

Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Operating Instructions
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso
Instrucciones de servicio

EB 944/945

EB 984/985

Elektro-Einbaubackofen mit pyrolytischer Reinigung
Four électrique encastrable à nettoyage par pyrolyse
Built-in electric oven with pyrolytic cleaning
Elektrische inbouwoven met pyrolytische reiniging
Forno elettrico da incasso con pulizia a pirolisi
Horno eléctrico empotrable con limpieza pirolítica

GAGGENAU

Seite ausklappbar

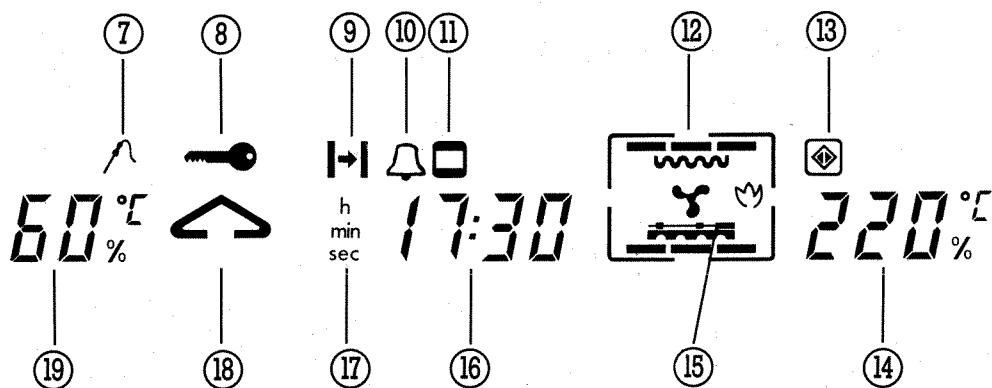
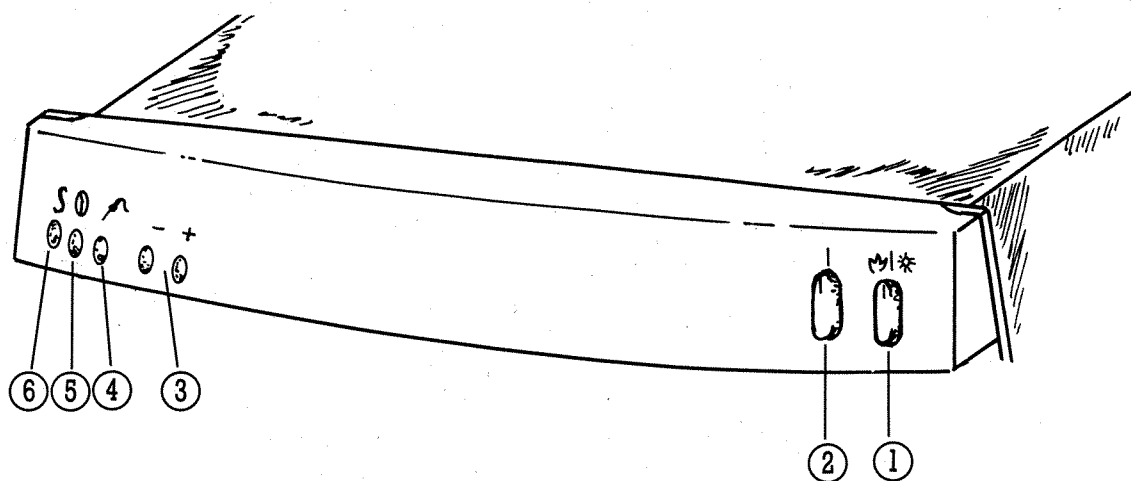
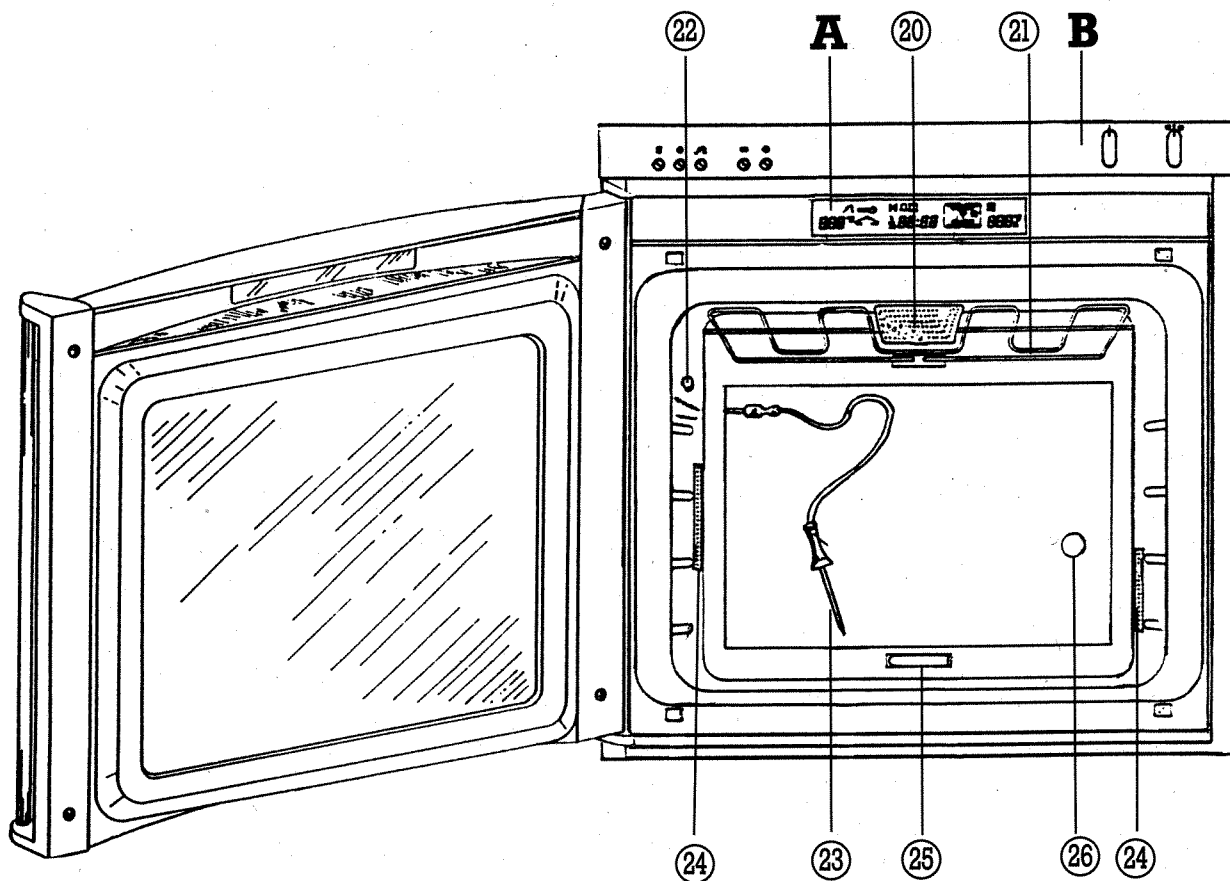
Page rabattable

This page can be folded out

Uitklapbare bladzijde

Pagina apribile

Página desplegable



D

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Gaggenau-Backofens. Wir begrüßen Sie im Kreis exklusiver Köche / Köchinnen und sind sicher, daß Sie mit Ihrem neuen Gaggenau-Backofen in Zukunft noch mehr Freude beim Backen, Braten und Kochen haben werden.

F

Nous vous félicitons de l'achat de votre four Gaggenau. Nous vous souhaitons la bienvenue au sein du groupe de cuisiniers/cuisinières raffinés et sommes certains que vous aurez à l'avenir encore plus de plaisir à faire de la cuisine et de la pâtisserie avec votre four Gaggenau.

GB

Congratulations on the purchase of your Gaggenau oven. We welcome you to the circle of exclusive cooks and are sure that you will enjoy baking, roasting and cooking with your new Gaggenau oven even more in the future.

NL

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw Gaggenau-oven. Wij heten u van harte welkom in de kring van exclusieve koks/kokkinen en zijn er zeker van dat u met uw nieuwe Gaggenau-oven voortaan nog meer plezier zult beleven aan het bakken, braden en koken.

I

Ci congratuliamo con Lei per l'acquisto del forno Gaggenau e le auguriamo il benvenuto nella cerchia dei cuochi/cuoche raffinati. Siamo certi, che grazie al forno Gaggenau, preparare dolci, arrosti ed altri cibi sarà ancora più piacevole.

E

Le felicitamos por la compra de su nuevo horno Gaggenau. Le damos la bienvenida en el círculo de cocineras y cocineros exclusivos y estamos seguros de que su nuevo horno Gaggenau le proporcionará en el futuro grandes satisfacciones en la elaboración de sus platos preferidos.

D

B - Bedienung

- ① Wahlschalter Temperatur/Leistung
- ② Wahlschalter Betriebsart
- ③ Taste PLUS/MINUS
- ④ Taste Temperaturspieß/Drehspieß
- ⑤ Taste Zeitwahl
- ⑥ Taste Start/Status

A - Anzeige

- ⑦ Symbol „Temperaturspieß“
- ⑧ Symbol „Türverriegelung“
- ⑨ Symbol „Dauer“
- ⑩ Symbol „Kurz-/Alarmzeit“
- ⑪ Symbol „Garzeit“
- ⑫ Symbol „Betriebsart“
- ⑬ Symbol „Kindersicherung“

- ⑭ eingestellte Temperatur/Leistung (°C/%)
- ⑮ Symbol „Drehspieß“
- ⑯ Zeitanzeige
- ⑰ Symbol „Zeiteinheit“
- ⑱ Symbol „Aufheizen“
- ⑲ aktueller Temperaturwert

Ausstattung

- ⑳ Backofenbeleuchtung (oben)
- ㉑ Grill-/Oberhitzeheizkörper
- ㉒ Temperaturspießsteckdose
- ㉓ Temperaturspieß
- ㉔ Flutlicht (seitlich)
- ㉕ Backsteinsteckdose
- ㉖ Drehspießantrieb

F

B - Fonctions

- ① Commutateur sélecteur température/puissance
- ② Commutateur sélecteur mode de fonctionnement
- ③ Touche PLUS/MINUS
- ④ Touche sonde thermique/tournebroche
- ⑤ Touche durée/temps
- ⑥ Touche Marche/Etat

A - Affichage

- ⑦ Symbole „Sonde thermique“
- ⑧ Symbole „Verrouillage de la porte“
- ⑨ Symbole „Durée“
- ⑩ Symbole „Minuterie/Heure d'avertissement“
- ⑪ Symbole „Durée de cuisson“
- ⑫ Symbole „Mode de fonctionnement“
- ⑬ Symbole „Verrouillage protège-enfants“

- ⑭ Température/puissance réglées (°C/%)
- ⑮ Symbole „tournebroche“
- ⑯ Indication du temps
- ⑰ Symbole „Unité de temps“
- ⑱ Symbole „Mise en température“
- ⑲ Température actuelle

Equipement

- ⑳ Eclairage du four (voûte)
- ㉑ Résistance grill/voûte
- ㉒ Prise de courant pour la sonde thermique
- ㉓ Tournebroche
- ㉔ Eclairage d'ambiance (latéral)
- ㉕ Prise de courant pour la pierre réfractaire
- ㉖ Commande du tournebroche

GB

B - Operation

- ① Temperature/Power selector switch
- ② Operating mode selector switch
- ③ PLUS/MINUS button
- ④ Temperature probe/Rotisserie button
- ⑤ Time selection button
- ⑥ Start/Status button

A - Display

- ⑦ „Temperature probe“ symbol
- ⑧ „Door lock“ symbol
- ⑨ „Duration“ symbol
- ⑩ „Quick/Alarm timer“ symbol
- ⑪ „Cooking time“ symbol
- ⑫ „Operating mode“ symbol
- ⑬ „Child safety“ symbol

- ⑭ Set temperature/power (°C/%)
- ⑮ „Rotisserie“ symbol
- ⑯ Time display
- ⑰ „Time unit“ symbol
- ⑱ „Preheating“ symbol
- ⑲ Current temperature

Features

- ⑳ Oven light (top)
- ㉑ Grill/top heat element
- ㉒ Temperature probe socket
- ㉓ Temperature probe
- ㉔ Floodlight (side)
- ㉕ „Baking stone“ socket
- ㉖ Rotisserie motor

NL

B - Bediening

- ① Keuzeschakelaar temperatuur/vermogen
- ② Keuzeschakelaar werkwijze
- ③ Toets PLUS/MINUS
- ④ Toets temperatuurpen/draaipen
- ⑤ Toets tijdkeuze
- ⑥ Toets start/status

A - Aanwijseenheid

- ⑦ Symbool „temperatuurpen“
- ⑧ Symbool „de deurvergrendeling“
- ⑨ Symbool „deur“
- ⑩ Symbool „kortstondig/alarmtijd“
- ⑪ Symbool „gaartijd“
- ⑫ Symbool „werkwijze“
- ⑬ Symbool „kinderbeveiliging“

- ⑭ Ingestelde temperatuur/vermogen (°C/%)
- ⑮ Symbool „draaipen“
- ⑯ Tijdweergave
- ⑰ Symbool „tijdseenheid“
- ⑱ Symbool „verwarmen“
- ⑲ Actuele temperatuurwaarde

Uitrusting

- ⑳ Ovenverlichting (boven)
- ㉑ Grill-/bovenhitteverwarmingselement
- ㉒ Temperatuurpen-contactdoos
- ㉓ Temperatuurpen
- ㉔ Kunstlicht (zijkant)
- ㉕ Baksteen-contactdoos
- ㉖ Draaipenaandrijving

I

B - Uso

- ① Selettore temperatura/potenza
- ② Selettore programma
- ③ Tasto PIU'/MENO
- ④ Tasto sensore termoregolatore/spiedo con girarrosto
- ⑤ Tasto selezione tempo
- ⑥ Tasto start/stato

A - Indicazioni

- ⑦ Simbolo „sensore termoregolatore“
- ⑧ Simbolo „bloccaggio sportello“
- ⑨ Simbolo „durata“
- ⑩ Simbolo „contaminuti/allarme“
- ⑪ Simbolo „tempo di cottura“
- ⑫ Simbolo „programma“
- ⑬ Simbolo „sicura per bambini“

- ⑭ Temperatura/potenza impostata (°C/%)
- ⑮ Simbolo „spiedo con girarrosto“
- ⑯ Ora
- ⑰ Simbolo „unità di tempo“
- ⑱ Simbolo „riscaldamento“
- ⑲ Temperatura momentanea

Equipaggiamento

- ⑳ Illuminazione forno (in alto)
- ㉑ Grill/riscaldamento superiore
- ㉒ Presa per sensore termoregolatore
- ㉓ Sensore termoregolatore
- ㉔ Luce alogena (laterale)
- ㉕ Presa per elemento gratin
- ㉖ Girarrosto

E

B - Mandos

- ① Selector de temperatura/potencia
- ② Selector de funciones
- ③ Tecla de MAS/MENOS
- ④ Tecla de sonda de temperatura/asador giratorio
- ⑤ Tecla de selección de tiempo
- ⑥ Tecla de arranque/estado

A - Indicaciones

- ⑦ Símbolo „Sonda de temperatura“
- ⑧ Símbolo „Bloqueo de la puerta“
- ⑨ Símbolo „Duración“
- ⑩ Símbolo „Tiempo corto/alarma“
- ⑪ Símbolo „Tiempo de cocción“
- ⑫ Símbolo „Función“
- ⑬ Símbolo „Seguro de niños“

- ⑭ Temperatura/potencia regulada (°C/%)
- ⑮ Símbolo „Asador giratorio“
- ⑯ Indicación de tiempo
- ⑰ Símbolo „Unidad de tiempo“
- ⑱ Símbolo „Calentamiento“
- ⑲ Valor de temperatura momentáneo

Equipo

- ⑳ Alumbrado del horno (superior)
- ㉑ Elemento térmico de parrilla/caldeo superior
- ㉒ Caja de enchufe de la sonda de temperatura
- ㉓ Sonda de temperatura
- ㉔ Alumbrado (lateral)
- ㉕ Caja de enchufe de la piedra de asar
- ㉖ Motor del asador giratorio

D Inhalt

	Seite		Seite
1. Eigenschaften	8-9	6.3 Alarmzeit	42-43
2. Betriebsarten		6.4 Tageszeit	42-43
2.1 Übersicht	10-11	7. Selbstreinigung (Pyrolyse)	44-47
2.2 Heißluftbetrieb	12-17	8. Sonderfunktionen	
2.3 Ober- und Unterhitze	18-19	8.1 Anzeige der aktuellen	
2.4 Grillbetrieb	20-21	Temperatur	48-49
2.5 Backsteinbetrieb	22-23	8.2 Stromausfallsicherung	48-49
2.6 Drehspieß	24-25	8.3 Urlaubs-Sicherung	48-49
3. Gartabelle	26	8.4 Kindersicherung	50-51
4. Temperaturspieß	32-35	9. Reinigung und Pflege	52-53
5. Kurzzeit	36-37	10. Demontage der Frontscheibe	54-55
6. Zeitprogrammierung		11. Servicehinweise	56-57
6.1 Allgemeines	38-39	12. Technische Daten	58-59
6.2 Back- und Garzeit	40-41	13. Tips und Tricks	60-62

F Sommaire

	Page		Page
1. Propriétés	8-9	6.3 Heure d'avertissement	42-43
2. Modes de fonctionnement		6.4 Heure	42-43
2.1 Tableau	10-11	7. Autonettoyage (pyrolyse)	44-47
2.2 Mode chaleur tournante	12-17	8. Fonctions spéciales	
2.3 Chaleur pleine voûte et pleine		8.1 Affichage de la température	
sole (chauffage conventionnel) ..	18-19	actuelle	48-49
2.4 Mode grill	20-21	8.2 Protection en cas de panne de	
2.5 Mode pierre de sole réfractaire ..	22-23	courant	48-49
2.6 Tournebrotte	24-25	8.3 Protection pendant les vacances ..	48-49
3. Tableau de cuisson	27	8.4 Verrouillage protège-enfants ...	50-51
4. Sonde thermique	32-35	9. Nettoyage et entretien	52-53
5. Minuterie	36-37	10. Démontage de la paroi vitrée du four	54-55
6. Programmation de la durée et		11. Instructions pour le service	
de l'heure		après-vente	56-57
6.1 Généralités	38-39	12. Caractéristiques techniques	58-59
6.2 Durée de cuisson au four et		13. Trucs et astuces	63-65
de cuisson	40-41		

GB Contents

	Page		Page
1. Features	8-9	6.3 Alarm time	42-43
2. Operating modes		6.4 Time of day	42-43
2.1 Overview	10-11	7. Self-cleaning (pyrolysis)	44-47
2.2 Hot-air operation	12-17	8. Special functions	
2.3 Top and bottom heat	18-19	8.1 Current temperature	
2.4 Grill operation	20-21	display	48-49
2.5 Baking stone operation	22-23	8.2 Power failure safety feature	48-49
2.6 Rotisserie	24-25	8.3 Long-term safety feature	48-49
3. Cooking table	28	8.4 Child safety feature	50-51
4. Temperature probe	32-35	9. Cleaning and care	52-53
5. Quick timer	36-37	10. Disassembly of the front window	54-55
6. Programming the time		11. Servicing tips	56-57
6.1 General	38-39	12. Technical data	58-59
6.2 Baking and cooking time	40-41	13. Tips and Tricks	66-68

