

Bedienungsanleitung  
Notice d'utilisation  
Operating instructions  
Gebruiksaanwijzing  
Istruzioni per l'uso  
Instrucciones de utilización

## **EB 385**

Elektro-Einbaubackofen  
Four électrique encastrable  
Built-in electric oven  
Elektrische inbouwoven  
Forno elettrico da incasso  
Horno de empotrar eléctrico

**GAGGENAU**

DE

Bedienungsanleitung  
**Seite 2 - 23**

---

FR

Notice d'utilisation  
**Page 24 - 45**

---

GB

Operating instructions  
**Page 46 - 67**

---

NL

Gebruiksaanwijzing  
**Bladzijde 68 - 89**

---

IT

Istruzioni per l'uso  
**Pagina 90 - 111**

---

ES

Instrucciones de utilización  
**Página 112- 133**

---

Seite ausklappbar

Page rabattable

This page can be folded out

Uitklapbare bladzijde

Pagina apribile

Página desplegable



# Inhalt

- 1. Wichtige Hinweise** ..... Seite 4
- 2. Betriebsarten**
  - 2.1 Übersicht ..... Seite 5
  - 2.2 Heißluft ..... Seite 6-7
  - 2.3 Ober- und Unterhitze ..... Seite 8-9
  - 2.4 Grillbetrieb ..... Seite 10-11
  - 2.5 Temperaturfühler ..... Seite 12
  - 2.6 Backsteinbetrieb ..... Seite 13
  - 2.7 Drehspieß ..... Seite 14
- 3. Gartabelle**
  - 3.1 Back- und Brattabelle ..... Seite 15
- 4. Kurzzeit** ..... Seite 16
- 5. Uhrbedienung**
  - 5.1 Allgemeines ..... Seite 17
  - 5.2 Back- und Garzeit ..... Seite 18
  - 5.3 Alarmzeit ..... Seite 19
  - 5.4 Tageszeit ..... Seite 19
- 6. Sonderfunktionen**
  - 6.1 Anzeige der aktuellen Temperatur.. Seite 20
  - 6.2 Stromausfall-Sicherung ..... Seite 20
  - 6.3 Urlaubs-Sicherung ..... Seite 20
  - 6.4 Kindersicherung ..... Seite 21
- 7. Reinigung und Pflege** ..... Seite 22
- 8. Servicehinweise** ..... Seite 23
- 9. Technische Daten** ..... Seite 23



# 1. Wichtige Hinweise

Lesen Sie die Anleitung vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes aufmerksam durch.

Bevor Sie Ihren Backofen zum ersten Mal benutzen, entfernen Sie alle herausnehmbaren Teile. Betreiben Sie anschließend den Backofen eine Stunde bei 300° C (Heißluft + Unterhitze), um mögliche Neugerüche zu beseitigen.

Das Symbol „Aufheizen“ **18** in der Bedienblende erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Bewahren Sie in Ihrem Backofen keine brennbaren Gegenstände auf und lassen Sie beim Betrieb nur die jeweils benötigten Gegenstände im Garraum. Der Temperaturspieß muß beim Grillbetrieb aus dem Ofen entnommen werden.

Achten Sie darauf, daß der Garraumboden bei Betrieb nicht bedeckt oder mit Alufolie ausgekleidet ist.

Obstsäuren wie z. B.: von Zitronen, Pflaumen etc. sollten nach jedem Backvorgang entfernt werden, damit die Säure am Backofenemail keine Flecken verursacht.

Beim Backen, Braten und Grillen wird der Innenraum des Backofens sehr heiß. Wir bitten um besondere Vorsicht gegenüber berührbaren Heizelementen.

Insbesondere beim Grillen entstehen hohe Temperaturen, die Türe und Rahmen erwärmen. Wir bitten um entsprechende Vorsicht, Kinder bitte fernhalten!

Bei unsachgemäßer Benutzung besteht beim Schließen der Tür Verletzungsgefahr, bedingt durch die Türscharniere. Um entsprechende Vorsicht wird gebeten.

Der Temperaturfühler kann **nicht in Kombination** mit der Drehspeiß-Funktion benützt werden.

Beim Anschluß von Elektrogeräten in Kochflächen- und Backofennähe ist darauf zu achten, daß Anschlußleitungen nicht unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.

Dieses Gerät darf nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck gereinigt werden – Kurzschlußgefahr!

Bei eventuellen Funktionsstörungen sollten Sie zunächst Ihre Sicherungen im Haushalt überprüfen. Liegt es nicht an der Stromversorgung, verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau Kundendienst.

Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, damit die Sicherheit des Gerätes gewährleistet bleibt.

Der Benutzer ist für den fachgerechten Gebrauch und den einwandfreien Zustand des Gerätes verantwortlich.

Für evt. Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, werden keine Garantieleistungen gewährleistet.

Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.

Um bei längerem Betrieb die elektronischen Teile vor Überhitzung zu schützen, wird automatisch die Kühlung verstärkt (bedingt stärkeres Geräusch).












Die Kühlung kann auch bei abgeschaltetem Backofen kurzzeitig und mehrfach automatisch ein- und abschalten.

Die Gehäusekühlung hat zwei Gebläsestufen. Sie schaltet sich automatisch ein und aus und wählt die zur Kühlung notwendige Stufe; auch nach Abschalten des Backofens.

Technische Änderungen vorbehalten.

## 2. Betriebsarten

### 2.1 Übersicht

| Knebel-einstellung 1<br>(Temperatur-Anzeige) | Knebel-einstellung 2<br>(Betriebsart-Anzeige)                                       | Beheizungs-system             | Verwendung  |
|--|---|-------------------------------|---|
| 50 - 300° C                                  |    | Heißluft                      | Backen, Braten<br>Auftauen, Trocknen,<br>Dörren, Sterilisieren                |
| 50 - 300° C                                  |    | Heißluft +<br>Unterhitze      | Backen, Braten  |
| 50 - 300° C                                  |    | Grillen +<br>Heißluft         | Temperaturgesteuertes<br>Grillen mit Heißluft<br>Intensivgrillen mit Heißluft |
| 50 - 100 %                                   |    | Grillen                       | Leistungsgesteuertes<br>Grillen   |
| 50 - 100 %                                   |    | Spargrillen                   | Leistungsgesteuertes<br>Grillen mit dem linken Grill                          |
| 50 - 300° C                                  |    | Unterhitze                    | Nachbräunen bzw.<br>Nachgaren von unten                                       |
| 50 - 300° C                                  |    | Unterhitze +<br>1/3 Oberhitze | Nachbräunen bzw.<br>Nachgaren von unten<br>und z. T. von oben                 |
| 50 - 300° C                                  |  | Oberhitze +<br>Unterhitze     | Backen und Braten   |
| 50 - 300° C                                  |  | Oberhitze +<br>1/3 Unterhitze | Nachbräunen bzw.<br>Nachgaren von oben<br>und z. T. von unten                 |
| 50 - 300° C                                  |  | Oberhitze                     | Nachbräunen bzw.<br>Nachgaren von oben  |
| 50 - 300° C                                  |  | Backstein                     | Backstein zum<br>Brotbacken und<br>Pizzabacken                                |

50 % → 150° C

60 % → 180° C

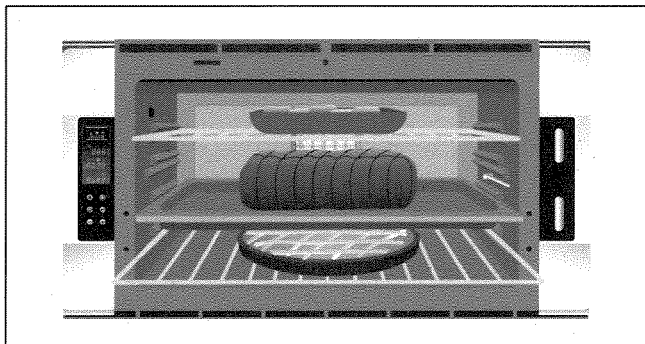
70 % → 210° C

80 % → 240° C

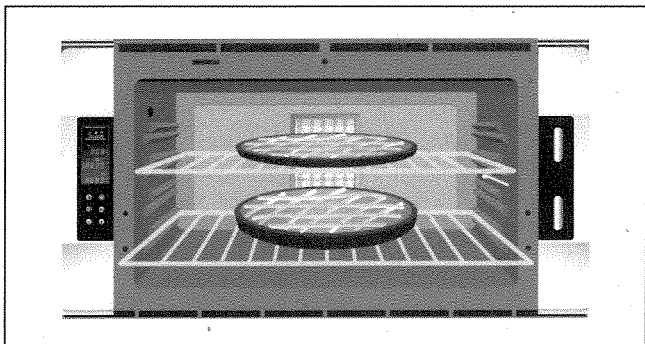
90 % → 270° C

100 % → 300° C

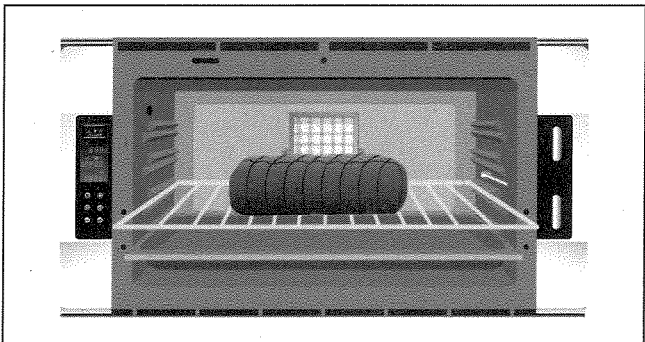
## 2.2 Heißluft



### Backen mit Heißluft



### Braten mit Heißluft



Die Heißluft überträgt die Wärme schnell und gleichmäßig auf Back- und Bratgut.

#### **Hinweis:**

Zur Erzielung optimaler Back- und Bratergebnisse bei dieser Betriebsart empfehlen wir Ihnen, den Fettfilter an der Rückwand des Backofens einzuhängen.

Auf mehreren Einschubhöhen können verschiedene oder gleichartige Speisen – ohne Geschmacksübertragung – zubereitet werden. Alle zubereiteten Speisen werden bei dieser Methode mit der gleichen Temperatur gegart.

Drehen Sie den Wahlschalter „Betriebsart“ **2** auf das Symbol Heißluft und den Wahlschalter „Temperatur“ **1** auf die gewünschte Temperatur. Das Symbol „Aufheizen“ **18** in der Bedienblende erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Ideale Betriebsart, um mehrere Backbleche und -formen gleichzeitig zu backen.

Das Fleisch wird von allen Seiten gleichmäßig gebräunt.

Legen Sie das Fleisch auf den Grillrost oder in die Grillpfanne. Beim Garen auf dem Grillrost können Sie die Grillpfanne als Fettauffang verwenden und eine Einschubleiste tiefer einschieben.

## Auftauen von Gefriergut

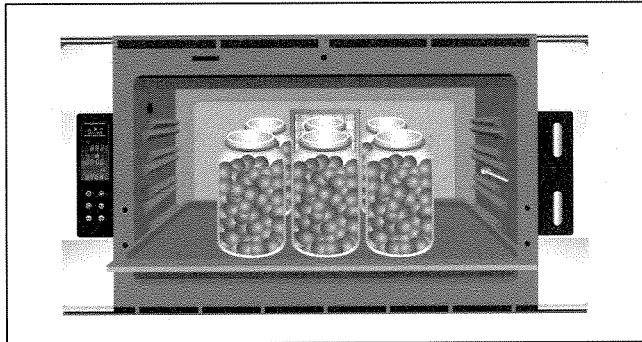
50°C



Bei 50°C taut selbst empfindliches Gefriergut schonend und schnell auf.

Legen Sie das Gefriergut auf den Grillrost. Zum Auffangen der Auftauflüssigkeit empfehlen wir, die Grillpfanne zu verwenden!

## Sterilisieren



Gläser (max. 6 Stück) mit Obst oder Gemüse so in die mit Wasser gefüllte Grillpfanne stellen, daß sie sich nicht berühren. Bei 175°C erhitzen, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt, dann

- Gemüse bei 80 - 100°C, ca. 30 - 60 Minuten sterilisieren,
- Obst nach dem Perlen bei abgeschaltetem Backofen, ca. 5 - 15 Minuten sterilisieren.

## Heißluft mit Unterhitze

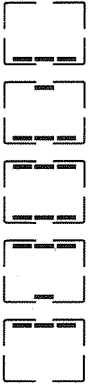


Bei dieser Funktion Heißluft und Unterhitze ist der Unterhitze-Heizkörper und das Lüfterrad gleichzeitig in Betrieb.

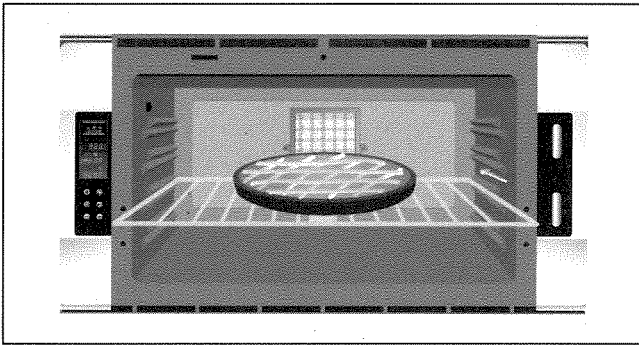
Das Lüfterrad sorgt für eine gleichförmige Wärmeverteilung. Zusätzlich wird Wärme von unten erzeugt. Das Gargut wird auch von unten besser gebacken.

Teige bestehend aus Mürbe- oder Blätterteig durchnässen bei dieser Funktion nicht. Der Tortenboden wird gut gebräunt. Die zweite Einschubleiste ist hierfür am besten geeignet.

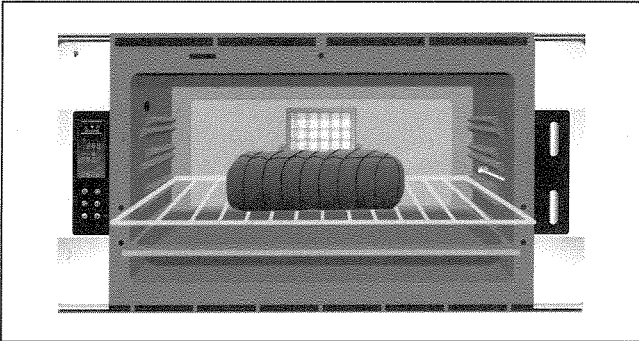
## 2.3 Ober- und Unterhitze



### Backen mit Ober- und Unterhitze



### Braten mit Ober- und Unterhitze



Der Backofen wird durch Strahlung und Konvektion aufgeheizt. Zwei Heizkörper (Ober- und Unterhitze) werden gemeinsam betrieben.

Beim Backen mit Ober- und Unterhitze sind nur einzelne Back- und Bratvorgänge möglich. Die besten Back- und Bratergebnisse erzielen Sie auf der **zweiten** Einschubleiste von unten. Hohe Kuchen wie z. B.: Gugelhupf, Napfkuchen etc. sollten auf der ersten Einschubleiste von unten gebacken werden.

Drehen Sie den Wahlschalter „Betriebsart“ **2** auf das Symbol Ober- und Unterhitze (konventionell) und den Wahlschalter „Temperatur“ **1** auf die gewünschte Temperatur.

Sie haben bei diesem Gerät auch die Möglichkeit, Ober- und Unterhitze getrennt zu wählen. Mit diesen Betriebsarten können Sie Ihr Back- oder Bratgut gezielt von oben oder unten bräunen.

Bei dieser Betriebsart können Sie wie gewohnt nur auf einer Ebene backen.

Legen Sie das Fleisch auf den Grillrost oder in die Grillpfanne.

Beim Garen auf dem Grillrost können Sie die Grillpfanne als Fettaufang verwenden und eine Einschubleiste tiefer einschieben.

**Backen bzw. Braten  
mit Ober-/Unterhitze und 1/3 Hitze**

Mit der Betriebsart „Oberhitze + 1/3 Unterhitze“ lassen sich hervorragend Aufläufe backen oder gratinieren. Für Brot in Kastenform und empfindliches Gebäck z. B: Baiser, empfehlen wir die Betriebsart „Unterhitze + 1/3 Oberhitze“.

Die neuen Betriebsarten mit 1/3 Ober- oder Unterhitze bieten sich insbesondere an, wenn das Back- und Bratgut gegen Ende der Fertigstellung nochmals gezielt von oben oder unten erhitzt werden soll.

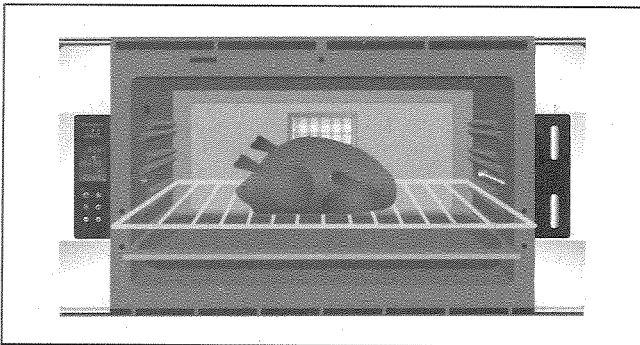
## 2.4 Grillen

Ihr Backofen bietet Ihnen die Möglichkeit, verschiedene Grillmethoden zu wählen:

- temperaturgesteuertes Grillen mit Heißluft (50-300°C)
- temperaturgesteuertes Grillen
- Intensiv-Grillen (100%)
- Spargrillen

Leistungswahl 50 - 100%

Beim Grillen auf dem Rost die Grillpfanne eine Einschubleiste tiefer in den Backofen schieben.




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


Tabelle: °C und % Angaben

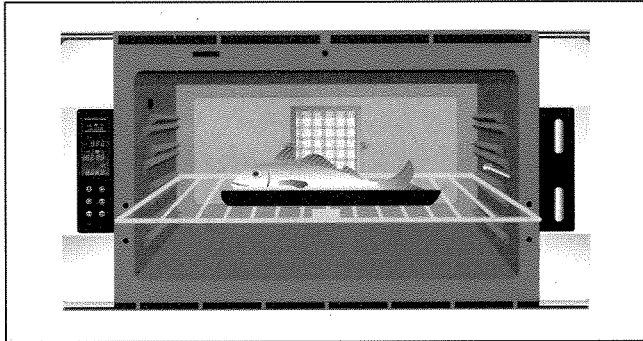
Drehen Sie den Wahlschalter **1** auf die erforderliche Temperatur/Leistung. Beim Intensiv-Grillen ist die Leistung auf 100 % einzustellen. Der Wahlschalter **2** ist auf die entsprechende Stellung zu drehen.

### Hinweis:

Grillen ist nur mit geschlossener Backofentür möglich.

Beim **temperaturgesteuerten Grillen mit Heißluft**  wird je nach Stellung des Temperatur-Wahlschalters (50 - 300° C) mehr oder weniger Infrarotstrahlung abgegeben. Gleichzeitig wälzt das Lüfterrad die erwärmte Luft um. Grillen mit dem Heißluft-Gebläse ergibt somit eine gleichmäßigere Rundum-Erwärmung, auch bei vollem Rost. Häufiges Wenden entfällt.

Das Heizelement beim **leistungsgesteuerten Grillen**  gibt nach Einstellung des Temperatur-Wahlschalters (50 - 90%) mehr oder weniger Infrarotstrahlung ab. Grillgut bitte wenden !



Bei der Funktion **Intensiv-Grillen**  wird der Grill auf höchster Leistungsstufe betrieben. In dieser Stellung heizt der Infrarotgrill ständig auf 100 %.

Grillgut bitte wenden!

### **Spar-Grillen**

Das leistungsgesteuerte **Spar-Grillen** bietet den Vorteil, daß nur die linke Seite des Grillheizkörpers beheizt wird. Der Spar-Grill ist ideal, wenn Sie z. B. nur 1 Steak grillen möchten. Grillgut bitte wenden!

Drehen Sie den Wahlschalter **1** auf eine beliebige Leistung (50 - 90 %) und den Wahlschalter **2** auf die Stellung „Spargrillen“.



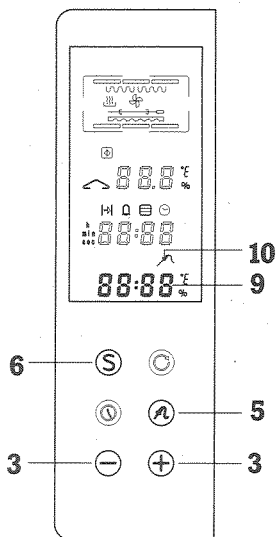
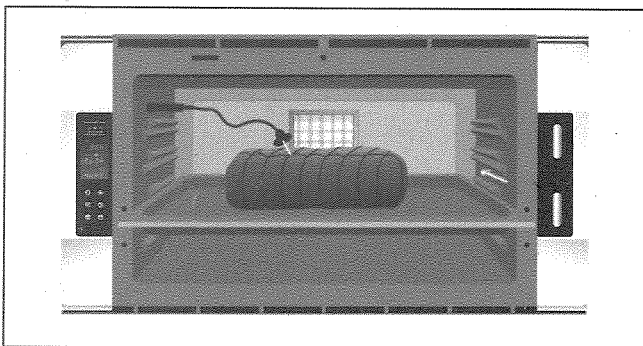
## 2.5 Temperaturfühler



Mit dem Temperaturfühler läßt sich die Kerntemperatur Ihres Gargutes genau messen. Die Kerntemperatur können Sie individuell wählen (30° - 99° C) und an der Anzeige der Kerntemperatur **9** einstellen.

### Hinweis:

Bei einer Kerntemperatur unter 30° C und über 99° C blinkt die Anzeige der Kerntemperatur **9**.



Verwenden Sie bei der Zubereitung Ihres Gargutes nur den im Backofen mitgelieferten Temperaturfühler. Bei evt. Ersatz können Sie einen neuen Temperaturfühler – Ersatzteil-Nummer **3.4171.13** – bestellen.

Stecken Sie die Spitze des Temperaturfühlers mittig in das Gargut ein. Stecken Sie den Stecker des Temperaturfühlers in die zugehörige Steckdose **21** ein. Das Abdeckklappchen hierzu zur Seite schieben. Die Kerntemperatur (30 - 99° C) erscheint in der Anzeige **9**.

### Eingabe der Kerntemperatur:

- I.** Temperaturfühler-Taste **5** drücken. Das Temperaturfühler-Symbol **10** blinkt. In der Anzeige **9** erscheint die Kernvorschlags-temperatur (60° C) oder die höhere Kerntemperatur.
- II.** Über PLUS- oder MINUS-Taste **3** die gewünschte Kern-Solltemperatur (30 - 99° C) einstellen.
- III.** Starttaste **6** drücken.

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur wird die Beheizung abgeschaltet. Das Symbol Temperaturfühler **10** blinkt und gleichzeitig ertönt ein akustisches Signal.

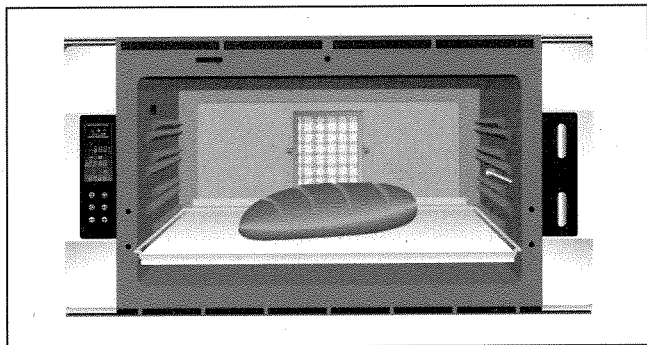
Durch Drücken einer beliebigen Taste (**3 - 7**) wird der Heizvorgang wieder gestartet, das Signal verstummt. Drehen Sie anschließend den Wahlschalter Temperatur auf 0° C, um den Heizvorgang zu beenden.

### Tabelle: Temperatur-Angaben


| Temperatur Fleischthermometer |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| 80 - 85° C                    | Schwein              |
| 40 - 50° C                    | Rind (englisch)      |
| 55 - 65° C                    | Rind (rosa)          |
| 65 - 75° C                    | Rind (durchgebraten) |
| 70 - 80° C                    | Kalb                 |
| 80 - 85° C                    | Geflügel             |
| 80 - 85° C                    | Wild                 |
| 70 - 75° C                    | Lamm                 |
| 90° C                         | Brot                 |

## 2.6 Backstein (Zubehör)

Mit dem Backstein erhalten Sie Backresultate, die mit denen eines massiven Steinofens vergleichbar sind.



Stecken Sie den Heizkörper in die entsprechende Steckdose **24** an der Backofenrückwand. Schieben Sie den Rost mit dem Backstein in die erste Einschubleiste (von unten) des Backofens ein.

Drehen Sie den Wahlschalter „Betriebsart“ **2** auf die Funktion  und den Wahlschalter „Temperatur **1**“ auf die erforderliche Temperatur.

Benutzen Sie zum Einschieben des Backgutes den beigefügten Holzschieber.

### Reinigung

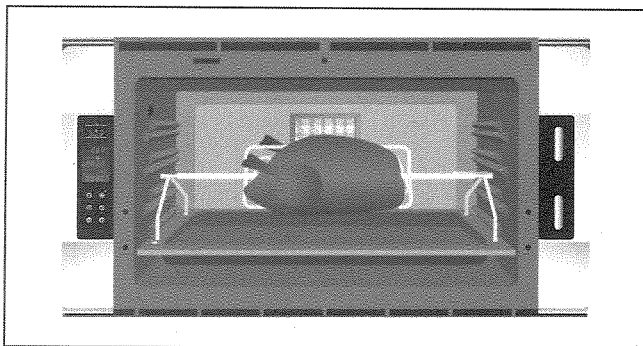
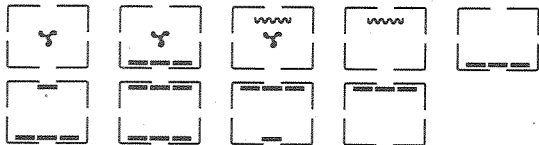
Entfernen Sie die groben Verschmutzungen auf dem Backstein. Zur Selbstreinigung vor der nächsten Benützung ist der Backstein zu wenden. Die Teigreste können danach mit einer weichen Bürste entfernt werden.

### Hinweis:

Trotz des Abbrennens können bleibende Flecken auf dem Backstein entstehen. Diese beeinträchtigen aber nicht den Geschmack des Backgutes.

Reinigen Sie den Backstein **nicht** mit Wasser und Reinigungsmitteln.

## 2.7 Drehspieß (Zubehör)



Sie können die Funktion „Drehspieß“ bei allen Betriebsarten benutzen.

Stecken Sie die beiliegenden Auflagewinkel (links und rechts) in die Bohrungen der Grillpfanne hinein.

Grillgut gleichmäßig auf den Drehspieß stecken. Legen Sie den Drehspieß auf den Grillrahmen und schieben ihn anschließend in den Garraum ein.

Rechte Seite des Drehspießes in das Verriegelungselement **25** im Garraum einstecken und einhaken.

Antrieb über Drehspieß Taste **7** ein- und ausschalten.

**Hinweis:**  
Der Temperaturfühler kann nicht in Kombination mit der Drehspieß-Funktion benutzt werden.

# 3. Gartabelle

## 3.1 Back- und Brattabelle

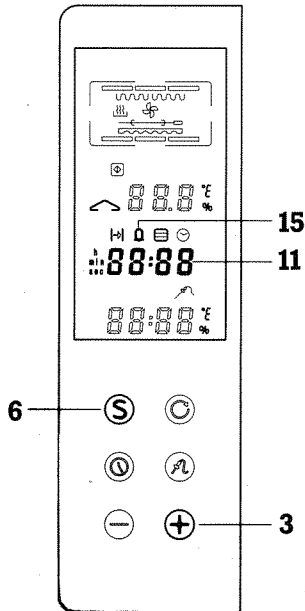
| Gerichte                | Heißluft<br>(Temp. °C) | Ober- und<br>Unterhitze<br>(Temp. °C) | Einschub-<br>leiste | Gardauer (ca. h:min)<br>Empfohlen<br>(Kerntemperatur) | Eigene |
|-------------------------|------------------------|---------------------------------------|---------------------|---|--------|
| <b>Kuchen / Gebäck</b>  |                        |                                       |                     |   |        |
| Bisquitrolle            | 180                    | 180 - 190                             | 2. v. u.            | 00:19 - 00:20   |        |
| Bisquitboden            | 165                    | 165 - 175                             | 2. v. u.            | 00:30 - 00:35   |        |
| Hefekuchen              | 165                    | 165 - 175                             | 2. v. u.            | 00:30   |        |
| Käsekuchen (hoch)       | 165                    | 165 - 175                             | 2. v. u.            | 01:20 - 01:35   |        |
| Käseschnitte            | 165                    | 165 - 175                             | 2. v. u.            | 01:00 - 01:10   |        |
| Kleingebäck             | 165                    |                                       | 1./2./3. v. u.      | 00:15 - 00:20   |        |
|                         |                        | 165 - 175                             | 2. v. u.            | 00:15 - 00:20   |        |
| Napfkuchen (Hefeteig)   | 165                    | 165 - 175                             | 1. v. u.            | 00:45 - 00:50   |        |
| Obstkuchen              | 165                    | 165 - 175                             | 2. v. u.            | 00:45 - 00:50   |        |
| Brandteig (Windbeutel)  | 180                    | 180 - 190                             | 2. v. u.            | 00:25 - 00:30   |        |
| Rührkuchen              | 165                    | 165 - 175                             | 2. v. u.            | 00:55 - 01:00   |        |
| <b>Fleisch</b>          |                        |                                       |                     |   |        |
| Schweinebraten (1,5 kg) | 220/180 *              |                                       | 2. v. u.            | 01:30 (80°C)  |        |
| Roastbeef englisch      | 275/200 *              |                                       | 2. v. u.            | 00:30 - 00:35 (40-50°C)                               |        |
| rosa                    | 275/200 *              |                                       | 2. v. u.            | 00:45 - 00:50 (55-65°C)                               |        |
| durchgebraten           | 275/200 *              |                                       | 2. v. u.            | 01:00 - 01:10 (65-75°C)                               |        |
| Kalbsbraten             | 175                    |                                       | 2. v. u.            | 01:10 - 01:20   |        |
| Lamm                    | 220/180 *              |                                       | 2. v. u.            | 01:10 (75°C)  |        |
| <b>Wild</b>             |                        |                                       |                     |   |        |
| Rehkeule                | 175 - 200              |                                       | 2. v. u.            | 01:30 - 01:40 (80-85°C)                               |        |
| Wildschwein             | 175 - 200              |                                       | 2. v. u.            | 01:30 - 01:40 (80-85°C)                               |        |
| <b>Geflügel</b>         |                        |                                       |                     |   |        |
| Geflügel                | 180                    |                                       | 2. v. u.            | 01:00 (90°C)  |        |
| <b>Fisch</b>            |                        |                                       |                     |   |        |
| Fischfilet              | 200 - 225              |                                       | 2. v. u.            | 00:30 - 00:50   |        |
| Fisch (1,5 - 2 kg)      | 200                    |                                       | 2. v. u.            | 00:30 - 00:50   |        |

**Hinweis:** Heizen Sie Ihren Backofen immer in der Betriebsart vor, in der Sie anschließend das Gargut backen oder braten möchten!  
Beim Einschieben des Gargutes in den kalten Backofen verlängert sich die Gardauer um ca. 5-10 Minuten.

\* Wir empfehlen Ihnen, nach ca. 20 Minuten die Temperatur auf den nebenstehenden Wert zu reduzieren!

## 4. Kurzzeit

Mit der Kurzzeit ist eine Zeitdauer programmierbar, z. B. als Eieruhr.  
Der Einstellbereich liegt zwischen 00:01 Sekunden und 23.50 Stunden.



PLUS-Taste **3** zur Einstellung der Kurzzeit drücken. Das Kurzzeit-Symbol **15** blinkt. In der Zeitanzeige **11** erscheint der Eingabewert. Starttaste **6** drücken. Das Kurzzeit-Symbol **15** leuchtet, in der Zeitanzeige **11** wird die ablaufende Kurzzeit dargestellt.

Die Kurzzeit startet auch ohne Starttaste **6**, wenn 5 Sekunden lang keine Eingabe erfolgt. Während die eingestellte Kurzzeit abläuft, kann die Tageszeit durch Druck auf die Starttaste **6** abgerufen werden.

Ist die Kurzzeit abgelaufen, blinkt das Kurzzeit-Symbol **15** und ein Signal ertönt, bis Sie eine beliebige Taste (**3 - 7**) gedrückt haben.

(Weitere Informationen unter 5.1 Allgemeines)

# 5. Zeitprogrammierung

## 5.1 Allgemeines

Sämtliche Zeitwerte werden über die Tasten **3 - 7** der Bedieneinheit eingegeben (siehe Kapitel 5.2 bis 5.4). Die Einstellung der Tageszeit ist in Kapitel 5.4 ausführlich beschrieben. Die Bedienung erfolgt durch akustische und optische Signale:

- kurzer tiefer Ton: Anwahl erfolgt
- kurzer hoher Ton: Eingabe abgeschlossen
- Tonfolge tiefer Ton: Programmierter Wert erreicht, Bestätigung erwartet
- blinkendes Anzeigensymbol: Eingabe oder Bestätigung erwartet
- Bindestriche in der Anzeige: kein Wert programmiert

LÖSCHEN: Durch gleichzeitige Betätigung der PLUS- und MINUS-Taste.

