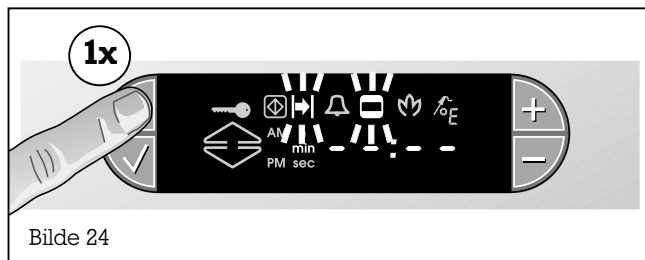


Bilde 23

Funksjon timer

Slik går du frem:

- Trykk tasten **-** (bilde 23) mens ovnen er innkoblet.
- På displayet vises tiden begynnende ved 00:00. (Maksimal indikeringsverdi 12 timer). Du kan kontrollere den forløpne steketiden hele tiden uten at du programmerer den automatiske utkoblingen. Ved å trykke tasten **-** på nytt – slås timeren av.



Bilde 24

Hvis du trykker tasten 🕒 (Timer) 2 ganger vises automatisk sluttiden!

Ved hver ytterligere programmering foreslås den sist programmerte verdien idet +-tasten trykkes.

Tids-programmering

Ovn settes i gang for et bestemt tidsrom. Innstillingsområdet ligger mellom 1 minutt (00:01) og 23 timer og 59 minutter (23:59).

Slik går du frem:

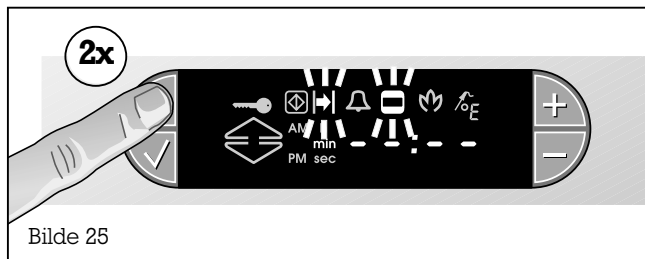
- Trykk tasten 🕒 (Timer) 1 gang. På displayet blinker symbolene 🕒 (Varighet) og 🕒 (Steketid). På displayet vises bindestreker (dvs.: det er ikke programmert noen verdi) (bilde 24).
- Trykk tasten + henholdsvis – for å innstille det ønskede tidsrommet.
- Trykk tasten ✓ (Bekreftelse) for å bekrefte den innstilte verdien. Det lyder et akustisk signal. På displayet lyser symbolet 🕒 (Steketid).

Henvisning:

- Etter at den programmerte tiden er løpt ut lyder et signal. Stekeovnen kobler herved ut av seg selv.
- Trykk for utkobling av signalet en hvilken som helst tast.
- Den programmerte tiden kan kun kontrolleres ved å trykke på tasten 🕒 (Timer).

Slette verdier som ble programmert feil:

- Trykk en gang på tasten 🕒 (Timer).
- Trykk samtidig på tastene + og –. Det lyder et akustisk signal.



Utkoblingstids-programmering

Oven kobler automatisk ut etter den tiden som du har valgt. Utgangspunktet er klokkeslettet som er innstilt på ovenn.

Slik går du frem:

- Trykk tasten ☺ (Timer) 2 ganger. På displayet vises symbolene -| (Slutt) og ■ (Steketid) (bilde 25).
- Trykk tasten + henholdsvis - for å innstille den ønskede tid. Den mulige utkoblingstid ligger innen 24 timer.
- Trykk tasten ✓ (Bekreftelse) for å bekrefte den inntastede verdien. Det lyder et akustisk signal. På displayet lyser symbolet ■ (Steketid).

Etter utløp av den innstilte tiden blinker symbolet ■ (Steketid) og det lyder et akustisk signal.

Ved å trykke en hvilken som helst tast kan signalet slås av og oppvarmingen startes igjen. Drei temperaturbryteren på 0°C for å avslutte prosessen.

Bemerk: Klokkeslettet innstilt på ovenn er utgangspunktet for programmering av utkoblingstiden.

Den innstilte verdien kan kontrolleres ved å trykke tast ☺ (Timer) to ganger.

Tids- og utkoblingstids-programmering

Med denne funksjonen kan du starte og avslutte baking og steking mens du er vekke.

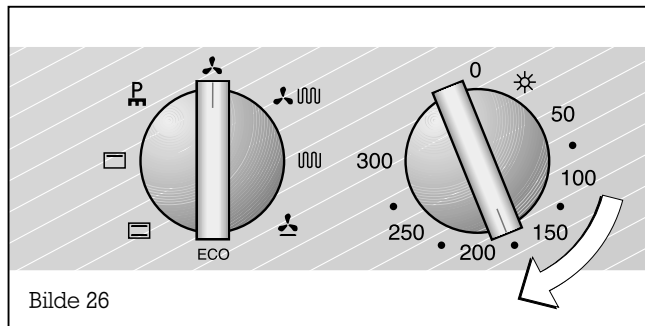
Slik går du frem:

- Legg inn det ønskede tidsrommet (se side 14).
- Trykk tasten ✓ (Bekreftelse).
- Legg inn den ønskede utkoblingstiden (se ovenfor).
- Trykk tasten ✓ (Bekreftelse).