NL Inhoud

	Bladzijde		Bladzijde
1. Eigenschappen	8-9	6.3 Alarmtijd	42-43
2. Werkwijzen		6.4 Kloktijd	42-43
2.1 Overzicht	10-11	7. Zelfreiniging (pyrolyse)	44-47
2.2 Hetelucht-toepassing	12-17	8. Speciale functies	
2.3 Boven- en onderhitte	18-19	8.1 Weergave van de actuele temperatuur	48-49
2.4 Grilltoepassing	20-21	8.2 Stroomuitvalbeveiliging	48-49
2.5 Baksteen-toepassing	22-23	8.3 Vakantiebeveiliging	48-49
2.6 Draaipen	24-25	8.4 Kinderbeveiliging	50-51
3. Gaartabel	29	9. Reiniging en onderhoud	52-53
4. Temperatuurpen	32-35	10. Het demonteren van de ovenruit	54-55
5. Kortstondig	36-37	11. Service-instructies	56-57
6. Tijdprogrammering		12. Technische specificaties	58-59
6.1 Algemeen	38-39	13. Handige tips	69-71
6.2 Bak- en gaartijd	40-41		

I Indice

	Pagina		Pagina
1. Caratteristiche	8-9	6.3 Ora dell'allarme	42-43
2. Programmi		6.4 Ora	42-43
2.1 Riassunto	10-11	7. Autopulizia (pirolisi)	44-47
2.2 Funzionamento ad aria calda	12-17	8. Funzioni speciali	
2.3 Calore superiore e inferiore	18-19	8.1 Indicazione della temperatura momentanea	48-49
2.4 Cottura alla griglia	20-21	8.2 Protezione in caso di mancanza di corrente	48-49
2.5 Cottura con elemento gratin	22-23	8.3 Protezione per vacanze	48-49
2.6 Cottura allo spiedo	24-25	8.4 Sicura per bambini	50-51
3. Tabella dei tempi di cottura	30	9. Pulizia e manutenzione	52-53
4. Sensore termoregolatore	32-35	10. Smontaggio del vetro esterno	54-55
5. Contaminuti	36-37	11. Avvertenze per il Servizio Assistenza	56-57
6. Programmazione tempi		12. Dati tecnici	58-59
6.1 Generalità	38-39	13. Consigli e suggerimenti utili	72-74
6.2 Tempo per gratinatura e cottura	40-41		

E Índice

	Página		Página
1. Características	8-9	6.3 Alarma	42-43
2. Funciones		6.4 Hora	42-43
2.1 Plano general	10-11	7. Autolimpieza (pirólisis)	44-47
2.2 Aire caliente	12-17	8. Funciones especiales	
2.3 Calor superior e inferior	18-19	8.1 Indicación de la temperatura momentánea	48-49
2.4 Uso de la parrilla	20-21	8.2 Seguro contra corte de corriente	48-49
2.5 Piedra de asar	22-23	8.3 Seguro de vacaciones	48-49
2.6 Asador giratorio	24-25	8.4 Seguro de niños	50-51
3. Tabla de temperaturas	31	9. Limpieza y cuidados	52-53
4. Sonda de temperaturas	32-35	10. Desmontaje del cristal frontal	54-55
5. Tiempo corto	36-37	11. Instrucciones de mantenimiento	56-57
6. Programación del tiempo		12. Datos técnicos	58-59
6.1 Generalidades	38-39	13. Consejos y trucos	75-77
6.2 Tiempo de cocción	40-41		

D**Wichtige Hinweise**

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

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

Bewahren Sie in Ihrem Backofen keine brennbaren Gegenstände auf und lassen Sie beim Betrieb nur die jeweils benötigten Gegenstände im Garraum.

Achten Sie darauf, daß der Garraumboden bei Betrieb nicht bedeckt ist.

Heizen Sie bitte immer den Backofen in der Betriebsart vor, in der Sie anschließend das Gargut backen oder braten möchten!

Obstsäuren wie z. B. von Zitronen, Pflaumen etc. sollten nach jedem Backvorgang entfernt wer-

den, damit die Säuren am Backofenemail keine Flecken verursachen können.

Insbesondere beim Grillen mit offener Türe und beim Reinigungsprozeß „Pyrolyse“ entstehen hohe Temperaturen, die Türe und Rahmen erwärmen. Wir bitten um entsprechende Vorsicht, Kinder bitte fernhalten!

Bei den Einbaumöbeln müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100° C) verarbeitet sein. Sind Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, so kann sich der Belag verformen.

Der Benutzer ist für den fachgerechten Gebrauch und den einwandfreien Zustand des Gerätes verantwortlich. Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, werden keine Garantieleistungen gewährt.

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

Technische Änderungen vorbehalten.

F**Informations importantes**

Lire attentivement la notice avant de mettre le four en marche pour la première fois.

Retirer tous les accessoires amovibles du four avant de l'utiliser pour la première fois. Faire ensuite marcher le four pendant une heure à 300° C pour supprimer les mauvaises odeurs pouvant se dégager.

Ne conserver dans le four aucun objet inflammable et ne laisser dans le four en marche que les objets indispensables.

Veiller à ce que la sole du four en marche ne soit pas recouverte.

Après chaque cuisson, il convient d'éliminer les acides de fruit (citrons, prunes, etc.) qui pourraient laisser des taches sur l'émail du four.

Il règne des températures élevées notamment lors de l'utilisation du four comme gril avec

porte ouverte et pendant la pyrolyse; la porte et le cadre s'échauffent. Faire preuve de prudence en conséquence et tenir les enfants éloignés!

Les placages et habillages en matière synthétique des éléments de cuisine doivent être posés avec des colles résistant à la chaleur (100° C).

Si la résistance thermique des habillages ou colles est insuffisante, les revêtements peuvent se déformer.

L'utilisateur est responsable de l'utilisation correcte et du parfait état du four. Toute prestation de garantie est exclue en cas d'endommagements dus à la non-observation de la présente notice.

Il est interdit de mettre le four en marche s'il est endommagé.

Sous réserve de modifications techniques.

GB**Important notes**

Read the instructions carefully before using your oven for the first time.

Before using your oven for the first time, take out all removable parts. Run the oven for one hour at 300° C in order to kill any „new smell“ of the oven.

Do not store any flammable objects in your oven and leave only the necessary objects inside during operation.

Ensure that the oven bottom is not covered during operation.

Fruit acids such as the juice of lemons or plums etc. should be removed after every baking operation, thus making sure that they will not cause spots on the oven's enamel.

High temperatures are generated in the oven, particularly during grilling with an open door and pyrolysis; the door and frame become hot. Please use appropriate caution and keep children away!

Veneers and plastic coverings of flush-type appliances must be processed with heat-resistant adhesive (100° C).

The finish may be deformed if use has been made of plastic coverings or adhesives that are not adequately resistant to heat.

The user is responsible for the correct use and perfect condition of the appliance. Damage caused by disregard of these instructions is not covered by the guarantee.

If the appliance is damaged, do not use it.

Subject to technical changes without notice.

NL**Belangrijke instructies**

Lees de aanwijzing aandachtig door voordat u uw apparaat voor het eerst in bedrijf stelt.

Voordat u uw nieuwe oven voor het eerst gebruikt, dient u alle uitneembare delen te verwijderen. Verhit de oven vervolgens een uur lang op 300°C om eventuele nieuwigheidsgeurtjes te verhelpen.

Bewaar in uw oven geen brandbare voorwerpen en laat bij toepassing uitsluitend die dingen achter in uw oven die u werkelijk nodig hebt.

Let erop dat de bodem van de gaaruimte in bedrijf niet bedekt is.

Fruitzuren (van citroenen, pruimen, etc.) dient u na het bakken te verwijderen om te voorkomen dat op het email vlekken ontstaan.

Vooral bij het barbecuen met open deur en pyrolyse ontstaan hoge temperaturen, waardoor deur en frame worden verhit. Wees daarom voorzichtig en houd kinderen op afstand!

Het fineer en de kunststoflagen van de inbouwmeubels moeten met hittebestendige lijm (100°C) zijn verwerkt.

Zijn de kunststoflagen of de lijm niet voldoende temperatuurbestendig kan vervorming optreden.

De gebruiker is verantwoordelijk voor een vakkundig gebruik en een vlekkeloze toestand van het apparaat. Voor eventuele schade die door het niet naleven van deze aanwijzing ontstaat, wordt geen garantie geboden.

Indien het apparaat beschadigd is, mag u het niet in bedrijf stellen.

Technische wijzigingen voorbehouden.

I**Importanti avvertenze**

Prima di usare per la prima volta l'apparecchio, consigliamo di leggere attentamente le presenti istruzioni.

Per prima cosa, togliere tutte le parti amovibili. Quindi far funzionare il forno per un'ora a 300°C in modo da eliminare gli odori caratteristici degli apparecchi nuovi.

Mai conservare oggetti infiammabili nel forno e lasciarvi solo quelli occorrenti per il tipo di cottura previsto.

Osservare, che durante la cottura il fondo del forno non sia coperto.

Dopo la cottura eliminare ogni tipo di acido di frutta, ad es. di limoni, prugne, ecc. per evitare che questi provochino macchie sullo smalto del forno.

Specialmente cucinando alla griglia con sportello aperto e durante la pirolisi si raggiungono temperature elevate che riscaldano lo sportello e la cornice. Si raccomanda di usare le dovute cautele. Mantenere lontani i bambini!

I pannelli ed i rivestimenti in plastica degli elementi componibili devono essere trattati con collanti resistenti alle alte temperature (100°C).

Nel caso che i rivestimenti in materiale plastico o i collanti non siano abbastanza resistenti alle temperature, il rivestimento può deformarsi.

L'utilizzatore è responsabile del corretto uso e delle perfette condizioni dell'apparecchio. Eventuali danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni, esulano dalla garanzia.

Non è consentito mettere in funzione l'apparecchio quando è difettoso.

Con riserva di modifiche tecniche.

E**Advertencias importantes**

Lea Ud. atentamente estas instrucciones antes de la primera puesta en servicio del aparato.

Antes de usar su nuevo horno por primera vez retire Ud. del interior todas las piezas que se pueden sacar.

A continuación ponga Ud. el horno en funcionamiento a 300°C durante una hora, para eliminar posibles olores, propios de aparatos nuevos.

No guarde Ud. en el horno ningún objeto inflamable y deje Ud. en el interior del horno sólo los objetos necesarios durante el funcionamiento de éste.

Tenga cuidado de que el suelo del horno no esté cubierto durante el funcionamiento.

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

Sobre todo al usar la parrilla con la puerta abierta y durante la pirolisis se producen temperaturas muy elevadas, que calientan la puerta y el marco del horno. Rogamos tener cuidado de que no se acerquen los niños!

En caso de muebles empotrados, deberán utilizarse con los enchapados y revestimientos de plástico adhesivos termoresistentes (100°C).

Si los revestimientos de plástico o adhesivos no son suficientemente resistentes al calor, los revestimientos podrán deformarse.

El usuario es responsable del correcto uso y del estado del aparato. No asumimos ninguna responsabilidad por eventuales daños debidos al incumplimiento de estas instrucciones.

Si el aparato tiene algún defecto no debe Ud. ponerlo en funcionamiento.

Salvo modificaciones técnicas.

D

1. Eigenschaften

Der Gaggenau-Einbaubackofen hat eine Reihe besonderer Eigenschaften:

Heißluft, Ober- und Unterhitze, Grill sowie sinnvolle Kombinationsmöglichkeiten. Als Besonderheit können Ober- und Unterhitze wahlweise mit 1/3 der Leistung betrieben werden.

Ihr Einbaubackofen verfügt weiterhin über:

- Exakte Temperatureinstellung 50 - 300°C
- Grilleistung fein einstellbar 50 - 100 %
- Elektronische Genauregelung der Temperatur
- Pyrolyse-Selbstreinigung
- Halogenbeleuchtung oben, Halogenflutlicht seitlich
- Backwrasenbeseitigung und Geruchstilgung durch Katalysatoren
- Grillbetrieb auch bei offener Türe
- Drehspieß schaltbar bei jeder Beheizung

- Anzeige der aktuellen Garraumtemperatur (Thermotest)
- Temperaturspieß
- Komfort-Kühlsystem
- Integrierte Powerschaltung in allen Betriebsarten während der Aufheizphase
- Clean-Email bei Backmuffel und Backblechen
- Zusätzliche Sicherheitsfunktionen:
 - Kindersicherung
 - Urlaubs-Sicherung
 - Stromausfall-Sicherung

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 an- und abschalten.

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

F

1. Propriétés

Le four encastrable Gaggenau jouit d'un certain nombre de propriétés:

chaleur tournante, chaleur pleine voûte et pleine sole, grill et possibilités de combinaison judicieuse. Il offre en outre la particularité de permettre en option le chauffage d'un tiers de la voûte et d'un tiers de la sole.

Le four encastrable dispose en outre des fonctions ci-dessous:

- Réglage précis de la température entre 50°C et 300°C
- Réglage progressif de la puissance du grill entre 50 % et 100 %
- Régulation électronique exacte de la température
- Autonettoyage par pyrolyse
- Eclairage halogène de la voûte et éclairage halogène d'ambiance sur les côtés
- Suppression des vapeurs et buées de cuisson et suppression des odeurs par catalyseur
- Fonctionnement du grill également avec la porte ouverte

- Possibilité de mettre le tournebroche en marche indépendamment du mode de chauffage
- Affichage de la température actuelle à l'intérieur du four
- Sonde thermique
- Système de refroidissement confortable
- Commande coup-de-feu intégrée pour tous les modes de fonctionnement pendant la phase de mise en température
- Email autonettoyant sur le moufle et les tôles du four
- Fonctions supplémentaires de sécurité:
 - système de protection pour les enfants
 - protection pour les vacances
 - protection en cas de panne de courant

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.

GB

1. Features

The built-in Gaggenau oven has a series of special features:

Hot air, top and bottom heat, a grill and useful combination possibilities. As an additional feature, the top and bottom heat can optionally be run at 1/3 of the power.

In addition, your oven has:

- Exact temperature setting, 50 - 300°C
- Finely adjustable grill power, 50 - 100 %
- Exact, electronic temperature control
- Pyrolytic self-cleaning
- Halogen light at the top
- Halogen floodlight at the side
- A catalytic converter which absorbs baking and other odours
- Grill operation even with door open

- Rotisserie which can be switched on with every type of heating
- Display of the current temperature in the oven compartment
- Temperature probe
- Comfort cooling system
- Integrated power circuit in all operating modes during the preheating phase
- Clean enamel interior and trays
- Additional safety functions:
 - Child safety feature
 - Long-term safety feature
 - Power failure safety feature

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.

NL

1. Eigenschappen

De Gaggenau-inbouwoven beschikt over een reeks bijzondere eigenschappen:

hetelucht, boven- en onderhitte, barbecue alsmede zinvolle combinatiemogelijkheden. Als bijzonderheden kunnen boven- en onderhitte naar keuze met $\frac{1}{3}$ van het vermogen worden toegepast.

Uw inbouwoven beschikt verder over:

- exacte temperatuurstelling 50 - 300° C
- grillvermogen zeer nauwkeurig instelbaar 50 - 100 %
- elektronische precisie-regeling van de temperatuur
- pyrolyse-zelfreiniging
- halogeenverlichting boven, halogeen strijkverlichting aan de zijkant
- bakwazemafvoer en geurverwijdering door een katalysator

- grilltoepassing ook wanneer de deur open is
- draaien schakelbaar bij elke verwarming
- weergave van de actuele gaarruimtetemperatuur
- temperatuurpen
- comfort-koelsysteem
- geïntegreerde powerschakeling in alle werkwijzen tijdens de verhittingsfasen
- clean-emaille bij bakmoffel en bakplaten
- extra veiligheidsfuncties:
 - kindersysteem
 - vakantie-beveiliging
 - stroomuitval-beveiliging

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.

I

1. Caratteristiche

Il forno da incasso Gaggenau possiede alcune caratteristiche particolari:

aria calda, calore superiore e inferiore, grill, nonché la possibilità di combinazioni funzionali. Una delle peculiarità è che il calore superiore e inferiore possono essere regolati a $\frac{1}{3}$ della loro potenza.

Il forno da incasso possiede inoltre:

- esatta regolazione della temperatura da 50 a 300° C
- grill con regolazione precisa dal 50 al 100 %
- regolazione elettronica della temperatura esatta
- autopulizia mediante pirolisi
- luce alogena superiore, luce alogena laterale
- eliminazione dei vapori di cottura e degli odori mediante catalizzatore
- cottura alla griglia anche con sportello aperto
- spiedo inseribile con qualsiasi riscaldamento
- indicazione della temperatura momentanea nel forno

- sensore termoregolatore
- sistema di raffreddamento comfort
- comando di potenza durante la fase di riscaldamento, integrato in tutti i tipi d'esercizio
- piastre e vasca con smaltatura repellente allo sporco
- funzioni di sicurezza supplementari:
 - sicura per bambini
 - protezione per vacanze
 - protezione contro mancanza di corrente

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.

E

1. Características

El horno empotrable Gaggenau dispone de una serie de características especiales:

Aire caliente, calor superior e inferior, parrilla y diversas combinaciones prácticas. Como característica especial el calor superior e inferior se pueden usar opcionalmente con $\frac{1}{3}$ parte de su potencia.

Su nuevo horno empotrable dispone además de:

- Regulación exacta de la temperatura de 50 - 300° C
- Regulación fina de la parrilla de 50 - 100 %
- Regulación electrónica exacta de la temperatura
- Autolimpieza pirolítica
- Alumbrado superior halógeno, alumbrado lateral halógeno por proyección
- Eliminación de vahos y olores mediante un catalizador
- Uso de la parrilla también con la puerta abierta

- Asador giratorio conectable con cualquier calentamiento
- Indicación de la temperatura del horno momentánea
- Sonda de temperatura
- Sistema de refrigeración confort
- Conexión de potencia integrada en todas las funciones durante la fase de calentamiento
- Muflas y bandejas del horno de esmalte claro
- Funciones de seguridad adicionales:
 - Sistema para niños
 - Seguro de vacaciones
 - Seguro de falla de corriente

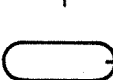
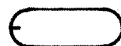
Para proteger las partes electrónicas en servicios prolongados, se refuerza automáticamente la refrigeración (condiciona un ruido fuerte).