Eingestellte Zeitprogrammierungen können durch Druck auf die Taste Uhr **4** für 10 Sekunden eingeblendet werden.

Wird innerhalb dieser Zeit die PLUS- oder MINUS-Taste **3** betätigt, wird die eingeschaltete Zeit verändert. Abschluß erfolgt über die Starttaste **6** oder Löschen.

Die gewünschte Betriebsart kann vor oder nach der Zeitprogrammierung an den Wahlschaltern **1** und **2** eingestellt werden.

Nach Ablauf der Zeitprogrammierung blinken die entsprechenden Symbole. Der Heizvorgang der einprogrammierten Back- bzw. Garzeit wird dabei beendet. Bei Bestätigung über Tasten **3 - 7** wird die eingestellte Betriebsart wieder freigegeben.

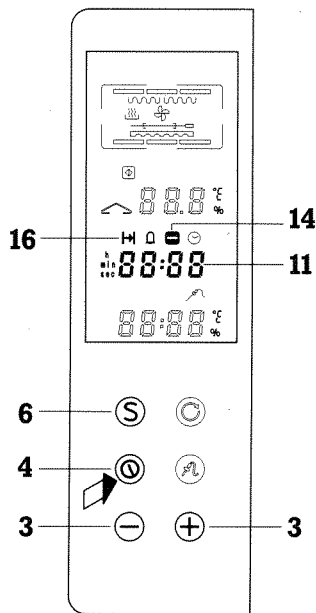
## 5.2 Back- und Garzeit

### – Dauer-Programmierung

- I. Zeitwahl-Taste **4** einmal drücken. Dauer-Symbol **16** und Garzeit-Symbol **14** blinken. Zeitanzeige **11** zeigt Bindestriche oder aktuellen Zeitwert.
- II. Drücken Sie die PLUS- oder MINUS-Taste **3** zur Einstellung der gewünschten Dauer.
- III. Starttaste **6** betätigen. Symbol **16** erlischt, Symbol **14** leuchtet.
- IV. Nach Ablauf der eingestellten Dauer blinkt das Symbol **14**. Gleichzeitig ertönt ein akustisches Signal, bis Sie eine beliebige Taste **(3-7)** gedrückt haben.

### Hinweis:

Der Backvorgang wird bei dieser Programmierung **nicht** unterbrochen.



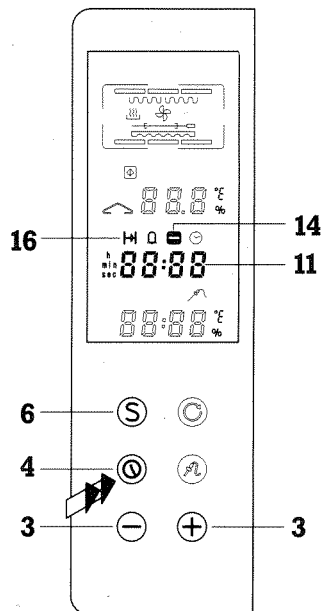
### – Abschaltzeit-Programmierung

- I. Zeitwahl-Taste **4** zweimal drücken. Ende-Symbol **16** und Garzeit-Symbol **14** blinken. Zeitanzeige **11** zeigt Bindestriche oder aktuellen Zeitwert.
- II. Drücken Sie die PLUS- oder MINUS-Taste **3** zur Einstellung des gewünschten Wertes.
- III. Starttaste **6** betätigen. Symbol **16** erlischt, Symbol **14** leuchtet.
- IV. Nach Ablauf der eingestellten Abschaltzeit blinkt das Symbol **14**. Gleichzeitig ertönt ein akustisches Signal.

Durch Drücken einer beliebigen Taste **(3-7)** verstummt das Signal und der Heizvorgang wird wieder gestartet. Drehen Sie anschließend den Wahlschalter Temperatur auf 0° C.

– **Dauer- und Abschaltzeit-Programmierung** ermöglicht Ihnen, einen Back- und Garvorgang während Ihrer Abwesenheit zu starten und zu beenden.

Gehen Sie wie unter 5.2 beschrieben vor.



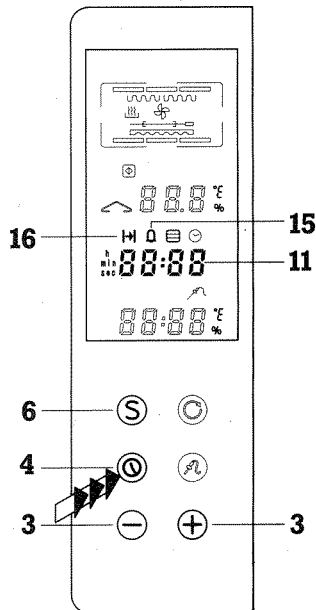
### 5.3 Alarmzeit-Programmierung

Signalton kann zu einer beliebigen Tageszeit ausgelöst werden.

- I. Zeitwahl-Taste **4** dreimal drücken. Ende-Symbol **16** und Alarmzeit-Symbol **15** blinken. Zeitanzeige **11** zeigt Bindestriche oder aktuellen Zeitwert.
- II. Drücken Sie die PLUS- oder MINUS-Taste **3** zur Einstellung des gewünschten Wertes.
- III. Starttaste **6** betätigen. Symbol **16** erlischt, Symbol **15** leuchtet.
- IV. Nach Ablauf der eingestellten Abschaltzeit blinkt das Symbol **15**. Gleichzeitig ertönt ein akustisches Signal.

Durch Drücken einer beliebigen Taste (**3 - 7**) verstummt das Signal.

(Weitere Informationen unter 5.1 Allgemeines)

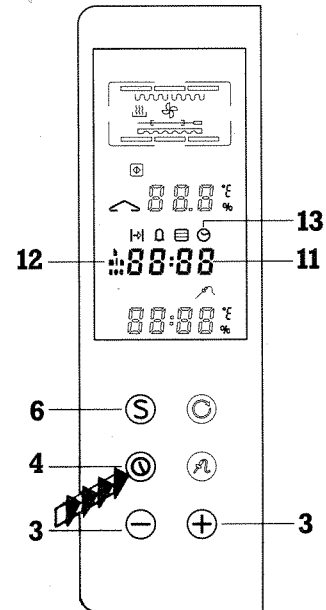


### 5.4 Tageszeit

- I. Zeitwahl-Taste **4** viermal drücken. Uhrensymbol **13** blinkt. Die Zeitanzeige **11** zeigt das Abbild der Tageszeit.
- II. Drücken Sie die PLUS- oder MINUS-Taste **3** zur Einstellung der genauen Tageszeit.
- III. Starttaste **6** betätigen. Zeiteinheit-Symbole **12** leuchten.

#### Hinweis:

Bei Neuanschluß oder nach einem längeren Stromausfall erscheint in der Zeitanzeige **11** die Tageszeit 8.00.



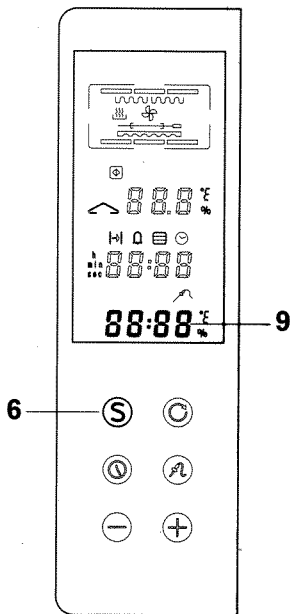


## 6. Sonderfunktionen

### 6.1 Anzeige der aktuellen Temperatur

Starttaste **6** betätigen. Anzeige **9** zeigt kurzfristig die Garraum-Temperatur. Hiermit können Sie die eingestellten Temperaturwerte mit den tatsächlichen Temperaturen während des Aufheizens oder des Backbetriebes überprüfen.

Beim Dauerbetrieb des Backofens sind systembedingte Temperaturschwankungen bis zu 5°C über oder unter der eingestellten Temperatur im normalen Bereich.



### 6.2 Stromausfall-Sicherung

Bei eingeschaltetem Backofen bleibt der Heizvorgang nach einem Stromausfall und wiederkehrender Stromversorgung unterbrochen.

Meldung durch die Bindestriche in der Sollwertanzeige **17** und eine Tonfolge, bis der Temperaturwahlschalter **1** in Stellung AUS gebracht wird.

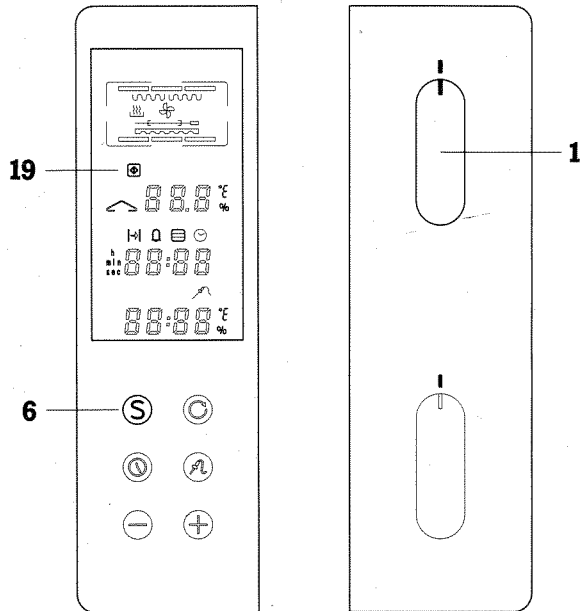
Der Backofen muß erneut eingeschaltet werden.

### 6.3 Urlaubs-Sicherung

Jeder Heizvorgang des Backofens wird nach 12 Stunden abgebrochen, wenn keine Bedienung stattfindet. Bei einer Zeitprogrammierung ist diese Funktion nicht aktiv.

## 6.4 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert unbeabsichtigtes Einschalten des Backofens.



### – Backbetrieb sperren

- I. Starttaste **6** gedrückt halten.
- II. Mit dem Wahlschalter Temperatur **1** den Backofen ausschalten.

Das Symbol Kindersicherung **19** blinkt. Nun können die Wahlschalter beliebig betätigt werden, ohne einen Heizvorgang auszulösen.

### – Backbetrieb freigeben

- I. Starttaste **6** gedrückt halten.
- II. Mit dem Wahlschalter Temperatur **1** den Backofen einschalten.

Das Symbol Kindersicherung **19** erlischt.

## 7. Reinigung und Pflege

- Dieses Gerät darf nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck gereinigt werden – Kurzschlußgefahr!
- Der Backofen ist manuell mit handelsüblichen Reinigungsmitteln zu reinigen. Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Zubehöreile nach Möglichkeit nur mit heißem Wasser.
- Bedienteile, Glasflächen (Backofentür) und Bedienelemente mit einem Schwamm und leichter Spülmittellauge reinigen und mit einem trockenen weichen Tuch nachwischen. Verwenden Sie bitte keine Scheuer- oder Nitropoliermittel zum Reinigen! Es empfiehlt sich, die Edelstahlfront mit einem handelsüblichen Edelstahlreinigungsmittel zu reinigen.
- Wir empfehlen, das Anzeigenfeld der Zeitschaltuhr /elektronischen Anzeige nur mit heißem Wasser bzw. leichter Spülmittellauge und weichem Tuch zu reinigen.
- Der Garraum sollte nach jedem Braten grob von den Fettrückständen gereinigt werden.
- Der Fettfilter **23** – vor dem Heißluftgebläse – sollte nach jeder Backofenbenutzung gereinigt werden. Schieben Sie den Fettfilter nach oben und entnehmen Sie diesen. Reinigen Sie den Fettfilter in heißer Spüllauge oder in der Geschirrspülmaschine. Sollten Sie den Fettfilter in der Geschirrspülmaschine reinigen, dann stellen Sie ihn bitte senkrecht in den Geschirrkorb, damit keine Speisereste darauf zurück bleiben. Hängen Sie den Fettfilter nach dem Reinigen wieder an der Rückwand ein.
- Entfernen Sie die groben Verschmutzungen auf dem Backstein. Zur Selbstreinigung vor der nächsten Benützung wenden. Die Teigreste können mit weicher Bürste entfernt werden. Backstein nicht mit Wasser reinigen (siehe Reinigung Backstein, Kapitel 2.6).

## 8. Servicehinweise

Ist die Lampe der Backofenbeleuchtung ausgefallen, so muß sie ausgewechselt werden. Dies können Sie auch leicht selbst tun. Die Ersatzlampe (Artikelnummer s. Ersatzteilbestellungen) erhalten Sie beim Gaggenau Kundendienst oder im Fachhandel. Wir empfehlen Ihnen, nur diese Lampen zu verwenden.

Vor dem Auswechseln der Backofenbeleuchtung muß der Backofen spannungsfrei gemacht werden.

### — Lampenwechsel 22:

Lösen Sie die zwei Schrauben mit einem Kreuzschraubendreher. Entnehmen Sie den Rahmen mit Fenster nach unten. Die Lampe kann durch Druck auf die Kontaktfeder nach unten gekippt und entnommen werden.  
Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge.

## 9. Technische Daten

### Heizleistung:

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Infrarotgrill .....      | 3700 W |
| Heißluftheizkörper ..... | 1500 W |
| Oberhitze .....          | 1300 W |
| Unterhitze .....         | 1600 W |
| Backstein .....          | 3200 W |
| Powerschaltung max. .... | 4400 W |

### Maße (B x H x T):

|             |                    |
|-------------|--------------------|
| Außen ..... | 890 x 480 x 570 mm |
| Innen ..... | 620 x 350 x 400 mm |

### Ersatzteilbestellungen:

Folgende Ersatzteile können Sie unter den angegebenen Nummern bestellen:

|   |                  |
|---|------------------|
| Backblech .....                                 | <b>2.4236.34</b> |
| Backwanne .....                                 | <b>2.4336.35</b> |
| Grillrost mit Öffnung .....                     | <b>3.4238.02</b> |
| Grillrost ohne Öffnung .....                    | <b>3.4238.56</b> |
| Grillpfanne .....                               | <b>2.4263.41</b> |
| Temperaturfühler .....                          | <b>3.4171.13</b> |
| Drehspieß <b>DS 070-062</b> (Zubehör)           |                  |
| Backstein <b>PS 070-001</b> für 230 V (Zubehör) |                  |
| Backstein <b>PS 070-002</b> für 400 V (Zubehör) |                  |
| Fettfilter .....                                | <b>2.4204.79</b> |
| Lampe .....                                     | <b>3.4336.18</b> |

# Utilisation du bandeau de commande

F

## **Bandeau de commande (à droite et à gauche)**

- 1** Sélecteur de température
- 2** Sélecteur de mode
- 3** Touches PLUS/MOINS
- 4** Touche sélection de la durée
- 5** Touche sonde de température
- 6** Touche démarrage/statut
- 7** Touche MARCHÉ/ARRÊT broche
- 8** Afficheur électronique

## **Équipement**

- 21** Prise pour branchement de la sonde de température
- 22** Éclairage du four (haut)
- 23** Filtre à graisse (amovible)
- 24** Prise pour branchement de la pierre à cuire
- 25** Élément de verrouillage de la broche

## **Afficheur électronique**

- 9** Indicateur de température actuelle
- 10** Symbole sonde de température
- 11** Indicateur de temps
- 12** Symbole «unité de temps»
- 13** Symbole «heure»
- 14** Symbole «temps de cuisson»
- 15** Symbole «minuteur / alarme»
- 16** Symbole «durée, fin»
- 17** Indicateur température / puissance programmées (°C / %)
- 18** Symbole «préchauffage»
- 19** Symbole «sécurité enfants»
- 20** Symbole «modes»

# Sommaire

- 1. Instructions importantes** ..... Page 26
- 2. Modes d'utilisation**
  - 2.1 Présentation générale ..... Page 27
  - 2.2 Chaleur tournante ..... Page 28-29
  - 2.3 Chaleur haute et chaleur basse Page 30-31
  - 2.4 Gril ..... Page 32-33
  - 2.5 Sonde de température ..... Page 34
  - 2.6 Pierre à cuire ..... Page 35
  - 2.7 Broche ..... Page 36
- 3. Tableau de cuisson**
  - 3.1 Tableau pour cuire et rôtir ..... Page 37
- 4. Minuteur** ..... Page 38
- 5. Minuterie**
  - 5.1 Généralités ..... Page 39
  - 5.2 Temps de cuisson ..... Page 40
  - 5.3 Alarme ..... Page 41
  - 5.4 Heure du jour ..... Page 41
- 6. Fonctions spéciales**
  - 6.1 Indication de la température actuelle ..... Page 42
  - 6.2 Protection en cas de panne de courant ..... Page 42
  - 6.3 Protection vacances ..... Page 42
  - 6.4 Sécurité enfants ..... Page 43
- 7. Nettoyage et entretien** ..... Page 44
- 8. Instructions de service** ..... Page 45
- 9. Caractéristiques techniques** ..... Page 45

# 1. Instructions importantes

Avant de vous servir de votre four pour la première fois, lisez attentivement la notice d'utilisation.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, sortez-en tous les éléments amovibles, puis allumez le four pendant 1 heure sur 300°C (chaleur tournante + chaleur basse) afin d'éliminer les odeurs de neuf.

Un filtre à graisse **23** est joint aux plaques à pâtisserie de votre four. Accrochez le filtre à graisse à la paroi arrière du four.

Le symbole «Préchauffage» **18** du bandeau de commande s'éteint dès que la température programmée est atteinte.

Ne laissez pas d'objets inflammables dans le four. Pendant la cuisson, sortez de l'enceinte tous les objets ne servant pas directement à la cuisson. Lorsque vous utilisez le gril, sortez la broche de température.

Veillez à ce que le fond de l'enceinte ne soit pas recouvert, ou garni d'une feuille d'aluminium pendant la cuisson.

Après chaque cuisson, éliminer les acides de fruit (citron, prune, etc.), qui pourraient tacher l'émail du four.

L'enceinte du four chauffe énormément pendant la cuisson. Soyez très prudent et évitez en particulier de toucher aux résistances chauffantes.

En particulier lors de la cuisson avec le gril, les températures sont élevées et provoquent l'échauffement des portes et du bâti. Soyez donc prudent et tenez les enfants à distance !

En cas d'utilisation inadéquate, la charnière de porte peut engendrer un risque de blessure au moment de la fermeture. Soyez donc prudent !

La sonde de température **n'est pas utilisable en même temps** que la «broche».

Si des appareils électriques sont branchés à proximité du plan de cuisson et du four, faites attention à ne pas coincer les cordons d'alimentation sous la porte chaude du four.

Ne pas nettoyer cet appareil avec un nettoyeur à vapeur ou au jet d'eau – risque de court-circuit !

En cas d'anomalie de fonctionnement, commencez toujours par vérifier les fusibles de votre installation électrique. Si l'alimentation électrique n'est pas en cause, contactez votre distributeur ou votre service après-vente Gaggenau.

Les réparations doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés afin de garantir la sûreté de l'appareil.

L'utilisateur est responsable de l'utilisation conforme du four et de son maintien en parfait état.

Aucune garantie n'est accordée pour les dommages provoqués par la non-observation des instructions de la présente notice.

Si l'appareil est endommagé, ne le mettez pas en marche.












Pour protéger les composants électroniques de la surchauffe en cas de fonctionnement prolongé, le refroidissement est automatiquement renforcé (ce qui provoque un bruit important).

Même lorsque le four est arrêté, le refroidissement peut, à plusieurs reprises et pendant un temps bref, se mettre automatiquement en marche puis se couper.

Sous réserve de modification techniques.

## 2. Modes d'utilisation

### 2.1 Présentation générale

| Position 1 de la manette (indication de température) | Position 2 de la manette (indication du mode)                                       | Mode de cuisson                   | Utilisation  |
|--|---|-----------------------------------|--|
| 50 - 300°C   |    | chaleur tournante                 | cuire, rôtir, décongeler, sécher, stériliser   |
| 50 - 300°C   |    | chaleur tournante + chaleur basse | cuire, rôtir   |
| 50 - 300°C   |    | gril + chaleur tournante          | griller à la chaleur tournante avec contrôle de la température, gril rapide avec chaleur tournante |
| 50 - 100%  |    | gril                              | griller en fonction de la puissance  |
| 50 - 100%  |    | gril économique                   | griller en fonction de la puissance avec le gril gauche  |
| 50 - 300°C   |    | chaleur basse                     | dorer ou finir de cuire par le bas   |
| 50 - 300°C   |   | chaleur basse + 1/3 chaleur haute | dorer ou finir de cuire par le bas et en partie par le haut  |
| 50 - 300°C   |  | chaleur haute + chaleur basse     | cuire et rôtir   |
| 50 - 300°C   |  | chaleur haute + 1/3 chaleur basse | dorer ou finir de cuire par le haut et en partie par le bas  |
| 50 - 300°C   |  | chaleur haute                     | dorer ou finir de cuire par le haut  |
| 50 - 300°C   |  | Pierre à cuire                    | Pierre à cuire pour pain et pizza  |

50% → 150°C

60% → 180°C

70% → 210°C

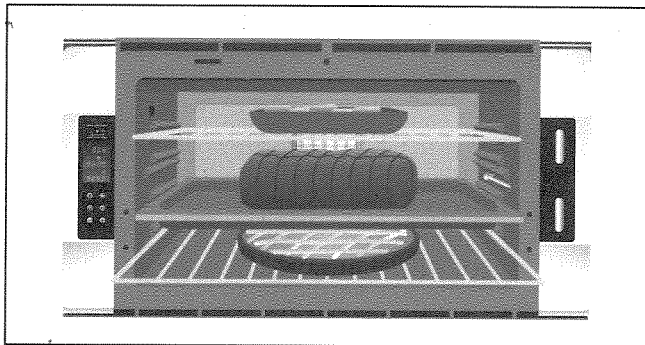
80% → 240°C

90% → 270°C

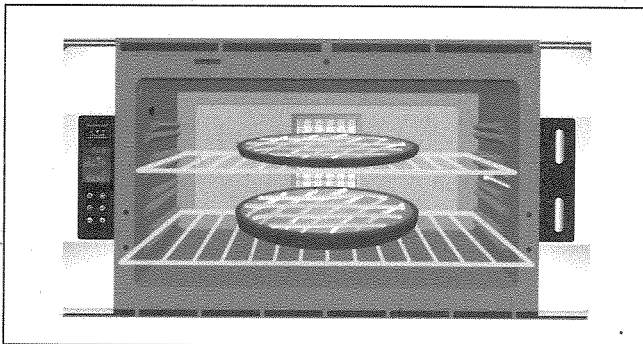
100% → 300°C



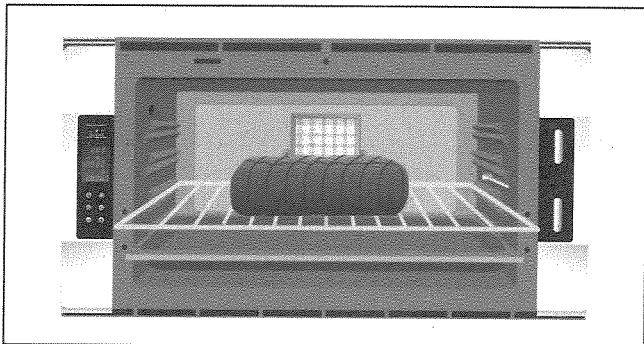
## 2.2 Chaleur tournante



### Cuire à la chaleur tournante



### Rôtir à la chaleur tournante



Dans ce mode de cuisson, la chaleur est répartie rapidement et uniformément aux mets à cuire ou à rôtir.

#### Remarque:

Pour obtenir d'excellents résultats de cuisson avec ce mode, nous conseillons d'accrocher le filtre à graisse à la paroi arrière du four.

Sur plusieurs niveaux, vous pouvez préparer des mets de même nature ou de nature différente, sans risque de transmission du goût de l'un à l'autre. Avec cette méthode, tous les mets sont cuits à la même température.

Placez le sélecteur «Mode d'utilisation» **2** sur le symbole «Chaleur tournante» et réglez le sélecteur «Température» **1** à la température souhaitée.

Sur le bandeau de commande, le symbole «Préchauffage» **18** s'éteint dès que la température réglée est atteinte.

C'est le mode idéal pour faire cuire en même temps des mets répartis sur plusieurs plaques à pâtisserie et dans plusieurs moules à gâteaux.

La viande sera uniformément dorée de tous les côtés.

Placez la viande sur la grille ou dans le plat à griller. Si vous faites cuire sur la grille, vous pouvez utiliser le plat à griller comme lèche-frites en le plaçant un niveau plus bas que la grille.

## Décongélation

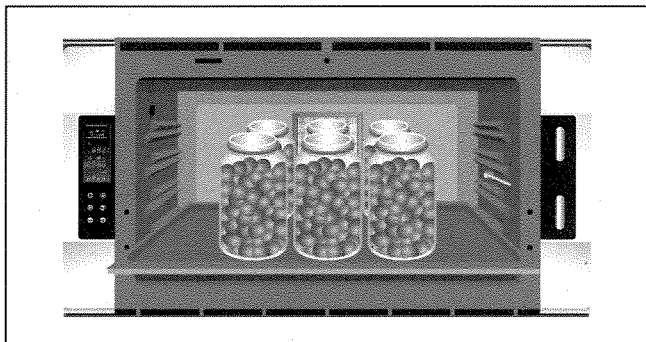
50°C



A 50°C, même les produits surgelés fragiles seront décongelés en douceur et rapidement.

Placez le produit surgelé sur la grille. Pour récupérer le liquide de décongélation, nous vous conseillons d'utiliser le plat à griller !

## Stérilisation



Remplissez d'eau le plat à griller et placez-y des bocaux de fruits ou de légumes (6 au maximum) de manière à ce qu'ils ne se touchent pas. Faites chauffer à 175°C jusqu'à ce que le liquide commence à perler dans les bocaux, ensuite

- faites stériliser les légumes 30 à 60 minutes entre 80 et 100°C,
- après perlage du liquide, faites stériliser les fruits pendant 5 à 15 minutes, à four éteint.

## Chaleur tournante avec chaleur basse

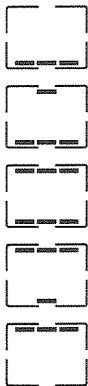


Dans ce mode, la résistance de chaleur basse et la résistance de chaleur tournante fonctionnent en même temps.

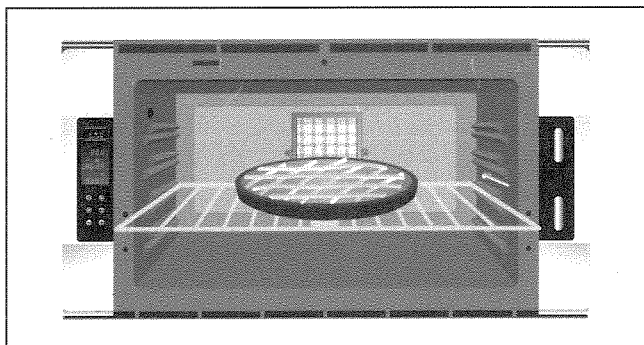
La turbine assure la répartition uniforme de la chaleur. De plus, le mets sera mieux cuit sur sa face inférieure grâce à la chaleur générée par le bas.

Avec ce mode, les pâtes sablées et feuilletées ne s'imprègnent pas d'humidité. Les fonds de tarte sont bien dorés. Le second niveau est le mieux adapté à ce mode.

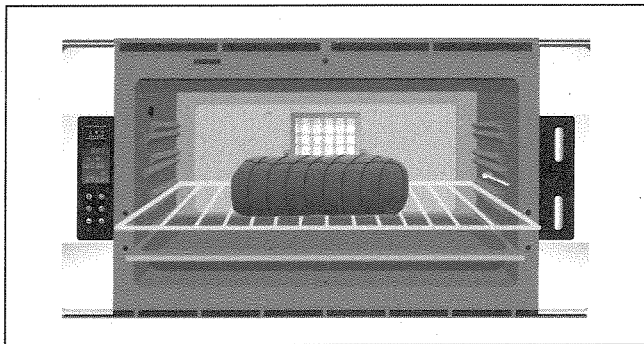
## 2.3 Chaleur haute et chaleur basse



### Cuire avec chaleur haute et basse



### Rôtir avec chaleur haute et basse



Le four chauffe par rayonnement et convection. Deux résistances (chaleur haute et chaleur basse) fonctionnent ensemble.

Avec la chaleur haute et la chaleur basse, vous ne pouvez faire cuire ou rôtir qu'un seul mets à la fois.

Vous obtiendrez les meilleurs résultats en plaçant vos mets sur le **deuxième** niveau en partant du bas.

Les gâteaux hauts (brioche, kouglof, etc.) seront placés de préférence sur le niveau inférieur. Placez le sélecteur «Mode d'utilisation» **2** sur le symbole chaleur haute et basse (cuisson conventionnelle) et le sélecteur «Température» **1** sur la température souhaitée.

Sur ce four, vous pouvez aussi utiliser la chaleur haute séparément de la chaleur basse, ce qui vous permet de faire dorer vos mets plutôt par le haut ou plutôt par le bas.

Dans ce cas, vous pouvez faire cuire comme d'habitude sur un seul niveau.

Placez la viande sur la grille ou dans le plat à griller.

Si vous faites cuire sur la grille, vous pouvez utiliser le plat à griller comme lèchefrites en le plaçant un niveau plus bas que la grille.

**Cuire ou rôtir avec la chaleur haute ou basse et, respectivement, 1/3 de la chaleur basse ou haute**

Le mode «chaleur haute + 1/3 chaleur basse» permet de parfaitement réussir les gratins. Pour les pains moulés et les pâtisseries délicates (meringue par exemple), nous conseillons le mode «chaleur basse + 1/3 chaleur haute».

Cette possibilité nouvelle de cuisson avec 1/3 de la chaleur haute ou basse est particulièrement intéressante vers la fin de la cuisson, pour réchauffer de manière ciblée le mets, soit par le haut, soit par le bas.

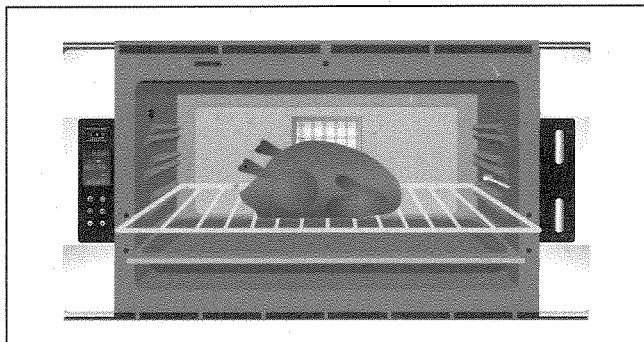
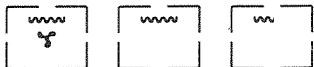
## 2.4 Grillade

Votre four vous permet de choisir entre plusieurs méthodes de grillade :

- grillade avec contrôle de la température (50 à 300°C) et avec la chaleur tournante
- grillade avec contrôle de la température
- grillade rapide (100%)
- grillade économique

Puissance sélectionnable entre 50 et 100 %.

Si vous faites cuire sur la grille, placez le plat à griller un niveau plus bas que la grille.



Placez le sélecteur **1** sur la température ou puissance nécessaire. Pour les grillades rapides, régler la puissance à 100 %.

Placez le sélecteur **2** sur la position appropriée.

### Remarque:

Le gril n'est utilisable que si la porte du four est fermée.

### Grillade avec contrôle de la température et chaleur tournante :

suivant la position du sélecteur de température (50 - 300° C), le rayonnement infrarouge est plus ou moins fort. En même temps, la turbine fait circuler l'air chauffé.

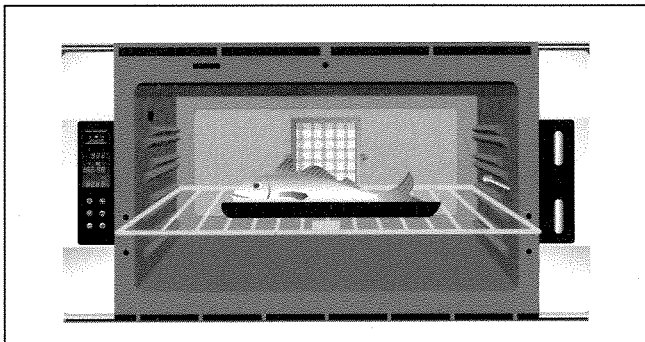
Cette méthode donne une cuisson complète et plus régulière, même si la grille est pleine. Elle évite de devoir retourner fréquemment les mets.

### Grillade en fonction de la puissance :


après réglage du sélecteur de température (50 à 90 %), la résistance émet un rayonnement infrarouge plus ou moins puissant. Retourner le mets à griller !

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

Tableau: indications en °C et %



### **Grillade économique**

**Grillade rapide** : le gril fonctionne à la puissance maximale. Dans cette position, le gril à infrarouge chauffe en continu à 100%.

Retournez le mets à griller!

**Grillade économique** en fonction de la puissance: dans ce mode, seul le côté gauche de la résistance chauffe. Ce mode est idéal par exemple si vous n'avez qu'un seul steak à faire griller. Retourner le mets à griller !