Med en gang utkoblingstiden er programmert og bekreftet med tast ✓ (Bekreftelse) er automatikk-driften aktiv.

3.3 Varmluft

Innkobling



Innkobling

Drei driftsmodusbryteren på symbolet  (Varmluft) og temperaturbryteren på den ønskede temperatur (bilde 26).

Med varmluft kan du bake, steke og sterilisere. Vær oppmerksom på at fettsamleket ved steking må skyves inn et spor lavere.

Utkobling

Drei temperaturbryteren på posisjon 0. Stekeovnsbelysningen slukner og varmlufts-ventilatoren slår seg av.

Sterilisering



Sterilisering

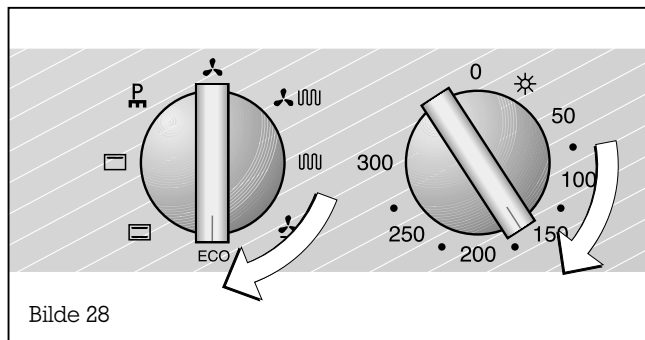
Glass (max. 6 stk.) med frukt eller grønnsaker settes i langpannen som er fylt med vann. Påse at glassene ikke berører hverandre.

Varm opp til 175°C til væsken begynner å boble (bilde 27).

Steriliser deretter

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

3.4 ECO

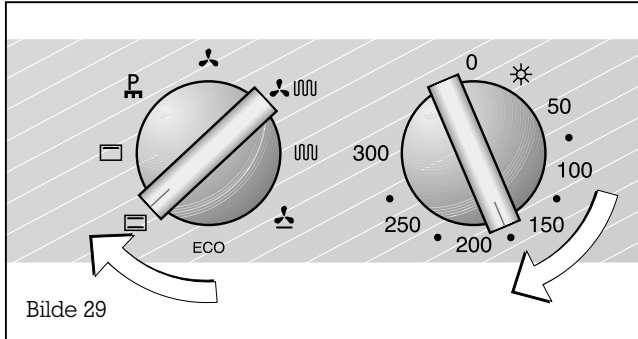


Innkobling

Drei bryteren „Driftsmoduser“ på symbolet ECO og bryteren „Temperatur“ på ønsket temperatur (bilde 28). Med driftsmodusen ECO kan du bake energibesparende med varmluft. Ved denne driftsmodusen er katalysatoroppvarmingen utkoblet. Det kan derved ved noe mat (f.eks. gjærdeig) komme til en sterkere luktdannelse enn ved normal drift.

3.5 Over- og undervarme / overvarme

Innkobling



Ved siden av den klassiske driftsmodusen over- og undervarme har du også muligheten til å velge bare overvarme separat. Med denne driftsmodusen kan du målrettet brune det du vil bake eller steke ovenfra.

Innkobling:

Drei driftsmodusbryteren på symbolet over- og undervarme og temperaturbryteren på den ønskede temperatur (bilde 29).

Utkobling:

Drei temperaturbryteren på posisjon 0. Stekeovnsbelysningen slukner.

Vennligst følg følgende henvisninger:

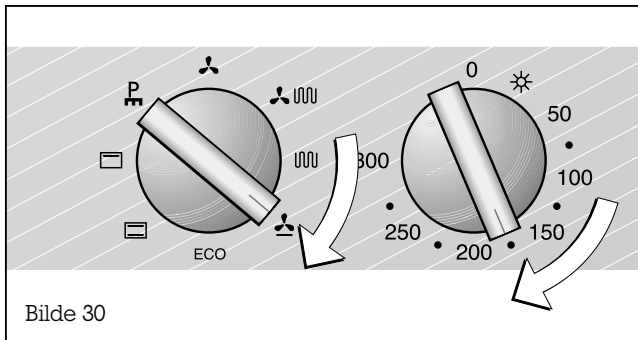
Baking med over- og undervarme

Med denne funksjonen kan man kun benytte én plate av gangen.

Steking med over- og undervarme

Legg kjøttet på grillristen eller i langpannen / glasskaret. Ved steking på grillristen bør langpannen /glasskaret settes i sporet under grillristen for å samle opp fett som drypper ned.