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

2. Betriebsarten

2.1 Übersicht

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

			Ⓓ
50 - 300° C			Heißluft
50 - 300° C			Heißluft + 1/3 Unterhitze
50 - 300° C			Heißluft + Unterhitze
50 - 100 %			Grill + Umluft
50 - 100 %			Grill
50 - 300° C			Unterhitze
50 - 300° C			Unterhitze + 1/3 Oberhitze
50 - 300° C			Unterhitze + Oberhitze
50 - 300° C			1/3 Unterhitze + Oberhitze
50 - 300° C			Oberhitze
50 - 300° C			Backstein
485° C			Pyrolyse

2. Modes de fonctionnement

2.1 Tableau

2. Operating modes

2.1 Overview

2. Werkwijzen

2.1 Overzicht

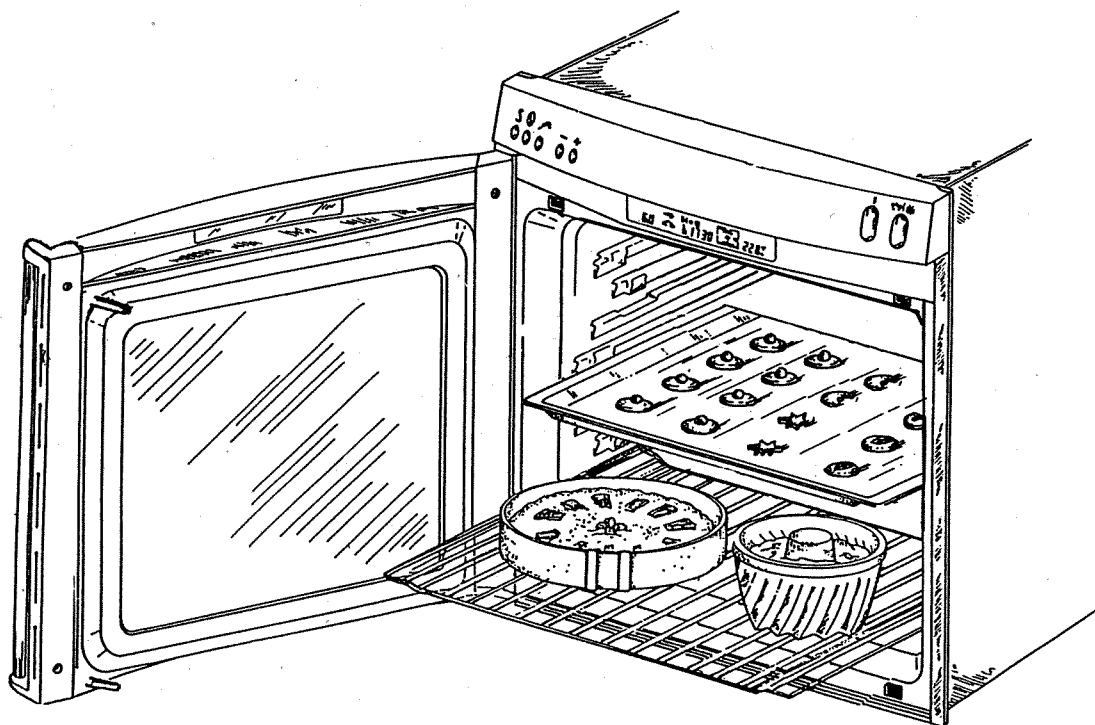
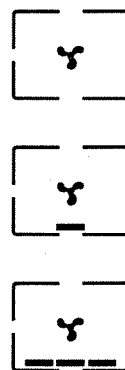
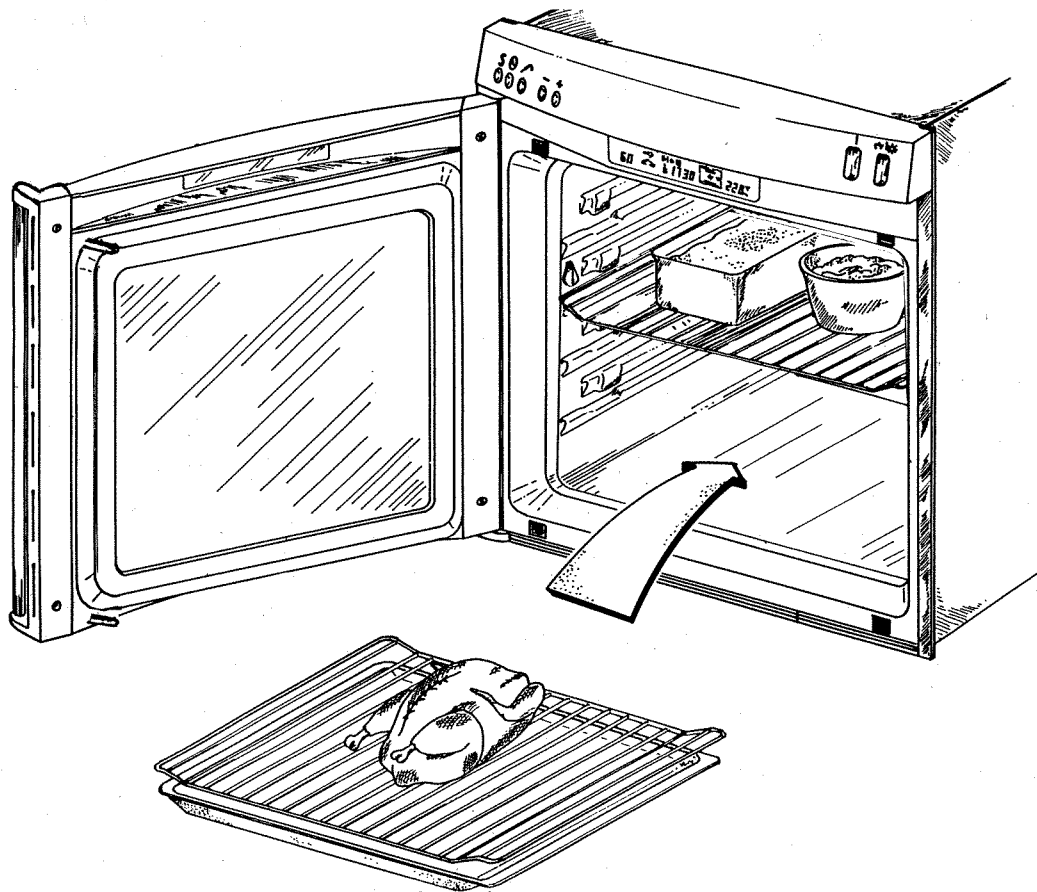
2. Programmi

2.1 Riassunto

2. Funciones

2.1 Plano general

(F)	(GB)	(NL)	(I)	(E)
Chaleur tournante	Hot air	Hetelucht	Aria calda	Aire caliente
Chaleur tournante + chauffage 1/3 sole	Hot air + 1/3 bottom heat	Hetelucht + 1/3 onderhitte	Aria calda + 1/3 calore inferiore	Aire caliente + 1/3 Caldeo inferior
Chaleur tournante + chauffage pleine sole	Hot air + bottom heat	Hetelucht + onderhitte	Aria calda + calore inferiore	Aire caliente + Caldeo inferior
Grill + ventilé	Grill + circulating air	Grill + luchtcirculatie	Griglia + ventilazione	Parrilla integral + Aire caliente
Grill	Grill	Grill	Griglia	Parrilla integral
Chauffage pleine sole	Bottom heat	Onderhitte	Calore inferiore	Caldeo inferior
Chauffage pleine sole + chauffage 1/3 voûte	Bottom heat + 1/3 top heat	Onderhitte + 1/3 bovenhitte	Calore inferiore + 1/3 calore superiore	Caldeo inferior + 1/3 Caldeo superior
Chauffage pleine sole + chauffage pleine voûte	Bottom heat + top heat	Onderhitte + bovenhitte	Calore inferiore + calore superiore	Caldeo inferior + Caldeo superior
Chauffage 1/3 sole + chauffage pleine voûte	1/3 bottom heat + top heat	1/3 onderhitte + bovenhitte	1/3 calore inferiore + calore superiore	1/3 Caldeo inferior + Caldeo superior
Chauffage pleine voûte	Top heat	Bovenhitte	Calore superiore	Caldeo superior
Pierre de sole réfractaire	Baking stone	Baksteen	Elemento gratin	Piedra de asar
Pyrolyse	Pyrolysis	Pyrolyse	Pirolisi	Pirólisis



D**2.2 Heißluftbetrieb**

Das Heißluftgebläse überträgt die Hitze schnell und gleichmäßig auf Back- und Bratgut. Auf mehreren Ebenen können unterschiedliche Speisen gleichzeitig – ohne Geschmacksübertragung – zubereitet werden.

Das Aufheizsymbol ® im Display erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Schnellstes Aufheizen des Backofens wird bei Heißluft mit Unterhitze erreicht.

Backen mit Heißluft

Ideale Betriebsart, um mehrere Bleche, z.B.: Weihnachtsgebäck gleichzeitig zu backen. Wir empfehlen, den Backofen auch im Heißluftbetrieb vorzuheizen.

Hinweis:

Bei der Betriebsart „Heißluft mit Unterhitze“ können Sie nur auf 1 Ebene backen.

F**2.2 Mode chaleur tournante**

La soufflante du système de chaleur tournante transmet la chaleur rapidement et régulièrement à la pièce à rôtir et au plat à faire cuire au four. Différents mets peuvent être préparés simultanément à différents niveaux – sans transfert de goût.

Le préchauffage le plus rapide est obtenu sur position «chaleur tournante avec chauffage pleine sole».

Cuisson de pâtisserie avec chaleur tournante

Mode de fonctionnement idéal pour faire cuire à la fois des gâteaux placés sur plusieurs tôles, par ex. au moment de Noël. Nous conseillons de préchauffer le four, même en cas d'utilisation avec chaleur tournante.

Remarque:

En position «chaleur tournante avec chauffage pleine sole» vous ne pouvez cuire que sur un seul niveau.

GB**2.2 Hot-air operation**

The hot-air fan distributes the heat rapidly and evenly for baking and roasting. Various dishes can be prepared simultaneously on several levels without mixing the tastes of each food.

Quick preheating of the oven can be achieved by using hot air combined with bottom heat.

Baking with hot air

The ideal operating mode for baking several trays simultaneously, e.g. fairy cakes. We recommend that the oven also be preheated for hot-air operation.

NB:

While the setting is on hot air with bottom heat you can only bake on one level.

NL**2.2 Hetelucht-toepassing**

De hetelucht-blower brengt de hitte snel en gelijkmatig over op het bak- en braadgoed. Op meerdere niveaus kunnen verschillende gerechten tegelijkertijd – zonder smaakoverdracht – worden bereid.

De bakoven wordt het snelst op temperatuur gebracht d.m.v. het gebruik van „hetelucht met onderwarmte“.

Bakken met hete lucht

Ideale werkwijze op meerdere platen, bijvoorbeeld om kerstgebak tegelijkertijd te bakken. Wij adviseren de oven ook bij heteluchttoepassing voor te verwarmen.

Aanwijzing:

Bij het gebruik van „hetelucht met onderwarmte“ kunt u slechts op één nivo bakken.

I**2.2 Funzionamento ad aria calda**

Il ventilatore dell'aria calda trasmette il calore uniformemente e rapidamente al cibo da cucinare. E' possibile preparare diversi piatti contemporaneamente su diversi piani, senza che il sapore venga trasmesso da un cibo all'altro. E' possibile ottenere un rapido riscaldamento del forno mediante la funzione aria calda con riscaldamento inferiore.

Cottura di dolci con aria calda

Il modo ideale per cuocere biscotti su diverse piastre contemporaneamente. Anche facendolo funzionare con aria calda è consigliabile preriscaldare il forno.

Nota:

Durante il funzionamento «aria calda con riscaldamento inferiore» è possibile cuocere solo sulla prima posizione in basso.

E**2.2 Aire caliente**

El soplador de aire caliente transmite el calor rápida y homogéneamente a los alimentos. Se pueden preparar simultáneamente diversos alimentos en varios niveles, sin transmisión de los sabores.

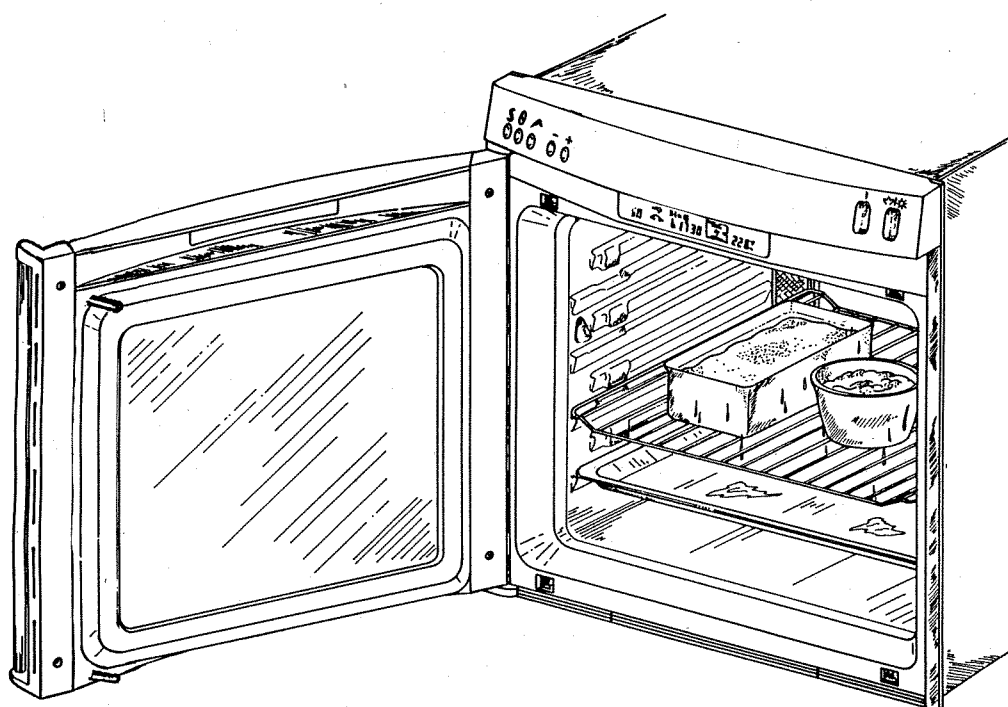
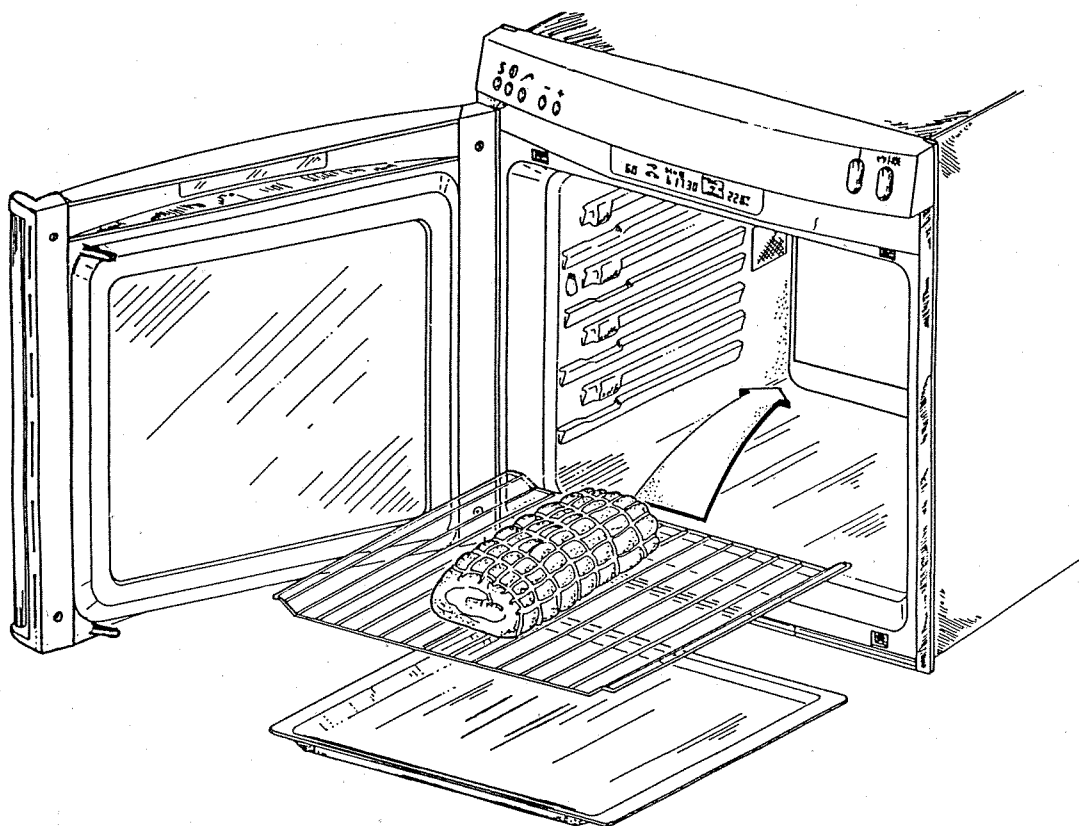
El calentamiento más rápido del horno se consigue a través de aire caliente con calor inferior.

Cocer con aire caliente

Ideal para cocer con varias bandejas a la vez, p.ej., pastas y pastelitos. Recomendamos calentar previamente el horno también para el funcionamiento con aire caliente.

Advertencia:

En la función "aire caliente con calor inferior" sólo puede hornearse en nivel.



50°C



D

Braten mit Heißluft

Fleisch wird von allen Seiten gleichzeitig gegart. Beim Garen auf dem Rost Grillpfanne als Fettauffang verwenden.

Auftauen

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

Verwenden Sie Grillrost und Pfanne wie abgebildet.

F

Rôtir dans le four avec chaleur tournante

La viande est cuite simultanément de tous les côtés. Utiliser le lèchefrite pour recueillir la graisse.

Décongélation

Même les produits congelés les plus délicats dégèlent rapidement et sans préjudices à une température de 50°C.

Utiliser la grille et le lèchefrite comme la figure le montre.

GB

Roasting with hot air

Meat is cooked from all sides at once. When cooking on the rack, use a grill pan to catch dripping grease.

Thawing

At 50°C, even delicate frozen foods thaw gently and quickly.

Use the grill rack and pan as shown.

NL

Braden in hete lucht

Vlees wordt van alle kanten tegelijkertijd ge-gaard. Bij het garen op het rooster, grillpan als vetopvang gebruiken.

Ontdooien

Bij 50°C ontdooit zelfs gevoelig diepvriesmate-riaal behoedzaam en snel.

Gebruik grillrooster en pan zoals afgebeeld.

I

Arrostire con aria calda

La carne viene cucinata uniformemente da tutti i lati. Utilizzando la griglia collocarvi sotto la leccarda per raccogliere il grasso.

Sgelare

A 50°C si può sgelare rapidamente anche cibi delicati senza alterarli.

Usare la griglia e la leccarda come mostrato nell'illustrazione.