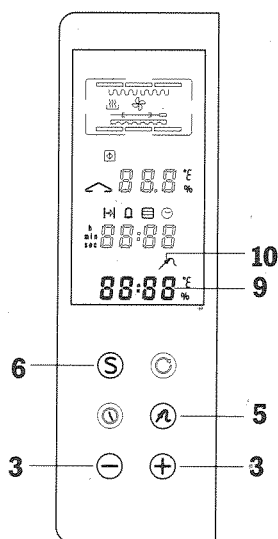
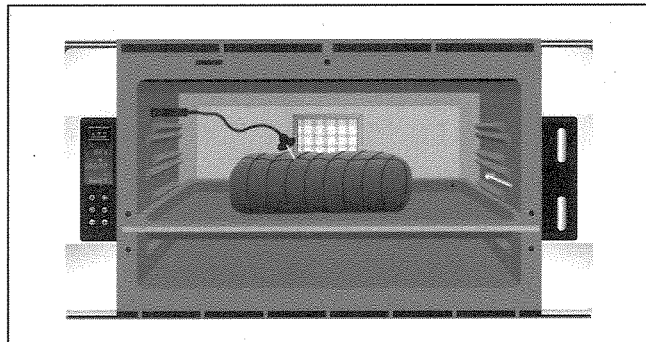
Placez le sélecteur **1** sur une puissance quelconque et le sélecteur **2** en position «grillade économique».

## 2.5 Sonde de température



La sonde de température sert à mesurer avec précision la température à coeur de votre mets. Vous pouvez choisir au cas par cas la température à coeur (30° à 99°C) et la programmer sur l'indicateur de température à coeur **9**.

**Remarque:** Lorsque la température à coeur est inférieure à 30°C et supérieure à 99°C, l'indicateur de température à coeur **9** clignote.



Lorsque vous faites cuire un mets, utilisez uniquement la sonde de température fournie avec le four. Si vous avez besoin de la changer, commandez-en une neuve en indiquant la référence: **3.4171.13**.

Enfoncez la pointe de la sonde de température au centre du mets à cuire. Branchez la fiche de la sonde dans la prise **21**. Pour ce faire, poussez le couvercle sur le côté. La température à coeur (30 - 99°C) apparaît sur l'indicateur **9**.

### Programmation de la température à coeur:

- I.** Appuyer sur la touche sonde de température **5**. Le symbole **10** clignote. Sur l'indicateur **9**, apparaît la température à coeur proposée (60°C) ou bien la température à coeur maximale.
- II.** A l'aide des touches PLUS ou MOINS **3**, programmer la température à coeur souhaitée (30 à 99°C).
- III.** Appuyer sur la touche de démarrage **6**.

La cuisson s'arrête lorsque la température programmée est atteinte. Le symbole de sonde de température **10** clignote; en même temps, un signal sonore retentit.

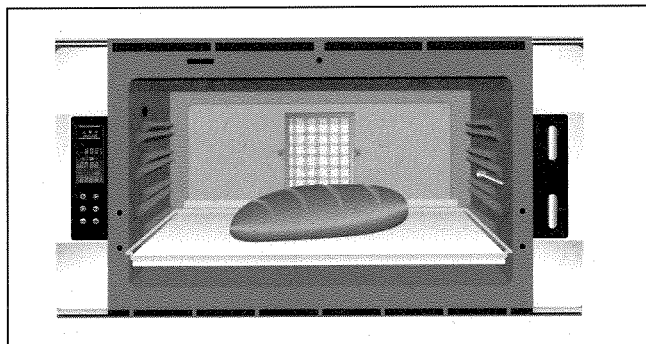
Si vous appuyez sur une touche quelconque (**3** à **7**), la cuisson repart; le signal s'arrête. Ensuite, pour arrêter la cuisson, placez le sélecteur de température sur 0°C.

### Tableau: indications de température


| Températures thermomètre à viande |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| 80 - 85°C                         | Porc            |
| 40 - 50°C                         | Bœuf (saignant) |
| 55 - 65°C                         | Bœuf (rosé)     |
| 65 - 75°C                         | Bœuf (à point)  |
| 70 - 80°C                         | Veau            |
| 80 - 85°C                         | Volailles       |
| 80 - 85°C                         | Gibier          |
| 70 - 75°C                         | Agneau          |
| 90°C                              | Pain            |

## 2.6 Pierre à cuire (accessoire)

La pierre à cuire vous permet d'obtenir des cuissons proches de celles données par un four tout en pierre.



Branchez la résistance dans la prise **24** située sur la paroi arrière du four. Insérez la grille avec la pierre à cuire au premier niveau du four (en partant du bas).

Placez le sélecteur «Mode d'utilisation» **2** sur la fonction  et le sélecteur «température» **1** sur la température nécessaire.

Pour pousser le mets à cuire, utilisez le poussoir en bois fourni.

### Nettoyage

Éliminez les salissures grossières de la pierre. Pour que la pierre s'autonettoie avant la prochaine utilisation, retournez-la. Vous pourrez ensuite enlever les restes de pâte à l'aide d'une brosse douce.

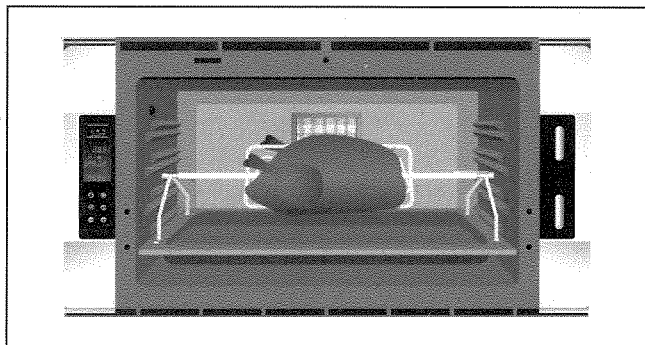
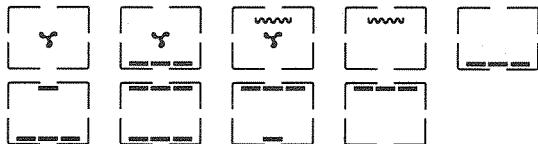
### Remarque:

Malgré la combustion, des taches peuvent persister sur la pierre à cuire. Elles n'ont toutefois aucune influence sur le goût des mets.

**Ne nettoyez pas** la pierre avec de l'eau et des produits de nettoyage.



## 2.7 Broche (accessoire)



Le fonction «broche» est utilisable avec tous les modes de fonctionnement.

Enfoncez les deux cornières (gauche et droite) dans les perçages du plat à griller.

Enfoncez la broche au milieu du mets à griller. Posez la broche sur le cadre du gril et poussez dans l'enceinte de cuisson.

Enfoncez et verrouillez le côté droit de la broche dans l'élément de verrouillage **25** à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.

Mette en marche ou arrêter le moteur de la broche à l'aide de la touche **7**.

### **Remarque:**

La sonde de température n'est pas utilisable en combinaison avec la broche.

# 3. Tableau de cuisson

## 3.1 Tableau pour faire cuire et rôtir

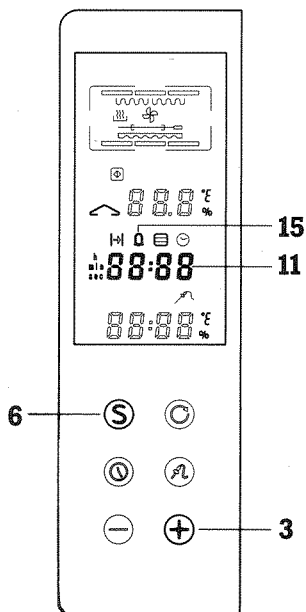
| Mets à cuire                    | Chaleur tournante (temp. °C) | Chaleur haute et basse (en partant du bas) (temp. °C) | Niveau dans le four | Durée de cuisson (h:min)         |             |
|---------------------------------|------------------------------|---|---------------------|----------------------------------|-------------|
|                                 |                              |   |                     | recommandée (température à cœur) | personnelle |
| <b>Gâteaux / pâtisseries</b>    |                              |   |                     |                                  |             |
| Biscuit roulé                   | 180                          | 180-190   | 2ème                | 00:19-00:20                      |             |
| Biscuit                         | 165                          | 165-175   | 2ème                | 00:30-00:35                      |             |
| Gâteau à la levure de boulanger | 165                          | 165-175   | 2ème                | 00:30                            |             |
| Gâteau au fromage               | 165                          | 165-175   | 2ème                | 01:20-01:35                      |             |
| Tarte au fromage                | 165                          | 165-175   | 2ème                | 01:00-01:10                      |             |
| Petits gâteaux                  | 165                          |   | 1/2/3ème            | 00:15-00:20                      |             |
|                                 |                              | 165-175   | 2ème                | 00:15-00:20                      |             |
| Kouglof                         | 165                          | 165-175   | 1ème                | 00:45-00:50                      |             |
| Tarte aux fruits                | 165                          | 165-175   | 2ème                | 00:45-00:50                      |             |
| Pâte à choux                    | 180                          | 180-190   | 2ème                | 00:25-00:30                      |             |
| Quatrequarts                    | 165                          | 165-175   | 2ème                | 00:55-01:00                      |             |
| <b>Viandes</b>                  |                              |   |                     |                                  |             |
| Rôti de porc (1,5 kg)           | 220/180 *                    |   | 2ème                | 01:30 (80°C)                     |             |
| Rosbif saignant                 | 275/200 *                    |   | 2ème                | 00:30-00:35 (40-50°C)            |             |
| à point                         | 275/200 *                    |   | 2ème                | 00:45-00:50 (55-65°C)            |             |
| bien cuit                       | 275/200 *                    |   | 2ème                | 01:00-01:10 (65-75°C)            |             |
| Rôti de veau                    | 175                          |   | 2ème                | 01:10-01:20                      |             |
| Agneau                          | 220/180 *                    |   | 2ème                | 01:10 (75°C)                     |             |
| <b>Gibier</b>                   |                              |   |                     |                                  |             |
| Gigot de chevreuil              | 175-200                      |   | 2ème                | 01:30-01:40 (80-85°C)            |             |
| Sanglier                        | 175-200                      |   | 2ème                | 01:30-01:40 (80-85°C)            |             |
| <b>Volailles</b>                |                              |   |                     |                                  |             |
| Volaille                        | 180                          |   | 2ème                | 01:00 (90°C)                     |             |
| <b>Poissons</b>                 |                              |   |                     |                                  |             |
| Filet de poisson                | 200-225                      |   | 2ème                | 00:30-00:50                      |             |
| Poisson (1,5 à 2 kg)            | 200                          |   | 2ème                | 00:30-00:50                      |             |

**Remarque:** Faites toujours préchauffer votre four dans le mode dans lequel vous ferez ensuite cuire ou rôtir le mets. Si vous placez le mets dans le four froid, la cuisson durera de 5 à 10 minutes de plus.

\*Après 20 minutes environ, nous vous recommandons d'abaisser la température à la valeur indiquée ci-contre !

## 4. Minuteur

Le minuteur permet de programmer une durée, par exemple pour faire cuire des oeufs. La plage de réglage se situe entre 00:01 seconde et 23:50 heures.



Pour régler le minuteur, appuyer sur la touche PLUS **3**. Le symbole minuteur **15** clignote. Sur l'indicateur de temps **11**, la valeur apparaît. Appuyer sur la touche de démarrage **6**. Le symbole minuteur **15** s'allume, le temps défile sur l'indicateur de temps **11**.

Si aucune valeur n'est entrée pendant 5 secondes, le minuteur commence à fonctionner sans action sur la touche de démarrage **6**. Pendant l'écoulement de la durée programmée, il est possible de consulter l'heure du jour en appuyant sur la touche de démarrage **6**.

Une fois que la durée programmée est écoulée, le symbole minuteur **15** clignote et un signal retentit jusqu'à ce que vous appuyez sur une touche quelconque (**3-7**).

(Pour plus d'informations, voir le paragraphe 5.1 Généralités)

# 5. Programmation du temps

## 5.1 Généralités

Toutes les valeurs de temps se programment à l'aide des touches **3** à **7** de l'unité de commande (voir paragraphes 5.2 à 5.4). La programmation de l'heure est décrite en détail au chapitre 5.4. L'utilisateur est guidé par des signaux sonores et optiques:

- son court et grave: sélection en cours
- son court et aigu: fin de l'entrée de la valeur
- suite de sons graves: valeur programmée atteinte, confirmation attendue
- symbole clignotant: attente de l'entrée d'une valeur ou d'une confirmation
- tirets sur l'afficheur: pas de valeur programmée

**EFFACEMENT:** appuyer en même temps sur les touches PLUS et MOINS.

En appuyant sur la touche **4**, on peut faire apparaître pendant 10 secondes les durées programmées.

Pendant ce laps de temps, si on appuie sur la touche PLUS ou la touche MOINS **3**, on peut modifier la durée programmée. Pour terminer, appuyer sur la touche de démarrage **6** ou sur effacement.

Le mode de cuisson voulu peut être programmé avant ou après la programmation de la durée, à l'aide des sélecteurs **1** et **2**.

Lorsque la durée programmée est arrivée à son terme, les symboles concernés clignotent. La durée de cuisson programmée est terminée. Pour relibérer le mode choisi, confirmer à l'aide des touches **3** à **7**.

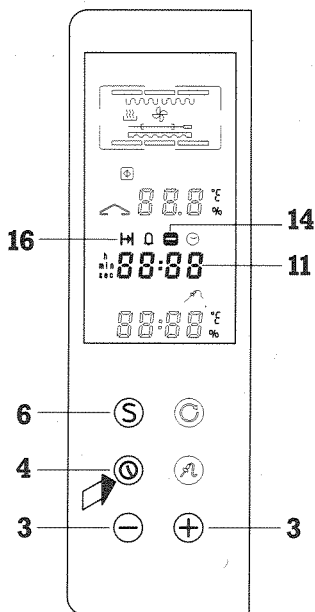
## 5.2 Temps de cuisson

### — Programmation de la durée

- I. Appuyer une fois sur la touche de sélection de durée **4**. Le symbole de durée **16** et le symbole temps de cuisson **14** clignotent. Sur l'indicateur de durée **11**, des tirets ou la valeur actuelle apparaissent.
- II. Pour régler la durée souhaitée, appuyer sur les touches PLUS ou MOINS **3**.
- III. Appuyer sur la touche de démarrage **6**. Le symbole **16** s'éteint, le symbole **14** s'allume.
- IV. Après expiration de la durée programmée, le symbole **14** clignote. En même temps, un signal sonore retentit jusqu'à ce que vous appuyez sur une touche quelconque (**3-7**).

### Remarque:

Avec cette programmation, la cuisson n'est **pas** interrompue.



### — Programmation de l'heure d'arrêt

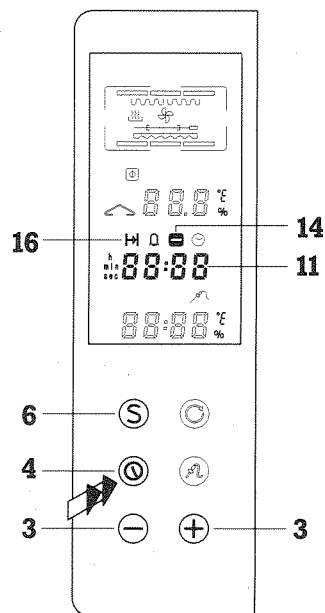
- I. Appuyer deux fois sur la touche de sélection de durée **4**. Le symbole de fin **16** et le symbole de temps de cuisson **14** clignotent. Sur l'indicateur de temps **11**, apparaissent des tirets ou la valeur actuelle.
- II. Pour programmer la valeur souhaitée, appuyez sur les touches PLUS ou MOINS **3**.
- III. Appuyer sur la touche de démarrage **6**. Le symbole **16** s'éteint, le symbole **14** s'allume.
- IV. Après expiration de la durée programmée, le symbole **14** s'allume. En même temps, un signal sonore retentit.

Appuyer sur une touche quelconque (**3-7**) pour arrêter le signal; la cuisson redémarre. Faites ensuite tourner le sélecteur de température sur 0°C.

### — Programmation de la durée et de l'heure d'arrêt

Cette fonction vous permet de programmer le début et la fin d'une cuisson pendant votre absence.

Procédez comme indiqué au paragraphe 5.2.



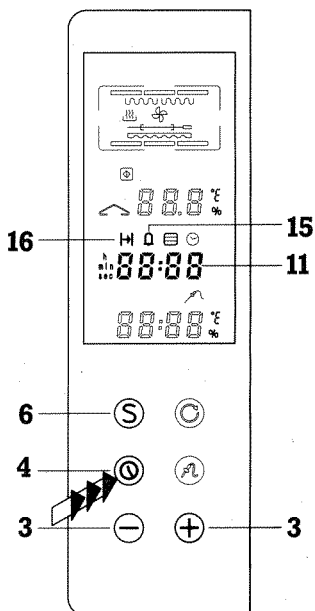
### 5.3 Programmation de l'heure d'alarme

Vous pouvez programmer le déclenchement d'un signal sonore à une heure quelconque de la journée.

- I.** Appuyer trois fois sur la touche de sélection de durée **4**. Le symbole de fin **16** et le symbole d'heure d'alarme **15** clignotent. Sur l'indicateur de temps **11**, apparaissent des tirets ou la valeur actuelle.
- II.** Pour programmer la valeur souhaitée, appuyez sur les touches PLUS ou MOINS **3**.
- III.** Appuyer sur la touche de démarrage **6**. Le symbole **16** s'éteint, le symbole **15** s'allume.
- IV.** Après expiration de la durée programmée, le symbole **15** s'allume. En même temps, un signal sonore retentit.

Pour arrêter le signal, appuyer sur une touche quelconque (**3-7**).

(Pour plus d'informations, voir le paragraphe 5.1 Généralités)

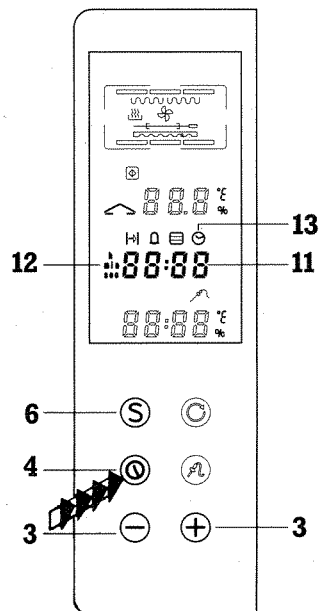


### 5.4 Heure du jour

- I.** Appuyer quatre fois sur la touche de sélection de durée **4**. Le symbole d'horloge **13** clignote. Sur l'indicateur de temps **11**, apparaît le dessin de l'heure du jour.
- II.** Pour programmer l'heure du jour exacte, appuyez sur les touches PLUS ou MOINS **3**.
- III.** Appuyer sur la touche de démarrage **6**. Les symboles d'unité de temps **12** s'allument.

#### Remarque:

Lors d'un rebranchement ou après une panne de courant prolongée, l'heure 8.00 apparaît sur l'indicateur de temps **11**.

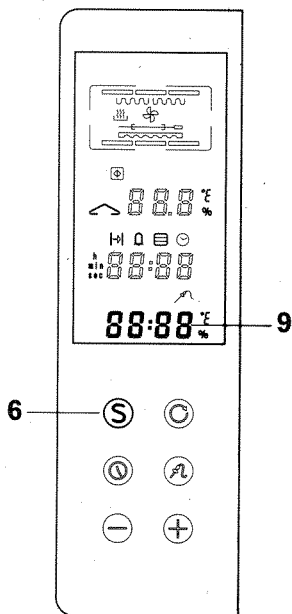


## 6. Fonctions spéciales

### 6.1 Indication de la température actuelle

Appuyer sur la touche de démarrage **6**. L'indicateur **9** affiche brièvement la température de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez ainsi comparer les valeurs de température programmées avec les températures réelles pendant le préchauffage ou la cuisson.

Lorsque le four fonctionne en continu, des variations de température pouvant atteindre 5°C de part et d'autre de la température programmée sont possibles et normales.



### 6.2 Protection contre les pannes de courant

Lorsque le four est en marche, la cuisson reste arrêtée lorsque le courant est revenu après une panne de secteur. Signalisation par des tirets sur l'indicateur de valeur de consigne **17** et par une suite de sons, jusqu'à ce que le sélecteur de température **1** soit mis en position ARRÊT.

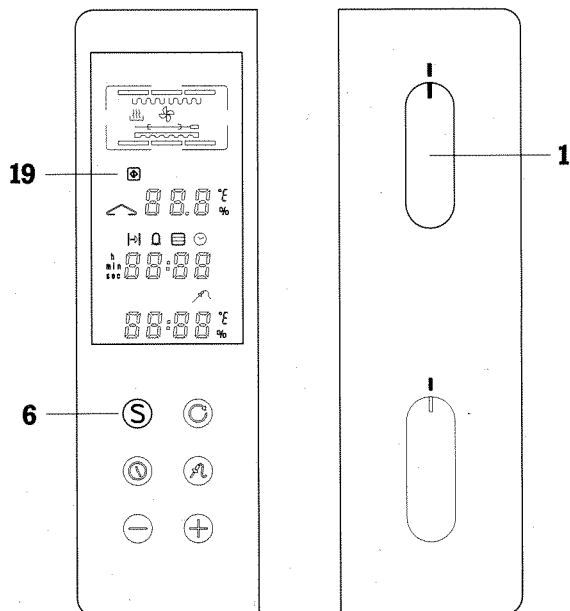
Il faut remettre le four en marche.

### 6.3 Protection vacances

Toute opération de cuisson est interrompue après 12 heures si aucune manipulation ne se produit. Cette fonction n'est pas active si une durée a été programmée.

## 6.4 Sécurité enfants

Cette fonction empêche un allumage inopiné du four.



### – Verrouillage de la cuisson

- I. Maintenir enfoncée la touche de démarrage **6**.
- II. Avec le sélecteur de température **1**, arrêter le four.

Le symbole sécurité enfants **19** clignote. Il est maintenant possible de manipuler les sélecteurs sans déclencher aucune cuisson.

### – Déverrouillage de la cuisson

- I. Maintenir enfoncée la touche de démarrage **6**.
- II. Avec le sélecteur de température **1**, mettre le four en marche.

Le symbole sécurité enfants **19** s'éteint.



## 7. Nettoyage et entretien

- Ne pas nettoyer cet appareil avec un nettoyeur à vapeur ou au jet d'eau – risque de court-circuit !
- Nettoyez le four à la main avec des agents de nettoyage du commerce. N'utilisez ni agents à récurer, ni produits agressifs.
- Dans la mesure du possible, nettoyez les accessoires uniquement à l'eau chaude.
- Éléments de commande, surfaces vitrées (porte du four): nettoyez avec une éponge et un peu d'eau de vaisselle et essuyez avec un chiffon doux et sec. N'utilisez ni produits à récurer ni agents polissants nitrés ! Il est conseillé de nettoyer la façade en inox avec des agents nettoyants du commerce.
- Nous conseillons de nettoyer la zone d'affichage de l'indicateur électronique uniquement à l'eau chaude ou avec un peu d'eau de vaisselle et un chiffon doux.
- Après avoir rôti des mets, éliminez grossièrement les résidus de graisse.
- Le filtre à graisse **23** situé devant la turbine de chaleur tournante doit être nettoyé après chaque utilisation du four (rôtissage). Poussez le filtre à graisse vers le haut et sortez-le. Nettoyez le filtre à graisse dans l'eau de vaisselle chaude ou au lave-vaisselle. Si vous le nettoyez au lave-vaisselle, placez-le verticalement dans le panier afin que des restes d'aliments n'y restent pas accrochés. Après nettoyage, réaccrochez le filtre à graisse sur la paroi arrière.
- Éliminez les salissures les plus grossières de la pierre à cuire. Pour que la pierre s'auto-nettoie, retournez-la avant l'utilisation suivante. Éliminez les restes de pâte avec une brosse souple. Ne nettoyez pas la pierre à cuire à l'eau (voir Nettoyage de la pierre à cuire, chapitre 2.6).

## 8. Instructions de service

Si l'éclairage du four est en panne, il faut changer la lampe. C'est une opération que vous pouvez facilement faire vous-même. Vous trouverez des lampes de rechange (référence voir chapitre Commandes de pièces de rechange) auprès du service après-vente Gaggenau ou des distributeurs spécialisés. Nous vous conseillons d'utiliser seulement cette lampe.

Avant de changer une lampe du four, il faut mettre ce dernier hors tension.

### – Changement de lampe 22:

Desserrez les deux vis avec un tournevis cruciforme. Sortez le cadre par le bas, avec le verre. En appuyant sur le ressort de contact, faites basculer la lampe vers le bas et dégagez cette dernière.  
Remontage dans l'ordre inverse.

## 9. Caractéristiques techniques

### Puissance de chauffe:

|  |        |
|--|--------|
| Gril infrarouge .....                            | 3700 W |
| Résistance électrique de chaleur tournante ..... | 1500 W |
| Chaleur haute .....                              | 1300 W |
| Chaleur basse .....                              | 1600 W |
| Pierre à cuire .....                             | 3200 W |
| Puissance maximale .....                         | 4400 W |

### Dimensions (l x h x p):

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| Extérieures ..... | 890 x 480 x 570 mm |
| Intérieures ..... | 620 x 350 x 400 mm |

### Commandes de pièces de rechange:

Vous pouvez commander les pièces de rechange suivantes en indiquant leurs références:

|  |                  |
|--|------------------|
| Plaque à pâtisserie .....                                | <b>2.4236.34</b> |
| Plat à cuire .....                                       | <b>2.4336.35</b> |
| Grille avec ouverture .....                              | <b>3.4238.02</b> |
| Grille sans ouverture .....                              | <b>3.4238.56</b> |
| Plat à griller .....                                     | <b>2.4263.41</b> |
| Sonde de température .....                               | <b>3.4171.13</b> |
| Broche <b>DS 070-062</b> (accessoire)                    |                  |
| Pierre à cuire <b>PS 070-001</b> pour 230 V (accessoire) |                  |
| Pierre à cuire <b>PS 070-002</b> pour 400 V (accessoire) |                  |
| Filtre à graisse .....                                   | <b>2.4204.79</b> |
| Lampe .....  | <b>3.4336.18</b> |

# Operating the oven

GB

## Control panel (left and right)

- 1 Temperature selector switch
- 2 Mode selector switch
- 3 PLUS / MINUS key
- 4 Time selection key
- 5 Temperature probe key
- 6 Start / Status key
- 7 Rotary spit ON / OFF key
- 8 Electronic display

## Electronic display

- 9 Current temperature display
- 10 Temperature probe symbol
- 11 Time display
- 12 'Time unit' symbol
- 13 'Timer' symbol
- 14 'Cooking time' symbol
- 15 'Short time / alarm time' symbol
- 16 'Duration, End' symbol
- 17 Set temperature / power (°C / %) display
- 18 'Warm up' symbol
- 19 'Child lock' symbol
- 20 'Modes' symbols

## Features

- 21 Temperature probe socket
- 22 Oven lighting (top)
- 23 Grease filter (detachable)
- 24 Baking stone socket
- 25 Locking element of the rotary spit

# Contents

- 1. Important notes** ..... Page 48
- 2. Operating modes**
  - 2.1 Overview ..... Page 49
  - 2.2 Hot air ..... Page 50-51
  - 2.3 Top and bottom heat ..... Page 52-53
  - 2.4 Grilling ..... Page 54-55
  - 2.5 Temperature probe ..... Page 56
  - 2.6 Baking stone ..... Page 57
  - 2.7 Rotary spit ..... Page 58
- 3. Baking and roasting table**
  - 3.1 Baking and roasting table ..... Page 59
- 4. Short time** ..... Page 60
- 5. Timer operation**
  - 5.1 General ..... Page 61
  - 5.2 Baking and cooking time ..... Page 62
  - 5.3 Alarm time ..... Page 63
  - 5.4 Time of day ..... Page 63
- 6. Special functions**
  - 6.1 Display of the current temperature.. Page 64
  - 6.2 Power failure ..... Page 64
  - 6.3 Holiday protection ..... Page 64
  - 6.4 Child lock ..... Page 65
- 7. Cleaning and care** ..... Page 66
- 8. Notes on service** ..... Page 67
- 9. Technical data** ..... Page 67

# 1. Important notes

Read through these instructions attentively before operating your appliance for the first time.

Before operating your oven for the first time, take out all removable items and then run the oven at 300°C (hot air + bottom heat) for one hour to eliminate any smells of newness.

Your oven comes with a grease filter **23** that is packed together with the baking trays. Hook the grease filter onto the oven's back panel.

The 'Warm up' symbol **18** in the control panel goes off as soon as the set temperature has been reached.

Do not store any combustible objects in your oven and, when operating the oven, never leave any items inside the oven compartment other than the ones needed. The temperature probe must be removed from the oven when grilling.

Make sure that the bottom of the oven compartment is never covered up during operation or lined with aluminium foil.

The acids from fruits, e.g. lemons and plums etc., should be removed after every baking operation to make sure that such acids will not cause any stains on the ovens enamel.

The interior of the oven gets very hot when baking, roasting and grilling. You are advised to be particularly cautious of heating elements exposed to touch.

Particularly during grilling, high temperatures build up which heat up the door and frame. Observe the appropriate caution and keep children away from the oven.

If used improperly, the door hinge will present a risk of injury when closing the door. Observe caution.

The temperature probe **cannot be used in combination** with the rotary spit function.

When connecting electrical appliances in the proximity of cooking surfaces and ovens, make sure that connecting leads do not become jammed under the hot oven door.

This appliance must not be cleaned by means of a steam cleaning device or water pressure as this would involve a risk of short-circuits.

If malfunctions should occur, first check the fuses in your household. If there is no fault in the power supply, consult your dealer or the nearest authorised Gaggenau service centre.

To ensure the safety of your appliance, repairs must only be carried out by authorised specialists.

You, the user, are responsible for proper use and the perfect condition of the appliance.

No warranty claims can be lodged on the grounds of damage resulting from failure to observe these operating instructions.

You must not operate the appliance if it is damaged.

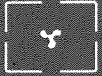










The cooling system is automatically boosted to protect the electronic parts against overheating during the course of prolonged operation (this causes increased noise).

Even when the oven is off, the cooling system may switch on and off briefly and several times.

Technical modifications reserved.

## 2. Operating modes

### 2.1 Overview

|  | <b>Toggle setting 1<br/>(temperature display)</b> | <b>Toggle setting 2<br/>(mode display)</b>  | <b>Heating system</b>      | <b>Use</b>  |
|--|---|---|----------------------------|---|
|  | 50 - 300°C  |    | Hot air                    | Baking, roasting, thawing, drying, sterilising                                |
|  | 50 - 300°C  |    | Hot air + bottom heat      | Baking, roasting  |
|  | 50 - 300°C  |    | Grilling + hot air         | Temperature-controlled grilling with hot air, Intensive grilling with hot air |
|  | 50 - 100%   |    | Grilling                   | Power-controlled grilling   |
|  | 50 - 100%   |    | Economy grilling           | Power-controlled grilling with the left grill                                 |
|  | 50 - 300°C  |    | Bottom heat                | After-browning or after-cooking from below                                    |
|  | 50 - 300°C  |   | Bottom heat + 1/3 top heat | After-browning or after-cooking from below and partly from above              |
|  | 50 - 300°C  |  | Top + bottom heat          | Baking and roasting   |
|  | 50 - 300°C  |  | Top + 1/3 bottom heat      | After-browning or after-cooking from above and partly from below              |
|  | 50 - 300°C  |  | Top heat                   | After-browning or after-cooking from above                                    |
|  | 50 - 300°C  |  | Baking stone               | Baking stone for baking bread and pizzas                                      |

50% → 150°C

60% → 180°C

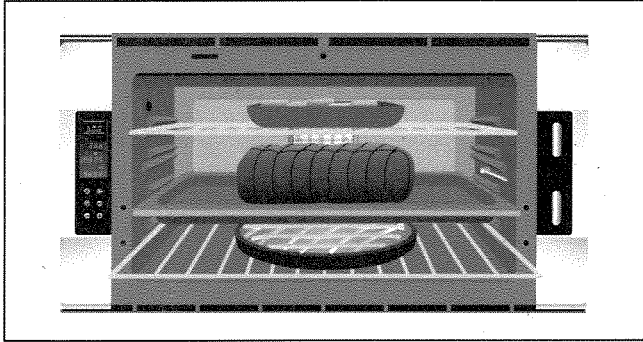
70% → 210°C

80% → 240°C

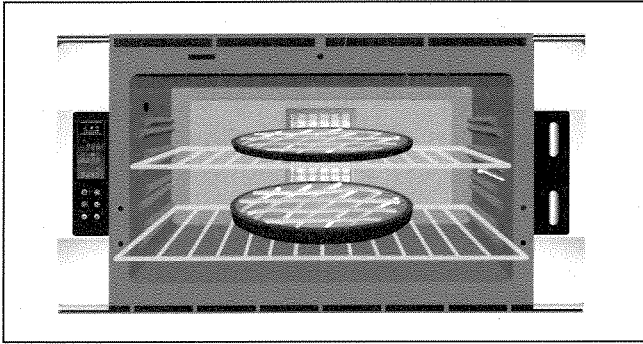
90% → 270°C

100% → 300°C

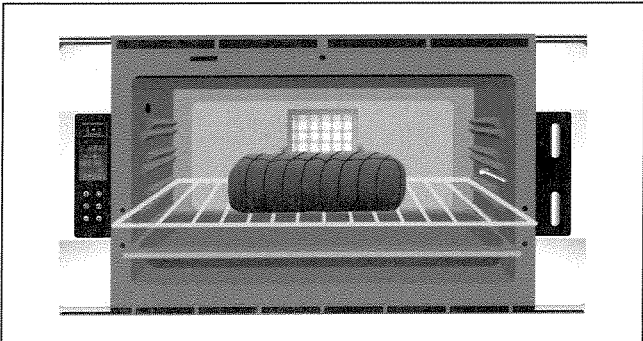
## 2.2 Hot air



### Baking with hot air



### Roasting with hot air



The hot air distributes heat swiftly and evenly over baked and roasted food.