3.6 Varmluft og undervarme



Innkobling:

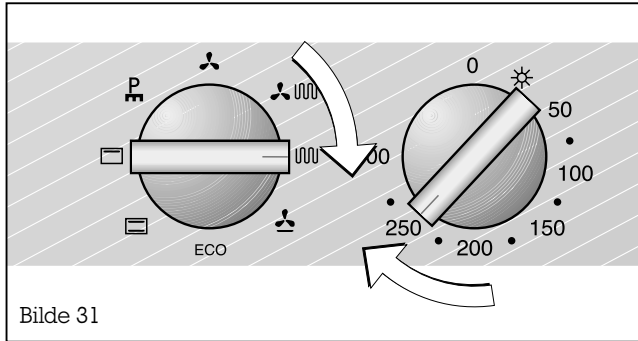
Drei driftsmodusbryteren på symbol  (Varmluft og undervarme).
Drei temperaturbryteren på ønsket temperatur (bilde 30).

Utkobling:

Drei temperaturbryteren på posisjon 0. Stekeovnsbelysningen slukner.

3.7 Grilling

Innkobling



Bemerk:

Grille er kun mulig når stekeovnsdøren er lukket.

Temperaturregulert grilling

Innkobling:

Drei driftsmodusbryteren på symbol  (Grilling).
Drei temperaturbryteren på den ønskede temperatur (bilde 31).

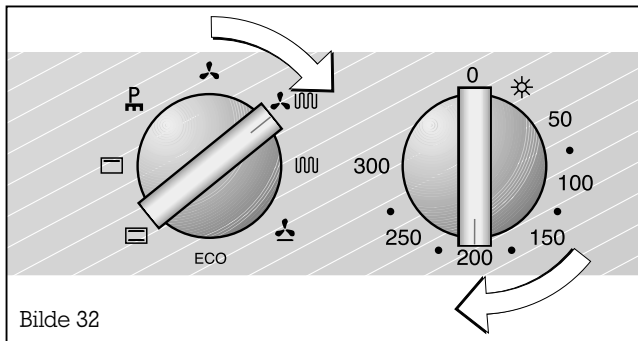
Utkobling:

Drei temperaturbryteren på posisjon 0.

Henvisning:

Når du griller på grillristen må du skyve grillpannen / glasskaret settes i sporet under grillristen.

Innkobling



Grille med varmluftventilator

Innkobling:

Drei driftsmodusbryteren på posisjon  (Grilling med varmluft) og temperaturbryteren på ønsket temperatur (bilde 32).

Utkobling:

Se ovenfor

Forsiktig!

Ved grilling oppstår det meget høye temperaturer som også varmer opp dører og rammer. Vær altså forsiktig og hold barn borte!

4. Baketabell

Bakverk	Varmluft	ECO	Varmluft og undervarme	Over- og undervarme	Innskyvningshøyde	Steke-tid
	Temp. °C	Temp. °C	Temp. °C	Temp. °C	nedenfra	Min.
Rullekake				210	2	7-9
Kakebunn				170-175	2	30-35
Fruktkake på gjærdeig	165			165-175	2	40-45
Fruktkake på mørdeig	165	165	165	165-175	2	40-45
Butterdeig-småbakst	180	180		190	1+3/2*	15-20
Ostekake (høy)	165	165	165	165-175	2	90-100
Ostesmørbrød (flat)	165	165	165	165-175	2	45-50
Formkake (rund)	160-175	160-175		175-180	2	50-60
Formkake	160-175	160-175		175-180	2	50-60
Formkake med gjær (høy)	160-175			165-175	1	40-50
Småkaker	160-175	160-175		170-175	1+3/2*	15-20
Flettekake med gjær	165			165-175	2	30-40
Kake i langpanne (tørt fyll)	165-170	165-170		165-175	2	40-50
Kake i langpanne (fuktig fyll)	165-170	165-170	170	165-175	2	40-50
Vannbakkels	180	180		180-190	1+3/2*	20-25
Rugbrød**	200/170			210/170	2	40-50

* I driftsmodusene ECO og varmluft kan du bake på flere nivå samtidig.

** Forvarm stekeovn til angitt temperatur. Når du skyver inn maten, koble tilbake til den andre temperaturangivelsen.

Bemerkning: Verdien ovenfor er veiledende verdier. Vi anbefaler alltid å forvarme stekeovnen.
Bakerverer med gjær lykkes best med varmluftsdrift.
Den anbefalte driftsmodusen er trykt med fete bokstaver.