E

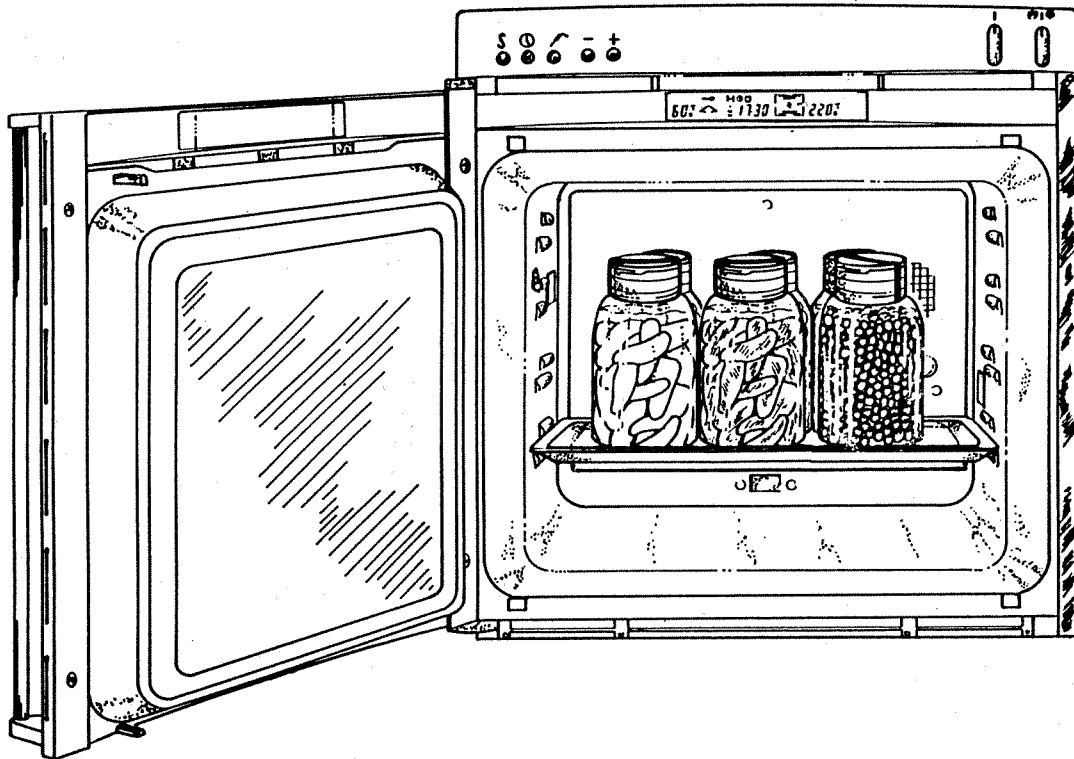
Asar con aire caliente

La carne se asa por todos los lados al mismo tiempo. Para asar sobre la parrilla, colocar la bandeja debajo de la parrilla para recoger la grasa.

Descongelar

Con una temperatura de 50°C se pueden descongelar rápida y suavemente también los alimentos delicados.

Utilice Ud. la parrilla y la bandeja como muestra la figura.



**Tabelle für Sterilisieren / Tableau pour Stérilisation / Table for bottling
Tabel voor Steriliseren / Tabella per la Sterilizzare / Tabla para Esterilizado**

		 [°C]	 [min.]	 [°C]	 [min.]
Weiches Gemüse Légume (mou) Vegetable (soft)	Groente (zacht) Verdura (molle) Vegetales (blando)	175	30 - 40	80	30
Hartes Gemüse Légume (dur) Vegetable (hard)	Groente (hard) Verdura (duro) Vegetales (duro)	175	30 - 40	100	60
Beerenobst Baies Berries	Bessen Frutta a bacche Frutas sin hueso	175	30 - 40		5
Stein- und Kernobst Fruits à noyaux Stone fruits	Steenvruchten Frutta con noccolo Frutas de hueso	175	30 - 40		10 - 15



Backofen abschalten / Arrêter le four / Switch-off the oven
Bakoven uitschakelen / Spegner il forno / Apagar el horno

Sterilisieren

Gläser mit Obst oder Gemüse so in die mit Wasser gefüllte Grillpfanne stellen, daß sie sich nicht berühren. Bei 175°C erhitzen, bis die Flüssigkeit zu perlen beginnt. Gemüse bei 80-100°C ca. 30-60 Min. sterilisieren, Obst bei abgeschaltetem Backofen ca. 5-15 Min.

Dörren

Dörrgut auf mit Pergamentpapier ausgelegten Backblechen einbringen. Bei 50° C ca. 12 Stunden trocknen.

Anschließend 12 Stunden aus dem Backofen nehmen. Vorgang 2-3mal wiederholen.

Hinweis:

Wird der Dörrovorgang nicht über den Timer programmiert, beendet der Backofen nach 12 Stunden automatisch den Dörprozeß (siehe Urlaubs-Sicherung Kap. 8.3). Mit der Timerfunktion „Dauer“ sind Sie in der Lage, Backvorgänge über 12 Stunden zu programmieren.

F

Stérilisation

Placer les bocaux remplis de fruits ou de légumes dans le lèche-frite rempli d'eau en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas. Faire chauffer le four à 175°C jusqu'à ce que le liquide commence à faire des bulles. Stériliser les légumes pendant environ 30 à 60 minutes à 80°C - 100°C et les fruits pendant environ 5 à 15 minutes dans le four éteint.

Faire sécher

Placer les fruits ou légumes à faire sécher sur des

tôles recouvertes de papier sulfurisé. Les faire sécher pendant environ 12 heures à 50° C. Les retirer du four et les laisser à l'air pendant 12 heures. Répéter cette opération deux à trois fois.

Remarque:

Si le séchage des fruits et légumes n'est pas programmé, le four s'arrêtera automatiquement après 12 heures de fonctionnement (voir chapitre 8.3 Protection pendant les vacances). Avec la touche «durée» du programmeur, vous pouvez programmer au-delà de 12 heures.

GB

Sterilising

Put jars of fruit and vegetables into the grill pan filled with water so that they do not come into contact with each other. Heat to 175°C until the liquid begins to bubble. Sterilise vegetables at 80–100°C for approx. 30–60 minutes, fruits for approx. 5–15 minutes after switching off the oven.

Dehydrating

Put the food to be dehydrated on a baking tray

lined with grease-proof paper. Dry at 50° C for approx. 12 hours. Remove tray from oven after 12 hours. Repeat process 2-3 times.

NB:

If the oven is not programmed for dehydrating by timer it will automatically switch itself off after 12 hours (also refer to long-term safety feature in chapter 8.3). On the setting “duration” you can programme baking for up to 12 hours.

NL

Steriliseren

Glazen met fruit of groente zo in de met water gevulde grillpan plaatsen zodat deze niet met elkaar in contact komen. Op 175° C verhitten totdat de vloeistof begint te parelen. Groente op 80-100° C ca. 30-60 min. steriliseren, groente ca. 5-15 minuten terwilde oven uitgeschakeld is.

Drogen

Te drogen produkten op met pergamentpapier be-

dekte bakplaten aanbrengen. Op 50°C ca. 12 uur drogen. Vervolgens 12 uur uit de oven nemen. Procedure 2-3 keer herhalen.

Aanwijzing:

Wordt de functie „drogen” (van b.v. fruit) via de tijdschakelklok geprogrammeerd wordt het „droogproces” na 12 uren automatisch gestopt (zie hfd. 8.3). Met de tijdschakelklok-functie „duur” bent u in staat bakprocessen gedurende 12 uren te programmeren.

I

Sterilizzare

Riempire la leccarda con acqua e collocarvi i vasi in modo che non si tocchino. Riscaldarli a 175°C finché nel liquido incominciano formarsi bollicine. La verdura va sterilizzata a 80-100°C per ca. 30-60 minuti, la frutta per ca. 5-15 minuti con forno disinserito.

Essiccazione

Stendere carta pergamenata sulle piastre e distribuirvi le derrate. Essiccarle a 50° C per ca. 12 ore.

Quindi toglierle per 12 ore dal forno. Ripetere queste operazioni per 2-3 volte.

Nota:

Qualora non venga programmato il fine-cottura mediante il timer, automaticamente dopo 12 ore di funzionamento ininterrotto, il forno si disinscrive (vedi cap. 8.3 sicurezza-vacanze). Mediante la funzione timer è possibile programmare i processi di cottura oltre le 12 ore.

E

Esterilizar

Colocar los frascos de cristal con la fruta o verduras sobre la bandeja de la parrilla con agua, de forma que no se toquen. Calentar a 175°C hasta que empiecen a formarse burbujitas en el líquido. Esterilizar las verduras a 80-100°C durante aproximadamente 30-60 minutos; fruta con el horno desconectado durante 5-15 minutos, aproximadamente.

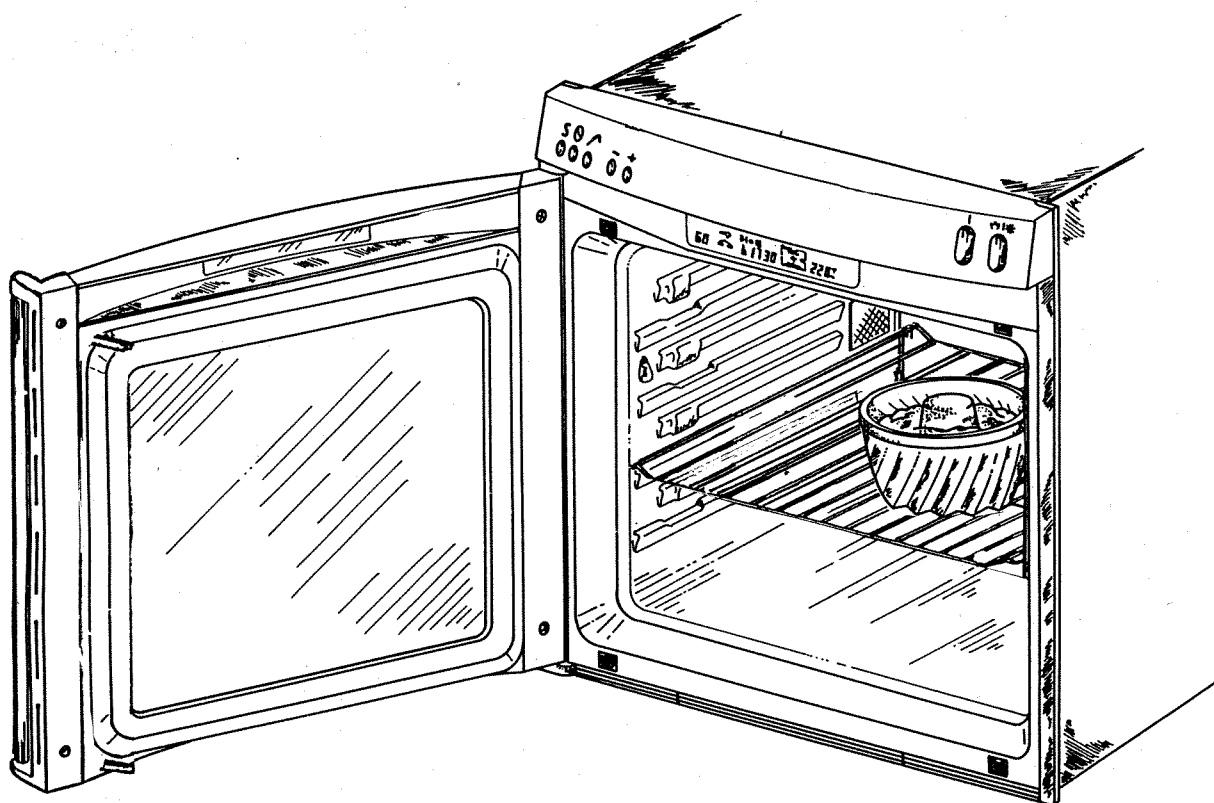
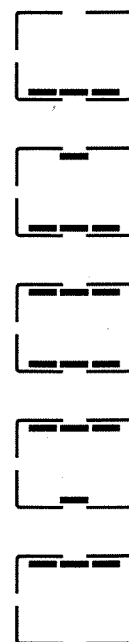
Desecar

Colocar los alimentos sobre las bandejas del horno

cubiertas con papel pergamino. Secar a 50°C durante 12 horas, aproximadamente. Luego sacarlos del horno. Repetir la operación dos o tres veces.

Advertencia:

Si el proceso de desecado no está programado, se apaga la función de desecado automáticamente después de 12 horas (vea seguro de vacaciones, capítulo 8.3). La función "continua" del programador le permite programar un horneado con 12 horas de adelanto.



D

2.3 Ober- und Unterhitze

Heizen Sie den Backofen stets auf die gewünschte Temperatur vor. Schieben Sie stets nur ein Backblech in den Ofen.

Mit Betriebsart  lassen sich hervorragend Aufläufe backen oder gratinieren. Für Brot in Kastenform und empfindliches Gebäck z.B.:

Baiser, empfehlen wir die Betriebsart .

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.

F

2.3 Chaleur pleine voûte et pleine sole (chauffage conventionnel)

Toujours faire chauffer au préalable le four à la température souhaitée. Toujours mettre une seule grille à la fois dans le four.

Le mode de fonctionnement  permet de réaliser d'excellents soufflés et gratins. Nous conseillons de choisir le mode de fonctionne-

ment  pour la pâtisserie délicate, par exemple meringues ou pain cuit dans un moule à cake.

Les nouveaux modes de fonctionnement avec chauffage d'un tiers de la voûte ou de la sole sont particulièrement conseillés si les mets cuits au four ou rôtis doivent être de nouveau chauffés ponctuellement par dessus ou par dessous vers la fin de la cuisson.

GB

2.3 Top and bottom heat

Always pre-heat the oven to the desired temperature. Always slide only one baking tray into the oven.

Casseroles can be perfectly baked or gratinated with the  operating mode. We recom-

mend the  operating mode for delicate baked goods, e.g. meringues or tin-loaves.

The new operating modes with 1/3 top or bottom heat are particularly useful when baked or roasted goods need to be finished from above or below towards the end of the cooking process e.g. additional heat to crisp the base of a "Quiche" at the end of cooking.

NL

2.3 Boven- en onderhitte

Verhit de oven steeds op de gewenste temperatuur voor. Schuif steeds slechts één bakplaat in de oven.

Met werkwijze  kunnen voortreffelijke soufflés worden gebakken of gegratineerd. Voor gevoelig gebak, bijv.: bairsers en brood

in blikken, adviseren wij de werkwijze .

De nieuwe werkwijze met 1/3 boven- of onderhitte verdient vooral dan aanbeveling, wanneer het bak- en braadgoed tegen het einde van de bereiding nogmaals gericht van boven of beneden dienen te worden verhit.

I

2.3 Calore superiore e inferiore

Preriscaldare sempre il forno alla temperatura desiderata. Infilare sempre una sola piastra nel forno.

Il programma  è ideale per sformati o gratin. Per dolci delicati, come per es. meringhe o pane a cassetta, consigliamo il

programma .

I nuovi programmi con 1/3 di calore superiore o inferiore sono particolarmente adatti quando, verso la fine della cottura, si vuole indirizzare maggiore calore sul lato inferiore o superiore del cibo.

E

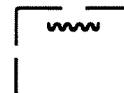
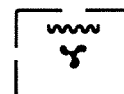
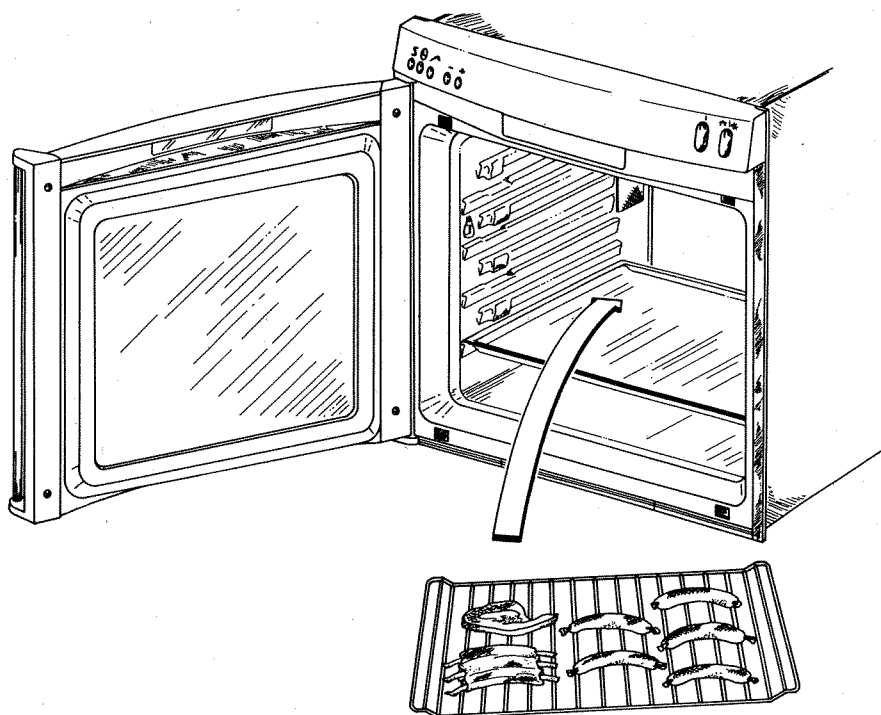
2.3 Calor superior e inferior

Caliente Ud. el horno siempre previamente a la temperatura deseada. Introduzca siempre sólo una bandeja en el horno.

Con la función  se obtienen excelentes soufflés o gratinados. Para pasteles delicados, p.ej., merengues y pan de molde, aconsejamos

la función .

Las nuevas funciones con 1/3 parte del calor superior o inferior son especialmente recomendables cuando se quiere proyectar otra vez calor por arriba o por abajo, hacia el final de la cocción, sobre un punto determinado.



50 % → 150° C

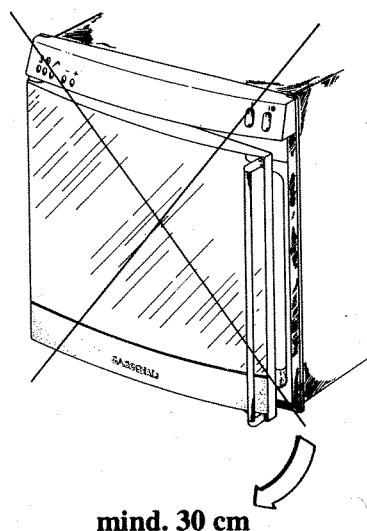
60 % → 180° C

70 % → 210° C

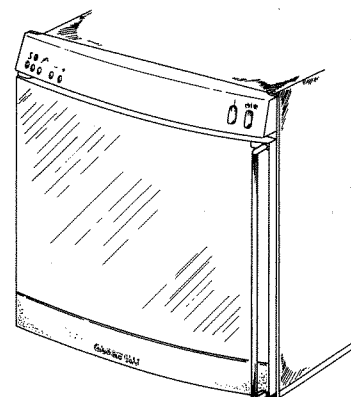
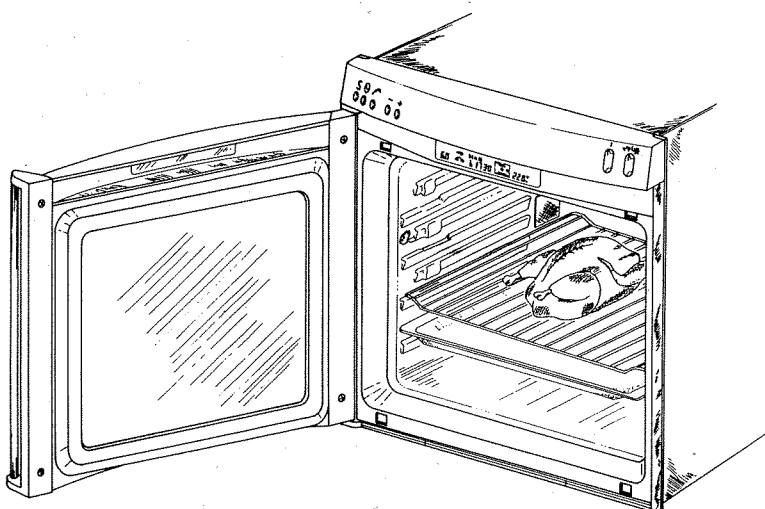
80 % → 240° C

90 % → 270° C

100 % → 300° C



mind. 30 cm



D**2.4 Grillbetrieb**

- Leistungswahl 50 - 100 %
- Temperaturbegrenzung automatisch (lt. Tabelle)

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

Grillen mit Umluft ergibt eine gleichmäßigere Rundum-Erwärmung, auch bei vollem Rost. Häufiges Wenden entfällt.