#### Note

To achieve optimum baking and roasting results in this mode of operation, we advise you to hook the grease filter onto the oven's back panel.

Different or similar foodstuffs can be prepared on several levels without transferring their tastes to each other. When using the hot air method, all dishes prepared are cooked at the same temperature.

Turn the „Mode“ selector **2** to the hot air symbol and set the required temperature with the „Temperature“ selector **1**. The „Warm up“ symbol **18** in the control panel goes off as soon as the set temperature is reached.

This is the ideal operating mode for baking several trays and tins at the same time.

Meat is browned evenly on all sides.

Place the meat on the grill rack or in the grill pan. When cooking on the grill rack, you can insert the grill pan one level lower to collect fat.

### Thawing frozen food

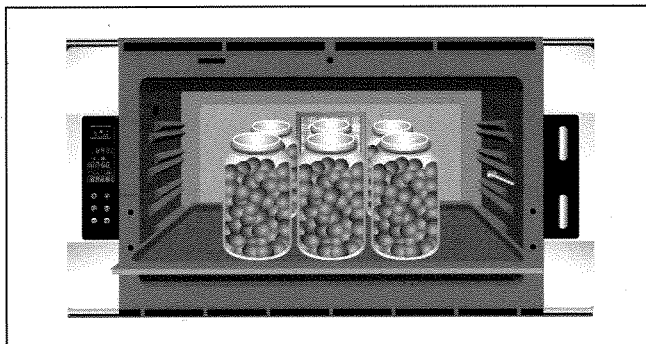
50°C



Even sensitive frozen food is thawed gently and swiftly at 50°C.

Place the frozen food on the grill. We recommend use of the grill pan to collect the liquid.

### Sterilising



When placing bottles (no more than 6) containing fruit or vegetables in the grill pan filled with water, make sure that they do not touch each other. Heat them at 175°C until the liquid in the glasses begins to bubble, then

- sterilise vegetables at 80 - 100°C for app. 30 - 60 minutes,
- after the onset of bubbling, switch off the oven to sterilise fruit for app. 5 - 15 minutes.

### Hot air with bottom heat

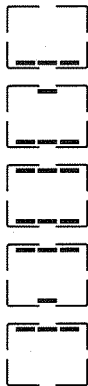


In this function, the bottom heat and hot air elements are in operation simultaneously. The fan ensures uniform distribution of the heat. Heat is also generated from below. The food is also baked better from below.

Doughs for short and flaky pastry do not become moist when using this function. Cake bottoms are browned well. The second level is best suited for this purpose.



## 2.3 Top and bottom heat



The oven is heated up by radiation and convection. Two elements (top and bottom heat) are operated jointly.

Only single items can be baked and roasted with both top and bottom heat.

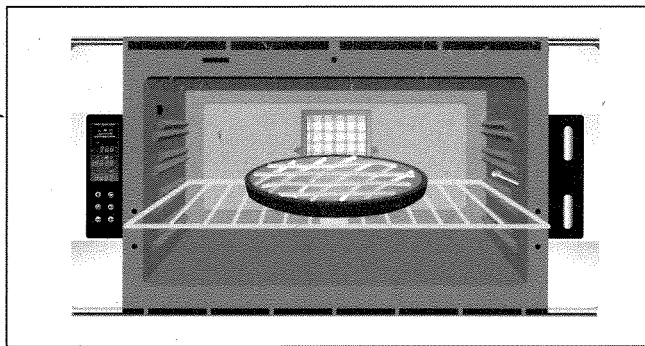
You achieve the best baking and roasting results on the **second** level from below.

High cakes should be baked on the first level from below.

Turn the „Mode“ selector **2** to the top and bottom heat symbol (conventional) and set the „Temperature“ selector **1** to the required temperature.

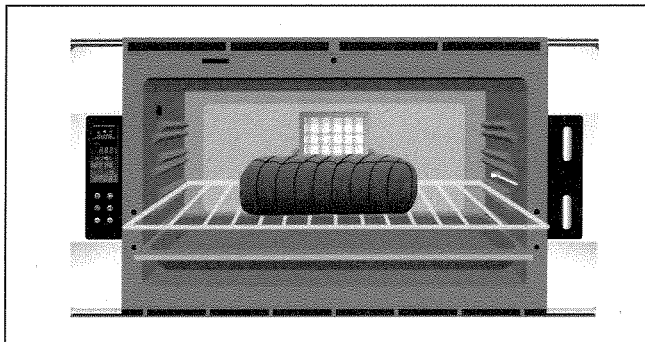
This unit allows you to select the top and bottom heat elements separately. In these modes of operation you can deliberately choose to bake or roast food from the top or the bottom.

### Baking with top and bottom heat



In this mode of operation you can bake in the usual manner on one level.

### Roasting with top and bottom heat



Place the meat on the grill rack or in the grill pan.

When cooking on the grill rack, you can insert the grill pan one level lower to collect fat.

**Baking or roasting with top / bottom heat  
and 1/3 heat**

Puddings can be baked or browned extremely well in the 'Top heat + 1/3 bottom heat' mode. We recommend the Bottom heat + 1/3 top heat mode for baking bread in tins and delicate pastries such as meringues.

The new modes offering 1/3 top or bottom heat are particularly useful when you intend to deliberately heat items once again from above or below just before completion.

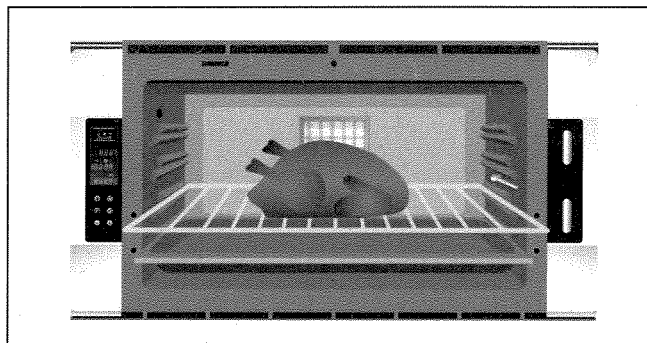
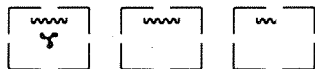
## 2.4 Grilling

Your oven allows you to choose between various methods of grilling:

- temperature-controlled grilling with hot air (50 - 300°C)
- temperature-controlled grilling
- intensive grilling (100%)
- economy grilling

50 - 100% power selection

When using the grill rack, insert the grill pan one level lower down in the oven.





Turn the selector **1** to the required temperature/power. For intensive grilling, set the power to 100 %.

Turn the selector **2** to the corresponding setting.

### Note:

Grilling is possible only when the oven is closed.

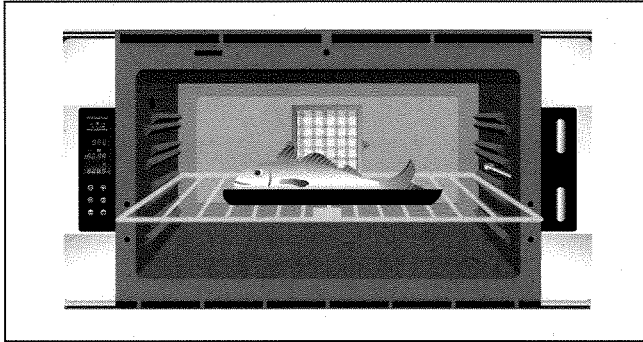
During **temperature-controlled grilling with hot air** , a greater or lesser amount of infrared radiation is emitted depending on the setting of the temperature selector switch (50 - 300°C). The fan wheel also circulates the heated air. Grilling with the hot air fan therefore ensures more even all-round warming up, even when the grill is full. There is then no need to turn the food frequently.

During **power-controlled grilling** , the heating element emits a greater or lesser amount of infrared radiation depending on the setting of the temperature selector switch (50 - 90%).

Don't forget to turn grilled food !

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

Table: °C and % ratings



### **Economy grilling**

When you select the **intensive-grilling**  function, the grill is operated at its highest power level. In this setting the infrared grill operates at a constant level of 100 %.

Don't forget to turn grilled food!

The advantage of power-controlled **economy grilling** is that only the left side of the grill element is heated up. The economy grill is ideal if you only want to grill one steak, for example. Don't forget to turn grilled food !

Turn the selector switch **1** to any required power level and then set the selector **2** to 'Economy grilling'.

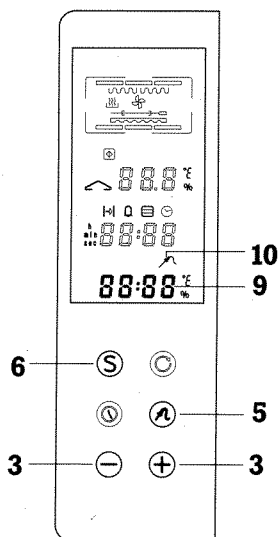
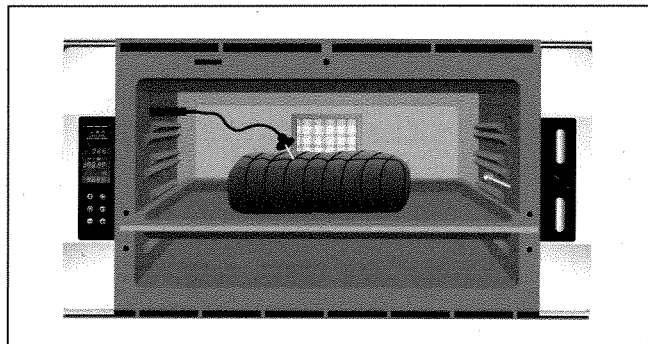
## 2.5 Temperature probe



You can use the temperature probe to exactly measure the core temperature of the food you are cooking.

You can select the core temperature individually (30°-99°C) and can set it on the core temperature display **9**.

**Note:** The core temperature display **9** flashes at a core temperature below 30°C and above 99°C.



When preparing your food for cooking, use the included temperature probe only. If you should need a replacement, you can order a new temperature probe by quoting the spare part number **3.4171.13**.

Insert the tip of the temperature probe in the centre of the food. Insert the plug of the temperature probe in the affiliated socket **21**. To do this, tilt the small cover to the side. The core temperature (30-99°C) appears in the display **9**.

### Entering the core temperature:

- I.** Press the temperature probe key **5**.  
The temperature probe symbol **10** flashes. The suggested core temperature (60°C) or the higher core temperature appears in the display **9**.
- II.** Set the nominal core temperature you require (30-99°C) by pressing the PLUS or MINUS key **3**.
- III.** Press the start key **6**.

The heating elements are switched off when the set temperature is reached. The temperature probe symbol **10** flashes and an audible signal is sounded.

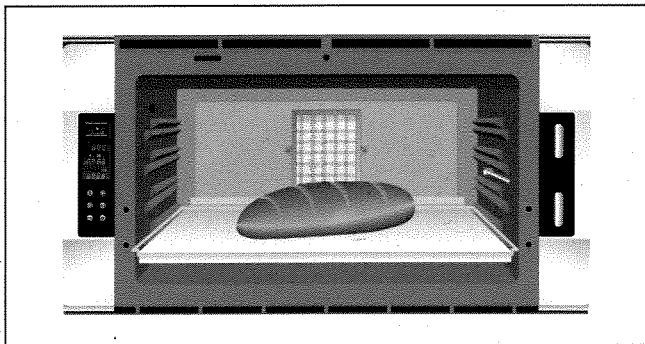
Heating can be restarted by pressing any key **(3-7)**; the signal goes off. Then turn the temperature selector to 0°C to end heating.

**Table: Temperature data**


| Temperature Meat thermometer |                  |
|------------------------------|------------------|
| 80-85°C                      | Pork             |
| 40-50°C                      | Beef (rare)      |
| 55-65°C                      | Beef (medium)    |
| 65-75°C                      | Beef (well done) |
| 70-80°C                      | Veal             |
| 80-85°C                      | Poultry          |
| 80-85°C                      | Game             |
| 70-75°C                      | Lamb             |
| 90°C                         | Bread            |

## 2.6 Baking stone (accessory)

With the baking stone you achieve results comparable to those of a solid stone oven.



Plug the element into the corresponding socket **24** on the rear of the oven. Slide the grill rack with the baking stone in the oven's first level (from below).

Turn the 'Mode' selector **2** to the  function and the 'Temperature' selector **1** to the required temperature.

Use the included wood pusher to push the food into the oven.

### Cleaning

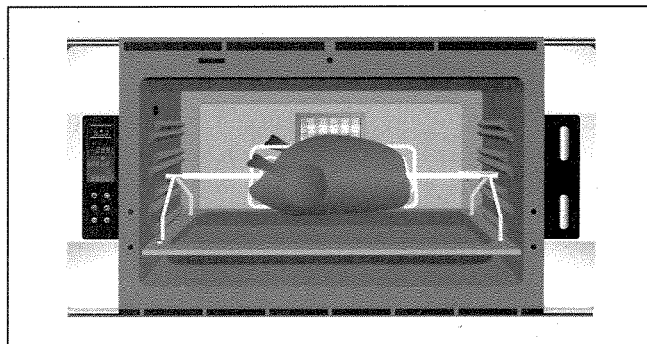
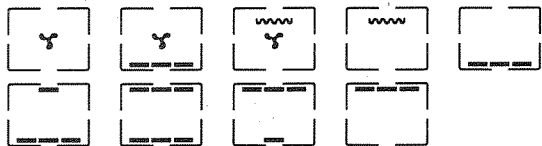
Remove coarse soiling from the baking stone. Turn the baking stone round before using it again. This will ensure self-cleaning. Dough residues can then be removed using a soft brush.

### Note:

Stains may remain on the baking stone despite burning off. This will not have a detrimental influence on the taste of anything you bake.

**Do not** clean the baking stone with water and detergents.

## 2.7 Rotary spit (accessory)



You can use the 'Rotary spit' function in all operating modes.

Insert the included support brackets (left and right) in the holes of the grill pan.

Place food for grilling evenly on the spit. Place the spit on the grill frame and slide it into the oven.

Insert the right side of the spit in the locking element **25** in the oven and hook it in. Switch the drive on and off by means of the rotary spit key **7**.

**Note:**  
The temperature probe cannot be used in combination with the rotary spit function.

# 3. Baking and roasting table

## 3.1 Baking and roasting table

| Dishes                  | Hot air<br>(Temp. °C) | Top and<br>bottom heat<br>(Temp. °C) | Rack              | Cooking time (app. h:min)         |          |
|-------------------------|-----------------------|--------------------------------------|-------------------|-----------------------------------|----------|
|                         |                       |                                      |                   | Recommended<br>(core temperature) | Own time |
| <b>Cakes / biscuits</b> |                       |                                      |                   |                                   |          |
| Swiss roll              | 180                   | 180 - 190                            | 2. from below     | 00:19 - 00:20                     |          |
| Sponge cake             | 165                   | 165 - 175                            | 2. from below     | 00:30 - 00:35                     |          |
| Yeast cake              | 165                   | 165 - 175                            | 2. from below     | 00:30                             |          |
| Cheesecake              | 165                   | 165 - 175                            | 2. from below     | 01:20 - 01:35                     |          |
| Cheesecake slices       | 165                   | 165 - 175                            | 2. from below.    | 01:00 - 01:10                     |          |
| Biscuits                | 165                   |                                      | 1./2./3. fr. bel. | 00:15 - 00:20                     |          |
|                         |                       | 165 - 175                            | 2. from below     | 00:15 - 00:20                     |          |
| Pound cake              | 165                   | 165 - 175                            | 1. from below     | 00:45 - 00:50                     |          |
| Fruit tart              | 165                   | 165 - 175                            | 2. from below     | 00:45 - 00:50                     |          |
| Puff pastry             | 180                   | 180 - 190                            | 2. from below     | 00:25 - 00:30                     |          |
| Sponge cake             | 165                   | 165 - 175                            | 2. from below     | 00:55 - 01:00                     |          |
| <b>Meat</b>             |                       |                                      |                   |                                   |          |
| Roast pork (1,5 kg)     | 220/180 *             |                                      | 2. from below     | 01:30 (80°C)                      |          |
| Roast beef, rare        | 275/200 *             |                                      | 2. from below     | 00:30 - 00:35 (40-50°C)           |          |
| medium                  | 275/200 *             |                                      | 2. from below     | 00:45 - 00:50 (55-65°C)           |          |
| well done               | 275/200 *             |                                      | 2. from below     | 01:00 - 01:10 (65-75°C)           |          |
| Roast veal              | 175                   |                                      | 2. from below     | 01:10 - 01:20                     |          |
| Lamb                    | 220/180 *             |                                      | 2. from below     | 01:10 (75°C)                      |          |
| <b>Venison</b>          |                       |                                      |                   |                                   |          |
| Haunch of venison       | 175 - 200             |                                      | 2. from below     | 01:30 - 01:40 (80-85°C)           |          |
| Wild boar               | 175 - 200             |                                      | 2. from below     | 01:30 - 01:40 (80-85°C)           |          |
| <b>Poultry</b>          |                       |                                      |                   |                                   |          |
| Poultry                 | 180                   |                                      | 2. from below     | 01:00 (90°C)                      |          |
| <b>Fish</b>             |                       |                                      |                   |                                   |          |
| Fish fillet             | 200 - 225             |                                      | 2. from below     | 00:30 - 00:50                     |          |
| Fish (1.5 - 2 kg)       | 200                   |                                      | 2. from below     | 00:30 - 00:50                     |          |

**Note:** Always preheat your oven in the mode in which you intend to bake or roast.

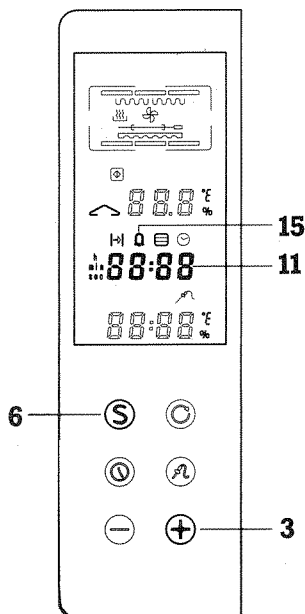
Baking times are lengthened by around 5 - 10 minutes when food is placed in the cold oven.

\* You are advised to reduce the temperature to the adjacent value after approximately 20 minutes!



## 4. Short time

This function allows you to program a short time, e.g. as an egg timer. A range between 00:01 seconds and 23.50 hours can be set.



Press the PLUS key **3** to set the short time. The short time symbol **15** flashes. The entered value appears in the time display **11**. Press the start key **6**. The short time symbol **15** lights up and the elapsing short time is shown in the time display **11**.

If nothing is entered during a period of 5 seconds, the short time starts even without pressing the start key **6**.

While the set short time is running, the time of day can be viewed by pressing the start key **6**.

Once the short time has elapsed, the short time symbol **15** flashes and a signal is sounded until you have pressed any key (**3 - 7**).

(Refer to 5.1 'General' for further information.)

# 5. Time programming

## 5.1 General

All time values are entered by means of the keys **3-7** on the control unit (see Chapters 5.2 to 5.4). Setting the time of day is described in detail in Chapter 5.4. You are prompted by audible and visible signals:

- short deep tone: a selection is being made
- short high tone: input completed
- deep tone sequence: programmed value reached, confirmation expected
- flashing display symbol: entry or confirmation expected
- dashes in the display: no value programmed

**CANCELLING:** by pressing the PLUS and MINUS keys at the same time.

Programmed times can be displayed by pressing the time key **4** for 10 seconds.

The activated time is changed if you press the PLUS or MINUS key **3** during this time. Conclude the change by pressing the start key **6** or by cancelling.

You can set the required mode by means of the selector switches **1** and **2** before or after time programming.

The corresponding symbols flash after expiry of the programmed time. In doing so, heating within the scope of the programmed baking or roasting time is ended. When you confirm by pressing the keys **3-7**, the set mode is enabled again.

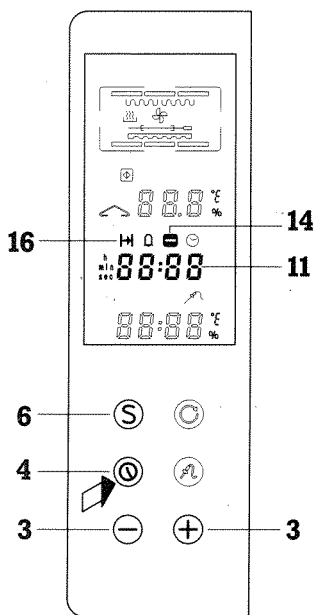
## 5.2 Baking and cooking time

### — Programming a duration

- I. Press the time selection key **4** once. The duration symbol **16** and the cooking time symbol **14** flash. The time display **11** shows dashes or the current time value.
- II. Press the PLUS or MINUS key **3** to set the required duration.
- III. Press the start key **6**. The symbol **16** goes off and the symbol **14** lights up.
- IV. The symbol **14** flashes after expiry of the set duration. At the same time, an audible signal sounds until you have pressed any key (**3-7**).

### Note

This programming **does not** interrupt the baking process.



### — Programming the switch-off time

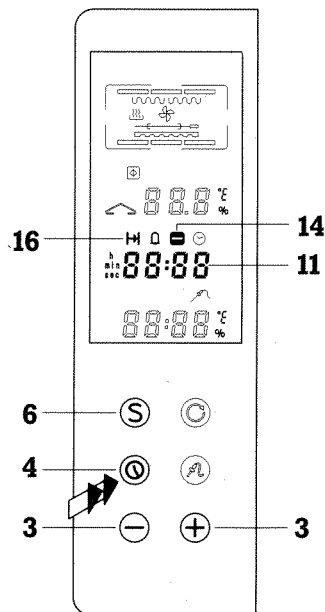
- I. Press the time selection key **4** twice. The end symbol **16** and the cooking time symbol **14** flash. The time display **11** shows dashes or the current time value.
- II. Press the PLUS or MINUS key **3** to set the required value.
- III. Press the start key **6**. The symbol **16** goes off and the symbol **14** lights up.
- IV. The symbol **14** flashes after expiry of the set switch-off time. An audible signal sounds at the same time.

When you press any key (**3-7**), the signal goes off and the heating process is restarted. Then turn the temperature selector switch to 0°C.

### — Duration and switch-off time programming

enables you to start and end baking and cooking in your absence.

Proceed as described in 5.2.



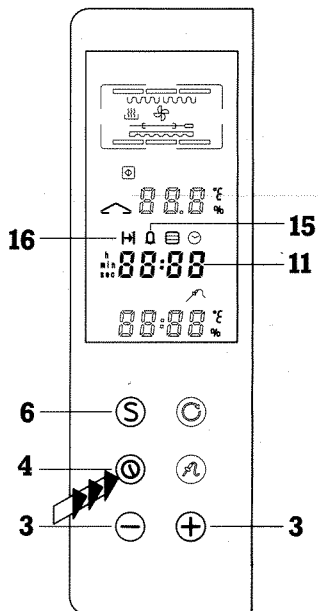
### 5.3 Alarm time programming

You can trigger the signal tone at any time of the day.

- I. Press the time selection key **4** three times. The end symbol **16** and the alarm time symbol **15** flash. The time display **11** shows dashes or the current time.
- II. Press the PLUS or MINUS key **3** to set the required value.
- III. Press the start key **6**. The symbol **16** goes off and the symbol **15** lights up.
- IV. After expiry of the set switch-off time, the symbol **15** flashes and, at the same time, an audible signal sounds.

The signal goes off when any key (**3-7**) is pressed.

(Refer to 5.1 'General' for further information.)

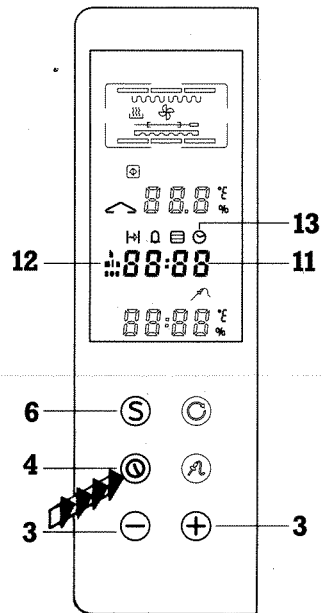


### 5.4 Time of day

- I. Press the time selection key **4** four times. The timer symbol **13** flashes. The time display **11** shows the time of day.
- II. Press the PLUS or MINUS key **3** to set the exact time of day.
- III. Press the start key **6**. The time unit symbols **12** light up.

#### Note:

When connecting a new appliance or after a prolonged power failure, 8.00 appears in the time display **11** as the time of day.

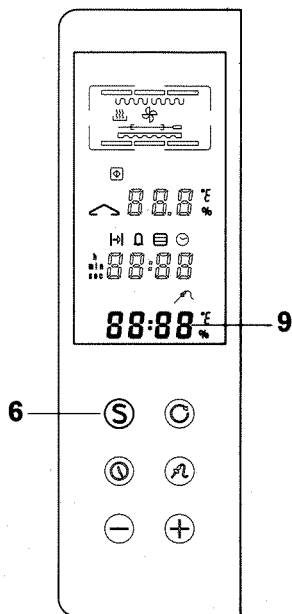


## 6. Special functions

### 6.1 Display of the current temperature

Press the start key **6**. The display **9** shows the oven temperature briefly. This allows you to check the set temperature values against actual temperature values during heating up or baking.

When the oven is operated continuously, temperature fluctuations of up to 5°C above or below the set temperature are inherent to the system and are normal.



### 6.2 Power failure

If the oven is switched on, the heating process is interrupted when the power returns following a power failure.

This is indicated by dashes in the nominal value display **17** and a tone sequence until the temperature selector switch **1** is set to OFF.

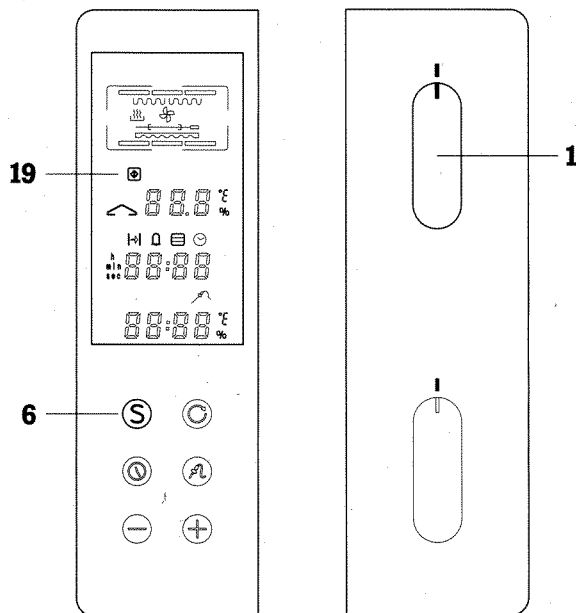
The oven must be switched on again.

### 6.3 Holiday protection

Every heating cycle of the oven is aborted after 12 hours unless the oven is operated in the meantime. This function is not active if a time has been programmed.

## 6.4 Child lock

The child lock prevents inadvertent activation of the oven.



### – Preventing baking

- I. Hold down the start key **6**.
- II. Switch off the oven with the temperature selector switch **1**.

The child lock symbol **19** flashes. The selector switches can now be operated without triggering a heating cycle.

### – Releasing baking again

- I. Hold down the start key **6**.
- II. Switch on the oven with the temperature selector switch **1**.

The child lock symbol **19** goes off.

## 7. Cleaning and care

- This appliance must not be cleaned by means of a steam cleaning device or water pressure as this would involve a risk of short-circuits.
- The oven must be cleaned manually using commercially available cleaning agents. Do not use any abrasive or caustic cleaning substances.
- If possible, clean accessories with hot water only.
- Clean operator controls and glass surfaces (oven door) with a sponge and a light detergent and wipe them dry with a soft, dry cloth. Do not use any abrasives or nitrous polishing agents for cleaning!  
We advise you to clean the stainless steel front with a commercially available stainless steel cleaning agent.
- We advise you to clean the display panel of the electronic display with hot water or light detergent and a soft cloth only.
- After every roasting operation, you should roughly remove grease residues from the oven interior.
- The grease filter **23** – in front of the hot air fan – should be cleaned after every use of the oven (roasting). Push the grease filter up and remove it. Clean the grease filter in hot detergent solution or in a dishwasher. If you should clean the grease filter in a dishwasher, place it in the basket vertically to make sure that no food remainders will stick to it. After cleaning, hook the grease filter back onto the back panel.
- Remove coarse soiling from the baking stone. To ensure self-cleaning, turn it round before every use. Remainders of dough can be removed with a soft brush. Do not clean the baking stone with water (see Cleaning the baking stone in Chapter 2.6).

## 8. Notes on service

You must replace the incandescent bulb if the lighting in your oven should fail. You can easily do this yourself. You can obtain a spare bulb (see Spare parts orders for article numbers) from Gaggenau after-sales service or from trade dealers. We advise you to use this lamp only.

The oven's power supply must be switched off before replacing the oven lighting.

### — Lamp replacement 22:

Using a cross-recess head screwdriver, unscrew the two screws. Remove the frame with the window pointing downward. The lamp can be tilted down and removed by pressing on the contact spring. Assemble in reverse order.

## 9. Technical data

### Output:

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Infrared grill .....     | 3700 W |
| Hot air element .....    | 1500 W |
| Top heat .....           | 1300 W |
| Bottom heat .....        | 1600 W |
| Baking stone .....       | 3200 W |
| Power function max. .... | 4400 W |

### Dimensions (W x H x D):

|                |                    |
|----------------|--------------------|
| Exterior ..... | 890 x 480 x 570 mm |
| Interior ..... | 620 x 350 x 400 mm |

### Ordering spare parts:

You can order the following spare parts by quoting the following numbers:

|  |                  |
|--|------------------|
| Baking tray .....                                    | <b>2.4236.34</b> |
| Baking tub .....                                     | <b>2.4336.35</b> |
| Grill rack with opening .....                        | <b>3.4238.02</b> |
| Grill rack without opening .....                     | <b>3.4238.56</b> |
| Grilling pan .....                                   | <b>2.4263.41</b> |
| Temperature probe .....                              | <b>3.4171.13</b> |
| Rotary spit <b>DS 070-062</b> (accessory)            |                  |
| Baking stone <b>PS 070-001</b> for 230 V (accessory) |                  |
| Baking stone <b>PS 070-002</b> for 400 V (accessory) |                  |
| Grease filter .....                                  | <b>2.4204.79</b> |
| Lamp .....   | <b>3.4336.18</b> |



# Bediening van de oven

NL

## Bedieningspaneel (rechts en links)

- 1 Keuzeschakelaar temperatuur
- 2 Keuzeschakelaar ovenfunctie
- 3 Toets PLUS / MIN
- 4 Toets tijdinstelling
- 5 Toets temperatuurvoeler
- 6 Toets start / status
- 7 Toets AAN / UIT draaispit
- 8 Elektronische display

## Elektronische display

- 9 Weergave actuele temperatuur
- 10 Symbool temperatuurvoeler
- 11 Tijd-display
- 12 Symbool „tijdeenheid“
- 13 Symbool „klok“
- 14 Symbool „bereidingstijd“
- 15 Symbool „kookwekker / alarm“
- 16 Symbool „duur / einde“
- 17 Weergave ingestelde temperatuur / vermogen (°C / %)
- 18 Symbool „opwarmen“
- 19 Symbool „kinderbeveiliging“
- 20 Symbolen „ovenfuncties“

## Uitvoering

- 21 Aansluiting temperatuurvoeler
- 22 Ovenverlichting (boven)
- 23 Vetfilter (afneembaar)
- 24 Aansluiting ovensteen
- 25 Vergrendeling draaispit

# Inhoud

- 1. Belangrijk** ..... Bladzijde 70
- 2. Ovenfuncties**
  - 2.1 Overzicht ..... Bladzijde 71
  - 2.2 Hete lucht ..... Bladzijde 72-73
  - 2.3 Boven- en onderwarmte .... Bladzijde 74-75
  - 2.4 Grill ..... Bladzijde 76-77
  - 2.5 Temperatuurvoeler ..... Bladzijde 78
  - 2.6 Ovensteen ..... Bladzijde 79
  - 2.7 Draaispit ..... Bladzijde 80
- 3. Tabel**
  - 3.1 Bak- en braadtabel ..... Bladzijde 81
- 4. Kookwekker** ..... Bladzijde 82
- 5. Bediening schakelklok**
  - 5.1 Algemeen ..... Bladzijde 83
  - 5.2 Bak- en bereidingstijd ..... Bladzijde 84
  - 5.3 Alarm ..... Bladzijde 85
  - 5.4 Dagtijd ..... Bladzijde 85
- 6. Speciale functies**
  - 6.1 Weergave actuele temperatuur Bladzijde 86
  - 6.2 Stroomuitvalbeveiliging ..... Bladzijde 86
  - 6.3 Vakantiebeveiliging ..... Bladzijde 86
  - 6.4 Kinderbeveiliging ..... Bladzijde 87
- 7. Reiniging** ..... Bladzijde 88
- 8. Service** ..... Bladzijde 89
- 9. Technische gegevens** ..... Bladzijde 89

# 1. Belangrijk

Lees voor de ingebruikneming van de oven de gebruiksaanwijzing goed door.

Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, dient u alle uitneembare delen uit de oven te verwijderen. Zet daarna de oven een uur op 300°C (hete lucht + onderwarmte) om eventuele fabrieksgeurtjes te verwijderen.

In de verpakking van de bakplaten vindt u ook een vetfilter **23**. Hang het filter aan de achterkant van de oven in.

Het symbool „opwarmen“ **18** op het bedieningspaneel dooft, zodra de ingestelde temperatuur bereikt is.