Steketabell

Rett	Spor nedenfra	Varmluft Temp. °C	Grill og varmluft Temp. °C	Over- og undervarme Temp. °C	Steketid Minutter	Kjerne- temperatur- føler
Oksekjøtt						
Oksestek (kasseroll*) 1,5 kg	2	180		180	60-90	
Biff blodig 1,5 kg**	2	230/180	230/180		45-50	45-50 °C
Biff middels 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70	55-65 °C
Biff godt stekt 1,5 kg**	2	230/180			90-100	70-80 °C
Svin						
Svinestek 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70	75-80 °C
Svinestek m. svor 1,5 kg***	2	180/200	180/200		60-70	75-80 °C
Røkt svinekam 1,5 kg**	2	180/160			40-50	65-70 °C
Svinelår***	2	150/200	150/200		50-60	80-85 °C
Rullestek**	2	230/180	230/180		60-70	75-80 °C
Kalv						
Kalvestek**	2	230/180		230/180	60-70	75-80 °C
Kalvelår***	2	150/180	150/180		50-60	75 °C
Kalvemørbrad	2	160-170			20	70-75 °C
Fylt kalvebryst*	2	120-130			120	75-80 °C

- * Brun kjøttet først fra alle sider i kasseroll på varmesonen.
- ** Brun kjøttet ved stor varme, koble tilbake til lavere temperatur etter 15-20 minutter.
- *** Stek kjøttet ved lav temperatur, øk temperaturen de siste 15-20 minuttene.

Bemerkning: Verdiene oppført ovenfor er veiledende verdier. Vi anbefaler alltid å forvarme stekeovnen.
Anbefalt driftsmåte har uthevet trykk.

Steketabell

Rett	Spor nedenfra	Varmluft Temp. °C	Grill og varmluft Temp. °C	Over- og undervarme Temp. °C	Steketid Minutter	Kjerne- temperatur- føler
Vilt						
Villsvinstek (kasseroll*)		170-180			60-90	
Rådyrlår (kasseroll*)		170-180			60-80	75-80 °C
Rådyrrygg	2	165-175		170-180	20-25	65-70 °C
Lammelår (kasseroll*)		180-200			35-45	65-75 °C
Fjærkre						
And 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120	80-85 °C
Andebryst	2	160		160	15-20	70 °C
Gås 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120	85-90 °C
Kalkun 3-4 kg**	2	160/190		160/190	120-180	85-90 °C
Spesialhøns	2	180	180		50-60	85 °C

* Brun kjøttet først fra alle sider i kasseroll på varmesonen.
** Stek kjøttet ved lav temperatur, øk temperaturen de siste 15-20 minuttene.

Bemerkning: Verdiene oppført ovenfor er veiledende verdier. Vi anbefaler alltid å forvarme stekeovnen.
Anbefalt driftsmåte har uthevet trykk.

Grilltabell

Rett	Spor*	For- varming	Temp. °C	Grill Minutter		Grill og varmluft Minutter		Steketid total [Min]
				1. side	2. side	1. side	2. side	
Sideflesk i skiver	3	X	180-200	6	4	5	5	
Sjaslik	3	X	190			8	8	
Stekepølse	3	X	200	5	4			
Merguez (grillpølse)	3	X	200			6	6	
Spesialhøns**	2		180			30	30	
Kyllinglår	3	X	180	20	20	15	15	
Spare Ribs	3	X	180-200	15	15	12	12	
Svinelår***	2	X	150/200					50-60
Ørreter	3	X	180-200	8	8			
Grønnsakspidd	3	X	200	7	7			
Rekespidd	3	X	175	7	7			
Steking kun med overvarme og gratinering								
Toast med pålegg	3	X	190					5-7
Karamellfromasj****	4		250					
Karamellpudding****	4		250					
Kaker med marengs****	3	X	200					

Viktig: Grill kun ved lukket stekeovnsdør.

Vi anbefaler å skyve grillkaret inn i nederste spor for å samle opp fett som drypper ned.

* Spor nedenfra

** Ved ovner med dreiespidd, benytt dreiespiddet helst med driftsmåte grill.

*** Svineknoken må ikke dreies. Øk temperaturen de siste 15-20 minutter.

**** Denne maten må enten gratineres eller stekes kun med overvarme alt etter ønsket brunng.

Bemerkning: Verdiene oppført ovenfor er veiledende verdier. Vi anbefaler alltid å forvarme stekeovnen.
Anbefalt driftsmåte har uthevet trykk.

5. Tips og knep

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 lengre 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 sjyen er brent?	Bruk mindre stekekar neste gang og tilsett mer væske!
... steken ser fin ut, men sjyen 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!

Tips for baking:

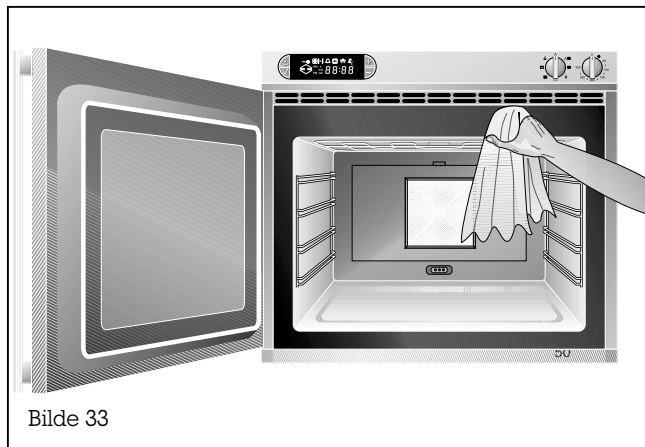
- Du kan prinsipielt benytte alt servise som er varmebestandig. Serviset settes i midten på risten. For store steker kan du også benytte universalpannen. Sett servise av glass når du har tatt det ut på et tørt kjøkkenhåndkle eller en rist, men ikke på et kaldt eller vått underlag. Glasset kunne sprekke.
- Vi anbefaler å benytte mørke kakeformer av metall fordi disse absorberer varmen bedre.
- Verdien i steketabellen gjelder for forvarmet stekeovn. Temperatur og varighet er avhengig av deigens mengde og beskaffenhet. I tabellene er det derfor angitt temperaturområder. Vi anbefaler å begynne med laveste temperatur den første gangen. Innstill den høyere ved behov neste gang. Bemerk: Lav temperatur gir en jevnere bruning.
- For å fastslå når rørdeigskaken er gjennomstekt, stikker du med en trepinne i kaken på det høyeste stedet. Når deigen ikke henger fast i pinnen er kaken ferdig.
- I driftsmodusen ECO kan det ved bestemte bakervarerer (f.eks. gjærdeig) komme til sterkere luktdannelse enn ved normal drift. Benytt i dette tilfelle heller normal varmluftsdrift.

Tips for steking og grilling:

- Når steken er ferdig, bør den hvile i 10 minutter til i den utkoblede, lukkede stekeovnen. Kjøttet blir saftigere på denne måten.
- Grill alltid i lukket stekeovn. Stykkene som skal grilles bør være helst ha samme tykkelse, minst 2 til 3 cm. Slik bruner de jevnt og blir saftige. Biffer bør alltid grilles uten salt på. Legg kjøttstykkene direkte på risten.
- Fjærkre blir spesielt sprøtt når du mot slutten på steketiden pensler det med smør, saltvann, fett som har dryppet ned eller appelsinjuice.
- For å tine opp ømfintlige frysevarer skånsomt og raskt, legg dem på grillristen og drei bryteren „Temperatur“ på posisjon lys. Benytt grillkaret for å samle opp væske etter tiningen.
- Skyv grillkaret med litt vann i på innskyvningshøyden under risten når du steker, kjøttsaften samles da opp og stekeovnen blir renere.
- Ved and eller gås stikker du i huden under vingene slik at fettene kan renne ut.

6. Rengjøring og stell

6.1 Manuell rengjøring



Obs !

Ovnen må ikke rengjøres med damp eller trykkvann – kortslutning kan oppstå !

Forsiktig, forbrenningsfare! Vent med rengjøringen til stekeovnen er avkjølt til hånd-varm temperatur.

Benytt for rengjøringen ikke skurende midler, nitropolermidler eller svamper eller gjenstander som riper.

Rengjør stekeovnen grundig før førstegangs bruk og etter hver bruk. Dermed unngår du at rester brenner fast. Etter at rester har brent fast flere ganger er de vanskelig å fjerne.

Vask stekeovnen mens den fremdeles er varm med litt varmt oppvaskvann og la den stå åpen for å tørke. Skrap ikke av spiserester som har brent fast men mykné dem opp med en våt klut og oppvaskmiddel.

Fruktsaft som drypper på stekeovnens bunn fra saftige kaker, kan skade emaljen. Fjern slike matrester med en gang stekeovnen er avkjølt nok.

Stekeovnen må ikke rengjøres med vanlig stekeovnspray.

Rengjør **tilbehørdelene** (stekeplater, bakerist, grillkar) helst bare med varmt vann eller oppvaskvann.

Rengjør **brytere, glassflater og betjenings-elementer** med en fuktig klut og mildt oppvaskvann og tørk etter med en tørr, myk klut.

Benytt for **bryterpanelet** ikke vanlig edelstålpudd og heller ikke sterkt alkaliske rengjøringsmidler (f.eks. stekeovnspray), da disse kan angripe panelet og påskriften. Benytt heller ikke svamper som riper.

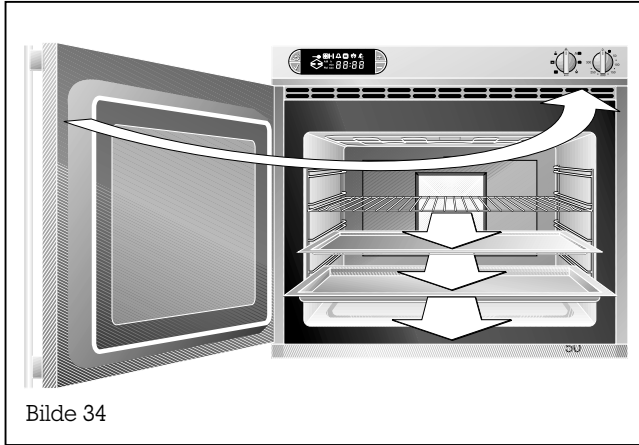
Benytt for **glassplaten** ikke skurende midler eller svamper som riper. Fukt en myk, fuktig klut eller et pusseskinn med vanlig vinduspuss. Unngå derved å sprøyte på bryterpanelet.