F**2.4 Mode grill**

- Sélection de l'allure 50 % - 100 %
- Thermostat automatique (voir tableau)

Pour faire griller sur la grille, placer le lèche-frite une glissière plus bas pour éviter que les salissures brûlent.

L'utilisation du grill avec air pulsé permet d'obtenir un échauffement plus régulier sur tout le pourtour, même si la grille est entièrement chargée. Il n'est pas nécessaire de tourner la pièce souvent.

GB**2.4 Grill operation**

- 50 to 100 % power selection
- Automatic temperature limiter (see table)

When grilling on the rack, slide the grill pan into the oven one level lower to prevent spillage from burning into the surface.

Grilling with circulating air results in more even, all-round heating, even when the rack is full. There is no need for frequent turning.

NL**2.4 Grilltoepassing**

- Vermogenkeuze 50 - 100 %
- Temperatuurbegrenzer automatisch (volgens tabel)

Bij het grillen op het rooster dient de grillpan 1 inschuifstand lager in de oven te worden ge-

schoven om ingebrande verontreinigingen te voorkomen.

Grillen met circulerende lucht levert een rondom gelijkmatige verhitting op ook wanneer het rooster vol is. Regelmatig draaien is niet meer nodig.

I**2.4 Cottura alla griglia**

- Scegliere una potenza dal 50 al 100 %
- Limitazione automatica della temperatura (secondo tabella)

Appoggiando il cibo sulla griglia collocare la leccarda su una guida più bassa per evitare che lo sporco vi si attacchi.

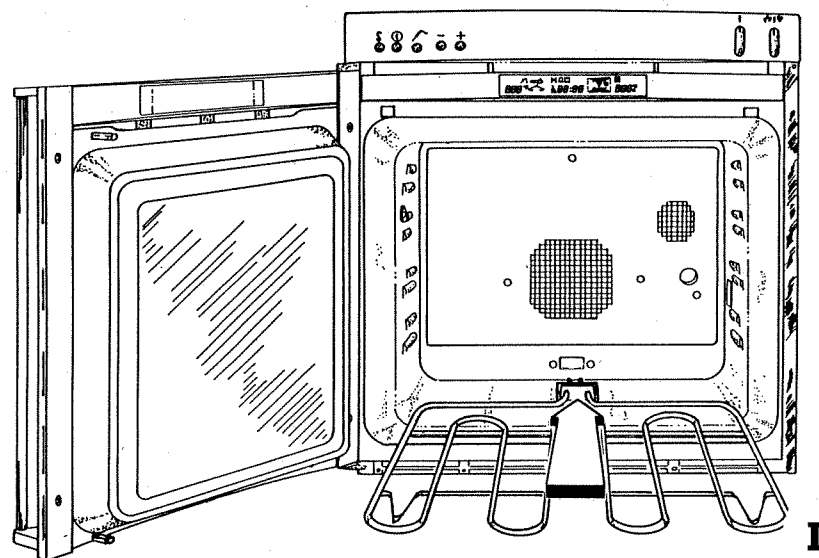
Cucinando alla griglia con aria calda si ottiene un riscaldamento uniforme su tutti i lati, anche con griglia piena. Non occorre girare frequentemente il cibo.

E**2.4 Uso de la parrilla**

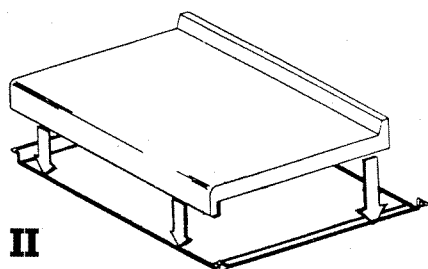
- Selección de potencia de 50 - 100 %
- Limitador automático de la temperatura (según tabla)

Durante el uso de la parrilla colocar la bandeja de recoger la grasa un escalón más bajo para evitar manchas de grasa quemada.

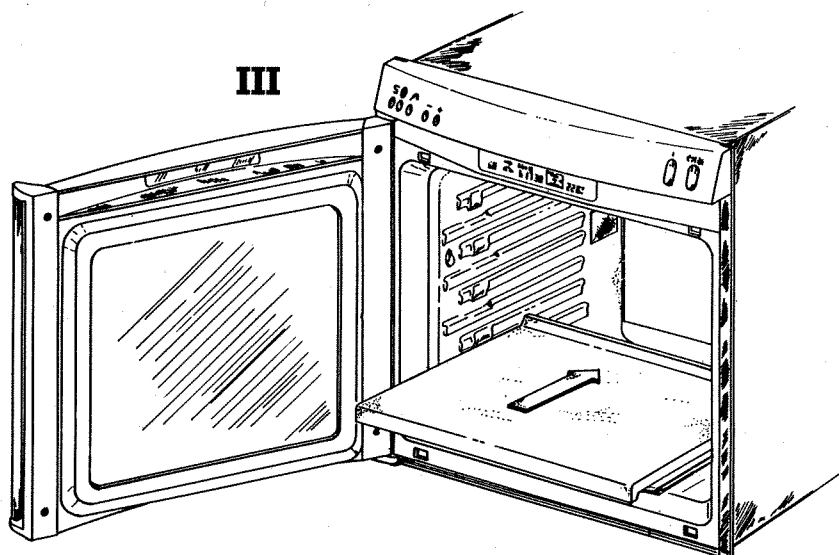
Asando en la parrilla con circulación del aire se obtendrá un asado más homogéneo de los alimentos, también estando la parrilla llena. Se suprime dar la vuelta con frecuencia a los alimentos.



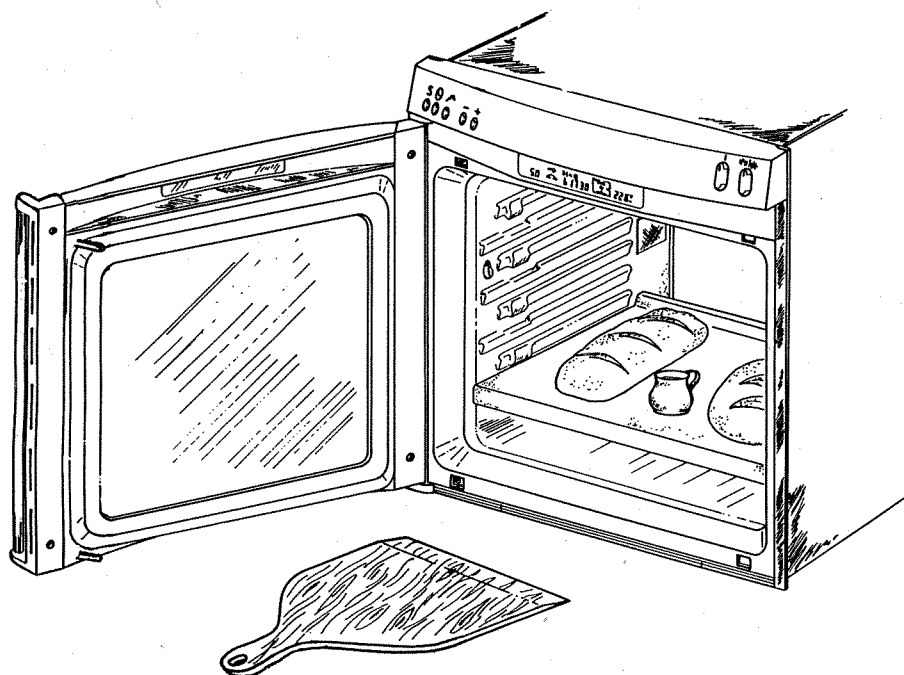
I



II



III



D**2.5 Backstein-Betrieb
(Sonderzubehör)**

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

Folgen Sie beim Einbau den Ziffern **I - III** in nebenstehender Abbildung.

Zum Brotbacken empfehlen wir, ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser in den Backraum zu stellen. Benutzen Sie zum Einschieben den beigelegten Holzschieber.

(Siehe Kapitel Reinigung und Pflege)

F**2.5 Mode pierre de sole réfractaire
(en option)**

La pierre de sole réfractaire permet d'obtenir des résultats analogues à ceux obtenus dans un four en pierre massif.

Pour l'installation, procéder comme le montrent les chiffres **I à III** dans la figure ci-dessous.

Pour la cuisson de pain, placer dans le four un récipient supportant la chaleur et rempli d'eau. Pour glisser le pain dans le four, utiliser la spatule en bois fournie avec le four.

(Voir le chapitre Nettoyage et entretien)

GB**2.5 Baking stone operation
(accessories)**

With the baking stone, you get baking results similar to those of a solid stone oven.

Follow items **I - III** in the diagram alongside for installation.

When baking bread, we recommend that a heat-resistant container filled with water be placed in the oven. Use the enclosed pizza paddle for sliding in the bread.

(See the „Cleaning and care“ section)

NL**2.5 Baksteen-toepassing
(extra toebehoren)**

Met de baksteen realiseert u bakresultaten die vergelijkbaar zijn met die van een massieve steenoven.

Volg bij het inbouwen de cijfers **I - III** in de nevenstaande afbeelding.

Voor het broodbakken adviseren wij een hittebestendig reservoir met water in de oven te plaatsen. Gebruik voor het inschuiven de bijgevoegde houten schuif.

(Zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)

I**2.5 Cottura con elemento gratin
(accessorio)**

Con questo elemento si ottengono risultati comparabili a quelli ottenibili con un forno in pietra massiccia.

Per il montaggio seguire le cifre **I - III** dell'illustrazione a lato.

Per cuocere il pane consigliamo di collocare nel forno un recipiente resistente al calore, riempito d'acqua. Per l'introduzione usare la paletta in legno acclusa.

(Vedi capitolo pulizia e manutenzione)

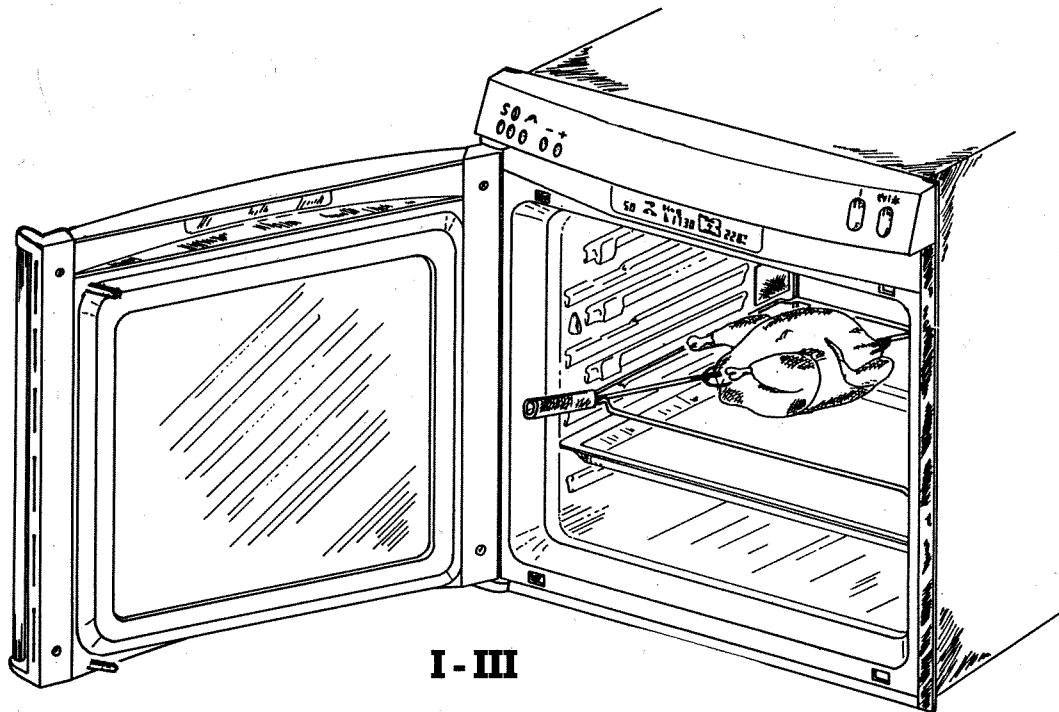
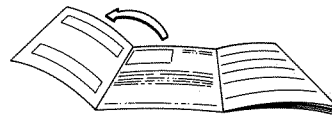
E**2.5 Piedra de asar (accesorio)**

Con la piedra de asar obtendrá Ud. resultados como en un horno de piedra macizo.

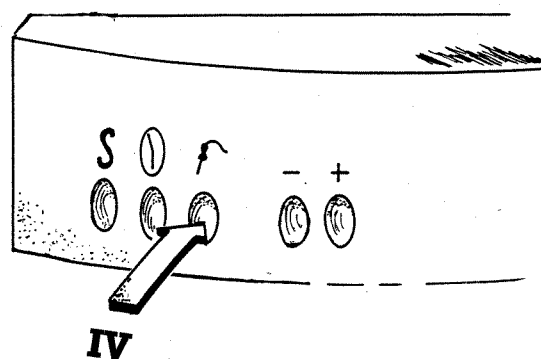
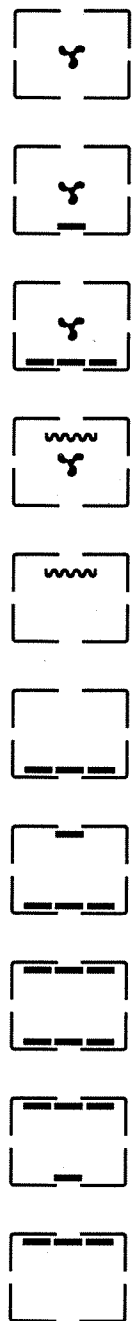
Para el montaje, siga Ud. las indicaciones **I - III** de la figura.

Para cocer pan recomendamos colocar un recipiente con agua, resistente al calor, en el interior del horno. Utilice Ud. la adjunta pala de madera.

(Vea el capítulo de limpieza y cuidados)



I - III



D

2.6 Drehspeiß

Sie können Ihren Drehspeiß bei allen Betriebsarten benutzen.

- I. Grillgut gleichmäßig auf den Drehspeiß stecken. Grillrahmen in die 2. Leiste einschieben.
- II. Drehspeiß in Drehspeißantrieb ② einstecken.

III. Drehspeißgriff abschrauben.

IV. Antrieb über Temperaturspeiß-Taste ④ ein- und ausschalten.

Wir empfehlen, abtropfendes Fett mit der Grillpfanne aufzufangen.

Hinweis: Der Temperaturfühler muß während des Drehspeißbetriebes aus dem Backofen entnommen werden!

F

2.6 Tournebroche

Le tournebroche peut être utilisé avec tous les modes de fonctionnement.

- I. Répartir les aliments régulièrement sur le tournebroche. Glisser le cadre du grill sur la 2e glissière.

II. Emmancher le tournebroche dans la commande du tournebroche ②.

III. Dévisser la poignée du tournebroche

IV. Mettre la commande en marche et l'arrêter au moyen de la touche sonde thermique/tournebroche ④.

Nous conseillons de recueillir dans le lèche-frite la graisse qui goutte.

GB

2.6 Rotisserie

You can use your rotisserie in all operating modes.

- I. Slide the food to be grilled evenly onto the rotisserie. Slide the grill frame into the 2nd level.

II. Plug the rotisserie into the rotisserie drive ②.

III. Unscrew the rotisserie handle.

IV. Turn the rotisserie drive on and off via the temperature probe button ④.

Note: Remove the temperature probe.

We recommend that dripping grease be caught with the grill pan.

NL

2.6 Draaipen

U kunt uw draaipen bij alle werkwijze gebruiken.

- I. Grillgoed gelijkmatig op de draaipen stecken. Grillframe in de tweede lijst schuiven.

II. Draaipen in draaipenaandrijving ② steken.

III. Draaipengreep eraf schroeven

IV. Aandrijving via temperatuurpentoets ④ in- en uitschakelen.

Wij adviseren afdrupend vet op te vangen met de grillpan.

I

2.6 Cottura allo spiedo

Lo spiedo può essere usato con qualsiasi programma.

- I. Infilare il cibo uniformemente sullo spiedo. Introdurre il telaio dello spiedo nella seconda guida.

II. Introdurre lo spiedo nel girarrosto ②.

III. Svitare la maniglia dallo spiedo.

IV. Inserire e disinserire il girarrosto mediante il tasto per sensore termoregolatore ④.

Consigliamo di raccogliere nella leccarda il grasso che gocciola.

E

2.6 Asador giratorio

El asador giratorio se puede utilizar con todas las funciones:

- I. Distribuir bien los alimentos sobre el asador. Introducir el bastidor en el segundo listón.
- II. Enchufar el asador giratorio en el mecanismo de accionamiento ②.

III. Desenroscar la empuñadura del asador giratorio.

IV. Conectar y desconectar el mecanismo de accionamiento con la tecla de temperaturas ④.

Recomendamos colocar debajo la bandeja para recoger las gotas de grasa.