Bewaar geen brandbare voorwerpen in de oven. Haal bij gebruik alle niet benodigde voorwerpen uit het apparaat. Bij de grillfunctie dient ook de temperatuurvoeler uit de oven te worden verwijderd.

Let erop dat de bodem van de oven bij gebruik niet bedekt of met aluminium-folie uitgelegd is.

Fruitzen, van citroenen, pruimen, etc., dienen na het bakken meteen te worden verwijderd, om te voorkomen dat ze vlekken op het email veroorzaken.

Tijdens het bakken, braden en grillen wordt de binnenruimte van de oven zeer heet. Wees extra voorzichtig bij verwarmingselementen waarmee men in aanraking zou kunnen komen.

Vooraf bij het grillen ontstaan hoge temperaturen, waardoor deur en frame heet worden. Wees dus voorzichtig en houd kinderen op een veilige afstand.

Bij verkeerd gebruik kan men zich bij het sluiten van de ovendeur verwonden, dit in verband met het deurscharnier. Wees daarom voorzichtig.

De temperatuurvoeler mag **niet** in combinatie met de draaispit-functie worden gebruikt.

Indien u elektrische apparaten in de nabijheid van een kookplaat of oven aansluit, dient u erop te letten dat de aansluitkabels niet klem raken onder de hete ovendeur of in contact komen met hete kookzones.

Dit apparaat mag niet met een stoom- of hogedrukreiniger worden schoongemaakt. Kortsluitingsgevaar!

Bij eventuele stringen dient u eerst de zekeringen in het huis te controleren. Ligt het niet aan de stroomvoorziening neem dan contact op met uw leverancier of de Gaggenau-klantenservice.

Reparaties mogen alleen door een erkende vakman worden uitgevoerd, zodat de veiligheid van het apparaat gewaarborgd blijft.

De gebruiker is verantwoordelijk voor het juiste gebruik en de goede staat van het apparaat.

Bij schade ontstaan als gevolg van het niet in acht nemen van deze handleiding kan geen aanspraak op garantie worden gemaakt.

Neem het apparaat niet in gebruik, wanneer het beschadigd is!

Om bij langdurig gebruik de elektronische onderdelen tegen overhitting te beschermen, wordt automatisch de koeling geïntensiveerd (waardoor het geluidsniveau toeneemt).

Ook wanneer de oven al is uitgezet, kan de koeling kortstondig en herhaaldelijk automatisch aan- en uitschakelen.

Technische wijzigingen voorbehouden.

## 2. Ovenfuncties

### 2.1 Overzicht

| Keuze-<br>schakelaar 1<br>(temperatuur) | Keuze-<br>schakelaar 2<br>(ovenfunctie) | Verwarmings-<br>systeem               | Gebruik  |
|---|---|---------------------------------------|--|
| 50 - 300° C                             |   | hete lucht                            | bakken, braden,<br>ontdooien, drogen,<br>steriliseren                              |
| 50 - 300° C                             |   | hete lucht +<br>onderwarmte           | bakken, braden   |
| 50 - 300° C                             |   | grillen +<br>hete lucht               | temperatuurgeregeld grillen<br>met hete lucht, intensief<br>grillen met hete lucht |
| 50 - 100%                               |   | grillen                               | vermogen-geregeld<br>grillen   |
| 50 - 100%                               |   | spaar-grillen                         | vermogen-geregeld<br>grillen in het linker<br>gedeelte                             |
| 50 - 300° C                             |   | onderwarmte                           | nabruinen c.q.<br>naverhitten van onderen  |
| 50 - 300° C                             |   | onderwarmte +<br>1/3 boven-<br>warmte | nabruinen c.q.<br>naverhitten van onderen<br>en licht van boven                    |
| 50 - 300° C                             |   | boven- +<br>onderwarmte               | bakken en braden   |
| 50 - 300° C                             |   | bovenwarmte +<br>1/3 onder-<br>warmte | nabruinen c.q.<br>naverhitten van boven<br>en licht van onderen                    |
| 50 - 300° C                             |   | bovenwarmte                           | nabruinen c.q.<br>naverhitten van boven  |
| 50 - 300° C                             |   | ovensteen                             | ovensteen om brood<br>en pizza te bakken   |

50% → 150° C

60% → 180° C

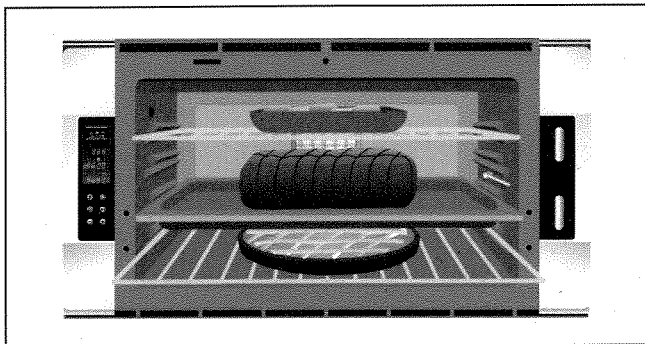
70% → 210° C

80% → 240° C

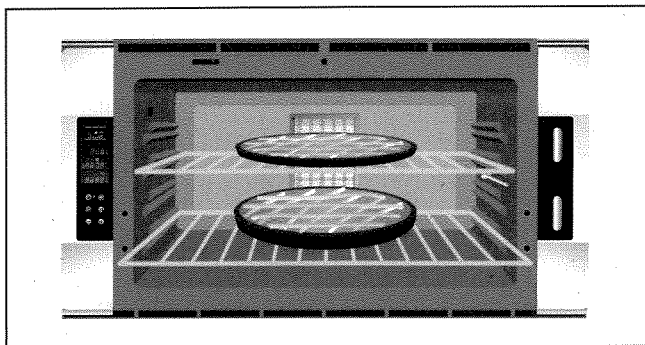
90% → 270° C

100% → 300° C

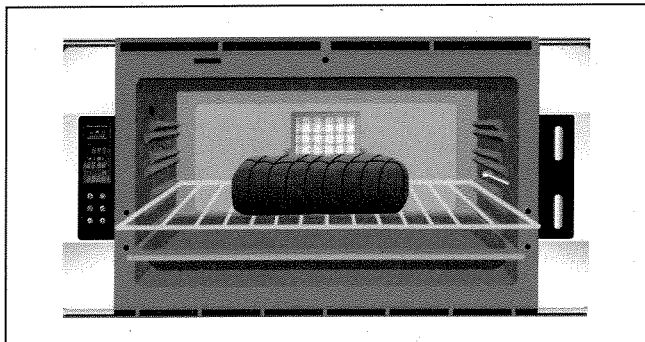
## 2.2 Hete lucht



### Bakken met hete lucht



### Braden met hete lucht



De hete lucht geeft de warmte snel en gelijkmatig door aan het te bakken of braden gerecht.

#### Let op!

Voor een optimaal bak- en braadresultaat adviseren wij bij deze ovenfunctie het vetfilter aan de achterwand van de oven in te hangen.

Op meerdere inschuifhoogten kunnen verschillende of gelijksoortige gerechten – zonder smaakbeïnvloeding – worden bereid. Overal heerst dezelfde temperatuur.

Draai de keuzeschakelaar „ovenfunctie“ **2** op het symbool „hete lucht“ en de keuzeschakelaar „temperatuur“ **1** op de gewenste temperatuur. Het symbool „opwarmen“ **18** op het bedieningspaneel dooft, zodra de ingestelde temperatuur bereikt is.

Dit is de ideale functie, wanneer u gelijktijdig meerdere bakplaten of bakvormen wilt gebruiken.

Het vlees wordt aan alle kanten gelijkmatig bruin.

Leg het vlees op het grilrooster of in de grilpan. Bij toepassing van het grilrooster kunt u de grilpan als vetopvanger gebruiken. Schuif de pan daartoe een richel lager in de oven.

## Ontdooien van diepvriesprodukten

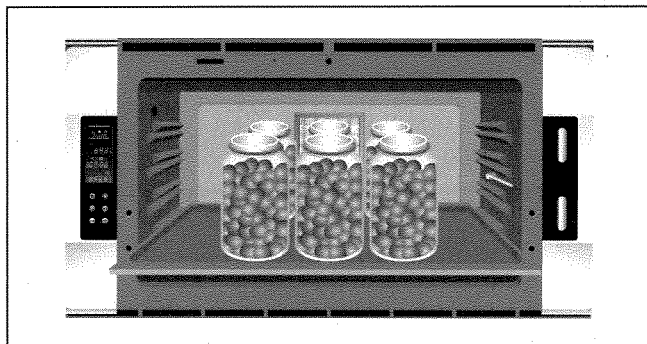
# 50°C



Bij 50°C ontdooien zelfs tere produkten goed en snel.

Leg de ingevroren produkten op het grilrooster. Wij adviseren het gebruik van de grilpan om het vocht op te vangen dat bij het ontdooien vrijkomt!

## Steriliseren



Plaats de glazen (max. 6) met fruit of groente zo in de met water gevulde grilpan dat ze elkaar niet raken. Nu tot 175°C verhitten, totdat de vloeistof in de glazen te borrelen begint.

- Daarna groente bij 80-100°C ca. 30-60 minuten steriliseren.
- Fruit (na het borrelen) bij uitgeschakelde oven ca. 5-15 minuten steriliseren.

## Hete lucht en onderwarmte

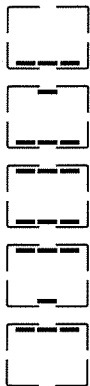


Bij deze functie zijn de verwarmingselementen voor de onderwarmte en de hete lucht gelijktijdig in bedrijf.

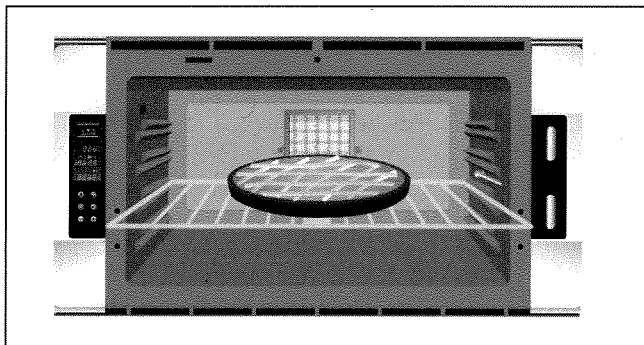
De ventilator zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling. Tevens komt extra warmte van onderen, waardoor het gerecht intensiever van die kant wordt gebakken.

Bij deze functie raken deegsoorten als zandtaartdeeg en bladerdeeg niet doorweekt. De taartbodem wordt goed bruin. De tweede inschuifhoogte is hiervoor het meest geschikt.

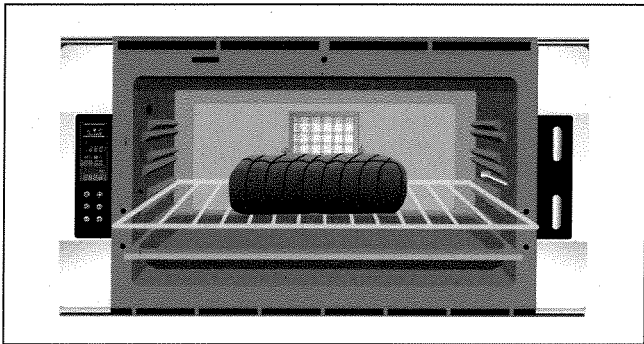
## 2.3 Boven- en onderwarmte



### Bakken met boven- en onderwarmte



### Braden met boven- en onderwarmte



De oven wordt via straling en convectie verhit. De twee verwarmingselementen (boven- en onderwarmte) werken nu gelijktijdig.

Bij gebruik van boven- en onderwarmte kan slechts op één bakplaat worden gebakken of gebraden.

De beste resultaten bereikt men op de **tweede** inschuifhoogte van onderen.

Een hoge taart, zoals een tulband, kunt u het best op de **eerste** inschuifhoogte van onderen bakken.

Zet de keuzeschakelaar „ovenfunctie“ **2** op het symbool „boven- en onderwarmte“ (conventioneel) en de keuzeschakelaar „temperatuur“ **1** op de gewenste temperatuur.

U kunt bij dit apparaat de boven- en onderwarmte ook afzonderlijk inschakelen. Op deze manier kunt u het gerecht gericht van boven of van onderen bruin bakken.

Bij deze functie kunt u slechts één bakplaat tegelijk gebruiken.

Leg het vlees op het grilrooster of in de grilpan. Bij braden met het grilrooster kunt u de grilpan als vetopvanger gebruiken. Schuif de pan daarvoor een richel lager in de oven.

**Bakken c.q. braden met 1/3 boven- of onderwarmte**

De ovenfunctie „bovenwarmte + 1/3 onderwarmte“ is ideaal voor soufflés en om te gratineren. Voor brood in bakvormen en kwetsbaar gebak (bijv. schuimgebak) adviseren wij de stand „onderwarmte + 1/3 bovenwarmte“.

De nieuwe ovenfuncties met 1/3 boven- of onderwarmte zijn vooral handig, wanneer u het gerecht tegen het einde nog eens gericht van boven of onderen wilt verhitten.



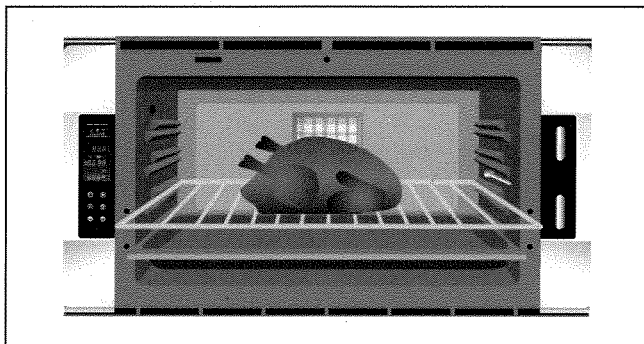
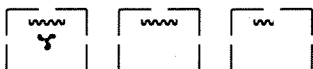
## 2.4 Grill

Bij deze oven kunt u uit verschillende grilwijzen kiezen:

- temperatuurgeregeld grillen met hete lucht (50-300°C)
- temperatuurgeregeld grillen
- intensief grillen (100%)
- spaar-grillen

Vermogensstanden 50 - 100%

Bij grillen met het rooster schuift u de grilpan een richel lager in de oven.



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

Tabel: waarden in °C dan wel %

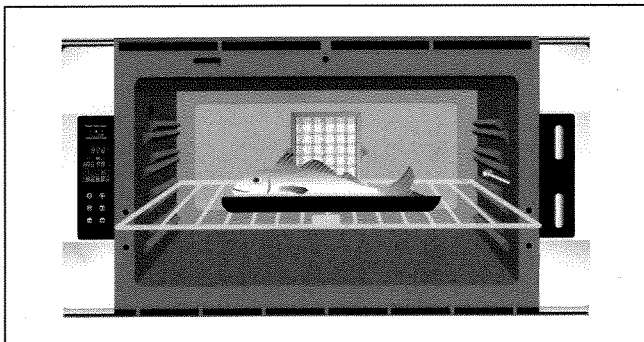
Zet keuzeschakelaar **1** op de gewenste temperatuur/het gewenste vermogen. Bij intensief grillen kiest u vermogensstand 100 %. Zet keuzeschakelaar **2** op de gewenste functie.

### Let op!


Grillen is alleen met gesloten ovendeur mogelijk.

Bij **temperatuurgeregeld grillen met hete lucht**  wordt afhankelijk van de instelling van de temperatuurschakelaar (50 - 300° C) meer of minder infrarode straling afgegeven. Tegelijk zorgt de ventilator voor een gelijkmatige verdeling van de hete lucht. Grillen met ventilator resulteert dan ook in een gelijkmatige rondom-verhitting, zelfs bij een vol grilrooster. Regelmatig keren is dus niet nodig.

Het verwarmingselement geeft bij **vermogen-geregeld grillen**  afhankelijk van de instelling van de temperatuurschakelaar (50 - 90 %) meer of minder infrarode straling af. Keer het gerecht regelmatig!



### **Spaar-grillen**

Bij de ovenfunctie **intensief-grillen**  wordt de grill op de hoogste vermogensstand gebruikt. In deze stand verhit de grill continu op 100 %.

Keer het gerecht regelmatig!

Bij vermogen-geregeld **spaar-grillen** wordt alleen de linker kant van de grill verhit. Spaar-grillen is ideaal, wanneer u bijv. maar 1 biefstuk wilt grillen.

Keer het gerecht regelmatig!

Zet keuzeschakelaar **1** op het gewenste vermogen en keuzeschakelaar **2** op de functie „spaar-grillen“.

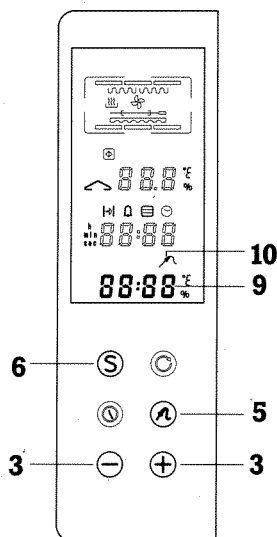
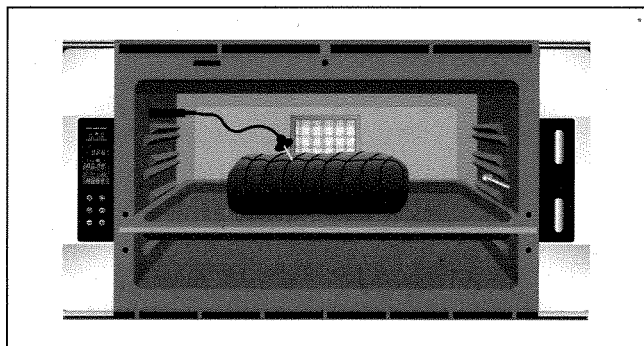
## 2.5 Temperatuurvoeler



Met de temperatuurvoeler kunt u de kerntemperatuur van het gerecht exact meten.

U kunt de kerntemperatuur individueel kiezen (30-99°C) en op de display van de kerntemperatuur **9** instellen.

**Let op!** Bij een kerntemperatuur onder 30°C en boven 99°C knippert de display van de kerntemperatuur **9**.



Gebruik bij het bereiden van een gerecht alleen de bijgeleverde temperatuurvoeler. Zo nodig kunt u een nieuwe temperatuurvoeler bestellen: artikelnummer **3.4171.13**.

Steek de punt van de temperatuurvoeler midden in het gerecht. Steek de stekker van de temperatuurvoeler in de betreffende aansluiting **21**. Schuif hiertoe het afdekklepje opzij. De kerntemperatuur (30-99°C) verschijnt op de display **9**.

### Invoeren van de kerntemperatuur:

- I.** Druk op de toets „temperatuurvoeler“ **5**. Het symbool „temperatuurvoeler“ **10** begint te knipperen. Op de display **9** verschijnt de basisinstelling (60°C) of eventueel de hogere kerntemperatuur.
- II.** Stel met de PLUS- of MIN-toets **3** de gewenste kerntemperatuur in (30-99°C).
- III.** Druk op de start-toets **6**.

Zodra de juiste temperatuur bereikt is, wordt de oven uitgeschakeld. Het symbool „temperatuurvoeler“ **10** knippert. Tegelijk klinkt een akoestisch signaal.

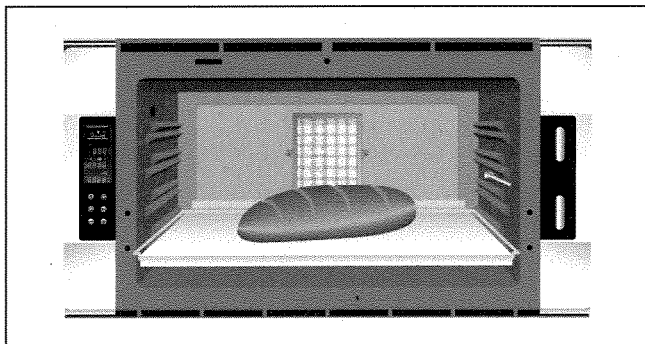
Door op een willekeurige toets te drukken (**3-7**), wordt de ovenverwarming weer geactiveerd en schakelt u het signaal uit. Zet de keuzeschakelaar „temperatuur“ op 0°C om de ovenverwarming uit te schakelen.

### Tabel: Temperatuurinstelling


| Temperatuur vleesthermometer |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| 80 - 85°C                    | Varkensvlees             |
| 40 - 50°C                    | Rundvlees (engels)       |
| 55 - 65°C                    | Rundvlees (rosa)         |
| 65 - 75°C                    | Rundvlees (doorgebraden) |
| 70 - 80°C                    | Kalfsvlees               |
| 80 - 85°C                    | Gevogelte                |
| 80 - 85°C                    | Wild                     |
| 70 - 75°C                    | Lamsvlees                |
| 90°C                         | Brood                    |

## 2.6 Ovensteen (accessoire)

Met de ovensteen zijn bakresultaten mogelijk die vergelijkbaar zijn met die van een massieve steenoven.



Steek het verwarmingselement in de betreffende aansluiting **24** op de ovenachterwand. Schuif het rooster met de ovensteen in de eerste inschuifhoogte (van onderen).

Zet de keuzeschakelaar „ovenfunctie“ **2** op de functie  en de keuzeschakelaar „temperatuur“ **1** op de betreffende temperatuur.

Gebruik voor het inschuiven van het gerecht de bijgeleverde houten schuiver.

### Reiniging

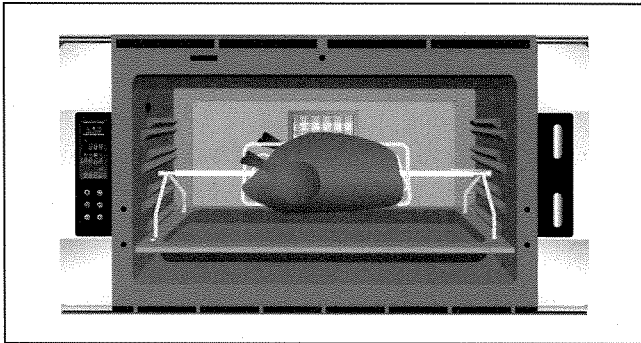
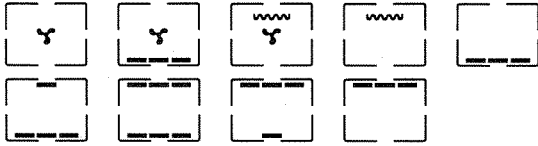
Verwijder eerst alle grove verontreinigingen. Voor de pyrolyse (voor een volgend gebruik) dient u de ovensteen te keren. Deegresten kunnen daarna met een zachte borstel worden verwijderd.

### Let op!

Ondanks het reinigingsproces kunnen vlekken op de ovensteen achterblijven. Deze zijn echter niet van invloed op de smaak van de gerechten.

Reinig de ovensteen **niet** met water en schoonmaakmiddelen.

## 2.7 Draaispit (accessoire)



U kunt het draaispit bij alle functies toepassen.

Steek de bijgevoegde dragers (links en rechts) in de boorgaten van de grilpan.

Verdeel het gerecht gelijkmatig over het draaispit. Leg het spit op de grilhouder en schuif het geheel in de oven.

Steek de rechter kant van het spit in de draaispit-vergrendeling **25** en haak deze in. Schakel de aandrijving via toets **7** aan of uit.

### **Let op!**

Tijdens de draaispit-functie kan de temperatuurvoeler niet worden gebruikt.

# 3. Tabel

## 3.1 Bak- en braadtabel

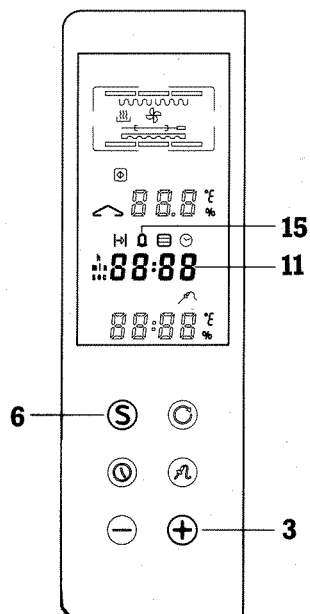
| Gerechten             | Hete lucht<br>(temp. °C) | Boven- en beneden-<br>warmte<br>(temp. °C) | Inschui-<br>f-<br>rooster | Gaarduur (ca. u:min)            |            |
|-----------------------|--------------------------|--|---------------------------|---------------------------------|------------|
|                       |                          |  |                           | Aanbevolen<br>(kerntemperatuur) | Eigen tijd |
| <b>Gebak</b>          |                          |  |                           |                                 |            |
| Biscuitrol            | 180                      | 180-190                                    | 2e van onderen            | 00:19-00:20                     |            |
| Biscuitdeeg           | 165                      | 165-175                                    | 2e van onderen            | 00:30-00:35                     |            |
| Gistdeeg              | 165                      | 165-175                                    | 2e van onderen            | 00:30                           |            |
| Kwarktaart            | 165                      | 165-175                                    | 2e van onderen            | 01:20-01:35                     |            |
| Kwarkschnitte         | 165                      | 165-175                                    | 2e van onderen            | 01:00-01:10                     |            |
| Klein gebak           | 165                      |  | 1e/2e/3e v. ond.          | 00:15-00:20                     |            |
|                       |                          | 165-175                                    | 2e van onderen            | 00:15-00:20                     |            |
| Tulband               | 165                      | 165-175                                    | 1e van onderen            | 00:45-00:50                     |            |
| Vruchtentaart         | 165                      | 165-175                                    | 2e van onderen            | 00:45-00:50                     |            |
| Branddeeg             | 180                      | 180-190                                    | 2e van onderen            | 00:25-00:30                     |            |
| Cakedeeg              | 165                      | 165-175                                    | 2e van onderen            | 00:55-01:00                     |            |
| <b>Vlees</b>          |                          |  |                           |                                 |            |
| Varkensvlees (1,5 kg) | 220/180 *                |  | 2e van onderen            | 01:30 (80°C)                    |            |
| Rundvlees, engels     | 275/200 *                |  | 2e van onderen            | 00:30-00:35 (40-50°C)           |            |
| rose                  | 275/200 *                |  | 2e van onderen            | 00:45-00:50 (55-65°C)           |            |
| gebraden              | 275/200 *                |  | 2e van onderen            | 01:00-01:10 (65-75°C)           |            |
| Kalfsvlees            | 175                      |  | 2e van onderen            | 01:10-01:20                     |            |
| Lamsvlees             | 220/180 *                |  | 2e van onderen            | 01:10 (75°C)                    |            |
| <b>Wild</b>           |                          |  |                           |                                 |            |
| Reebout               | 175-200                  |  | 2e van onderen            | 01:30-01:40 (80-85°C)           |            |
| Wild zwijn            | 175-200                  |  | 2e van onderen            | 01:30-01:40 (80-85°C)           |            |
| <b>Gevogelte</b>      |                          |  |                           |                                 |            |
| Gevogelte             | 180                      |  | 2e van onderen            | 01:00 (90°C)                    |            |
| <b>Vis</b>            |                          |  |                           |                                 |            |
| Visfilet              | 200-225                  |  | 2e van onderen            | 00:30-00:50                     |            |
| Vis (1,5-2 kg)        | 200                      |  | 2e van onderen            | 00:30-00:50                     |            |

**Let op!** Verwarm de oven altijd voor in de ovenfunctie die u aansluitend voor het bakken of braden wilt gebruiken!  
Wordt de oven niet voorverwarmd, dan neemt de gaarduur met 5-10 minuten toe.

\* Wij adviseren u om na ca. 20 minuten de temperatuur tot de hiernaast aangegeven waarde te verlagen!

## 4. Kookwekker

Met deze functie kunt u de klok als gewone kookwekker gebruiken.  
Het instelbereik ligt tussen 1 seconde en 23.50 uur.



Druk op de PLUS-toets **3** om de kookwekker in te stellen. Het symbool „kookwekker“ **15** begint te knipperen. Op de tijd-display **11** verschijnt de betreffende waarde. Druk op de start-toets **6**. Het symbool „kookwekker“ **15** licht op. Op display **11** wordt de resterende tijd aangegeven.

Indien langer dan 5 seconden geen nieuwe waarden worden ingevoerd, start de kookwekker ook, wanneer de start-toets **6** niet wordt ingedrukt.

Terwijl de kookwekker loopt, kan de dagtijd worden afgelezen door op de start-toets **6** te drukken.

Nadat de ingestelde tijd verstreken is, knippert het symbool „kookwekker“ **15** en hoort u een signaal, totdat u een willekeurige toets (**3-7**) indrukt.

(Meer informatie onder „5.1 Algemeen“)

# 5. Bediening schakelklok

## 5.1 Algemeen

Alle waarden worden met de toetsen **3-7** op het bedieningspaneel ingevoerd (zie de paragrafen 5.2-5.4). De instelling van de dagtijd wordt in paragraaf 5.4 uitvoerig beschreven. De gebruiker wordt daarbij door akoestische en optische signalen gestuurd:

- korte lage toon: selectie gemaakt
- korte hoge toon: invoer afgesloten
- lage toonreeks: geprogrammeerde waarde bereikt, bevestiging verwacht
- knipperend symbool: invoer of bevestiging verwacht
- verbindingstreepjes: geen waarde geprogrammeerd

WISSEN: Verkeerde instellingen kunt u wissen door gelijktijdig de PLUS- en MIN-toets in te drukken.

Door op de toets „tijdinstelling“ **4** te drukken, worden de ingestelde tijdprogrammeringen 10 seconden lang getoond.

Wordt in die tijd de PLUS- of MIN-toets **3** ingedrukt, dan wordt de instelling gewijzigd. Afsluiten via start-toets **6** of wissen.

De gewenste ovenfunctie kan, voor of na de tijdprogrammering, met de keuzeschakelaars **1** en **2** worden ingesteld.

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, knipperen de betreffende symbolen, waarna de oven wordt uitgeschakeld. Bij bevestiging via de toetsen **3-7** wordt de ingestelde ovenfunctie weer vrijgegeven.



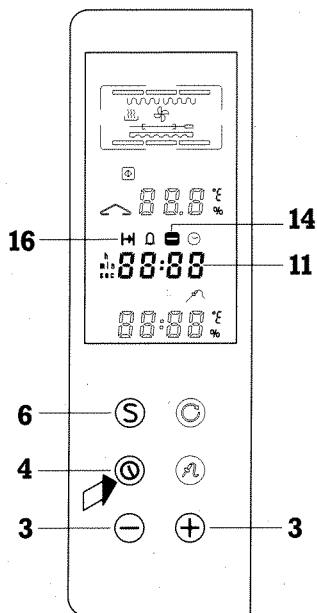
## 5.2 Bak- en bereidingstijd

### – Duur-programmering

- I. Druk de toets „tjinstelling“ **4** één keer in. De symbolen „duur“ **16** en „bereidingstijd“ **14** beginnen te knipperen. De tijd-display **11** toont verbindingstreepjes of de actuele tijd.
- II. Druk op de PLUS- of MIN-toets **3** om de gewenste tijd in te stellen.
- III. Druk op start-toets **6**. Symbool **16** dooft, symbool **14** licht op.
- IV. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, begint symbool **14** te knipperen. Tegelijk hoort u een signaal dat u met een willekeurige toets (**3-7**) uitschakelt.

### Let op!

Tijdens het programmeren wordt de ovenfunctie **niet** onderbroken.



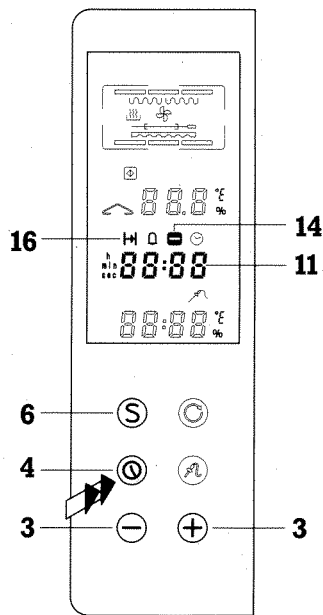
### – Programmering uitschakeltijd

- I. Druk de toets „tjinstelling“ **4** twee keer in. De symbolen „einde“ **16** en „bereidingstijd“ **14** beginnen te knipperen. De tijd-display **11** toont verbindingstreepjes of de actuele tijd.
- II. Druk op de PLUS- of MIN-toets **3** om de gewenste waarde in te stellen.
- III. Druk op start-toets **6**. Symbool **16** dooft, symbool **14** licht op.
- IV. Nadat de uitschakeltijd is bereikt, begint symbool **14** te knipperen.

Tegelijk hoort u een signaal dat u met een willekeurige toets (**3-7**) uitschakelt, waarna de ovenverwarming weer wordt ingeschakeld. Zet nu de keuzeschakelaar „temperatuur“ op 0°C.

### – Programmering duur en uitschakeltijd

Hiermee kunt u een ovenfunctie starten en beëindigen zonder zelf aanwezig te zijn. Ga te werk zoals beschreven in 5.2.



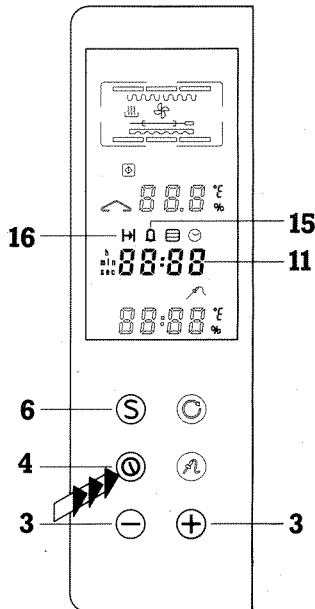
### 5.3 Programmering alarm

Het akoestische signaal kan op een willekeurig tijdstip worden ingesteld.