Rengjøring av stekestein (spesialutstyr)

Fjern grove tilsmussinger på stekesteinen etter bruk. Hvis du snur stekesteinen etter bruk, gjennomgår stekesteinen en selvrenging på den skitne undersiden ved neste bruk.

OBS: Stekesteinen må ikke rengjøres med vann og rengjøringsmidler!

6.2 Selvrensing



Bilde 34

Bakveggen er emaljert katalytisk.

For **sideveggene og oversiden** kan du få plater som er emaljert katalytisk som spesialutstyr.

Ved denne driftsmåten forbrenner tilsmussinger på stekeplatene med **katalytisk belegg** (tilbehør) ved temperaturer rundt 300°C.

Ved sterkere tilsmussing må grove fettrester fjernes fra ovnen før rengjøringen.

Ikke **katalytiske deler** som muffelbunnen, dørens innerside og glassplate rengjøres ikke og må derfor rengjøres på forhånd.

Slik går du frem:

- Fjern alle løse deler som f.eks. grillrist, pizza-stein fra ovnen!
- Fjern fettfilteret. Skyv fettfilteret oppover og ta det ut av ovnen.
- Lukk stekeovnsdøren.
- Drei driftsmodusbryteren på  (Varmluft og grill)
- Drei temperaturbryteren på 300°C.
- Legg inn tiden (se side 14). Som forslagstid anbefaler vi 1:30 h.
Rengjøringstiden bør endres avhengig av tilsmussingen. Innstillingstiden bør være minimum 1 og maksimum 2 timer.

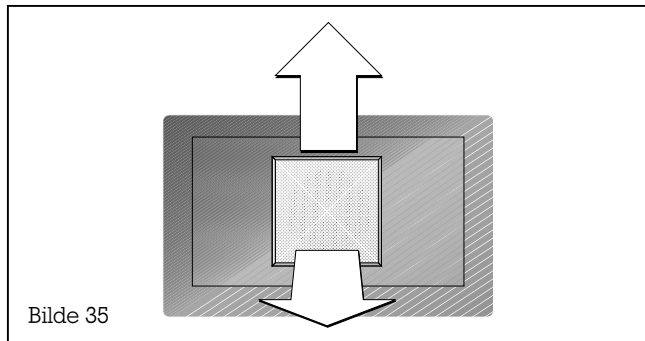
Katalyseprosessen starter umiddelbart etter innkobling av timeren.

Ved innlegging av utkoblingstiden kan katalyseprosessen også startes automatisk på et senere tidspunkt.

Den aktuelle katalysetiden kan til enhver tid kontrolleres ved å trykke tast  (Timer).

Drei temperaturbryteren igjen på posisjon 0 etter selvrensingsprosessen.

6.3 Rengjøring av fettfilteret

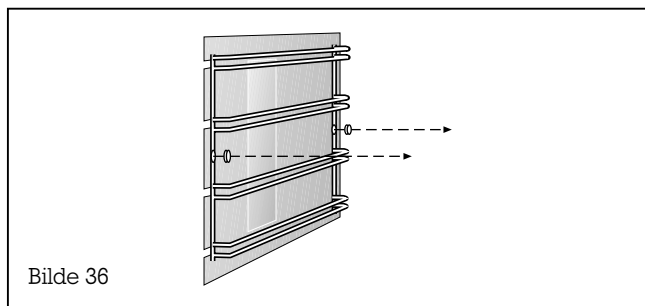


Vi anbefaler å rengjøre fettfilteret etter to gangers steking hhv. ved tilsvarende tilsmussing etter bakingen.

Skyv fettfilteret oppover og ta det ut. Rengjør fettfilteret i varmt oppvaskvann eller i oppvaskmaskinen. Hvis du rengjør fettfilteret i oppvaskmaskinen, sett det loddrett i kurven slik at det ikke blir hengende fast matrester. Heng fettfilteret inn igjen på bakveggen etter rengjøring.

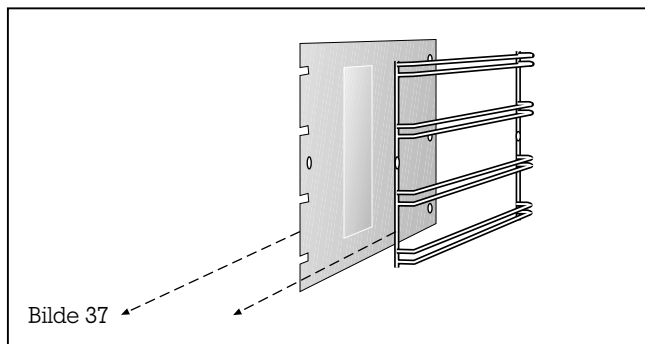
Ved lite tilsmussing vask stekeovn med varmt oppvaskvann mens den er varm og la den stå åpen for å tørke.

6.4 Demontering av katalytiske rengjøringsplater (spesialutstyr)



Fjerning av katalytisk rengjøringsplate:

- Fjern riflemutrene foran og bak på begge sidevegger (bilde 36).
- Fjern de katalytiske sideplatene med underlagsrister (bilde 37). Ved sterk tilsmussing kan du rengjøre katalytiske stekeplater i meget varmt vann med kjernesåpe og en myk børste.
- Bruk ikke skurende eller skarpe rengjøringsmidler.