3. Gartabelle

Gerichte				 [°C]		Gardauer [h : min]	
						Empfohlen	Eigene
Fleisch							
	Schweinebraten	1		70 %	2	~ 01:05	
	Kalbsbraten	1		65 %	2	~ 01:05	
	Schweine-/Kalbskoteletts			80 - 100 %	4	~ 00:08	
	Roastbeef	1		70 %	2	~ 00:30 - 00:40	
	Lamm	2,5		200	2	~ 02:15	
	Rehkeule	3		200	2	~ 02:30	
	Wildschwein	1		200	2	~ 01:50	
	Kassler	3		65 %	2	~ 02:00	
	Spießchen			85 %	3	~ 00:10 - 00:20	
	Ragout			170	1	~ 00:25 - 00:30	
	Hackbraten	1		60 %	1	~ 00:50 - 01:00	
Geflügel							
	Geflügel	1		65 %	2	~ 00:50 - 01:00	
	Geflügel, große Stücke*	3		70 %	2	~ 02:00	
Fisch							
	Fisch gebacken			75 %	1	~ 00:35 - 00:40	
	Fisch gegrillt			70 %	1	~ 00:25 - 00:30	
Gratins							
	Kartoffeln gratin			195	2	~ 01:00	
	Kartoffeln im Backerofen			190	2	~ 00:50 - 01:00	
Kuchen/Gebäck							
	Biskuitteig			190	2	~ 00:30 - 00:35	
	Hefeteigkuchen			170	2	~ 00:30 - 00:40	
	Gugelhupf			170	1	~ 00:40	
	Makronen			140	2	~ 00:30 - 00:40	
	Baiser			75	2	~ 02:00	
	Apfelstrudel			175	2	~ 00:50 - 01:00	
	Brandteig**			195	2	~ 00:30	
	Tortenboden			200	2	~ 00:20 - 00:30	
	Rührkuchen			170	2	~ 00:45	
	Käsetorte			160	2	~ 01:10 - 01:20	
	Biskuitrolle			245	2	~ 00:08	
	Obstkuchen auf Mürbeteig**			175	2	~ 00:35 - 00:40	
	Obstkuchen auf Hefeteig			170	2	~ 00:50 - 00:55	
Verschiedenes							
	Brot			180	1	~ 00:50 - 01:00	
	Kassler in Blätterteigpastete			225	2	~ 00:50 - 01:00	
	Pizza aus Mürbeteig			275	1	~ 00:03 - 00:05	
	Pizza aus Brotteig			225	1	~ 00:15 - 00:20	
	Quiche Lorraine			190	2	~ 00:25 - 00:35	

Bemerkung:

Obenstehende Werte sind als Richtwerte aufzufassen.

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.

* Beim Backen mit Heißluft auf 2 Ebenen ist die 1. und 3. Einschubhöhe von unten zu benutzen.

** Nach der Hälfte der Zeit Unterhitze zuschalten.

3. Tableau de cuisson

Plats		kg			[°C]		Durée cuisson [h : min]	
							Recom.	Person.
Viande								
	Rôti de porc	1		70 %	2	~ 01:05		
	Rôti de veau	1		65 %	2	~ 01:05		
	Côtelettes de porc/de veau			80 - 100 %	4	~ 00:08		
	Rosbif	1		70 %	2	~ 00:30 - 00:40		
	Agneau	2,5		200	2	~ 02:15		
	Cuissot de chevreuil	3		200	2	~ 02:30		
	Sanglier	1		200	2	~ 01:50		
	Echine salée légèrement fumée	3		65 %	2	~ 02:00		
	Brochettes			85 %	3	~ 00:10 - 00:20		
	Ragoût fin			170	1	~ 00:25 - 00:30		
	Rôti de viande hachée	1		60 %	1	~ 00:50 - 01:00		
Volailles								
	Volaille	1		65 %	2	~ 00:50 - 01:00		
	Volaille (grosse pièce)*	3		70 %	2	~ 02:00		
Poisson								
	Poisson frit			75 %	1	~ 00:35 - 00:40		
	Poisson grillé			70 %	1	~ 00:25 - 00:30		
Gratins								
	Gratin de pommes de terre			195	2	~ 01:00		
	Pommes de terre en robe des champs			190	2	~ 00:50 - 01:00		
Gâteaux/Pâtisserie								
	Biscuit			190	2	~ 00:30 - 00:35		
	Pâte levée			170	2	~ 00:30 - 00:40		
	Goukelfhof			170	1	~ 00:40		
	Macarons			140	2	~ 00:30 - 00:40		
	Meringue			75	2	~ 02:00		
	Strudel aux pommes			175	2	~ 00:50 - 01:00		
	Pâte à choux**			195	2	~ 00:30		
	Fond de tarte			200	2	~ 00:20 - 00:30		
	Gâteau marbré, cake et autres gâteaux sim.			170	2	~ 00:45		
	Tarte épaisse au fromage			160	2	~ 01:10 - 01:20		
	Biscuit roulé			245	2	~ 00:08		
	Tarte aux fruits sur pâte brisée**			175	2	~ 00:35 - 00:40		
	Tarte aux fruits sur pâte levée			170	2	~ 00:50 - 00:55		
Divers								
	Pain			180	1	~ 00:50 - 01:00		
	Echine de porc salée + fumée en pâte feuil.			225	2	~ 00:50 - 01:00		
	Pizza sur pâte brisée			275	1	~ 00:03 - 00:05		
	Pizza sur pâte de pain			225	1	~ 00:15 - 00:20		
	Quiche lorraine			190	2	~ 00:25 - 00:35		

Observations:

Les valeurs ci-dessus ne sont indiquées qu'à titre informatif.

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.

* Si vous faites cuire à la chaleur tournante sur 2 niveaux, utilisez les hauteurs 1 et 3 en partant du bas.

** Préchauffage jusqu'à ce que la température de cuisson soit atteinte.

3. Cooking table

Dishes		kg		°C		Cooking time [h : min]	
						Recommended	Own
Meat							
	Roast pork	1		70 %	2	~ 01:05	
	Roast veal	1		65 %	2	~ 01:05	
	Pork/veal cutlets			80 - 100 %	4	~ 00:08	
	Roast beef	1		70 %	2	~ 00:30 - 00:40	
	Lamb	2,5		200	2	~ 02:15	
	Leg of venison	3		200	2	~ 02:30	
	Wild boar	1		200	2	~ 01:50	
	Smoked pork	3		65 %	2	~ 02:00	
	Shish kebab			85 %	3	~ 00:10 - 00:20	
	Stew			170	1	~ 00:25 - 00:30	
	Meat loaf	1		60 %	1	~ 00:50 - 01:00	
Poultry							
	Poultry	1		65 %	2	~ 00:50 - 01:00	
	Poultry (large pieces)*	3		70 %	2	~ 02:00	
Fish							
	Baked fish			75 %	1	~ 00:35 - 00:40	
	Grilled fish			70 %	1	~ 00:25 - 00:30	
Gratins							
	Potatoes au gratin			195	2	~ 01:00	
	Baked potatoes			190	2	~ 00:50 - 01:00	
Cakes/Baked Goods							
	Sponge cake			190	2	~ 00:30 - 00:35	
	Yeast dough cake			170	2	~ 00:30 - 00:40	
	Gugelhupf			170	1	~ 00:40	
	Macaroons			140	2	~ 00:30 - 00:40	
	Meringue			75	2	~ 02:00	
	Apple strudel			175	2	~ 00:50 - 01:00	
	Puff pastry**			195	2	~ 00:30	
	Flan case			200	2	~ 00:20 - 00:30	
	Plain cake			170	2	~ 00:45	
	Cheese cake			160	2	~ 01:10 - 01:20	
	Swiss roll			245	2	~ 00:08	
	Fruit flan on short dough**			175	2	~ 00:35 - 00:40	
	Fruit flan on yeast dough			170	2	~ 00:50 - 00:55	
Miscellaneous							
	Bread			180	1	~ 00:50 - 01:00	
	Smoked pork in flaky pastry			225	2	~ 00:50 - 01:00	
	Pizza on short dough			275	1	~ 00:03 - 00:05	
	Pizza on bread dough			225	1	~ 00:15 - 00:20	
	Quiche Lorraine			190	2	~ 00:25 - 00:35	

Notes:

The above values should be regarded as approximate values.

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.

* Use the 1st and 3rd levels from below when baking with hot air on two levels.

** Preheat until cooking temperature is reached.

3. Gaartabel

Gerechten		kg		°C		Gaarduur [h : min]	
						aanbevolen	eigen
Vlees							
	Gebraden varkensvlees	1		70%	2	~ 01:05	
	Gebraden kalfsvlees	1		65%	2	~ 01:05	
	Varkens-/kalfsribstukken			80-100%	4	~ 00:08	
	Rosbief	1		70%	2	~ 00:30-00:40	
	Lam	2,5		200	2	~ 02:15	
	Reebout	3		200	2	~ 02:30	
	Wild zwijn	1		200	2	~ 01:50	
	Kasseler	3		65%	2	~ 02:00	
	Sjaslieks			85%	3	~ 00:10-00:20	
	Ragoût			170	1	~ 00:25-00:30	
	Gehakt	1		60%	1	~ 00:50-01:00	
Gevogelte							
	Gevogelte	1		65%	2	~ 00:50-01:00	
	Gevogelte, grote stukken*	3		70%	2	~ 02:00	
Vis							
	Vis gebakken			75%	1	~ 00:35-00:40	
	Vis gegrilleerd			70%	1	~ 00:25-00:30	
Gratins							
	Aardappelgratin			195	2	~ 01:00	
	Aardappelen in de oven			190	2	~ 00:50-01:00	
Taart/koekjes							
	Biscuitdeeg			190	2	~ 00:30-00:35	
	Gistdeegtaart			170	2	~ 00:30-00:40	
	Tulband			170	1	~ 00:40	
	Macronen			140	2	~ 00:30-00:40	
	Baisers			75	2	~ 02:00	
	Appelgebak			175	2	~ 00:50-01:00	
	Branddeeg**			195	2	~ 00:30	
	Taartbodems			200	2	~ 00:20-00:30	
	Roerdeegtaart			170	2	~ 00:45	
	Dikke kwarktaart			160	2	~ 01:10-01:20	
	Biscuitrol			245	2	~ 00:08	
	Vruchtentaart op zandtaartdeeg**			175	2	~ 00:35-00:40	
	Vruchtentaart op gistdeeg			170	2	~ 00:50-00:55	
Diversen							
	Brood			180	1	~ 00:50-01:00	
	Kasseler in bladerdeegpastijtje			225	2	~ 00:50-01:00	
	Pizza van zandtaartdeeg			275	1	~ 00:03-00:05	
	Pizza van brooddeeg			225	1	~ 00:15-00:20	
	Quiche lorraine			190	2	~ 00:25-00:35	

Opmerkingen:

De hierboven vermelde waarden zijn als richtwaarden op te vatten.

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.

* Bij bakken met hete lucht op 2 niveaus adviseren wij het gebruik van de eerste en derde inschuifhoogte van onderen.

** Voorverwarmen tot de gaartemperatuur is bereikt.

3. Tabella dei tempi di cottura

Piatti		kg		°C		Tempo di cottura [h : min]	
						consigliato	proprio
Carne							
	Arrosto di maiale	1		70 %	2	~ 01:05	
	Arrosto di vitello	1		65 %	2	~ 01:05	
	Cotolette di maiale/vitello			80 - 100 %	4	~ 00:08	
	Rosbif	1		70 %	2	~ 00:30 - 00:40	
	Agnello	2,5		200	2	~ 02:15	
	Coscia di capriolo	3		200	2	~ 02:30	
	Cinghiale	1		200	2	~ 01:50	
	Cotoletta di maiale in salamoia	3		65 %	2	~ 02:00	
	Spiedini			85 %	3	~ 00:10 - 00:20	
	Ragout			170	1	~ 00:25 - 00:30	
	Polpettone	1		60 %	1	~ 00:50 - 01:00	
Pollame							
	Pollame	1		65 %	2	~ 00:50 - 01:00	
	Pollame in grandi pezzi*	3		70 %	2	~ 02:00	
Pesce							
	Pesce arrosto			75 %	1	~ 00:35 - 00:40	
	Pesce alla griglia			70 %	1	~ 00:25 - 00:30	
Gratin							
	Patate gratinate			195	2	~ 01:00	
	Patate al cartoccio			190	2	~ 00:50 - 01:00	
Torte/dolci							
	Pasta per biscotti			190	2	~ 00:30 - 00:35	
	Dolci di pasta lievitata			170	2	~ 00:30 - 00:40	
	Focaccia			170	1	~ 00:40	
	Amaretti			140	2	~ 00:30 - 00:40	
	Meringhe			75	2	~ 02:00	
	Strudel			175	2	~ 00:50 - 01:00	
	Bigné**			195	2	~ 00:30	
	Fondo di torta			200	2	~ 00:20 - 00:30	
	Pan di Spagna			170	2	~ 00:45	
	Crostata di ricotta			160	2	~ 01:10 - 01:20	
	Biscotto arrotolato			245	2	~ 00:08	
	Torta di frutta c. fondo di pasta frolla**			175	2	~ 00:35 - 00:40	
	Torta di frutta c. fondo di pasta lievitata			170	2	~ 00:50 - 00:55	
Diversi							
	Pane			180	1	~ 00:50 - 01:00	
	Carne in pasta sfoglia			225	2	~ 00:50 - 01:00	
	Pizza di pasta frolla			275	1	~ 00:03 - 00:05	
	Pizza di pasta lievitata			225	1	~ 00:15 - 00:20	
	Quiche Lorraine			190	2	~ 00:25 - 00:35	

Nota:

I valori sopra indicati sono puramente indicativi.

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.

* Durante la cottura al forno con ventilazione ad aria calda su due livelli, utilizzare la prima e terza guida dal basso.

** Preriscaldare alla temperatura di cottura.

3. Tabla de temperaturas

Alimentos		kg		°C		Tiempos [h : min]	
						Recomendados	Propios
Carnes							
	Cerdo	1		70 %	2	~ 01:05	
	Ternera	1		65 %	2	~ 01:05	
	Chuletas de cerdo/ternera			80 - 100 %	4	~ 00:08	
	Rosbif	1		70 %	2	~ 00:30 - 00:40	
	Cordero	2,5		200	2	~ 02:15	
	Pierna de corzo	3		200	2	~ 02:30	
	Jabalí	1		200	2	~ 01:50	
	Carne de Kassel	3		65 %	2	~ 02:00	
	Brochetas			85 %	3	~ 00:10 - 00:20	
	Ragú			170	1	~ 00:25 - 00:30	
	Carne picada	1		60 %	1	~ 00:50 - 01:00	
Aves							
	Aves	1		65 %	2	~ 00:50 - 01:00	
	Aves, piezas grandes*	3		70 %	2	~ 02:00	
Pescados							
	Pescado asado			75 %	1	~ 00:35 - 00:40	
	Pescado a la parrilla			70 %	1	~ 00:25 - 00:30	
Gratinados							
	Patatas gratinadas			195	2	~ 01:00	
	Patatas asadas			190	2	~ 00:50 - 01:00	
Tartas, pasteles							
	Masa de bizcocho			190	2	~ 00:30 - 00:35	
	Masa de levadura			170	2	~ 00:30 - 00:40	
	Gugelhupf			170	1	~ 00:40	
	Almendrado			140	2	~ 00:30 - 00:40	
	Merengue			75	2	~ 02:00	
	Pastel de manzana			175	2	~ 00:50 - 01:00	
	Masa sin levadura**			195	2	~ 00:30	
	Fondo para tartas			200	2	~ 00:20 - 00:30	
	Tortas			170	2	~ 00:45	
	Tarta de queso gruesa			160	2	~ 01:10 - 01:20	
	Rollo de bizcocho			245	2	~ 00:08	
	Tarta de frutas de pastaflora**			175	2	~ 00:35 - 00:40	
	Tarta de frutas de masa con levadura			170	2	~ 00:50 - 00:55	
Diversos							
	Pan			180	1	~ 00:50 - 01:00	
	Carne de Kassel en hojaldre			225	2	~ 00:50 - 01:00	
	Pizza de pastaflora			275	1	~ 00:03 - 00:05	
	Pizza de masa de pan			225	1	~ 00:15 - 00:20	
	Quiche Lorraine			190	2	~ 00:25 - 00:35	

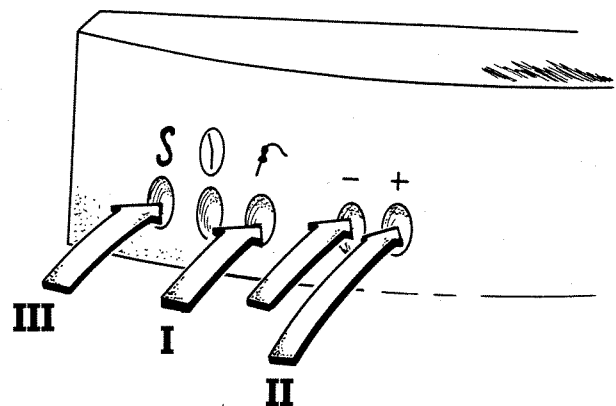
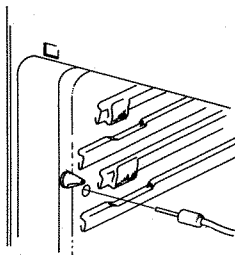
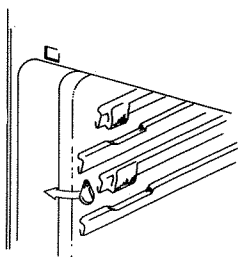
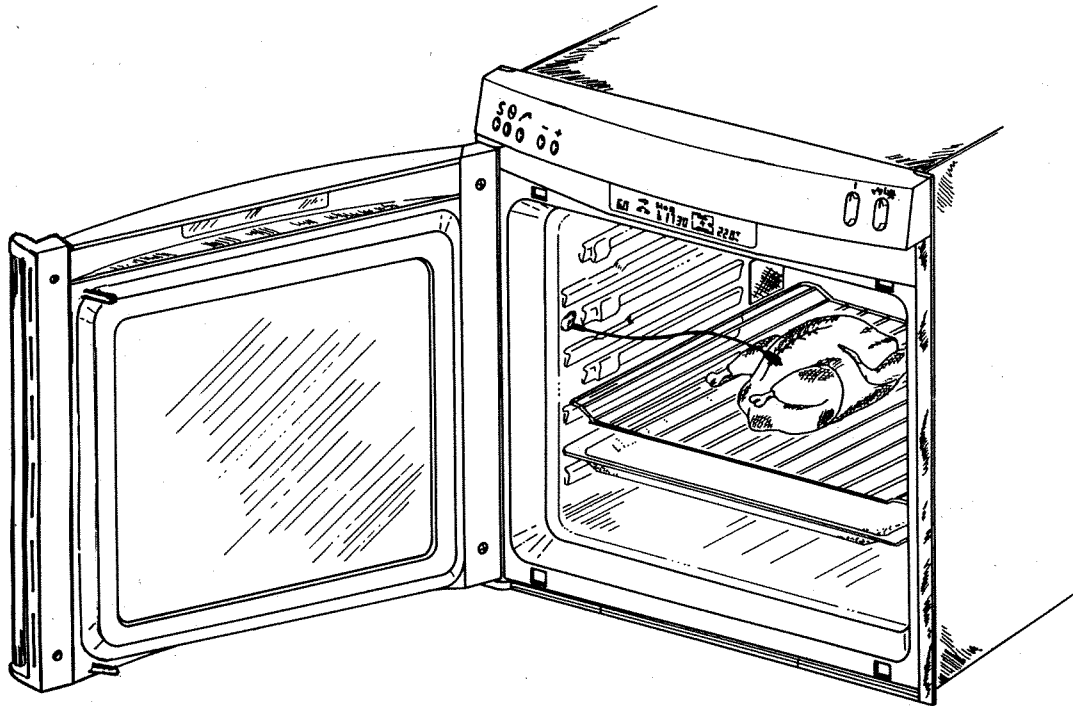
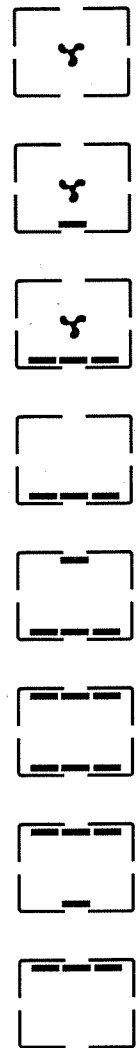
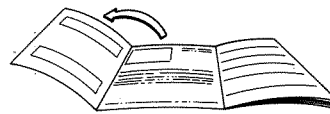
Nota:

Estos valores son sólo orientativos.