- I. Druk de toets „tijdinstelling“ **4** drie keer in. De symbolen „einde“ **16** en „alarm“ **15** knipperen. De tijd-display **11** toont verbindingsstreepjes of de actuele tijd.
- II. Druk op de PLUS- of MIN-toets **3** om de gewenste waarde in te stellen.
- III. Druk op start-toets **6**. Symbool **16** dooft, symbool **15** licht op.
- IV. Na afloop van de ingestelde uitschakeltijd knippert symbool **15**. Tegelijk klinkt een akoestisch signaal.

Door op een willekeurige toets te drukken (**3 - 7**), schakelt u het signaal uit.

(Meer informatie onder „5.1. Algemeen“)

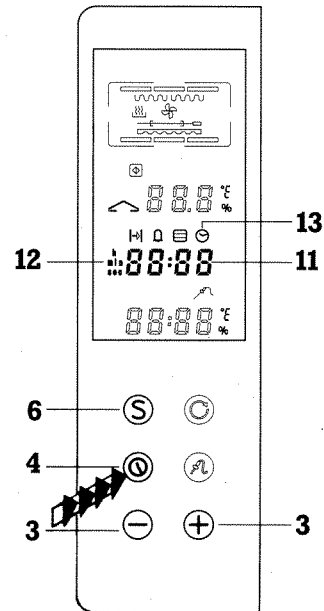


### 5.4 Dagtijd

- I. Druk de toets „tijdinstelling“ **4** vier keer in. Het symbool „klok“ **13** knippert. De tijd-display **11** toont knipperend de dagtijd.
- II. Druk op de PLUS- of MIN-toets **3** om de juiste dagtijd in te stellen.
- III. Druk op start-toets **6**. De symbolen „tijdeenheid“ **12** lichten op.

#### Let op!

Bij hernieuwde aansluiting of na langdurige stroomuitval verschijnt in de tijd-display **11** de dagtijd 8.00.

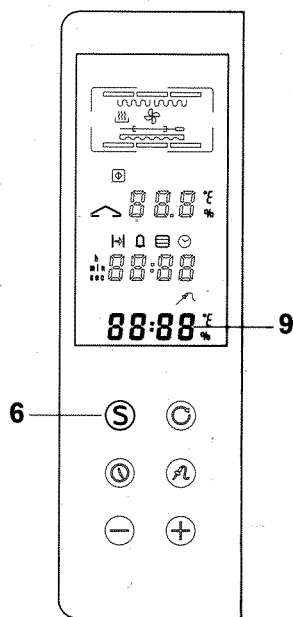


## 6. Speciale functies

### 6.1 Weergave actuele temperatuur

Druk op de start-toets **6**. De display **9** toont korte tijd de temperatuur in de ovenruimte. Met deze functie kunt u de ingestelde temperatuur met de feitelijke waarde vergelijken.

Bij langdurig gebruik van de oven zijn temperatuurschommelingen van max. 5°C boven of onder de ingestelde waarde normaal.



### 6.2 Stroomuitvalbeveiliging

Wanneer na een stroomuitval de stroomvoorziening hersteld is, blijft de ingeschakelde oven uit. In display **17** verschijnen de verbindingstreepjes en er klinkt een akoestisch signaal, totdat u de keuzeschakelaar „temperatuur“ **1** op UIT heeft gezet.

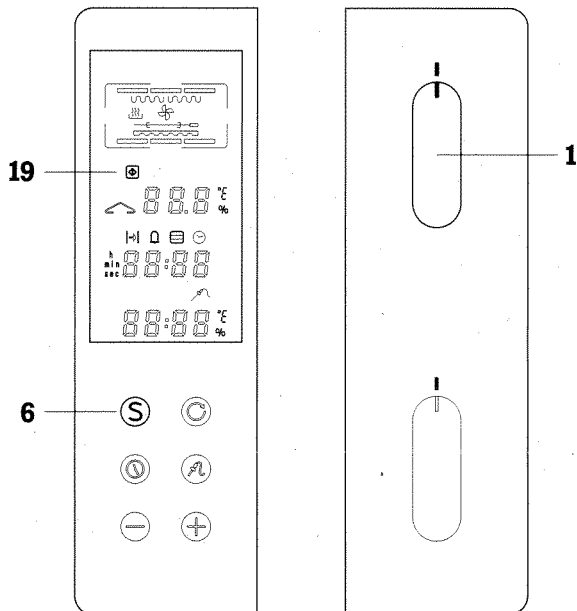
De oven moet opnieuw worden ingeschakeld.

### 6.3 Vakantiebeveiliging

Elke ovenfunctie wordt na 12 uur gestopt, wanneer de oven in die tijd niet wordt bediend. Bij een tijdprogrammering is de beveiliging niet actief.

## 6.4 Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging voorkomt dat de oven ongewenst wordt geactiveerd.



### – Beveiliging aanzetten

- I. Houd de start-toets **6** ingedrukt.
- II. Schakel met de keuzeschakelaar „temperatuur“ **1** de oven uit.

Het symbool „kinderbeveiliging“ **19** knippert. Nu kunnen de keuzeschakelaars worden aangeraakt, zonder dat de oven wordt geactiveerd.

### – Beveiliging uitzetten

- I. Houd de start-toets **6** ingedrukt.
- II. Schakel met de keuzeschakelaar „temperatuur“ **1** de oven in.

Het symbool „kinderbeveiliging“ **19** dooft.

## 7. Reiniging

- Dit apparaat mag niet met een stoom- of hogedrukreiniger worden schoongemaakt. Kortsluitingsgevaar!
- De oven dient handmatig met gewone reinigingsmiddelen te worden schoongemaakt. Gebruik geen schurende of agressieve reinigers.
- Reinig de accessoires zo mogelijk alleen met warm water.
- U kunt de bedieningselementen en glasplaten (ovendeur) met een spons en een mild sopje reinigen. Met een droge, zachte doek nawissen. Gebruik geen schuur- of polijstmiddelen! Gebruik voor het edelstalen frontpaneel een gewone edelstaalreiniger.
- Wij adviseren de elektronische display alleen met warm water c.q. een mild sopje en een zachte doek te reinigen.
- Verwijder grove vetresten altijd meteen na het braden.
- Het vetfilter **23** (voor de hete-lucht-ventilator) dient na elk gebruik (braden) te worden gereinigd. Schuif het filter omhoog en neem het uit. Reinig het vetfilter in een heet sopje of in de vaatwasser. Wanneer u het filter in de vaatwasser reinigt, dient u het rechtop te plaatsen, zodat er geen voedingsresten op achterblijven. Hang het vetfilter na het reinigen weer aan de achterwand in.
- Verwijder ernstige verontreinigingen van de ovensteen. Voor zelfreiniging, voor een volgend gebruik, keren. De deegresten kunt u met een zachte borstel verwijderen. Reinig de ovensteen niet met water (zie „ovensteen“, paragraaf 2.6).

## 8. Service

Indien de ovenverlichting uitvalt, moet waarschijnlijk de gloeilamp worden vervangen. Dat kunt u gemakkelijk zelf doen. Nieuwe lampen (artikelnummer: zie „Reserve-onderdelen“) zijn verkrijgbaar bij de Gaggenau-klantenservice of de vakhandel. Wij adviseren alleen deze lampen te gebruiken.

Voor her verwisselen van de ovenlamp dient de oven spanningsvrij te worden gemaakt.

### – Gloeilamp 22 vervangen:

Draai de twee schroeven met een sterschroevendraaier los. Verwijder de afdekking. De lamp kan door op het contactveertje te drukken naar beneden worden gekanteld en uitgenomen. Montage in omgekeerde volgorde.

## 9. Technische gegevens

### Vermogen:

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| Infrarood-grill .....               | 3700 W |
| Hete-lucht-verwarmingselement ..... | 1500 W |
| Bovenwarmte .....                   | 1300 W |
| Onderwarmte .....                   | 1600 W |
| Ovensteen .....                     | 3200 W |
| Power-stand max. ....               | 4400 W |

### Afmetingen (b x h x d):

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| Buitenafmetingen ..... | 890 x 480 x 570 mm |
| Binnenafmetingen ..... | 620 x 350 x 400 mm |

### Reserve-onderdelen:

Volgende reserve-onderdelen kunt u met de aangegeven nummers bestellen:

|   |                  |
|---|------------------|
| Bakplaat .....                                      | <b>2.4236.34</b> |
| Bakschaal .....                                     | <b>2.4336.35</b> |
| Grilrooster met opening .....                       | <b>3.4238.02</b> |
| Grilrooster zonder opening .....                    | <b>3.4238.56</b> |
| Grilpan .....                                       | <b>2.4263.41</b> |
| Temperatuurvoeler .....                             | <b>3.4171.13</b> |
| Draaispit <b>DS 070-062</b> (accessoire)            |                  |
| Ovensteen <b>PS 070-001</b> voor 230 V (accessoire) |                  |
| Ovensteen <b>PS 070-002</b> voor 400 V (accessoire) |                  |
| Vetfilter .....                                     | <b>2.4204.79</b> |
| Gloeilamp .....                                     | <b>3.4336.18</b> |

# Istruzioni per l'uso del forno

I

## **Quadro comandi (destra e sinistra)**

- 1** Selettore della temperatura
- 2** Selettore del modo operativo
- 3** Tasti PIU'/MENO
- 4** Tasto selezione tempo
- 5** Tasto sonda termometrica
- 6** Tasto avvio/stato
- 7** Tasto spiedo ACCESO/SPENTO
- 8** Indicazione elettronica

## **Corredo**

- 21** Presa per sonda termometrica
- 22** Illuminazione forno (in alto)
- 23** Filtro (estraibile)
- 24** Presa per pietra ollare
- 25** Blocco dello spiedo

## **Indicazione elettronica**

- 9** Indicazione temperatura attuale
- 10** Simbolo sonda termometrica
- 11** Indicazione tempi
- 12** Simbolo „unità di tempo“
- 13** Simbolo „Orologio “
- 14** Simbolo „Tempo di cottura“
- 15** Simbolo „Contaminuti / Allarme“
- 16** Simbolo „Program. tempo di cottura, fine“
- 17** Indicazione temperatura regolata /  
Prestazione (°C/%)
- 18** Simbolo „Riscaldare“
- 19** Simbolo „Sicura bambini“
- 20** Simboli „Modi operativi“

# Indice

- 1. Importanti indicazioni** ..... Pagina 92
- 2. Modi operativi**
  - 2.1 Sommario ..... Pagina 93
  - 2.2 Ventilazione ad aria calda .... Pagina 94-95
  - 2.3 Calore superiore ed inferiore ..... Pagina 96-97
  - 2.4 Grill ..... Pagina 98-99
  - 2.5 Sonda termometrica ..... Pagina 100
  - 2.6 Pietra ollare ..... Pagina 101
  - 2.7 Spiedo ..... Pagina 102
- 3. Tabella dei programmi di cottura**
  - 3.1 Tabella per la cottura al forno ... Pagina 103
- 4. Contaminuti** ..... Pagina 104
- 5. Come usare l'orologio**
  - 5.1 Generalità ..... Pagina 105
  - 5.2 Tempo di cottura al forno ..... Pagina 106
  - 5.3 Tempo allarme ..... Pagina 107
  - 5.4 Orario ..... Pagina 107
- 6. Funzioni speciali**
  - 6.1 Indicazione temperatura attuale, Pagina 108
  - 6.2 Fusibile per interruzione corrente ..... Pagina 108
  - 6.3 Fusibile per assenze prolungate Pagina 108
  - 6.4 Sicura bambini ..... Pagina 109
- 7. Pulizia e cura** ..... Pagina 110
- 8. Indicazioni di servizio** ..... Pagina 111
- 9. Dati tecnici** ..... Pagina 111



# 1. Importanti indicazioni

Leggere attentamente le istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio.

Prima di usare il forno per la prima volta, togliere tutte le parti mobili e farlo riscaldare per circa un'ora a 300°C (aria calda ventilata + calore inferiore) in modo da eliminare eventuali odori che può emanare un apparecchio nuovo.

In dotazione al forno viene fornito un filtro **23** (compreso nell'imballaggio dei piatti forno) che va montato sulla parete posteriore dell'apparecchio.

Il simbolo „Riscaldare“ **18** sul quadro comandi si spegne non appena il forno ha raggiunto la temperatura programmata.

Non conservare oggetti infiammabili nel forno ed usare solo quelli necessari per la cottura durante il funzionamento. La sonda termometrica deve essere tolto dal forno quando si usa il grill.

Non coprire la suola del forno e non rivestirla con carta di alluminio durante la cottura.

Gli acidi della frutta come ad esempio di limone, prugne, ecc. vanno eliminati dal forno dopo l'uso affinché questi non provochino macchie sullo smalto.

Durante la cottura o il funzionamento del grill, il vano interno del forno diventa molto caldo. Si consiglia di prestare particolare cautela evitando di venire a contatto con gli elementi riscaldanti.

In particolare durante l'uso del grill si presentano alte temperature che riscaldano la porta ed il telaio dell'apparecchio. Si prega di prestare la dovuta cautela e di tenere lontani i bambini!

In caso di uso improprio sussiste pericolo di lesione vicino alle cerniere della porta quando la si chiude. Si consiglia di prestare la dovuta cautela.

La sonda termometrica **non può essere utilizzata in combinazione** con lo spiedo.

Se si collegano apparecchi elettrici nei pressi dei piani di cottura e del forno, badare a non incastrare i cavi di allacciamento sotto la porta calda del forno.

Non pulire l'apparecchio con un dispositivo a vapore o con acqua a pressione – pericolo di corto circuito!

In caso di disturbi di funzionamento si prega di verificare innanzitutto i fusibili. Qualora i disturbi non dipendessero dall'alimentazione di corrente, vogliate contattare il Vostro rivenditore specializzato o il Servizio assistenza della Gaggenau.

Eventuali riparazioni devono essere realizzate solo da tecnici autorizzati per garantire la sicurezza dell'apparecchio.

L'utente è responsabile del corretto uso e del perfetto stato dell'apparecchio.

I danni causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni esulano dalla garanzia.

Qualora l'apparecchio fosse danneggiato si prega di evitarne l'uso.












Per proteggere i componenti elettronici dal surriscaldamento durante un esercizio prolungato, il raffreddamento viene automaticamente intensificato (con conseguente aumento della rumorosità).

Il raffreddamento può essere attivato e disattivato automaticamente per breve tempo e più volte anche se il forno è spento.

Con riserva di modifiche tecniche.

## 2. Modi operativi

### 2.1 Sommario

| Regolazione manopola 1 (Indicazione temperatura) | Regolazione manopola 2 (Indicazione modo operativo)                                 | Sistema di riscaldamento                   | Uso  |
|--|---|--|--|
| 50 - 300° C                                      |    | Aria calda                                 | Cuocere, arrostitire, scongelare, asciugare, essiccare, sterilizzare                             |
| 50 - 300° C                                      |    | Aria calda + calore inferiore              | Cuocere, arrostitire   |
| 50 - 300° C                                      |    | Grill + aria calda                         | Cottura alla griglia termoregolata con aria calda, Cottura alla griglia intensiva con aria calda |
| 50 - 100 %                                       |    | Grill                                      | Cottura alla griglia con regolazione dell'intensità  |
| 50 - 100 %                                       |    | Grill economizzatore                       | Cottura con regolazione dell'intensità con il grill a sinistra                                   |
| 50 - 300° C                                      |    | Calore inferiore                           | Dorare a cuocere ancora dal basso  |
| 50 - 300° C                                      |   | Calore inferiore + 1/3 di calore superiore | Dorare o cuocere ancora dal basso ed in parte dall'alto  |
| 50 - 300° C                                      |  | Calore superiore + calore inferiore        | Cuocere e arrostitire  |
| 50 - 300° C                                      |  | Calore superiore + 1/3 di calore inferiore | Dorare o cuocere ancora dall'alto ed in parte dal basso  |
| 50 - 300° C                                      |  | Calore superiore                           | Dorare o cuocere ancora dall'alto  |
| 50 - 300° C                                      |  | Pietra ollare                              | Pietra ollare per cuocere pane e pizza   |

50 % → 150° C

60 % → 180° C

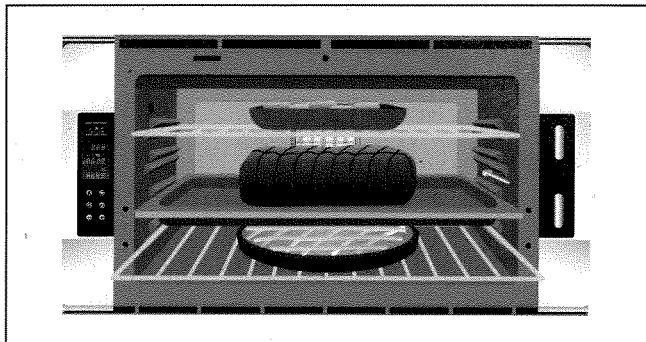
70 % → 210° C

80 % → 240° C

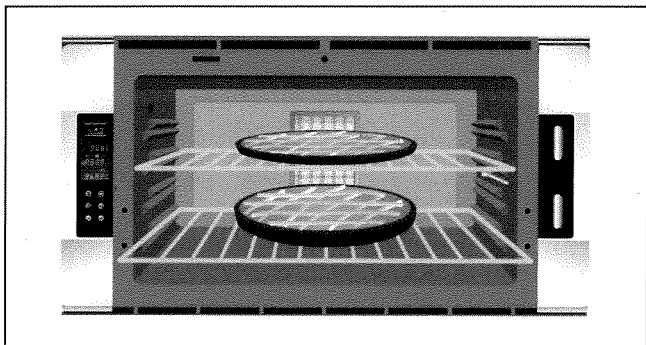
90 % → 270° C

100 % → 300° C

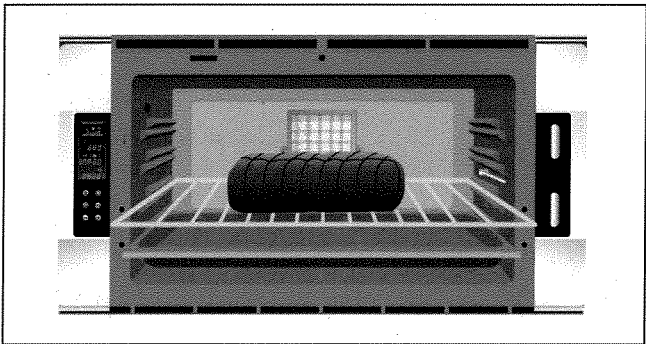
## 2.2 Ventilazione ad aria calda



### Cuocere con aria calda ventilata



### Arrostire con aria calda ventilata



L'aria calda trasmette il calore rapidamente ed uniformemente nella pietanza.

#### **Indicazione:**

Per ottenere un ottimo risultato di cottura con questo modo operativo, si consiglia di montare il filtro sulla parete posteriore del forno.

E' possibile cucinare contemporaneamente su più piani del forno pietanze diverse o uguali senza che esse si trasmettino reciprocamente l'odore. Tutte queste pietanze vengono cotte alla stessa temperatura.

Girare il selettore „Modo operativo“ **2** sul simbolo relativo all'aria calda ventilata e regolare la temperatura desiderata con il selettore della „Temperatura“ **1**.

Il simbolo „Riscaldare“ **18** sul quadro comandi si spegne non appena il forno ha raggiunto la temperatura programmata.

E' il modo operativo ideale per cuocere contemporaneamente più pietanze sul piatto del forno o in stampi per dolci.

La carne viene ad esempio rosolata uniformemente su tutti i lati.

Poggiare la carne sulla griglia o nella leccarda. Durante la cottura sulla griglia potete usare la leccarda per raccogliere il grasso che colerà, collocandola un livello più in basso.

## Scongelare

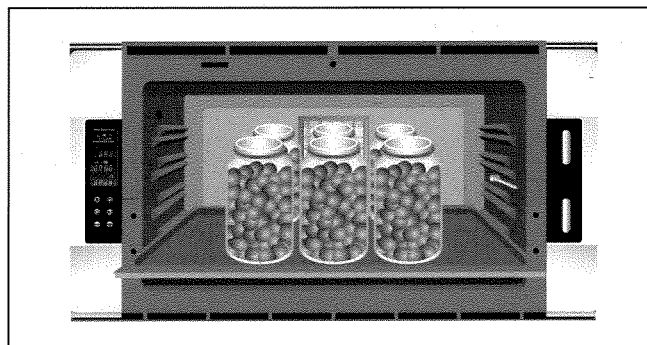
50°C



A 50° C possono essere scongelate rapidamente anche pietanze molto delicate.

A tale scopo poggiare la pietanza sulla griglia ed usare la leccarda per raccogliere il liquido che colerà.

## Sterilizzare



Collocare i vasetti di vetro (massimo 6) contenenti frutta o verdura nella leccarda piena d'acqua in modo tale che essi non si tocchino. Regolare la temperatura a 175° C finché il liquido nei barattoli non cominci a formare delle bollicine, quindi

- sterilizzare le verdure a 80 - 100° C, per 30 - 60 minuti ca.,
- la frutta va sterilizzata per 5 - 15 minuti ca. a forno spento, dopo che il liquido abbia cominciato a formare delle bollicine.

## Aria calda ventilata con calore inferiore

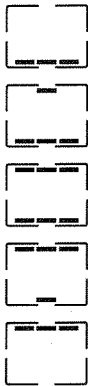


Con questa funzione le resistenze del calore inferiore e dell'aria calda ventilata sono azionate contemporaneamente.

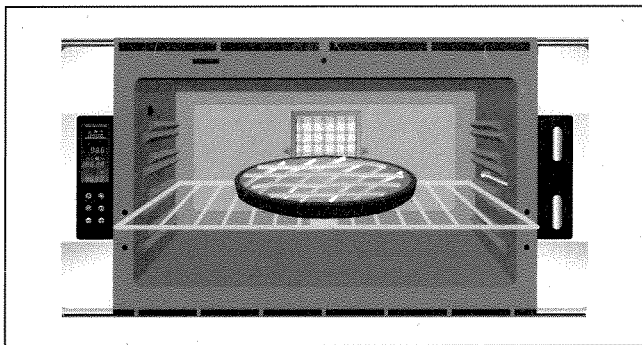
Quest'ultima garantisce una distribuzione uniforme del calore. In più il forno emana calore dal basso assicurando così una buona cottura della pietanza anche dal basso.

Grazie a questa funzione le pietanze a base di pasta frolla o pasta sfoglia non si inumidiscono. Il fondo della torta assumerà un aspetto dorato. Si consiglia di usare il secondo livello.

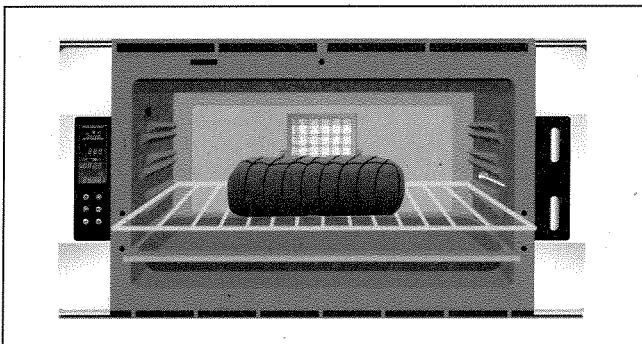
## 2.3 Calore superiore ed inferiore



### Cuocere con calore superiore ed inferiore



### Arrostire con calore superiore ed inferiore



Il forno viene riscaldato tramite irradiazione e convezione. Le due resistenze (superiore ed inferiore) funzionano contemporaneamente.

Durante la cottura con calore superiore ed inferiore è possibile attivare solo singoli processi di cottura.

I migliori risultati di cottura si ottengono collocando la pietanza sulla **seconda** guida dal basso. I dolci alti, quali per es. focacce, ecc. vanno collocati sulla prima guida dal basso.

Posizionare il selettore „Modo operativo“ **2** sul simbolo del calore superiore ed inferiore (convenzionale) e regolare il selettore della „Temperatura“ **1** alla temperatura desiderata.

Questo apparecchio offre anche la possibilità di regolare separatamente la resistenza superiore ed inferiore, permettendo di rosolare la pietanza dall'alto o dal basso.

Durante questo modo operativo è possibile cuocere solo su un unico livello.

Poggiare la carne sulla griglia o nella leccarda. Se si sceglie la griglia è possibile usare la leccarda per raccogliere il grasso che colerà collocandola un livello più in basso.

**Cuocere o arrostire con calore superiore / inferiore e 1/3 di calore superiore o inferiore**

Con il modo operativo „Calore superiore + 1/3 di calore inferiore“ è possibile cuocere o gratinare in maniera ottimale gli sfornati. Per cuocere il pane nelle forme rettangolari o dolci delicati, ad es. le meringhe, si consiglia di usare il modo operativo „Calore inferiore + 1/3 di calore superiore“.

I nuovi modi operativi con 1/3 di calore superiore o inferiore si adattano in modo particolare per terminare la cottura delle vivande.

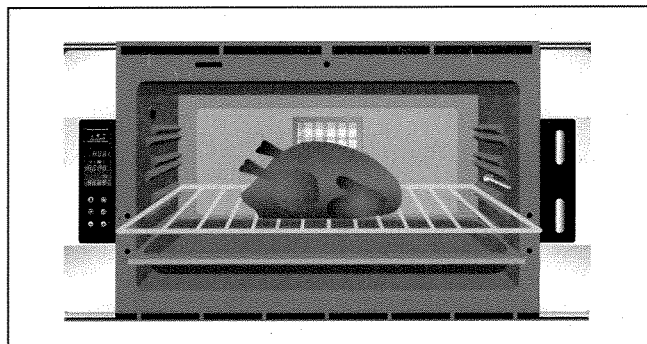
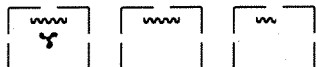
## 2.4 Grill

Il forno Vi offre la possibilità di usare diversi metodi di grill:

- cottura alla griglia termoregolata con aria calda ventilata (50 - 300°C)
- cottura alla griglia termoregolata
- grill intensivo (100%)
- grill economizzatore

Selezione prestazione 50 - 100 %

Se si poggia le pietanza sulla griglia, collocare la leccarda un piano più in basso.



|       |   |        |
|-------|---|--------|
| 50 %  | ➔ | 150° C |
| 60 %  | ➔ | 180° C |
| 70 %  | ➔ | 210° C |
| 80 %  | ➔ | 240° C |
| 90 %  | ➔ | 270° C |
| 100 % | ➔ | 300° C |


Tabella: indicazioni in °C e %


Posizionare il selettore **1** sulla temperatura/prestazione richiesta. Per il grill intensivo regolare la prestazione al 100 %.

Girare quindi il selettore **2** sulla relativa posizione.

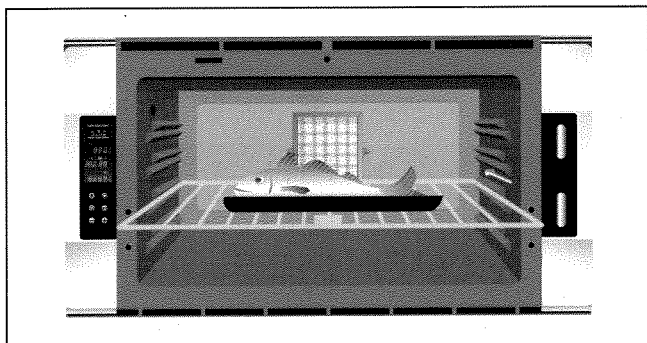
### Indicazione:

Il grill si attiva solo con lo sportello del forno chiuso.

Durante la cottura alla **griglia termoregolata con aria calda ventilata**  l'apparecchio emana una quantità maggiore o minore di raggi infrarossi a seconda della posizione del selettore della temperatura (50 - 300° C). Allo stesso tempo la ventola fa circolare l'aria riscaldata. Cucinando con la ventola per l'aria calda si ottiene un riscaldamento uniforme della pietanza anche sulla griglia chiusa. Risulta quindi superfluo girare più volte i cibi.

La resistenza usata per il **grill con regolazione della prestazione**  emana una quantità maggiore o inferiore di raggi infrarossi a seconda della posizione del selettore della temperatura. (50 - 90 %).

Girare la pietanza !



Con la funzione **grill intensivo**  il grill funziona alla potenza massima. In questa posizione il grill agli infrarossi riscalda continuamente al 100 %.

Girare la pietanza!

### **Grill economizzatore**

Il **grill economizzatore** con controllo della prestazione offre il vantaggio di riscaldare solo la parte sinistra della resistenza. E' ideale ad es. per cuocere una sola bistecca. Girare la pietanza !

Posizionare il selettore **1** su un qualsiasi stadio di prestazione ed il selettore **2** sulla posizione „grill economizzatore”.

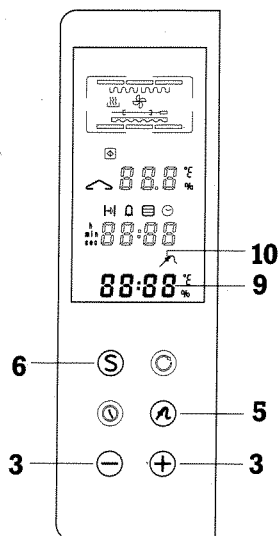
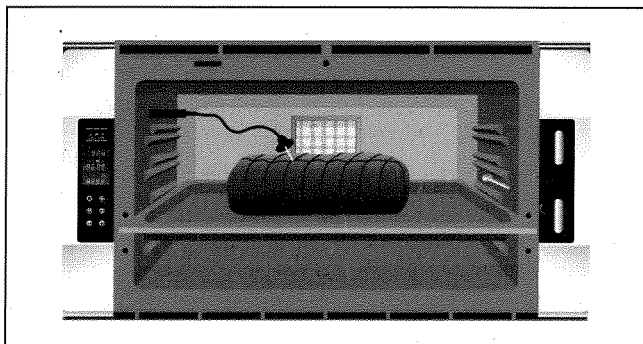


## 2.5 Sonda termometrica



La sonda termometrica vi permette di misurare con precisione la temperatura nucleo della pietanza che può essere selezionata individualmente (tra 30 e 99°C) e regolata sul display della temperatura nucleo **9**.

**Indicazione:** Il display relativo alla temperatura nucleo **9** lampeggia se la temperatura è inferiore ai 30°C o superiore ai 99°C.



Per preparare le pietanze utilizzate solo l'elemento termosensibile fornito in dotazione al forno. In caso fosse necessario sostituirlo, potrete ordinare uno nuovo indicando il numero d'ordine **3.4171.13**.

Infilare la punta della sonda al centro della pietanza ed inserire la spina nella relativa presa **21**. Il coperchio va spostato su un lato. Sul display **9** appare la temperatura nucleo (30-99°C).

### Come programmare la temperatura nucleo della pietanza:

- I.** Premere il tasto **5** relativo alla sonda. Il simbolo **10** lampeggia. Sul display **9** appare la temperatura nucleo consigliata (60°C) o un valore maggiore.
- II.** Programmare la temperatura nominale desiderata con il tasto **3 PIU'** o **MENO** (30-99°C).
- III.** Premere il tasto di avvio **6**.

Dopo aver raggiunto la temperatura programmata la resistenza si spegne. Il simbolo della sonda **10** lampeggia e contemporaneamente risuona un segnale acustico.

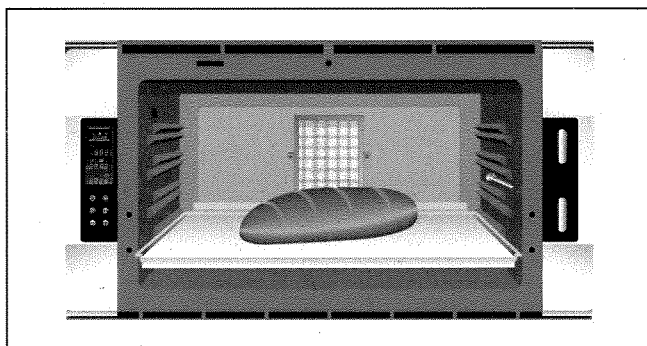
Digitando un tasto qualsiasi (**3-7**) il processo di riscaldamento viene riavviato ed il segnale scompare. Portare quindi il selettore della temperatura su 0°C per terminare la fase di riscaldamento.

### Tabella: Indicazioni della temperatura


| Temperatura al centro del cibo |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| 80 - 85°C                      | Maiale               |
| 40 - 50°C                      | Manzo (al sangue)    |
| 55 - 65°C                      | Manzo (merà cotture) |
| 65 - 75°C                      | Manzo (ben cotto)    |
| 70 - 80°C                      | Vitello              |
| 80 - 85°C                      | Pollame              |
| 80 - 85°C                      | Selvaggina           |
| 70 - 75°C                      | Agnello o capretto   |
| 90°C                           | Pane                 |

## 2.6 Pietra ollare (optional)

La pietra ollare Vi permette di raggiungere risultati di cottura paragonabili a quelli ottenibili con un forno di pietra massiccio.



Inserire la resistenza nella rispettiva presa **24** disposta sul retro del forno.  
Poggiare la griglia con la pietra ollare sul primo livello (dal basso).

Posizionare il selettore relativo al „Modo operativo“ **2** sulla funzione  ed il selettore della „Temperatura“ **1** sul valore richiesto.

Usare la palettina di legno fornita in dotazione per introdurre la pietanza.