7. Vedlikehold

7.1 Generelle henvisninger

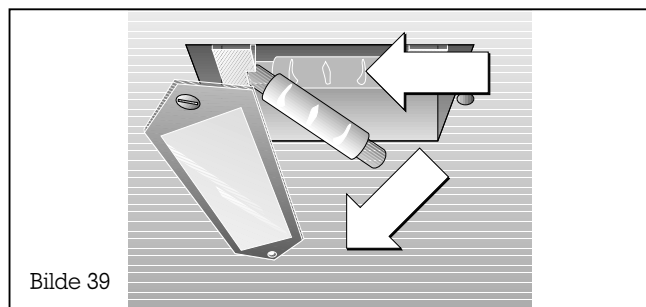
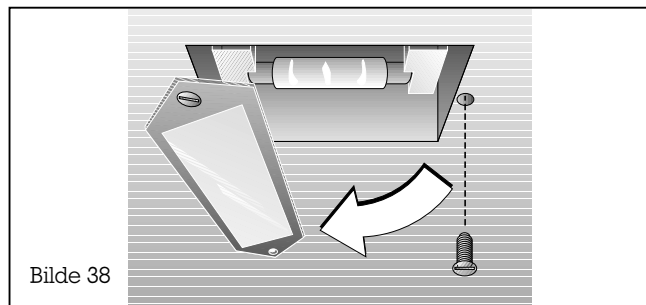
Før alle reparasjoner må apparatet først gjøres strømløs (sikringer kobles ut).

Ved eventuelle funksjonsforstyrrelser bør du først kontrollere sikringene.

Hvis strømtilførselen er i orden men ovnen ikke fungerer, informer vennligst fagforhandleren eller den vedkommende Gaggenau kundeservice. Angi apparattype. Se etter på typeskiltet (er vedlagt denne bruksanvisningen).

Reparasjoner må kun utføres av autorisert fagmann for å garantere apparatets sikkerhet. Ved usakkyndige inngrep bortfaller garantikravet!

7.2 Skifte av halogenlampe



Glødelamper (artikkel-nummer 157312) kan man få kjøpt hos Gaggenau service eller i faghandel. Vi anbefaler kun å bruke disse.

Slik går du frem:

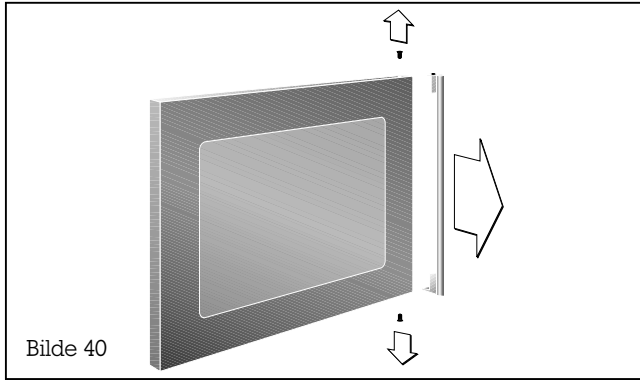
- Koble ut sikringer.
- Skru ut en av skruene til lampedekslet.
- Beveg dekslet til siden.

OBS! Lampedekslet kan være varmt!

- Trykk lampen ca. 4-5 mm til siden. Lampen trekkes nedover og fjernes.
- Sett inn ny lampe i omvendt rekkefølge. Sving dekslet inn i opprinnelig posisjon og skru fast. (OBS! Tetning!)

Bemerk: Ta ikke i halogenlamper med hendene! Bruk en klut og ta i lampe bare på kanten.

7.3 Demontering av dørens glassplate



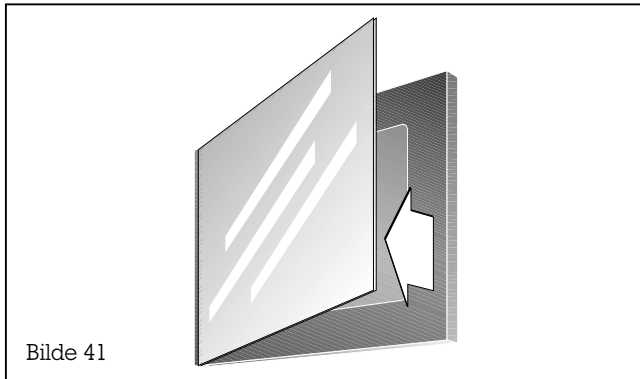
Stekeovnsdøren gjennomluftes aktivt. Støv- og fettpartikler kan derfor avleires etter noen tid. For fjerning av forurensningene demonterer du frontruten.

Slik går du frem:

- Fjern den nedre skruen på dørhåndtaket.
- Fjern den øvre skruen på dørhåndtaket og ta av håndtaket.
- Hold frontruten fast med en hånd og rist døren lett fram og tilbake. Glassruten kan tas ut forover.