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.

* Al hornear con aire caliente a 2 niveles deberá utilizarse la 1ª y 3ª altura de inserción desde abajo.

** Calentar previamente hasta alcanzar la temperatura de cocción.



	Temperatur Fleischthermometer	Temperatures thermomètre à viande	Temperature Meat thermometer	Temperatuur vleesthermometer	Temperatura al centro del cibo	Termometro de tem- peraturas para carne
80 - 85°C	Schwein	Porc	Pork	Varkensvlees	Maiale	Cerdo
40 - 50°C	Rind (englisch)	Boeuf (saignant)	Beef (rare)	Rundvlees (engels)	Manzo (al sangue)	Vaca (poco hecha)
55 - 65°C	Rind (rosa)	Boeuf (rosé)	Beef (medium)	Rundvlees (rosa)	Manzo (merà cottura)	Vaca (normal)
65 - 75°C	Rind (durchgebraten)	Boeuf (à point)	Beef (well done)	Rundvlees (doorgebraden)	Manzo (ben cotto)	Vaca (muy hecha)
70 - 80°C	Kalb	Veau	Veal	Kalfsvlees	Vitello	Ternera
80 - 85°C	Geflügel	Volailles	Poultry	Gevogelte	Pollame	Aves
80 - 85°C	Wild	Gibier	Game	Wild	Selvaggina	Caza
70 - 75°C	Lamm	Agneau	Lamb	Lamsvlees	Agnello o capretto	Cordero
90°C	Brot	Pain	Bread	Brood	Pane	Pan

D

4. Temperaturspieß

Mit dem Temperaturspieß läßt sich die Kerntemperatur Ihres Gargutes genau feststellen. Sie können manuell eingreifen oder mit Hilfe der Automatik abschalten.

Temperaturspieß ⑬ mittig in das Gargut einstecken. Stecker des Temperaturspießes in die zugehörige Steckdose ⑭ einstecken, das Abdeckkläppchen hierzu zur Seite schieben. Die Kerntemperatur (30 - 99°C) erscheint in der Anzeige ⑮.

Hinweis:

Bei einer Kerntemperatur unter 30°C und über 99°C blinkt die Anzeige ⑮ im Display.

Eingabe der Kerntemperatur:

- I. Temperaturspießtaste drücken. Das Temperaturspieß-Symbol ⑦ blinkt. In der Anzeige erscheint die Kernvorschlagstemperatur (60°C) oder die höhere Kerntemperatur.
- II. Über PLUS/MINUS-Tasten die gewünschte Kern-Solltemperatur (30 - 99°C) einstellen.
- III. Starttaste ⑥ drücken.

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur wird die Beheizung abgeschaltet, das Temperaturspieß-Symbol ⑦ blinkt und ein Signal ertönt. Durch Betätigen einer beliebigen Taste wird der Heizvorgang wieder gestartet, das Signal verstummt.

F

4. Sonde thermique

La sonde thermique permet de voir très exactement quelle est la température au coeur de la pièce cuisant au four. Une intervention est possible soit manuellement au moyen du programmeur soit automatiquement au moyen du thermostat.

Introduire la sonde thermique ⑬ au centre de la pièce devant cuire au four. Emmancher la fiche de la sonde thermique dans la prise de courant correspondante ⑭ après avoir pour cela repoussé le cache-prise sur le côté. La température au coeur de la pièce (30°C - 99°C) est indiquée dans l'afficheur ⑮.

Indication:

Lors d'une température de moins 30°C et de plus de 99°C au coeur de l'aliment, le voyant ⑮ du display clignote.

Programmation de la température au coeur:

- I. Enfoncer la touche pour la sonde thermique. Le symbole ⑦ correspondant à la sonde thermique clignote. La température au coeur proposée (60°C) ou la température au coeur supérieure est indiquée dans l'afficheur.
- II. Régler la température au coeur théorique souhaitée (30°C - 99°C) au moyen des touches PLUS/MOINS.
- III. Enfoncer la touche de mise en marche ⑥.

Quand la température sélectionnée est atteinte, le chauffage est arrêté, le symbole ⑦ correspondant à la sonde thermique clignote et un signal acoustique est déclenché. Actionner une touche quelconque pour remettre le chauffage en marche et arrêter le signal sonore.



4. Temperature probe

You can determine the exact internal temperature of your food with the temperature probe. You can intervene manually or switch the oven off automatically.

Stick temperature probe ⑳ into the centre of the food. Plug the temperature probe into the corresponding socket ㉔ – slide the cover flap to the side to expose the socket. The internal temperature (30 - 99°C) appears on display ㉑.

Note:

The display ㉑ will flash, if the internal temperature is below 30°C and over 99°C.

Entering the internal temperature:

- I. Press the temperature probe button. The temperature probe symbol ㉑ flashes. The recommended internal temperature (60°C) or the higher internal temperature appears on the display.
- II. Set the desired target internal temperature (30 - 99°C) via the PLUS/MINUS buttons.
- III. Press start button ㉑.

The heat is turned off when the set temperature has been reached, temperature probe symbol ㉑ flashes and a buzzer sounds. By pressing any desired button, the heating process is restarted and the buzzer silenced.



4. Temperatuurpen

Met de temperatuurpen kan de kerntemperatuur van uw gaarprodukt exact worden vastgesteld. U kunt manueel ingrijpen of met behulp van de automatische inrichting uitschakelen.

Temperatuurpen ㉔ midden in het gaarprodukt steken. Stekker van de temperatuurpen in de bijbehorende contactdoos ㉔ steken, het afdek-
klepje hiertoe opzij schuiven.
De kerntemperatuur (30 - 99°C) verschijnt in het display ㉑.

Aanwijzing:

Bij de kerntemperatuur beneden 30 graden Celsius en boven 99 graden Celsius gaat nummer ㉑ op het display knipperen.

Het invoeren van de kerntemperatuur:

- I. Temperatuurpentoets indrukken. Het symbool voor de temperatuurpen ㉑ knippert. In het display verschijnt de voorgestelde temperatuur voor de kern (60°C) of de hogere kerntemperatuur.
- II. Via PLUS/MINUS-toetsen de gewenste kerntemperatuur (30 - 99°C) instellen.
- III. Starttoets ㉑ indrukken.

Wanneer de ingestelde temperatuur wordt bereikt, wordt de verhitting uitgeschakeld, het symbool voor de temperatuurpen ㉑ knippert en er weerklinkt een signaal. Door op een willekeurige toets te drukken, wordt de verhittingsprocedure weer gestart, het signaal gaat uit.

I

4. Sensore termoregolatore

Con il sensore termoregolatore è possibile accertare la temperatura esatta al centro del cibo. Con questo dispositivo è possibile intervenire manualmente o disinserire attraverso il comando automatico.

Infilare il sensore ⑳ al centro del cibo. Allacciare la spina del sensore nell'apposita presa di corrente ㉒; allo scopo spingere di lato il coperchietto.

Nel display ㉑ appare la temperatura al centro del cibo (30-99°C).

Nota:

Ad una temperatura inferiore si 30°C e superiore ai 99°C lampeggia sul display l'indicazione ㉑.

Immissione della temperatura desiderata:

- I. Premere il tasto del sensore termoregolatore. Il relativo simbolo ㉑ lampeggia. Nel display appare la temperatura proposta (60°C) o un valore più alto di quello esistente al centro del cibo.
- II. Mediante i tasti PIU'/MENO regolare la temperatura desiderata al centro del cibo (30-99°C).
- III. Premere il tasto d'avviamento ㉒.

Quando è stata raggiunta la temperatura regolata viene disinserito il riscaldamento, il simbolo del sensore lampeggia e risuona un segnale acustico. Premendo un tasto qualsiasi riprende il riscaldamento e il segnale acustico cessa.

E

4. Sonda de temperaturas

Con esta sonda se puede controlar exactamente la temperatura interior del asado. Se puede regular a mano o desconectar con ayuda del automatismo.

Clavar la sonda ㉓ en el centro del asado. Enchufar la clavija de enchufe de la sonda en el correspondiente enchufe ㉔, retirando a un lado la tapa protectora.

La temperatura interior (30-99°C) se visualiza en la indicación ㉕.

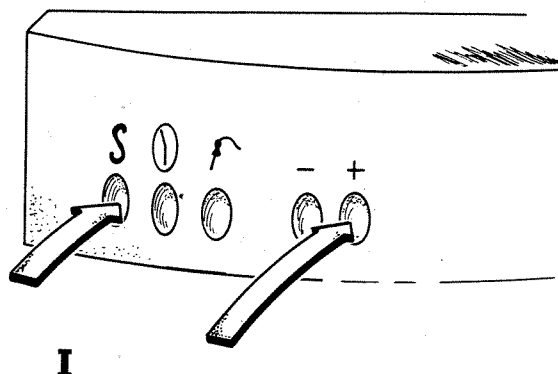
Nota:

En caso de una temperatura interna del alimento inferior a 30°C o superior a 99°C el indicador ㉕ del display parpadea.

Graduación de la temperatura interior:

- I. Pulsar la tecla de la sonda de temperaturas. Se enciende el símbolo ㉕. En la indicación aparecerá la temperatura interior propuesta (60°C) o la temperatura interior más elevada.
- II. Graduar la temperatura interior deseada (30-99°C) con las teclas MAS/MENOS.
- III. Pulsar la tecla de arranque ㉖.

Al alcanzar la temperatura graduada se desconecta el calor, se enciende intermitente el símbolo ㉕ y suena una señal acústica. Pulsando una tecla cualquiera se conecta de nuevo el calentamiento y cesa la señal acústica.



I

5. Contaminuti

Con questo dispositivo si può programmare un tempo determinato, per es. per cuocere uova sode.

Regolazione da 00:01 s a 23:50 h.

- I. Premere il tasto PIU' o MENO. Il simbolo del contaminuti ⑩ lampeggia. Nel display dell'ora ⑪ appare il valore immesso. Premere il tasto d'avviamento ⑥. Il simbolo del contaminuti ⑩ rimane sempre acceso, nel display ⑪ viene visualizzato il trascorrere del tempo regolato.

Il contaminuti si avvia anche senza azionare il tasto ⑥ se entro 5 secondi non viene immesso alcun tempo.

Per richiamare l'ora mentre si svolge il tempo regolato, occorre premere il tasto d'avviamento ⑥.

Una volta trascorso il tempo regolato, il simbolo del contaminuti ⑩ lampeggia e risuona un segnale acustico finché non si preme un tasto qualsiasi.

Cinque secondi dopo la programmazione viene visualizzato nuovamente l'orario attuale. L'orario di disinserimento programmato può essere richiamato digitando il relativo tasto.

(Ulteriori informazioni sotto al punto 6.1 Generalità)

E

5. Tiempo corto

Con este mando se puede programar el tiempo, p.ej., como reloj para cocer huevos. Regulaciones: 00:01 s-23:50 h.

- I. Pulsar la tecla MAS o MENOS. Se encenderá intermitente el símbolo ⑩. En la visualización del tiempo ⑪ aparece el valor graduado. Pulsar la tecla de arranque ⑥. Se enciende el símbolo de tiempo corto ⑩ y en la indicación ⑪ se indica el tiempo que va transcurriendo.

El tiempo corto se pone también en marcha sin apretar la tecla ⑥ si no se ha regulado el tiempo durante 5 segundos.

Mientras transcurre el tiempo graduado se puede consultar la hora pulsando la tecla de arranque ⑥.

Una vez transcurrido el tiempo graduado se enciende intermitente el símbolo ⑩ y suena una señal acústica, hasta pulsar una tecla cualquiera.

Transcurrido 5 segundos del proceso de programación, es indicada la hora del día. La duración programada, puede ser interrogada pulsando la tecla correspondiente.

(Más información en el capítulo 6.1 Generalidades)

D

5. Kurzzeit

Damit ist eine Zeitdauer programmierbar, z. B.: als Eieruhr.
Wertebereich: 00:01 s - 23:50 h

- I. PLUS- oder MINUS-Taste drücken. Das Kurzzeit-Symbol ⑩ blinkt. In der Zeitanzeige ⑯ erscheint der Eingabewert, Starttaste ⑥ drücken. Das Kurzzeit-Symbol ⑩ leuchtet, in der Zeitanzeige ⑯ 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 ⑩ und ein Signal ertönt, bis Sie eine beliebige Taste gedrückt haben.

5 Sekunden nach einem Programmiervorgang wird die Tageszeit wieder angezeigt. Die einprogrammierte Dauer kann nur auf Tastendruck der entsprechenden Taste abgefragt werden.

(Weitere Informationen unter 6.1 Allgemeines)

F

5. Minuterie

La minuterie permet de programmer une certaine durée, par exemple comme sablier.
Plage disponible: 00:01 s - 23:50 h

- I. Appuyer sur la touche PLUS/MINUS. Le symbole ⑩ pour la minuterie clignote. La durée sélectionnée est indiquée dans l'afficheur ⑯; appuyer sur la touche de mise en marche ⑥. Le symbole ⑩ pour la minuterie s'allume et la courte durée s'écoulant est indiquée dans l'afficheur ⑯ indiquant le temps.

La minuterie se met également en marche sans la touche de mise en marche ⑥ si aucune durée n'est sélectionnée dans les 5 secondes.

Pendant que la durée sélectionnée s'écoule, il est possible de consulter l'heure en appuyant sur la touche de mise en marche ⑥.

Quand la durée sélectionnée est écoulée, le symbole ⑩ pour la minuterie clignote et un signal acoustique retentit jusqu'à ce qu'une touche quelconque soit enfoncée.

Cinq secondes après une programmation, l'heure du jour réapparaît. Vous ne pouvez consulter la durée programmée qu'en appuyant sur la touche correspondante.

(Informations complémentaires au paragraphe 6.1 Généralités)

GB

5. Quick timer

A time duration can be programmed with this feature, e.g. as an egg timer.
Range of values: 00:01 s - 23:50 h

- I. Press the PLUS or MINUS button. Quick timer symbol ⑩ flashes. The input value appears on time display ⑯. Press start button ⑥. Quick timer symbol ⑩ lights up, the elapsing time is shown on time display ⑯.

The quick timer also starts without start button ⑥ if no entry is made for 5 seconds.

While the time is running, the current time of day can be called up by pressing start button ⑥.

When the time has expired, quick timer symbol ⑩ flashes and a buzzer sounds until you press any button.

Five seconds after programming, the time of day is displayed again. The programmed switch-off time can only be queried by pressing the appropriate key.

(Further information in Section 6.1 „General“)

NL

5. Kortstondig

Hiermee is een tijdsduur programmeerbaar, bijv. eierwekker.
Waardebereik: 00:01 - s - 23:50 h

- I. PLUS of MINUS-toets indrukken. Het kortstondig-symbool ⑩ knippert. In het tijddisplay ⑯ verschijnt de ingevoerde waarde, druk op starttoets ⑥. Het kortstondig-symbool ⑩ brandt, in het tijdsdisplay ⑯ wordt de aflopende korte tijd weergegeven.

De korte tijd start ook zonder starttoets ⑥, indien er 5 seconden lang geen ingave plaatsvindt.

Terwijl de ingestelde korte tijd verloopt, kan de kloktijd worden opgeroepen door op de starttoets ⑥ te drukken.

Indien de korte tijd is afgelopen, knippert het kortetijdsymbool ⑩ en weerklinkt een signaal tota u op een willekeurige toets hebt gedrukt.

Vijf seconden na het programmeren wordt de dagtijd weer aangegeven. De geprogrammeerde uitschakeltijd kan worden gecontroleerd door op de betreffende toets te drukken.

(Nadere informatie onder 6.1 Algemeen)

D

6. Zeitprogrammierung

6.1 Allgemeines

Sämtliche Zeitwerte werden über die Tasten ③-⑥ der Bedieneinheit eingegeben. Bedienerführung 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.

Timerwerte können durch Druck auf die Zeit-taste ⑤ 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 Timerprogrammierung an den Wahlschaltern ① und ② eingestellt werden.

Nach Ablauf eines Timers blinken die entsprechenden Symbole. Back- und Gartimer schalten den Heizvorgang ab. Bei Bestätigung über Tasten ③-⑥ wird die eingestellte Betriebsart wieder freigegeben.

F

6. Programmation de la durée et de l'heure

6.1 Généralités

Toutes les instructions relatives à la durée ou à l'heure sont programmées au moyen des touches ③-⑥ du bloc de commande. Des signaux acoustiques et optiques guident l'utilisateur:

- Ton bref bas: opérer la sélection
- Ton bref haut: sélection terminée
- Plusieurs tons bas: la durée ou l'heure sélectionnée est atteinte, attente de la confirmation
- Clignotement du symbole dans l'afficheur: sélection ou confirmation attendue
- Tirets dans l'afficheur: aucune durée ni heure n'est programmée

ANNULATION: actionner simultanément la touche PLUS et MOINS.

Appuyer sur la touche durée/temps ⑤ pour visualiser pendant 10 secondes les valeurs programmées.

La durée ou l'heure programmée est modifiée si la touche PLUS ou MOINS ③ est actionnée pendant ces 10 secondes. La fin de cette opération est commandée au moyen de la touche de mise en marche ⑥ ou par annulation.

Le mode de fonctionnement souhaité peut être réglé au moyen des commutateurs sélecteurs ① et ② avant ou après la sélection au moyen du programmeur.

Les symboles correspondants clignotent quand la durée ou l'heure sélectionnée au moyen du programmeur est écoulée. Les programmeurs pour la cuisson au four arrêtent le chauffage. Une confirmation au moyen des touches ③-⑥ libère de nouveau le mode de fonctionnement sélectionné.

GB

6. Programming the time

6.1 General

All time values are entered via buttons ③-⑥ on the control panel. The user is prompted by acoustic and optical signals:

- Short low tone: Selection made
- Short high tone: Entry complete
- Series of low tones: Programmed value reached, awaiting confirmation
- Flashing display symbol: Entry or confirmation expected
- Dashes on the display: No programmed value

CANCEL: By simultaneously pressing the PLUS and MINUS buttons.

Timer values can be displayed for 10 seconds by pressing time button ⑤.

If PLUS or MINUS button ③ is pressed during this time, the time set is changed. Complete the entry via start button ⑥ or cancel.

The desired operating mode can be set with selector switches ① and ② before or after programming the time.

After a timer has expired, the corresponding symbols flash. Baking and cooking timers switch off the heating process. The set operating mode is re-enabled by confirming with buttons ③-⑥.

NL

6. Tijdprogrammering

6.1 Algemeen

Alle tijdwaarden worden via de toetsen ③-⑥ van de bedieningseenheid ingevoerd. De gebruiker wordt geleid via akoestische en optische signalen:

- korte lage toon: er wordt geselecteerd
- korte hoge toon: ingave afgesloten
- meerdere lage tonen: geprogrammeerde waarde bereikt, bevestiging verwacht
- knipperend displaysymbool: ingave of bevestiging verwacht
- verbindingstrepen in het display: geen waarde geprogrammeerd

WISSEN: door gelijktijdig op de PLUS- en MINUS-toets te drukken.