### **Pulizia**

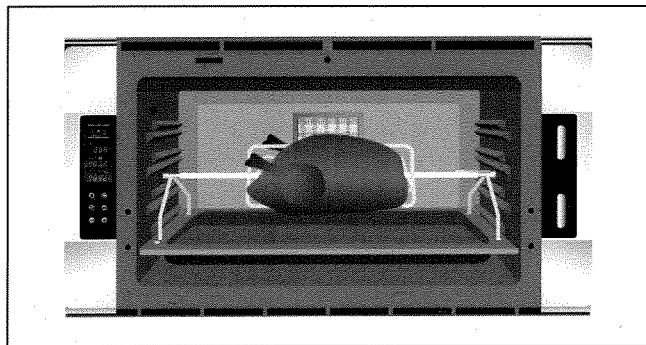
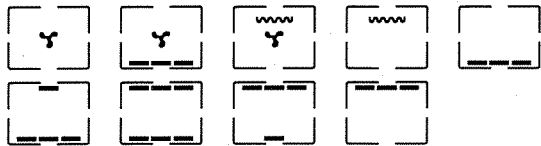
Eliminare lo sporco grosso dalla pietra. Per l'autopulizia, prima di un successivo uso, si prega di girare la pietra. I residui di cibo possono essere eliminati con una spazzola morbida.

### **Indicazione:**

E' possibile che rimangano delle macchie sulla pietra che non pregiudicano tuttavia il sapore delle pietanze.

**Non** pulire la pietra con acqua e detersivo.

## 2.7 Spiedo (optional)



La funzione „Spiedo“ può essere usata con tutti i modi operativi.

Infilare gli angoli di appoggio (a destra e a sinistra) forniti in dotazione nei fori della leccarda.

Infilare la vivanda sullo spiedo. Riporre quest'ultimo sul telaio del grill ed inserirlo nel vano di cottura.

Inserire il lato destro dello spiedo nell'elemento di bloccaggio **25** disposto nel vano cottura e agganciarlo.

L'azionamento può essere attivato e disattivato con il tasto relativo allo spiedo **7**.

### **Indicazione:**

La sonda termometrica non può essere usata con la funzione spiedo.

# 3. Tabella dei programmi di cottura.

## 3.1 Tabella per la cottura al forno

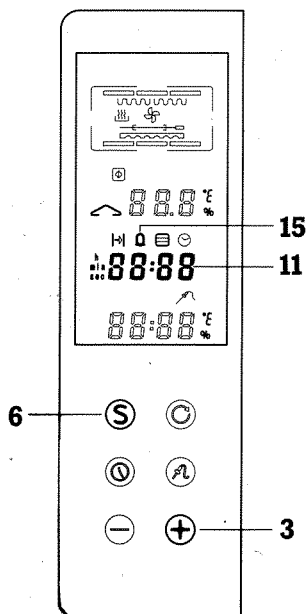
| Ricette                         | Aria calda<br>(Temp. °C) | Calore sup.<br>e inferiore<br>(Temp. °C) | Livello        | Durata della cottura (ca. h:min.)    |         |
|---------------------------------|--------------------------|--|----------------|--------------------------------------|---------|
|                                 |                          |  |                | Raccomandata<br>(temperatura nucleo) | Propria |
| <b>Torte / dolci / biscotti</b> |                          |  |                |                                      |         |
| Rotolo di pan di spagna         | 180                      | 180 - 190                                | 2° dal basso   | 00:19 - 00:20                        |         |
| Pasta per biscotti              | 165                      | 165 - 175                                | 2° dal basso   | 00:30 - 00:35                        |         |
| Dolce lievitato                 | 165                      | 165 - 175                                | 2° dal basso   | 00:30                                |         |
| Torte al formaggio              | 165                      | 165 - 175                                | 2° dal basso   | 01:20 - 01:35                        |         |
| Tortine al formaggio            | 165                      | 165 - 175                                | 2° dal basso   | 01:00 - 01:10                        |         |
| Dolci/ biscotti piccoli         | 165                      |  | 1/2/3° d. bas. | 00:15 - 00:20                        |         |
|                                 |                          | 165 - 175                                | 2° dal basso   | 00:15 - 00:20                        |         |
| Focaccia                        | 165                      | 165 - 175                                | 1° dal basso   | 00:45 - 00:50                        |         |
| Crostata di frutta              | 165                      | 165 - 175                                | 2° dal basso   | 00:45 - 00:50                        |         |
| Bigné                           | 180                      | 180 - 190                                | 2° dal basso   | 00:25 - 00:30                        |         |
| Torta margherita                | 165                      | 165 - 175                                | 2° dal basso   | 00:55 - 01:00                        |         |
| <b>Carni</b>                    |                          |  |                |                                      |         |
| Maiale arrosto (1,5 kg)         | 220/180*                 |  | 2° dal basso   | 01:30 (80°C)                         |         |
| Roastbeef all'inglese           | 275/200*                 |  | 2° dal basso   | 00:30 - 00:35 (40-50°C)              |         |
| rosa                            | 275/200*                 |  | 2° dal basso   | 00:45 - 00:50 (55-65°C)              |         |
| ben cotto                       | 275/200*                 |  | 2° dal basso   | 01:00 - 01:10 (65-75°C)              |         |
| Vitello arrosto                 | 175                      |  | 2° dal basso   | 01:10 - 01:20                        |         |
| Agnello                         | 220/180*                 |  | 2° dal basso   | 01:10 (75°C)                         |         |
| <b>Selvaggina</b>               |                          |  |                |                                      |         |
| Cosciotto di capriolo           | 175 - 200                |  | 2° dal basso   | 01:30 - 01:40 (80-85°C)              |         |
| Cinghiale                       | 175 - 200                |  | 2° dal basso   | 01:30 - 01:40 (80-85°C)              |         |
| <b>Pollame</b>                  |                          |  |                |                                      |         |
| Pollame                         | 180                      |  | 2° dal basso   | 01:00 (90°C)                         |         |
| <b>Pesce</b>                    |                          |  |                |                                      |         |
| Filetto di pesce                | 200 - 225                |  | 2° dal basso   | 00:30 - 00:50                        |         |
| Pesce (1,5 - 2 kg)              | 200                      |  | 2° dal basso   | 00:30 - 00:50                        |         |

**Nota:** Riscaldare sempre il forno alla temperatura richiesta prima di avviare la cottura.  
Introducendo la vivanda nel forno freddo il tempo di cottura si prolunga di ca. 5 - 10 minuti.

\*Dopo ca. 20 minuti si consiglia di ridurre la temperatura al valore indicato accanto!

## 4. Contaminuti

Con il contaminuti può essere programmato un certo periodo di tempo per la cottura. Il tempo programmabile con il contaminuti è compreso tra 00:01 secondi e 23.50 ore.



Premere il tasto PIU' **3** per regolare il contaminuti. Il relativo simbolo **15** lampeggia. Sul display **11** appare il valore inserito. Premere il tasto di avvio **6**. Il simbolo del contaminuti **15** si accende, sul display **11** viene visualizzato il tempo decorso.

Il contaminuti si avvia anche senza digitare il tasto **6**, ovvero se per 5 secondi non viene inserito nessun valore.

Mentre il tempo impostato con il contaminuti decorre, è possibile richiedere l'orario attuale digitando il tasto di avvio **6**.

Al termine del tempo regolato sul contaminuti, il relativo simbolo **15** lampeggia e l'apparecchio emette un segnale acustico finché non sarà digitato un tasto qualsiasi (**3 - 7**).

(Per ulteriori informazioni vedasi il capitolo 5.1 Generalità)

# 5. Programmazione dei tempi

## 5.1 Generalità

Tutti i tempi vengono inseriti con i tasti **3-7** del quadro comandi (v. capitoli da 5.2 a 5.4). La regolazione dell'orario attuale è descritta dettagliatamente nel capitolo 5.4. La guida attiva avviene tramite segnali acustici ed ottici:

- breve tono basso: avviene la selezione
- breve tono alto: input concluso
- sequenza di toni bassi: il valore programmato è raggiunto, si attende la conferma
- simbolo sul display lampeggia: si attende l'input o la conferma
- trattini sul display: non è programmato nessun valore

**CANCELLARE:** premere contemporaneamente i tasti PIU' e MENO.

I tempi programmati possono essere visualizzati per 10 secondi digitando il tasto **4** relativo all'orologio.

Premendo il tasto PIU' o MENO **3** durante i 10 secondi, si modifica il tempo attivato. Per concludere digitare il tasto di avvio **6** oppure contemporaneamente i tasti PIU' e MENO come per la funzione „Cancellare“.

Il modo operativo desiderato può essere regolato prima o dopo la programmazione con i selettori **1** e **2**.

Al termine della fase di programmazione i relativi simboli lampeggiano. Il processo di riscaldamento per il tempo di cottura programmato viene concluso. Confermando con i tasti **3-7** il modo operativo impostato viene di nuovo deliberato.

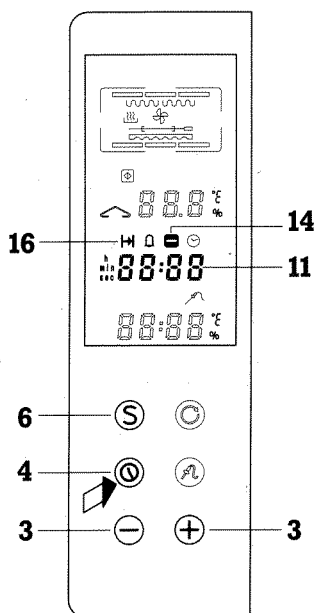
## 5.2 Tempo di cottura al forno

### — Programmazione del tempo di cottura

- I. Premere una volta il tasto **4** per la selezione del tempo. I simboli **16** relativo alla durata e **14** relativo al tempo di cottura lampeggiano. L'indicazione del tempo **11** visualizza trattini oppure il valore attuale.
- II. Per regolare la durata di cottura desiderata digitare il tasto **3 PIU'** o MENO.
- III. Premere il tasto di avvio **6**. Il simbolo **16** si spegne e il simbolo **14** è acceso.
- IV. Al termine del tempo di cottura programmato, il simbolo **14** lampeggia e contemporaneamente l'apparecchio emette un segnale acustico finché non sarà premuto un tasto qualsiasi (**3-7**).

### Indicazione:

Durante questa programmazione il funzionamento del forno **non** viene interrotto.



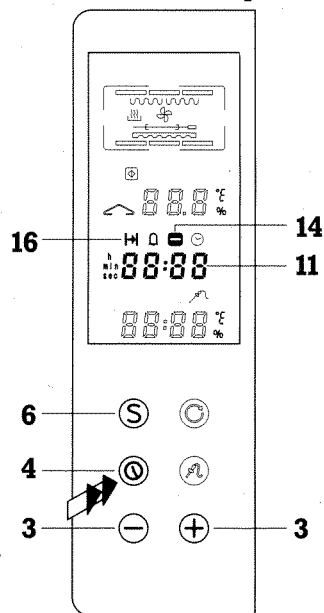
### — Programmazione del disinserimento automatico

- I. Premere due volte il tasto **4** per la selezione del tempo. I simboli **16** relativo alla fine e **14** relativo al tempo di cottura lampeggiano. L'indicazione del tempo **11** visualizza trattini oppure il valore attuale.
- II. Per programmare il valore desiderato premere il tasto **3 PIU'** o MENO.
- III. Digitare il tasto di avvio **6**. Il simbolo **16** si spegne e il simbolo **14** è acceso.
- IV. Al termine del tempo di disinserimento programmato il simbolo **14** lampeggia e contemporaneamente l'apparecchio emette un segnale acustico.

Premendo un tasto qualsiasi (**3-7**) il segnale acustico si spegne ed il processo di riscaldamento viene riavviato. Portare quindi il selettore della temperatura su 0°C.

### — Programmazione del tempo di cottura e del disinserimento del forno

Questa funzione Vi permette di avviare e terminare la cottura di cibi durante la Vostra assenza. Procedere come indicato al capitolo 5.2.



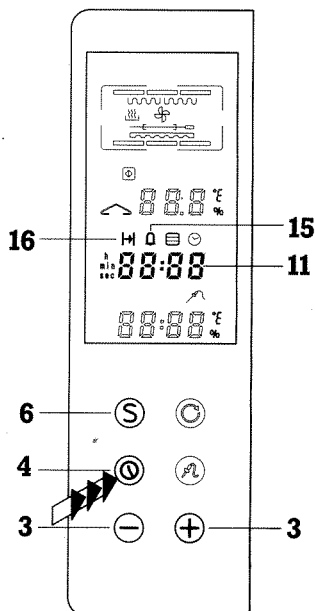
### 5.3 Programmazione allarme

Il segnale può essere emesso ad una qualsiasi ora della giornata.

- I. Premere tre volte il tasto **4** per la selezione del tempo. I simboli **16** relativo alla fine e **15** relativo all'allarme lampeggiano. L'indicazione del tempo **11** visualizza trattini oppure il valore attuale.
- II. Per programmare il valore desiderato premere il tasto **3** PIU' o MENO.
- III. Digitare il tasto di avvio **6**. Il simbolo **16** si spegne e il simbolo **15** è acceso.
- IV. Al termine del tempo di disinserimento programmato il simbolo **15** lampeggia e contemporaneamente l'apparecchio emette un segnale acustico.

Premere un tasto qualsiasi (**3 - 7**) per disattivare il segnale.

(Per ulteriori informazioni vedasi capitolo 5.1 Generalità)

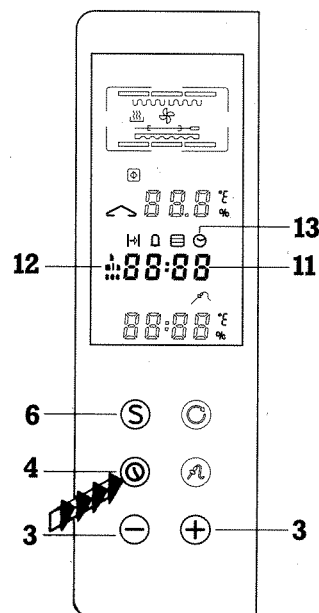


### 5.4 Orario

- I. Premere quattro volte il tasto **4** per la selezione del tempo. Il simbolo dell'orologio **13** lampeggia e l'indicazione del tempo **11** visualizza l'orario attuale.
- II. Per impostare l'ora esatta premere il tasto **3** PIU' o MENO.
- III. Digitare il tasto di avvio **6**. I simboli delle unità di tempo **12** lampeggiano.

#### Indicazione:

Se l'apparecchio è stato appena collegato oppure in seguito ad un'interruzione della corrente, sul display del tempo **11** appare l'orario 8.00.



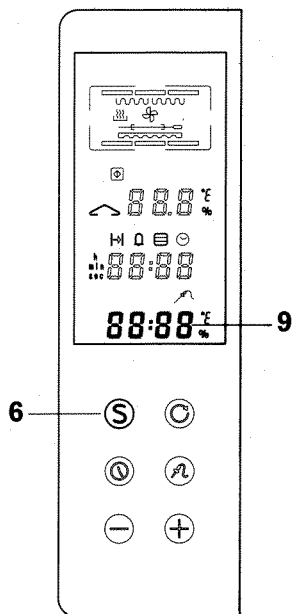


## 6. Funzioni speciali

### 6.1 Indicazione della temperatura attuale

Digitare il tasto di avvio **6**. L'indicazione **9** visualizza brevemente la temperatura nel vano cottura permettendovi, così, di confrontare i valori programmati con le reali temperature durante la fase di riscaldamento o l'esercizio del forno.

Durante l'esercizio continuo del forno le temperature possono oscillare di 5°C massimo al disopra o al disotto del valore programmato.



### 6.2 Fusibile per l'interruzione della corrente

Se il forno è acceso e si verifica un'interruzione temporanea della corrente, il processo di riscaldamento rimane attivato. Sul display **17** indicante il valore nominale appare una comunicazione sotto forma di trattini e l'apparecchio emette un segnale acustico finché il selettore della temperatura **1** non viene posizionato su SPENTO.

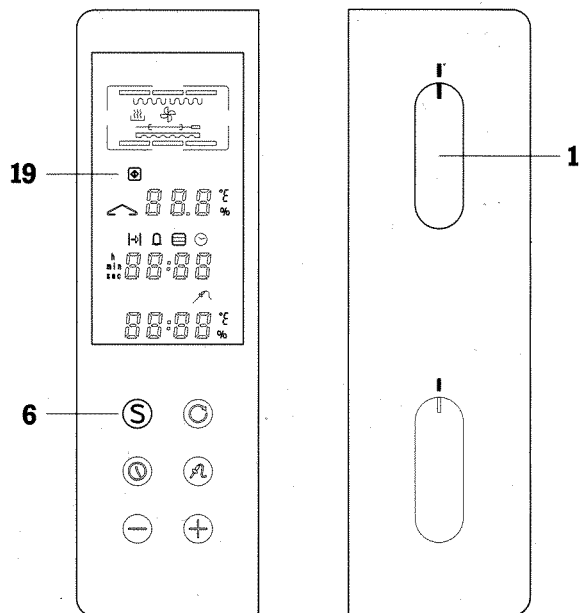
Il forno deve essere in tal caso riacceso.

### 6.3 Fusibile per assenze prolungate

Ogni processo di riscaldamento del forno viene interrotto dopo 12 ore di funzionamento nel caso in cui non venga azionato nessun comando. Questa funzione non è attiva se si è proceduto alla programmazione dei tempi.

## 6.4 Sicura bambini

La sicura bambini impedisce l'accensione involontaria del forno.



### – Blocco funzionamento

- I. Tenere premuto il tasto di avvio **6**.
- II. Spegner il forno con il selettore della temperatura **1**.

Il simbolo relativo alla sicura bambini **19** lampeggia. Qualsiasi selettore verrà azionato, l'apparecchio non si accenderà.

### – Sblocco funzionamento

- I. Tenere premuto il tasto di avvio **6**.
- II. Accendere il forno con il selettore della temperatura **1**.

Il simbolo relativo alla sicura bambini **19** si spegne.

## 7. Pulizia e cura

- Non pulire l'apparecchio con un dispositivo a vapore o con acqua a pressione – pericolo di corto circuito !
- Il forno va pulito manualmente con i consueti prodotti reperibili in commercio. Non usare prodotti abrasivi o corrosivi !
- Pulire gli accessori possibilmente solo con acqua calda.
- Il pannello comandi, le superfici di vetro (sportello del forno) e le manopole vanno puliti con una spugna ed un detergente delicato ed asciugati con un panno morbido. Non usare prodotti abrasivi o sostanze per lucidare a base di nitro !  
Per la parte in acciaio si consiglia di ricorrere ad un apposito detergente reperibile in commercio.
- Si consiglia di pulire il display dell'indicazione elettronica solo con acqua calda o con un detergente delicato e di usare un panno morbido.
- Eliminare i residui di grasso dal vano dopo ogni ciclo di cottura.
- Il filtro **23**, montato davanti alla ventola dell'aria calda, deve essere sempre pulito dopo l'uso del forno (cottura al forno). Per smontarlo springere il filtro verso l'alto, quindi lavarlo in acqua calda con detergente oppure nella lavastoviglie. Nel caso in cui il filtro venga lavato nella lavastoviglie, riporlo in posizione verticale per evitare che vi si depositino residui di cibo.  
Rimontarlo sulla parete posteriore del forno dopo la pulizia.
- Eliminare lo sporco dalla pietra ollare. Per l'autopulizia, prima di un successivo uso, si prega di girare la pietra. I residui di cibo possono essere eliminati con una spazzola morbida. Non lavare la pietra con acqua (v. „Pulizia della pietra ollare“ al capitolo 2.6).

## 8. Indicazioni di servizio

Se la lampadina del forno è guasta, è necessario sostituirla. E' semplicissimo e anche voi potrete risolvere questo problema. Le lampadine di ricambio (n. articolo v. Ordini ricambi) sono disponibili presso il Servizio assistenza della Gaggenau o un rivenditore specializzato. Si consiglia di usare solo questo tipo di lampade.

Prima di sostituire la lampadina staccare il forno dalla corrente.

### — Sostituzione della lampadina 22:

Allentare le due viti con un cacciavite con intaglio a croce. Smontare il telaio con la finestrina verso il basso. La lampadina viene estratta premendo leggermente sulle molle di contatto. Il rimontaggio avviene nella sequenza opposta.

## 9. Dati tecnici

### Potenza di riscaldamento:

|   |        |
|---|--------|
| Grill agli infrarossi .....               | 3700 W |
| Resistenza per aria calda ventilata ..... | 1500 W |
| Calore superiore .....                    | 1300 W |
| Calore inferiore .....                    | 1600 W |
| Pietra ollare .....                       | 3200 W |
| Potenza max. ....                         | 4400 W |

### Dimensioni (L x A x P):

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Dimensioni esterne ..... | 890 x 480 x 570 mm |
| Dimensioni interne ..... | 620 x 350 x 400 mm |

### Ordini ricambi:

I seguenti ricambi possono essere ordinati indicando i codici qui riportati:

|  |                  |
|--|------------------|
| Piatto forno .....   | <b>2.4236.34</b> |
| Piatto forno con tutti e quattro<br>i bordi rialzati ..... | <b>2.4336.35</b> |
| Griglia con apertura .....                                 | <b>3.4238.02</b> |
| Griglia senza apertura .....                               | <b>3.4238.56</b> |
| Leccarda .....   | <b>2.4263.41</b> |
| Sonda termometrica .....                                   | <b>3.4171.13</b> |
| Spiedo <b>DS 070-062</b> (optional)                        |                  |
| Pietra ollare <b>PS 070-001</b> per 230 V (optional)       |                  |
| Pietra ollare <b>PS 070-002</b> per 400 V (optional)       |                  |
| Filtro .....   | <b>2.4204.79</b> |
| Lampadina .....  | <b>3.4336.18</b> |

# Utilización del horno

E

## Cuadro de utilización (derecha e izquierda)

- 1 Selector temperatura
- 2 Selector clase de servicio
- 3 Tecla MAS/MENOS
- 4 Tecla selección de tiempo
- 5 Tecla sensor de temperatura
- 6 Tecla Start/estado
- 7 Tecla CON/DESC pincho giratorio
- 8 Indicación electrónica

## Equipamiento

- 21 Sensor de temperatura-base de enchufe
- 22 Alumbrado horno (superior)
- 23 Filtro antigrasa (desmontable)
- 24 Piedra de cocción-base de enchufe
- 25 Elemento de bloqueo del pincho giratorio

## Indicación-electrónica

- 9 Indicación valor actual de la temperatura
- 10 Símbolo sensor de la temperatura
- 11 Indicación de tiempo
- 12 Símbolo „Unidad de tiempo“
- 13 Símbolo „Reloj“
- 14 Símbolo „Tiempo de cocción“
- 15 Símbolo „Tiempo corto/alarma“
- 16 Símbolo „Duración, fin“
- 17 Indicación temperatura ajustada / Potencia (°C / %)
- 18 Símbolo „Caldeo“
- 19 Símbolo „Protección - niños“
- 20 Símbolo „Clases de servicio“

# Contenido

- 1. Instrucciones importantes** .... Página 114
- 2. Clases de servicio**
  - 2.1 Sinóptico ..... Página 115
  - 2.2 Aire caliente ..... Página 116-117
  - 2.3 Calor superior e inferior .... Página 118-119
  - 2.4 Servicio parrilla ..... Página 120-121
  - 2.5 Sensor de temperatura ..... Página 122
  - 2.6 Servicio piedra de cocción ..... Página 123
  - 2.7 Pincho giratorio ..... Página 124
- 3. Tabla de cocción**
  - 3.1 Tabla de horno y de asar ..... Página 125
- 4. Tiempo corto** ..... Página 126
- 5. Utilización del reloj**
  - 5.1 Generalidades ..... Página 127
  - 5.2 Tiempo de cocción y gratinar ... Página 128
  - 5.3 Temporización de alarma ..... Página 129
  - 5.4 Temporización del día ..... Página 129
- 6. Funciones especiales**
  - 6.1 Indicación de la temperatura actual ..... Página 130
  - 6.2 Fallo de corriente - fusibles ..... Página 130
  - 6.3 Protección - vacaciones ..... Página 130
  - 6.4 Protección niños ..... Página 131
- 7. Cuidado y limpieza** ..... Página 132
- 8. Instrucciones de servicio** ..... Página 133
- 9. Datos técnicos** ..... Página 133

# 1. Instrucciones importantes

Lea detenidamente las indicaciones, antes de la puesta en servicio del aparato.

Antes de utilizar su horno por primera vez, deberá retirar todas las piezas extraíbles. Deje funcionar seguidamente su horno durante una hora a 300° C (aire caliente + calor inferior), para eliminar posibles olores a nuevo.

En su horno conjuntamente con las bandejas para horno, va embalado un filtro antigrasa **23**. Cuelgue el filtro antigrasa en la parte posterior del horno.

El símbolo „caldeo“ **18** en el panel de operación se apaga, al momento de alcanzar la temperatura ajustada.

No guarde dentro de su horno objetos inflamables, y deje únicamente dentro de la zona de cocción, los utensilios respectivos necesario. El sensor de temperatura deberá extraerse en el servicio de parrilla fuera del horno.

Preste atención a que el fondo de la zona de cocción no esté cubierto durante el funcionamiento.

Los ácidos de las frutas tales como p. ej. limones, ciruelas etc. deberán eliminarse tras cada proceso de horneado, con el fin de que no produzcan manchas en el esmalte del horno.

Durante el proceso de hornear, asar y parrilla el recinto interior del horno se calienta mucho. Por ello recomendamos tenga especial precaución con los elementos calefactores que pueda entrar en contacto.

Sobre todo y durante el proceso de asar se producen altas temperaturas que calientan el marco y la puerta. Por ello preste la atención necesaria y mantenga los niños alejados.

En utilización indebida existe peligro de lesiones al cerrar la puerta.

El sensor de temperatura **no puede utilizarse en combinación** con la función de pincho giratorio.

Durante la conexión de aparatos eléctricos en las proximidades de las superficies de cocción y del horno, deberá observarse que no se pillen los cables de conexión debajo de puertas de horno calientes o que entren en contacto con superficies de cocción calientes.

Este aparato no puede limpiarse con un instrumento de limpieza a vapor o mediante presión de agua. ¡Peligro de cortocircuito!

En caso de posibles fallos de función, deberá comprobar primeramente sus fusibles internos de la casa. Si no es causa del suministro de corriente, avise a su comercial o póngase en contacto con el servicio técnico Gaggenau.

Las reparaciones sólo podrán llevarlas a cabo especialistas para que se garantice el funcionamiento del aparato.

El usuario es responsable del perfecto estado del aparato y de la correcta utilización.

Los daños originados por la inobservancia de estas instrucciones, no serán aceptados en la garantía.

Si el aparato presenta desperfectos, no deberá ponerlo en servicio.

Para proteger las partes electrónicas en servicios prolongados, se refuerza automáticamente la refrigeración (condiciona un ruido fuerte).












La refrigeración puede activarse o desactivarse incluso con horno desconectado durante un espacio de tiempo corto.

Reservado el derecho a modificaciones técnicas.

## 2. Clases de servicio

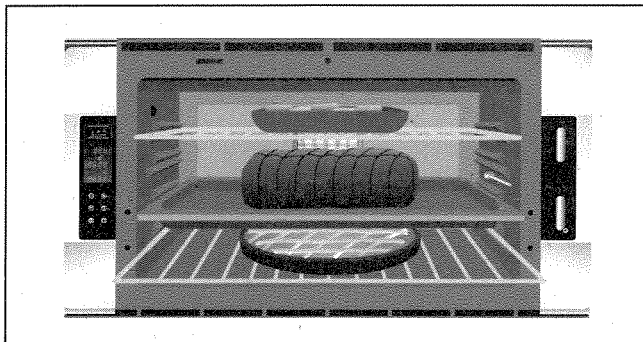
### 2.1 Sinóptico

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

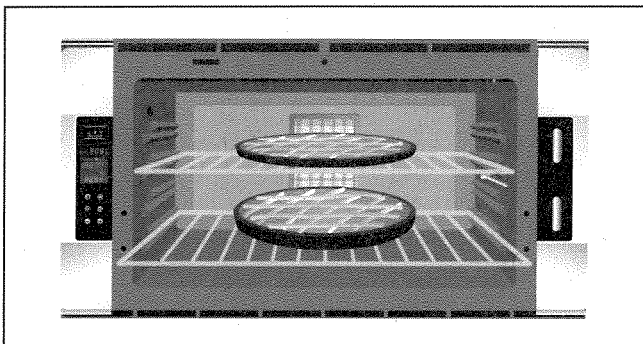
| Ajuste de palanca 1<br>(Indicación de temperatura) | Ajuste de palanca 2<br>(Indicación clase de servicio)                               | Sistema de caldeo                   | Aplicación   |
|--|---|-------------------------------------|--|
| 50 - 300°C   |    | Aire caliente                       | Hornear, asar, descongelar, secar, gratinar, esterilizar                                   |
| 50 - 300°C   |    | Aire caliente + calor inferior      | Hornear, asar  |
| 50 - 300°C   |    | Asar + aire caliente                | Asado controlado por temperatura mediante aire caliente, asado intensivo con aire caliente |
| 50 - 100%  |    | Asar                                | Asado controlado por potencia  |
| 50 - 100%  |    | Asado económico                     | Asado controlado por temperatura con la parrilla izquierda                                 |
| 50 - 300°C   |    | Calor inferior                      | Dorado o bien gratinado posterior desde abajo  |
| 50 - 300°C   |    | Calor inferior + 1/3 calor superior | Dorado o bien gratinado posterior desde abajo y a la vez desde arriba                      |
| 50 - 300°C   |  | Calor superior + calor inferior     | Hornear y asar   |
| 50 - 300°C   |  | Calor superior + 1/3 calor inferior | Dorado o bien gratinado posterior desde arriba y a la vez desde abajo                      |
| 50 - 300°C   |  | Calor superior                      | Dorado o bien gratinado posterior desde arriba   |
| 50 - 300°C   |  | Piedra de cocción                   | Piedra de cocción para la cocción de pan y de pizzas                                       |



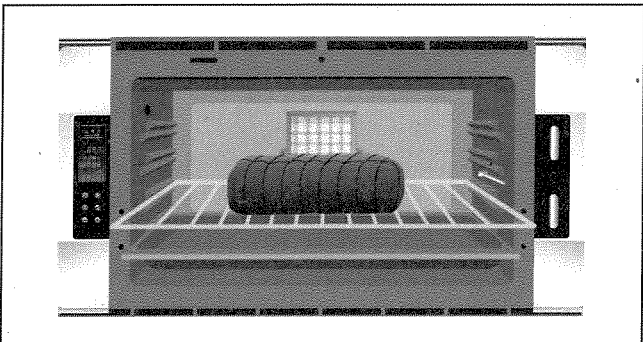
## 2.2 Aire caliente



### Asar con aire caliente



### Gratinar con aire caliente



El aire caliente cubre de forma rápida y uniforme la comida de cocción o de asar.

#### Indicación:

Para lograr unos resultados óptimos de comida de cocción y de asar en esta clase de servicio, le recomendamos que cuelgue el filtro antigrasa en la pared posterior del horno.

En las diferentes alturas de inserción, pueden prepararse diferentes comidas sin que se mezclen sabores. Todas las comidas preparadas, son cocidas con este método con igual temperatura.

Gire el selector „clase de servicio“ **2** sobre el símbolo de aire caliente **1** en la temperatura deseada.

El símbolo de „caldeo“ **18** se apaga en el panel de operación, al momento que se alcance la temperatura ajustada.

Es la clase de servicio ideal, para cocer varias bandejas de horno simultáneamente.

La carne es gratinada por todos lados al mismo tiempo.

Coloque la carne sobre la rejilla de la parrilla, o sobre la sartén de parrilla. Durante el proceso de gratinación en la parrilla, puede utilizar la sartén de parrilla para recoger la grasa sobrante, colocando la misma en la posición subsiguiente.

## Descongelación de alimentos congelados

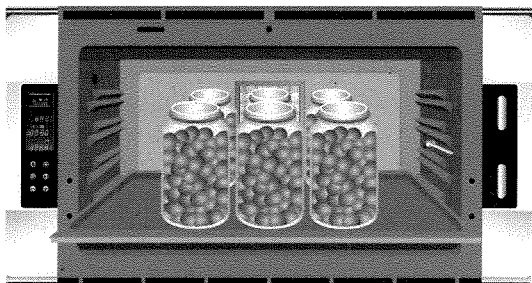
50°C



A 50°C se descongelan incluso los alimentos congelados más sensibles de forma rápida y suave.

Coloque los alimentos a descongelar sobre la parrilla. Para recoger los líquidos que se producen en la fase de descongelación, recomendamos utilice la sartén de parrilla como.

## Esterilizar



Colocar vasos máx (6 piezas) con fruta o verdura en la sartén de parrilla rellena con agua, de tal forma que no se toquen. Calentar a 175°C hasta que el líquido comience a producir burbujas en los vasos.

- Esterilizar la verdura a 80 - 100°C, aprox. 30 - 60 minutos
- Esterilizar la fruta tras el burbujeo con horno desconectado durante aprox. 5 - 15 minutos.