Nå kan du rengjøre frontruten.

Innbyggingen skjer i omvendt rekkefølge. Vær derved oppmerksom på at ruten først settes inn i tetningen på siden og sikres med en hånd mot at den faller ut.



8. Monteringsanvisning

8.1 Tekniske data

Tilkoblet effekt: 230 V AC, 16 A

Varmeeffekt:

Infrarød grill	3100 W
Varmeluftselement	2300 W
Overvarme	1100 W
Undervarme	1100 W
Max. effekt	3600 W

Mål:

Ytre	590 x 590 x 550 mm
Indre	460 x 365 x 400 mm

Følgende spesialutstyr kan du bestille med de angitte numrene:

Stekeplate	KB 200-046
Grillgitter	GR 200-046
Langpanne	GP 200-046
Halogenlampe	157312

Gaggenau forbeholder seg retten til tekniske endringer.

8.2 Slik går du frem

Apparatet må kun tilkobles av en autorisert elektriker ved å ta hensyn til alle vedkommende forskrifter til elektrisitetsverkene samt byggeforskriftene til de enkelte land.

Installatøren er ansvarlig for at ovnen fungerer feilfritt når den har kommet på plass. Han skal forklare for kunden hvordan ovnen fungerer (i henhold til bruksanvisningen). Han skal også forklare for kunden hvordan man bryter strømtilførselen til ovnen, hvis dette skulle være nødvendig.

Reklamasjon vedrørende skader som oppstår ved ikke å ha fulgt anvisningene, godkjennes ikke.

Man skal bryte strømmen til ovnen når den skal repareres eller i en nødsituasjon. Dette må kunne gjøres ved hjelp av en hovedstrømbryter som er lett tilgjengelig eller via en bryter med minst 3 mm kontaktavstand (sikring).

Ved usakkyndig gjennomførte reparasjoner kan det medføre alvorlige farer for deg.

Tilkobling til strømmettet:

På apparatets overside finnes et deksel som må skrues av. Kablingsskjemaet limt på apparatets overside fremstiller tilkoblingsvariantene.

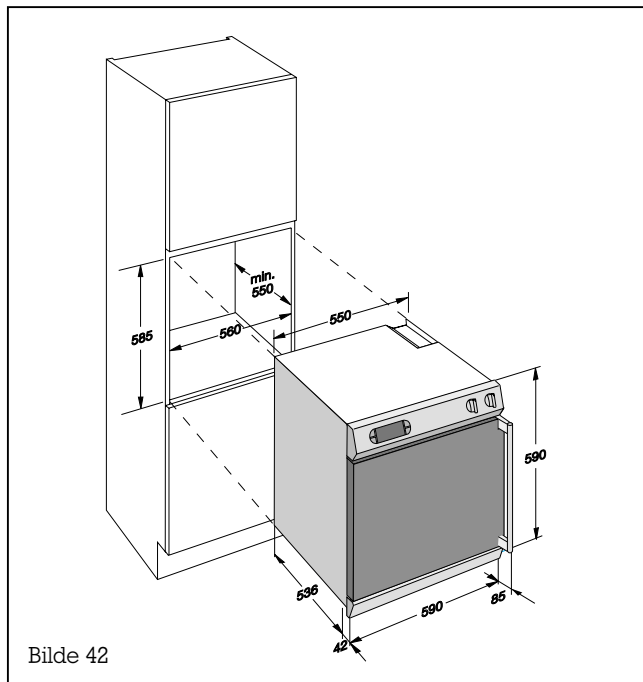
Strømmettet som ovnen skal kobles til er sikret med 16 ampère pr. fase.

Kun for 230 V: Stekeovnen tilkobles enfaset.

Kun for 400 V: Stekeovnen tilkobles tofaset, d.v.s. L1, L2 og N.

Apparatet må jordes.

Produsenten er ikke ansvarlig for skader som oppstår ved usakkyndig eller manglende jording. Skru dekslet på igjen.



Innbygging

Slik går du frem:

- Pakk ut ovnen og kontroller at det ikke er noen transportskader.
- Fjern transportsikringen under håndtaket og taperemsen på ovnsdøren.
- Velg fleksibel nettilkoblingskabel tilsvarende opptatt effekt og tilkoblingsmåte.
- Skyv ovnen inn i kjøkkeninnredningen. Skru den fast med vedlagt treskrue på kjøkkenskapets frontflate på håndtak- og hengselsiden, direkte nedenfor den nedre avdekningen.

Bemerk: Kontroller med et vaterpass at stekeovnen er bygget inn eksakt vannrett.

- Når ovnen er på plass, må berøringsdekslet (ifølge el. forskriftene) kontrolleres.
- Til slutt må det kontrolleres at ovnen fungerer feilfritt.
- Gjennomfør en grundig rengjøring (se kapittel „Rengjøring og stell“).

GAGGENAU

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

☎ (089) 45 90-03

FAX (089) 45 90-23 47

www.gaggenau.com