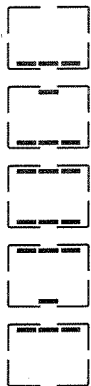
## Aire caliente con calor inferior



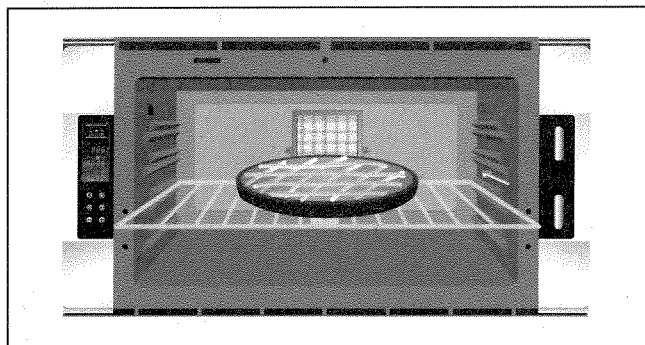
Con esta función, el cuerpo calefactor de calor inferior y aire caliente están funcionando a la vez. La rueda del ventilador proporciona una distribución uniforme del calor. Además el calor es generado desde la parte inferior. Por consiguiente se logra una mejor cocción de la comida.

Las masas para pastas y de hojaldre no quedan mojadas durante esta función. El fondo de la tarta queda perfectamente dorado. La más apropiada es la segunda fila de inserción.

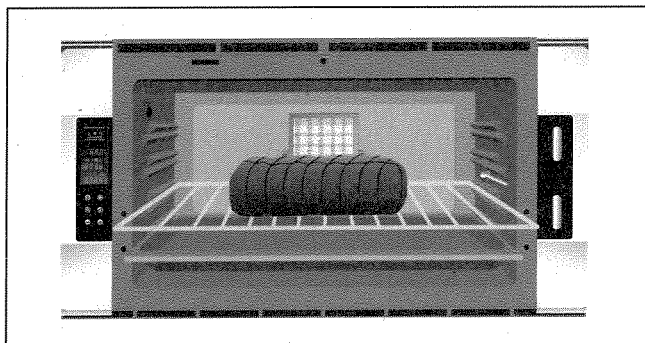
## 2.3 Calor inferior y superior



### Cocer con calor inferior y superior



### Asar con calor inferior y superior



El horno es calentado mediante proyección y convección. Dos cuerpos de caldeo (calor inferior y superior), son utilizados simultáneamente.

En la cocción con calor inferior y superior, solo se pueden realizar procesos unitarios de cocción y asar.

Los mejores resultados de cocción y asar, se obtiene en la **segunda** fila de inserción desde la posición de abajo.

Los bizcochos altos tales como p.ej.: bizcocho de Saboya, pastel de molde etc. deberán cocinarse en el primer estante de abajo.

Gire el selector en la "clase de servicio" **2** sobre el símbolo de calor inferior y superior (convencional) – y el selector de "temperatura" **1** sobre la temperatura deseada.

Además en este aparato dispone de la posibilidad de seleccionar el calor inferior y superior de forma separada. Con estas clases de servicio puede gratinar la comida de cocción o asado de forma directa.

Con esta clase de servicio puede cocer como es usual en un nivel.

Coloque la carne sobre la rejilla de la parrilla o en la sartén de parrilla.

Durante el proceso de gratinación en la parrilla, puede utilizar la sartén de parrilla para recoger la grasa sobrante, colocándo la misma en la posición subsiguiente.

**Cocinar o bien asar con calor superior / inferior y 1/3 calor**

Con la clase de servicio „Calor superior + 1/3 calor inferior“ se pueden cocinar o gratinar perfectamente los soufflés. Para pan de molde y pasteles delicados p. ej. de merengue, recomendamos que usen la clase de servicio „calor inferior + 1/3 calor superior“.

Las nuevas clases de servicio con 1/3 de calor superior e inferior son adecuadas si desea que la comida de cocción o de asar, poco antes de finalizar, nuevamente se caliente desde abajo o desde arriba.

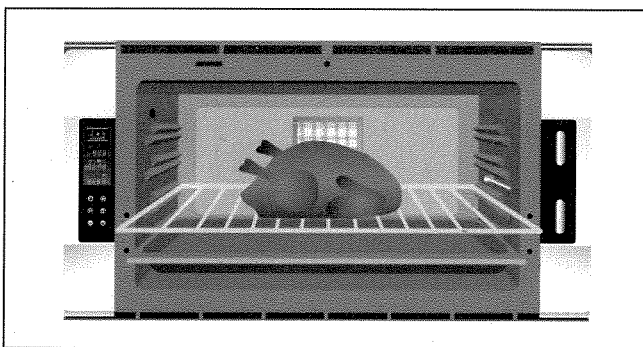
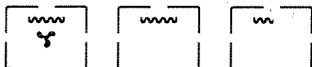
## 2.4 Asar en la parrilla

Su horno le ofrece la posibilidad, de seleccionar diferentes métodos de asar en la parrilla:

- Asar a la parrilla de forma controlada con aire caliente (50 - 300 °C)
- Asar a la parrilla de forma controlada por temperatura
- Asar a la parrilla de forma intensiva (100%)
- Asar en la parrilla de forma económica

Selección de potencia 50 - 100%

Colocar durante el proceso de asar a la parrilla, la rejilla sobre la sartén de parrilla en la posición inferior subsiguiente.




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

Tabla: °C e indicaciones en %


Gire el selector **1** a la temperatura/potencia necesaria, en el caso de un proceso intensivo de parrilla, deberá ajustar la potencia al 100 %. Girar el selector **2** a la posición correspondiente.

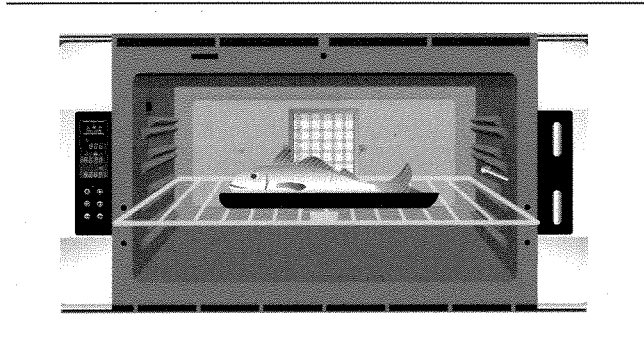
### Indicación:


Solo se puede asar al grill con puerta de horno cerrada.

En el caso de un proceso de **parrilla controlado por temperatura con aire caliente** , se expide más o menos radiación infrarroja según la posición del selector de temperatura (50 - 300° C). Al mismo tiempo la rueda del ventilador remueve el aire caliente.

El proceso de parrilla con ventilación de aire caliente, da como resultado un calentamiento periférico uniforme incluso a potencia máxima de la parrilla. Por lo que se prescinde de tener que darle la vuelta varias veces a la comida.

El elemento de caldeo, **en el proceso de asar controlado por temperatura** , emite mayor o menor radiación infrarroja según el ajuste del selector de temperatura (50 - 90 %). ¡ Remueva bien la comida !



En la función de **Proceso intensivo de asar** , la parrilla funciona a máxima potencia. En esta posición, la parrilla de infrarrojo caldea permanentemente al 100 %.

¡Girar la comida!

### **Asar en la parrilla de forma económica**

**El asar a la parrilla de forma económica**, estando controlado por potencia, ofrece la ventaja de que sólo se calienta el cuerpo calefactor izquierdo de la parrilla. El parrillado económico es ideal si desea asar p. ej. sólo 1 chuleta.  
¡Remover la comida!

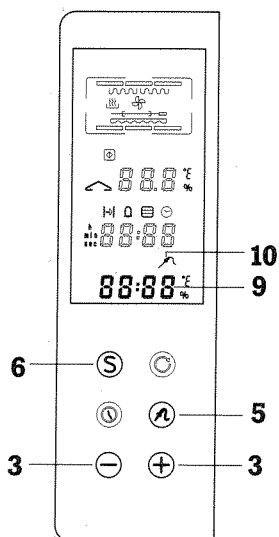
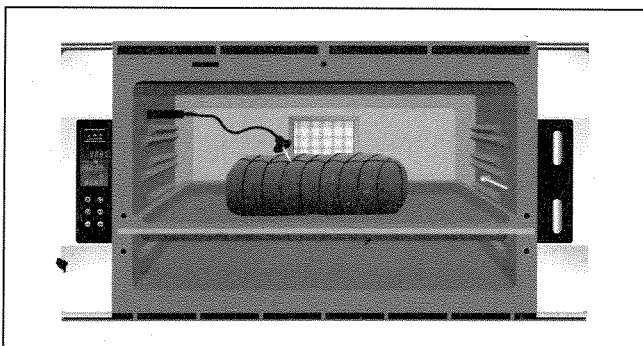
Gire el selector **1** a cualquier potencia deseada y coloque el selector **2** en la posición de „parrillado-económico“.

## 2.5 Sensor de temperatura



Con el sensor de temperatura, se puede medir la temperatura del interior de su comida con exactitud. La temperatura del interior puede seleccionarla individualmente (30°-99° C) y ajustar la temperatura del interior **9** en la indicación.

**Indicación:** Con una temperatura del interior por debajo de 30° C y por encima de 99° C parpadea la indicación de la temperatura del interior **9**.



Utilice en la preparación de la comida únicamente el sensor de temperatura suministrado para el horno. En un eventual reemplazo del mismo, puede solicitar un sensor de temperatura nuevo con el número de repuesto **3.4171.13**.

Introduzca la punta del sensor de temperatura en el centro de la comida. Inserte el conector del sensor de temperatura en la base de enchufe **21** correspondiente. Para ello deslizar la tapa de cubierta hacia un lado. La temperatura del interior (30-99° C) aparece en la indicación **9**.

### Entrada de la temperatura del interior:

- I. Presionar la tecla del sensor de temperatura **5**. El símbolo del sensor de temperatura **10** parpadea. En la indicación **9** aparece la temperatura del interior propuesta (60° C) o la temperatura del interior mayor.
- II. A través de la tecla MÁS o MENOS **3** ajustar la temperatura teórica del interior deseada (30-99° C).
- III. Presionar la tecla Start **6**.

Al alcanzar la temperatura ajustada, se desconecta el caldeo. El símbolo de sensor de temperatura **10** parpadea, sonando seguidamente una señal acústica.

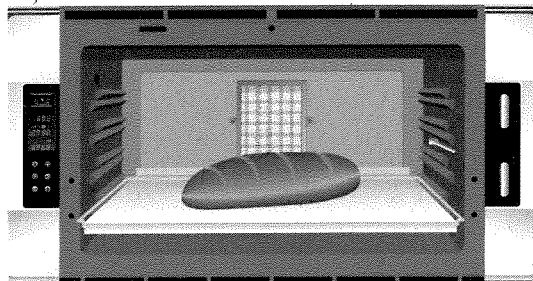
Accionando cualquier tecla (**3 - 7**) se inicia el proceso de caldeo de nuevo y la señal enmudece. Gire a continuación el selector de temperatura a 0° C, para terminar el proceso de caldeo.

### Tabla: Datos de temperatura


| Termómetro de temperaturas para carne |                   |
|---------------------------------------|-------------------|
| 80 - 85° C                            | Cerdo             |
| 40 - 50° C                            | Vaca (poco hecha) |
| 55 - 65° C                            | Vaca (normal)     |
| 65 - 75° C                            | Vaca (muy hecha)  |
| 70 - 80° C                            | Ternera           |
| 80 - 85° C                            | Aves              |
| 80 - 85° C                            | Caza              |
| 70 - 75° C                            | Cordero           |
| 90° C                                 | Pan               |

## 2.6 Piedra de cocción (accesorio)

Con esta piedra de cocción, obtiene mejores resultados de cocción en el horno, comparable con un macizo horno de piedra.



Inserte el cuerpo de caldeo en la base de enchufe **24** correspondiente, en la parte posterior de la pared del horno. Inserte la parrilla con la piedra de cocción en la primera posición de inserción (desde abajo) del horno.

Gire el selector "clase de servicio" **2** colocándolo en la función  y el selector "temperatura" **1** a la temperatura necesaria.

Utilice durante el proceso de introducción de la comida a cocer en el horno, el útil de madera adjunto.

### Limpieza

Quite la suciedad visible de la piedra del horno. Para su autolimpieza antes de su uso posterior, deberá girar la piedra del horno. Seguidamente, pueden retirarse los restos de masa, mediante un cepillo suave.

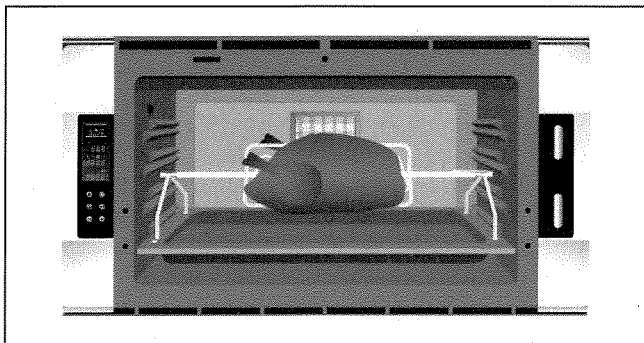
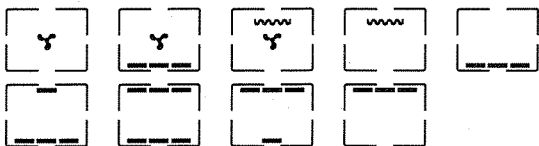
### Indicación:

A pesar del quemado pueden quedar manchas sobre la piedra de cocción. Estas sin embargo no influyen en el sabor de la comida cocinada en el horno.

**No** limpie la piedra del horno con agua y productos de limpieza.



## 2.7 Pincho giratorio (accesorio)



Puede usar la función de „pincho giratorio“ en todas las clases de servicio.

Inserte los ángulos de asiento adjuntos (izquierdo y derecho) en los taladros de la sartén de parrilla.

Insertar uniformemente la comida de parrilla en el pincho giratorio. Colocar el pincho giratorio sobre el marco de la parrilla e introducirlo en el horno.

Insertar y enganchar en el lado derecho del pincho giratorio en el elemento de cierre **25** dentro de la zona de cocción.

Conectar y desconectar el accionamiento del pincho giratorio a través de la tecla **7**.

### **Indicación:**

El sensor de temperatura no puede utilizarse en combinación con la función de pincho giratorio.

## 3. Tabla de cocción

### 3.1 Tabla de cocción y de asar

| Comidas                   | Aire caliente<br>(Temp. °C) | Calor superior e inferior<br>(Temp. °C) | Barra de introducción | Duración (aprox. h:min)               |        |
|---------------------------|-----------------------------|---|-----------------------|---------------------------------------|--------|
|                           |                             |   |                       | Recomendado<br>(temperat. del núcleo) | Propio |
| <b>Tartas / Bizcochos</b> |                             |   |                       |                                       |        |
| Brazo de gitana           | 180                         | 180-190                                 | 2. d.a.               | 00:19-00:20                           |        |
| Masa de bizcocho          | 165                         | 165-175                                 | 2. d.a.               | 00:30-00:35                           |        |
| Tarta de levadura         | 165                         | 165-175                                 | 2. d.a.               | 00:30                                 |        |
| Tarta de queso            | 165                         | 165-175                                 | 2. d.a.               | 01:20-01:35                           |        |
| Quesadilla                | 165                         | 165-175                                 | 2. d.a.               | 01:00-01:10                           |        |
| Pastas                    | 165                         |   | 1./2./3. d.a.         | 00:15-00:20                           |        |
|                           |                             | 165-175                                 | 2. d.a.               | 00:15-00:20                           |        |
| Pastel de molde           | 165                         | 165-175                                 | 1. d.a.               | 00:45-00:50                           |        |
| Tarta de frutas           | 165                         | 165-175                                 | 2. d.a.               | 00:45-00:50                           |        |
| Masa sin levadura         | 180                         | 180-190                                 | 2. d.a.               | 00:25-00:30                           |        |
| Tarta                     | 165                         | 165-175                                 | 2. d.a.               | 00:55-01:00                           |        |
| <b>Carne</b>              |                             |   |                       |                                       |        |
| Asado de cerdo (1,5 kg)   | 220/180*                    |   | 2. d.a.               | 01:30 (80°C)                          |        |
| Roastbeef ingles          | 275/200*                    |   | 2. d.a.               | 00:30-00:35 (40-50°C)                 |        |
| poco hecha                | 275/200*                    |   | 2. d.a.               | 00:45-00:50 (55-65°C)                 |        |
| muy hecha                 | 275/200*                    |   | 2. d.a.               | 01:00-01:10 (65-75°C)                 |        |
| Asado de ternera          | 175                         |   | 2. d.a.               | 01:10-01:20                           |        |
| Cordero                   | 220/180*                    |   | 2. d.a.               | 01:10 (75°C)                          |        |
| <b>Caza</b>               |                             |   |                       |                                       |        |
| Pierna de corzo           | 175-200                     |   | 2. d.a.               | 01:30-01:40 (80-85°C)                 |        |
| Jabalí                    | 175-200                     |   | 2. d.a.               | 01:30-01:40 (80-85°C)                 |        |
| <b>Ave</b>                |                             |   |                       |                                       |        |
| Pollo                     | 180                         |   | 2. d.a.               | 01:00 (90°C)                          |        |
| <b>Pescado</b>            |                             |   |                       |                                       |        |
| Filete de pescado         | 200-225                     |   | 2. d.a.               | 00:30-00:50                           |        |
| Pescado (1,5-2 kg)        | 200                         |   | 2. d.a.               | 00:30-00:50                           |        |

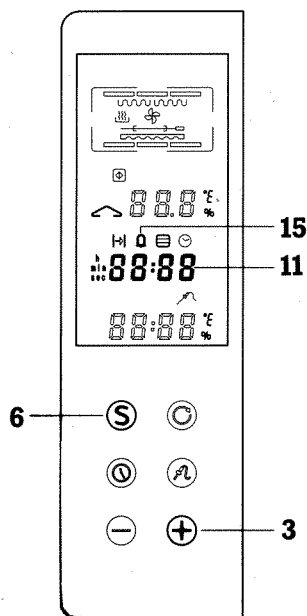
**Indicación:** Precaliente su horno siempre en el modo de servicio que posteriormente cocinar ó asar la comida.  
Al insertar la comida en el horno frío, la duración de cocción se prolonga 5-10 minutos.

Recomendamos que transcurridos unos 20 minutos, reduzcan la temperatura al valor que figura al lado!

## 4. Temporización corta

Con la temporización corta puede programarse un tiempo corto como p. ej. para la cocción de huevos.

El margen de ajuste queda comprendido entre 00:01 segundos y 23:50 horas.



Accionar la tecla MAS **3** para la temporización corta. El símbolo de temporización corta **15** parpadea. En la indicación de la hora **11** aparece el valor de entrada. Accionar la tecla Start **6**. Se ilumina el símbolo de temporización corta **15** en la indicación de la hora **11** aparece la temporización corta en transcurso.

La temporización corta se inicia incluso sin tecla Start **6**, si han transcurrido 5 segundos sin una nueva entrada de datos.

Si ha transcurrido la temporización corta, parpadea el símbolo de temporización corta **15** y suena una señal, hasta que se accione de nuevo cualquier tecla (**3-7**).

(Más información en el punto 5.1 generalidades).

# 5. Programación de la hora

## 5.1 Generalidades

Todos los valores de tiempo se introducen a través de las teclas **3-7** de la unidad de operación (ver capítulo 5.2 a 5.4). Los ajustes de la temporización del día viene descrita detalladamente en el capítulo 5.4. La guía de operación se efectúa mediante señales acústicas y ópticas:

- Tono corto agudo: Se realiza la selección.
- Tono corto grave: La entrada ha concluido.
- Secuencia del tono agudo: Es alcanzado el valor programado, se espera confirmación.
- Símbolo de indicación parpadeante: Se espera la entrada o la confirmación.
- Raya de unión en la indicación: No existe valor programado.

**BORRADO:** Mediante el accionamiento simultáneo de la tecla MAS o MENOS.

Los ajustes temporizados pueden visualizarse presionando la tecla **4** durante 10 segundos.

Si durante este tiempo se acciona la tecla MAS o MENOS **3** se modifica el tiempo conectado. Se cierra mediante la tecla Start **6** o con borrado.

La clase de servicio deseada puede ajustarse antes o después de la programación de la hora con los selectores **1 y 2**.

Transcurrida la programación del tiempo parpadean los símbolos correspondientes, en el proceso concluye el tiempo de cocción y de asar. Al confirmar con las teclas **3-7** queda liberada la clase de servicio ajustada.

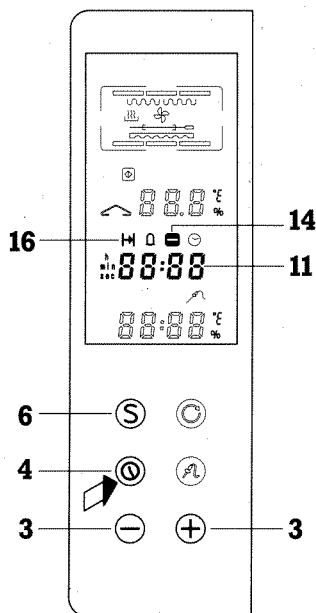
## 5.2 Tiempo de cocción y de asar

### – Duración - programación

- I. Accionar la tecla de selección de tiempo **4** una vez. El símbolo de duración **16** y el símbolo de tiempo de cocción **14** parpadean. La indicación de la hora **11** muestra las rayas de unión o los valores de tiempo actuales.
- II. Accione la tecla de MAS o MENOS **3** para el ajuste de la duración deseada.
- III. Accionar la tecla Start **6**. El símbolo **16** se apaga y el símbolo **14** se ilumina.
- IV. Transcurrida la duración ajustada, parpadea el símbolo **14** y simultáneamente suena una señal acústica, hasta que accione una tecla cualquiera (**3 - 7**).

### Indicación:

El proceso de cocción **no** se interrumpe durante esta programación.



### – Programación del tiempo de desactivación

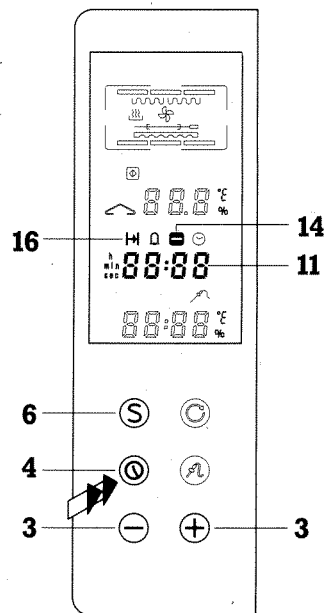
- I. Accionar la tecla de selección de la hora **4** dos veces. El símbolo de fin **16** y el símbolo de tiempo de cocción **14** parpadean. La indicación de la hora **11** muestra las rayas de unión o los valores de tiempo actuales.
- II. Accione la tecla de MAS o MENOS **3** para el ajuste de la duración deseada.
- III. Accionar la tecla Start **6**. El símbolo **16** se apaga y el símbolo **14** se ilumina.
- IV. Transcurrida la duración ajustada, parpadea el símbolo **14** y simultáneamente suena una señal acústica.

Accionando cualquier tecla (**3 - 7**) enmudece la señal y el proceso de caldeo se activa de nuevo. Gire a continuación el selector de temperatura a 0°C.

### – Programación del tiempo de duración y de desconexión

Posibilita arrancar y parar un proceso de cocción y de asar durante su ausencia.

Proceda tal como se ha descrito en el punto 5.2.



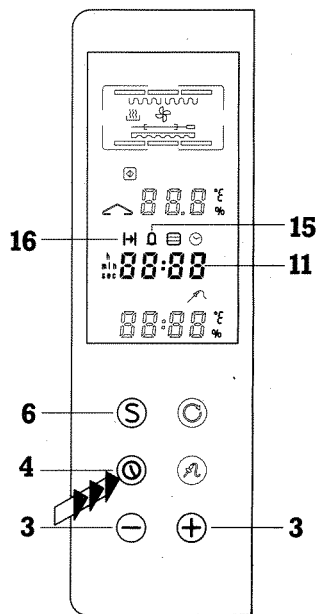
### 5.3 Programación tiempo de alarma

Accionar la tecla de selección de la hora **4** tres veces. El símbolo de fin **16** y el símbolo de tiempo de alarma **15** parpadean. La indicación de la hora **11** muestra las rayas de unión o los valores de tiempo actuales.

- I. Accione la tecla de MAS o MENOS **3** para el ajuste de la duración deseada.
- II. Accionar la tecla Start **6**. El símbolo **16** se apaga y el símbolo **15** se ilumina.
- V. Transcurrida la duración ajustada, parpadea el símbolo **15** y simultáneamente suena una señal acústica.

Accionando cualquier tecla (**3 - 7**) enmudece la señal.

Más información en el punto 5.1 generalidades)

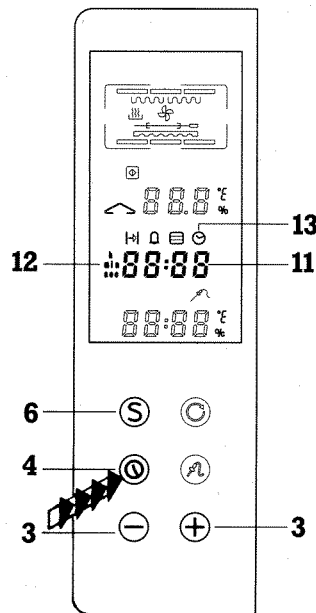


### 5.4 Temporización del día

- I. Accionar la tecla de selección de la hora - **4** cuatro veces. El símbolo **13** parpadea. La indicación de la hora **11** muestra la temporización diaria.
- II. Accione la tecla de MAS o MENOS **3** para el ajuste de la duración deseada.
- III. Accionar la tecla Start **6**. Los símbolos de unidad de tiempo **12** se iluminan.

#### Indicación:

Después de una nueva conexión o de un fallo prolongado de la red, aparece en la indicación de la hora **11** la temporización del día 8.00.

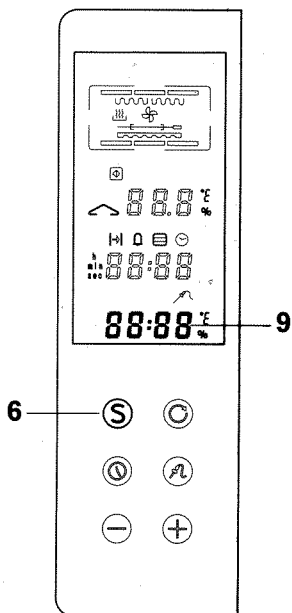


## 6. Funciones especiales

### 6.1 Indicación de la temperatura actual

Accionar la tecla Start **6**. En la indicación **9** se muestra durante un espacio corto de tiempo la temperatura de la zona de cocción. Con ello puede comprobar durante la fase de calentamiento los valores de temperatura ajustados y las temperaturas reales.

Durante el servicio permanente del horno, pueden existir condicionados por el sistema, oscilaciones de temperatura de hasta 5°C por encima o por debajo de la temperatura ajustada en el ámbito normal.



### 6.2 Protección-fallo de corriente

Con el horno conectado, el proceso de caldeo queda interrumpido al restablecerse el suministro de corriente. Se produce un aviso mediante las rayas de separación en la indicación de los valores teóricos **17** y una secuencia de tonos hasta que se coloque el selector de temperatura **1** en la posición de DESCONEXION.

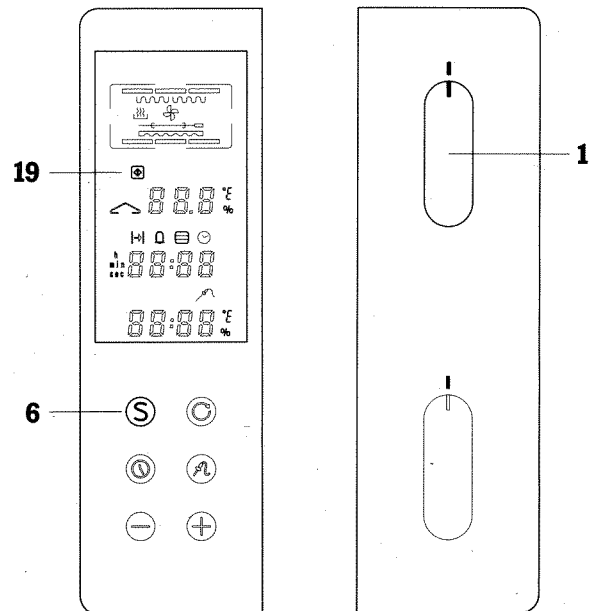
El horno deberá ser conectado de nuevo.

### 6.3 Protección - vacaciones

Todo proceso de cocción es interrumpido tras 12 horas de funcionamiento si no se aprecia ninguna operación. En caso de programación de tiempo esta función no está activa.

## 4 Protección - niños

protección - niños evita que se produzca una conexión no vigilada del horno.



### – Bloquear servicio de horno

- I. Mantener pulsada la tecla Start **6**.
- II. Desconectar con el selector temperatura **1** el horno.

El símbolo de protección para niños **19** parpadea. Seguidamente pueden maniobrase los selectores a voluntad sin que se pueda activar un proceso de caldeo.

### – Liberar el servicio de horno

- I. Mantener pulsada la tecla Start **6**.
- II. Conectar con el selector de temperatura **1** el horno.

Se apaga la protección para los niños **19**.



## 7. Cuidado y limpieza

- Este aparato no puede limpiarse con un instrumento de limpieza a vapor o mediante presión de agua. ¡ Peligro de cortocircuito !
- El horno se debe limpiar a mano con productos de limpieza de uso comercial.
- Limpie las piezas de accesorio, siempre que sea posible, únicamente con agua caliente.
- Limpiar las piezas de operación, superficies de cristal (puerta del horno) y elementos de utilización con una esponja y solución suave de jabón, seguidamente pasar un paño suave y seco. No utilice para este proceso, productos de fregar o de pulimento para la limpieza. Recomendamos que limpie el frontal de acero fino con productos de limpieza para acero fino de uso comercial.
- Recomendamos, limpiar el cuadro indicador de la indicación electrónica usando únicamente agua caliente o bien solución jabonosa suave con un paño suave.
- Los restos de grasa se deberán limpiar de la zona de cocción.
- El filtro antigrasa **23** antepuesto al ventilador de aire caliente, deberá limpiarse después de cada utilización del horno (proceso de asar). Deslice el filtro antigrasa hacia arriba y extraiga el mismo. Limpie el filtro antigrasa en solución jabonosa caliente. Si va a limpiar el filtro antigrasa en el lavavajillas, colóquelo perpendicularmente en la cesta de la vajilla con el fin de evitar que queden adheridos restos de comida. Cuelgue de nuevo el filtro antigrasa tras su limpieza en la pared posterior.
- Quite la suciedad más gruesa de la piedra del horno. Para su autolimpieza, antes de su uso posterior, deberá girar la piedra del horno. Seguidamente, pueden retirarse los restos de masa, mediante un cepillo suave. No limpiar la piedra del horno con agua (ver capítulo 2.6 Limpieza piedra del horno).

## 8. Instrucciones de servicio

Si falla el alumbrado del horno, deberá cambiar la lámpara. Este sencillo cambio puede efectuarlo Usted mismo. Las lámparas de repuesto (número de artículo, ver página pedido de piezas de repuesto) puede adquirirlas en su servicio técnico Gaggenau o en el comercio especializado. Le recomendamos que utilicen únicamente este tipo de lámparas.

Antes de sustituir el alumbrado del horno, deberá dejar el horno sin tensión.

### Cambio de lámparas 22:

Quite los dos tornillos usando un destornillador de estrella. Extraiga el marco y la ventana hacia abajo. La lámpara puede extraerla inclinada hacia abajo cuando presione con la misma sobre el resorte del zócalo. El montaje se realiza en orden inverso.

## 9. Datos técnicos

### Potencia de caldeo:

|   |        |
|---|--------|
| Parrilla de infrarrojo .....            | 3700 W |
| Cuerpo de caldeo de aire caliente ..... | 1500 W |
| Calor superior .....                    | 1300 W |
| Calor inferior .....                    | 1600 W |
| Piedra de cocción .....                 | 3200 W |
| Circuito de potencia máx. ....          | 4400 W |

### Medidas (A x A x F):

|                |                    |
|----------------|--------------------|
| Exterior ..... | 890 x 480 x 570 mm |
| Interior ..... | 620 x 350 x 400 mm |

### Pedidos de piezas de repuesto:

Las piezas de repuesto siguientes, pueden adquirirse con los números indicados:

|   |                  |
|---|------------------|
| Bandeja del horno .....                                 | <b>2.4236.34</b> |
| Cubeta de cocción .....                                 | <b>2.4336.35</b> |
| Parrilla con abertura .....                             | <b>3.4238.02</b> |
| Parrilla sin abertura .....                             | <b>3.4238.56</b> |
| Sartén de parrilla .....                                | <b>2.4263.41</b> |
| Sensor de temperatura .....                             | <b>3.4171.13</b> |
| Pincho giratorio <b>DS 070-062</b> (accesorio)          |                  |
| Pincho cocción <b>PS 070-001</b> para 230 V (accesorio) |                  |
| Pincho cocción <b>PS 070-002</b> para 400 V (accesorio) |                  |
| Filtro antigrasa .....                                  | <b>2.4204.79</b> |
| Lámpara .....   | <b>3.4336.18</b> |

# GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH  
P.O. BOX 10 02 50 · D-80076 MÜNCHEN  
☎ (089) 45 90-01  
FAX (089) 45 90-23 47

# GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH  
P.O. BOX 12 60 · D-76568 GAGGENAU, GERMANY  
☎ (0 72 25) 9 67-0 · FAX (0 72 25) 9 67-190  
☎ (0 18 01) 11 22 11 (KUNDENDIENST) · ☎ (0 18 01) 33 53 04 (ERSATZTEILE)  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)