Timerwaarden kunnen worden weergegeven door op de tijdtoets ⑤ te drukken gedurende 10 seconden.

Indien binnen deze tijd op de PLUS- of MINUS-toets ③ wordt gedrukt, wordt de ingeschakelde tijd gewijzigd. Afsluiting wordt gerealiseerd via de starttoets ⑥ of wissen.

De gewenste werkwijze kan voor of na de timerprogrammering op de keuzeschakelaar ① en ② worden ingesteld.

Na afloop van een timer knipperen de dien-overeenkomstige symbolen. Bak- en gaartimers schakelen de verwarmingsprocedure af. Wanneer er wordt bevestigd via de toets ③-⑥, wordt de ingestelde werkwijze weer vrijgegeven.

I

6. Programmazione tempi

6.1 Generalità

Qualsiasi tempo viene immesso per mezzo dei tasti ③-⑥ del quadro di comando. L'operatore viene guidato attraverso segnali acustici e visivi:

- suono breve e basso: avvenuta selezione
- suono breve e alto: immissione conclusa
- serie di suoni bassi: raggiunto il valore programmato, confermare
- simbolo lampeggiante: immettere o confermare
- linee nel display: non è stato programmato nessun valore

CANCELLAZIONE: premere contemporaneamente i tasti PIU' e MENO.

Premendo il tasto ⑤ si possono visualizzare per 10 secondi i valori del timer.

Se nel contempo si preme il tasto PIU' o MENO ③ si varia il tempo visualizzato. Per concludere azionare il tasto d'avviamento ⑥ o cancellare.

Il programma desiderato può essere regolato con i selettori ① oppure ② prima o dopo avere programmato il timer.

Quando il timer ha concluso il ciclo lampeggiano i simboli corrispondenti. I timer per gratinatura e cottura disinseriscono il riscaldamento. Confermando con i tasti ③-⑥ si torna a dare il consenso per il programma impostato.

E

6. Programación del tiempo

6.1 Generalidades

La entrada de todos los valores de tiempo se realiza mediante las teclas ③-⑥ de la unidad de mando. Guía del usuario mediante señales acústicas y ópticas:

- Señal corta profunda: Selección realizada
- Señal corta aguda: Entrada terminada
- Señal continua profunda: Alcanzado el valor programado, se espera confirmación
- Símbolo intermitente: Se espera entrada o confirmación
- Rayas discontinuas: Ningún valor programado.

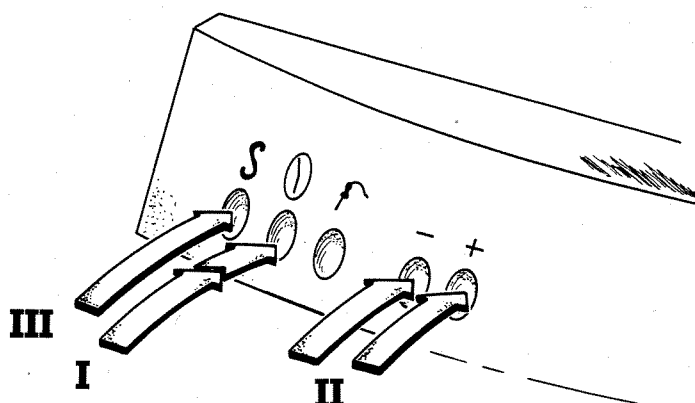
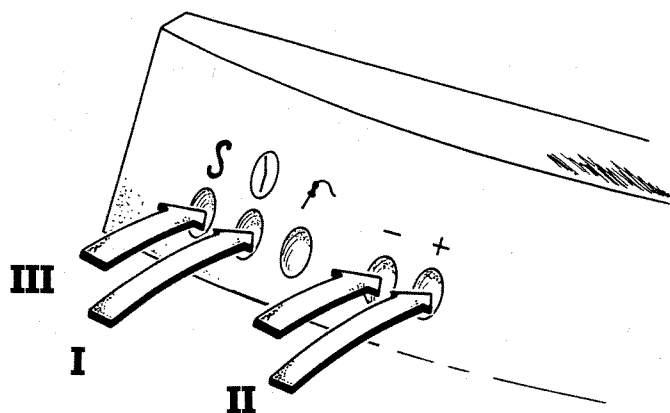
BORRAR: Pulsar simultáneamente las teclas de MAS y MENOS.

Los valores del temporizador se pueden hacer aparecer durante 10 segundos apretando la tecla de tiempo ⑤.

Si durante este tiempo se pulsa la tecla ③ de MAS o MENOS se cambia el tiempo conectado. Terminación mediante la tecla de arranque ⑥ o borrar.

El tipo de función deseada se puede graduar antes o después de la programación del temporizador con los selectores ① y ②.

Al final de un temporizador se encienden intermitentes los correspondientes símbolos. Los temporizadores de cocción desconectan el calor. Confirmando mediante las teclas ③-⑥ queda libre de nuevo la función regulada.



I

6.2 Tempo per gratinatura e cottura

- Programmazione durata

- I. Premere una volta il tasto del tempo ⑤. Lampeggiano il simbolo della durata ⑨ e il simbolo del tempo di cottura ⑩. Nel display dell'ora ⑥ appaiono lineette o il valore del timer.
- II. Premere i tasti PIU'/MENO ③ per regolare il tempo desiderato.
- III. Azionare il tasto d'avviamento ⑥. Il simbolo ⑨ si spegne, il simbolo ⑩ è acceso.

- Programmazione dell'ora di disinserzione

- I. Premere due volte il tasto del tempo ⑤. Il simbolo della durata ⑨ e il simbolo del tempo di cottura ⑩ lampeggiano. Nel display dell'ora ⑥ appaiono lineette o il valore del timer.
- II. Premere i tasti PIU'/MENO ③ per regolare il tempo desiderato.
- III. Azionare il tasto d'avviamento ⑥. Il simbolo ⑨ si spegne, il simbolo ⑩ è acceso.

- Programmazione della durata e dell'ora di disinserzione

Queste programmazioni permettono di avviare e terminare la gratinatura e la cottura durante la propria assenza.

Procedere come descritto al punto 6.2.

E

6.2 Tiempo de cocción

- Programación de la duración

- I. Pulsar la tecla ⑤ una sola vez. Se encenderán el símbolo de duración ⑨ y el símbolo del tiempo de cocción ⑩. En la visualización del tiempo ⑥ aparecen rayas discontinuas o el valor momentáneo del temporizador.
- II. Pulse Ud. las teclas ③ MAS/MENOS para regular el valor deseado.
- III. Pulsar la tecla de arranque ⑥. Se apaga el símbolo ⑨ y se enciende el símbolo ⑩.

- Programación del tiempo de desconexión

- I. Pulsar la tecla de tiempo ⑤ dos veces. Se encienden intermitentes el símbolo de final ⑨ y el símbolo del tiempo de cocción ⑩. En la visualización del tiempo ⑥ aparecen rayas discontinuas o el valor momentáneo del temporizador.
- II. Pulse Ud. las teclas MAS/MENOS ③ para regular el valor deseado.
- III. Pulse la tecla de arranque ⑥. Se apaga el símbolo ⑨ y se enciende el símbolo ⑩.

- Programación de la duración y del tiempo de desconexión

Le permite empezar y terminar el proceso de asado durante su ausencia.

Proceda como se describe en 6.2.

D

6.2 Back- und Garzeit

- Dauer-Programmierung

- I. Zeittaste ⑤ einmal drücken. Dauer-Symbol ⑨ und Garzeit-Symbol ⑩ blinken. Zeitanzeige ⑥ zeigt Bindestriche oder aktuellen Timerwert.
- II. Drücken Sie die PLUS/MINUS-Tasten ③ zur Einstellung des gewünschten Wertes.
- III. Starttaste ⑥ betätigen. Symbol ⑨ erlischt, Symbol ⑩ leuchtet.

- Abschaltzeit-Programmierung

- I. Zeittaste ⑤ zweimal drücken. Ende-Symbol ⑨ und Garzeit-Symbol ⑩ blinken. Zeitanzeige ⑥ zeigt Bindestrich oder aktuellen Timerwert.
- II. Drücken Sie die PLUS/MINUS-Tasten ③ zur Einstellung des gewünschten Wertes.
- III. Starttaste ⑥ betätigen. Symbol ⑨ erlischt, Symbol ⑩ leuchtet.

- Dauer- und Abschaltzeit-Programmierung

ermöglicht Ihnen, einen Back- und Garvorgang während Ihrer Abwesenheit zu starten und zu beenden. Gehen Sie wie unter 6.2 beschrieben vor.

F

6.2 Durée et heure de cuisson

- Programmation de la durée

- I. Appuyer une fois sur la touche durée/temps ⑤. Les symboles pour la durée ⑨ et pour la durée de cuisson ⑩ clignotent. Des tirets ou la valeur actuelle sélectionnée sur le programmeur apparaissent dans l'afficheur ⑥ indiquant le temps.
- II. Appuyer sur les touches PLUS/MINUS ③ pour sélectionner la durée/le temps souhaité.
- III. Actionner la touche ⑥ de mise en marche. Le symbole ⑨ s'éteint et le symbole ⑩ s'allume.

- Programmation de l'heure d'arrêt

- I. Appuyer deux fois sur la touche durée/temps ⑤. Les symboles pour la fin ⑨ et pour la durée de cuisson ⑩ clignotent. Des tirets ou la valeur actuelle sélectionnée sur le programmeur apparaissent dans l'afficheur ⑥ indiquant le temps.
- II. Appuyer sur les touches PLUS/MINUS ③ pour sélectionner la durée/le temps souhaité.
- III. Actionner la touche ⑥ de mise en marche. Le symbole ⑨ s'éteint et le symbole ⑩ s'allume.

- Programmation de la durée et de l'heure d'arrêt

Cette fonction permet de faire démarrer et d'arrêter la cuisson de mets ou de plats pendant une absence. Procéder comme indiqué au paragraphe 6.2.

GB

6.2 Baking and cooking time

- Programming the duration

- I. Press time button ⑤ once. Duration symbol ⑨ and cooking time symbol ⑩ flash. Time display ⑥ shows dashes or the current timer value.
- II. Press PLUS/MINUS buttons ③ to set the desired value.
- III. Press start button ⑥. Symbol ⑨ goes out, symbol ⑩ lights up.

- Programming the switch-off time

- I. Press time button ⑤ twice. End symbol ⑨ and cooking time symbol ⑩ flash. Time display ⑥ shows dashes or the current timer value.
- II. Press PLUS/MINUS buttons ③ to set the desired value.
- III. Press start button ⑥. Symbol ⑨ goes out, symbol ⑩ lights up.

- Programming the duration and the switch-off time

This function allows you to start and end a baking or cooking process when you are not at home. Proceed as described in Section 6.2.

NL

6.2 Bak- en gaartijd

- Continu-programmering

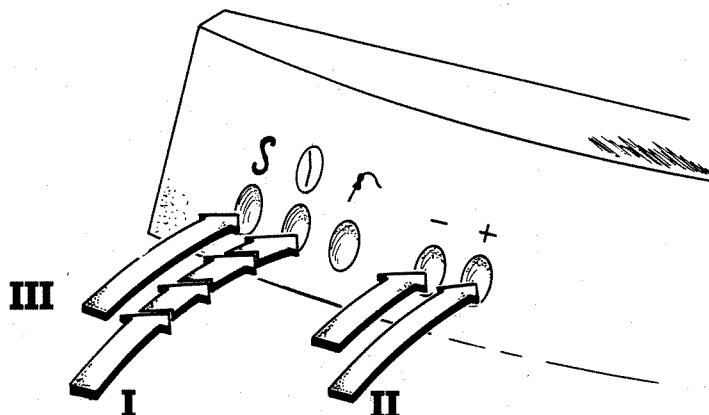
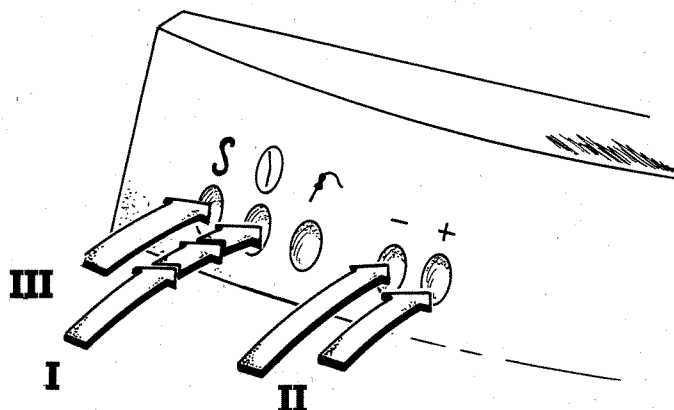
- I. Tijdtoets ⑤ alleen één keer indrukken. Duur symbool ⑨ en gaartijd-symbool ⑩ knipperen. Tijdsindicatie ⑥ toont verbindingstrepen of de actuele timerwaarde.
- II. Druk op de PLUS/MINUS-toetsen ③ om de gewenste waarde in te stellen.
- III. Starttoets ⑥ indrukken. Symbool ⑨ gaat uit, symbool ⑩ brandt.

- Uitschakeltijd-programmering

- I. Tijdtoets ⑤ twee keer indrukken. Eind-symbool ⑨ en gaartijd-symbool ⑩ knipperen. Tijdsindicatie ⑥ geeft verbindingstrepen of de actuele timerwaarde weer.
- II. Druk op de PLUS/MINUS-toets ③ om de gewenste waarde in te stellen.
- III. Starttoets ⑥ indrukken. Symbool ⑨ gaat uit, symbool ⑩ brandt.

- Duur- en uitschakeltijd-programmering

maakt het u mogelijk een bak- of gaarprocedure gedurende uw afwezigheid te starten en te beëindigen. Ga te werk als onder 6.2 werd beschreven.



I

6.3 Programmazione dell'ora dell'allarme

Il segnale acustico può essere avviato ad una qualsiasi ora del giorno.

- I.** Premere tre volte il tasto del tempo ⑤. Il simbolo della durata ⑨ e il simbolo dell'ora dell'allarme ⑩ lampeggiano. Nel display dell'ora ⑬ appaiono linee o il valore del timer.
- II.** Premere i tasti PIU'/MENO ③ per regolare il tempo desiderato.
- III.** Azionare il tasto d'avviamento ⑥. Il simbolo ⑨ si spegne, il simbolo ⑩ è acceso.

(Ulteriori informazioni sotto al punto 6.1 Generalità)

6.4 Programmazione dell'ora

- I.** Premere quattro volte il tasto del tempo ⑤. I simboli dell'unità di tempo ⑦ lampeggiano. Nel display dell'ora ⑬ appare la riproduzione dell'ora.
- II.** Premere i tasti PIU'/MENO ③ per regolare il tempo desiderato.
- III.** Azionare il tasto d'avviamento ⑥. I simboli dell'unità di tempo ⑦ sono accesi.

E

6.3 Programación de la alarma

La señal acústica se puede conectar a cualquier hora del día.

- I.** Pulse la tecla ⑤ tres veces. Se encienden intermitentes el símbolo final ⑨ y el símbolo de alarma ⑩. En la visualización del tiempo ⑬ aparecen rayas discontinuas o el valor momentáneo del temporizador.
- II.** Pulse las teclas MAS/MENOS ③ para regular el valor deseado.

- III.** Pulse la tecla de arranque ⑥. Se apagará el símbolo ⑨ y se encenderá el símbolo ⑩.

6.4 Programación de la hora del día

- I.** Pulse la tecla ⑤ cuatro veces. Se encenderán los símbolos de las unidades de tiempo ⑦. En la visualización del tiempo ⑬ aparece la hora del día.
- II.** Pulse las teclas MAS/MENOS ③ para regular el valor deseado.
- III.** Pulse la tecla de arranque ⑥. Se encenderá el símbolo de la unidad de tiempo ⑦.

(Más información en el capítulo 6.1 Generalidades)

D

6.3 Alarmzeit-Programmierung

Signalton kann zu einer beliebigen Tageszeit ausgelöst werden.

- I. Zeittaste ⑤ dreimal drücken. Ende-Symbol ⑨ und Alarmzeit-Symbol ⑩ blinken. Zeitanzeige ⑥ zeigt Bindestriche oder aktuellen Timerwert.
- II. Drücken Sie die PLUS/MINUS-Tasten ③ zur Einstellung des gewünschten Wertes.
- III. Starttaste ⑥ betätigen. Symbol ⑨ erlischt, Symbol ⑩ leuchtet.

(Weitere Informationen unter 6.1 Allgemeines)

6.4 Tageszeit-Programmierung

- I. Zeittaste ⑤ viermal drücken. Zeiteinheit-Symbole ⑦ blinken. Zeitanzeige ⑥ zeigt Abbild der Tageszeit.
- II. Drücken Sie die PLUS/MINUS-Tasten ③ zur Einstellung des gewünschten Wertes.
- III. Starttaste ⑥ betätigen. Zeiteinheit-Symbol ⑦ leuchtet.

F

6.3 Programmation de l'heure d'avertissement

Le signal acoustique peut être déclenché à toute heure souhaitée.

- I. Appuyer trois fois sur la touche durée/temps ⑤. Les symboles pour la fin ⑨ et pour l'heure d'avertissement ⑩ clignotent. Des tirets ou la valeur actuelle sélectionnée sur le programmateur apparaissent dans l'afficheur ⑥ indiquant le temps.
- II. Appuyer sur les touches PLUS/MINUS ③ pour sélectionner la durée/l'heure souhaitée.

(Informations complémentaires au paragraphe 6.1 Généralités)

- III. Actionner la touche ⑥ de mise en marche. Le symbole ⑨ s'éteint et le symbole ⑩ s'allume.

6.4 Programmation de l'heure

- I. Appuyer quatre fois sur la touche durée/temps ⑤. Les symboles dans le bloc de commande pour la durée et l'heure ⑦ clignotent. L'heure apparaît dans l'afficheur ⑥.
- II. Appuyer sur les touches PLUS/MINUS ③ pour sélectionner la durée/l'heure souhaitée.
- III. Actionner la touche ⑥ de mise en marche. Les symboles dans le bloc de commande pour la durée et l'heure ⑦ s'allument.

GB

6.3 Alarm time

A buzzer signal can be sounded at any desired time of day.

- I. Press time button ⑤ three times. End symbol ⑨ and alarm time symbol ⑩ flash. Time display ⑥ shows dashes or the current timer value.
- II. Press PLUS/MINUS buttons ③ to set the desired value.
- III. Press start button ⑥. Symbol ⑨ goes out, symbol ⑩ lights up.

(Further information in Section 6.1 „General“)

6.4 Time of day

- I. Press time button ⑤ four times. Time unit symbols ⑦ flash. Time display ⑥ shows the time of day.
- II. Press PLUS/MINUS buttons ③ to set the desired value.
- III. Press start button ⑥. Time unit symbols ⑦ light up.

NL

6.3 Alarmtijd-programmering

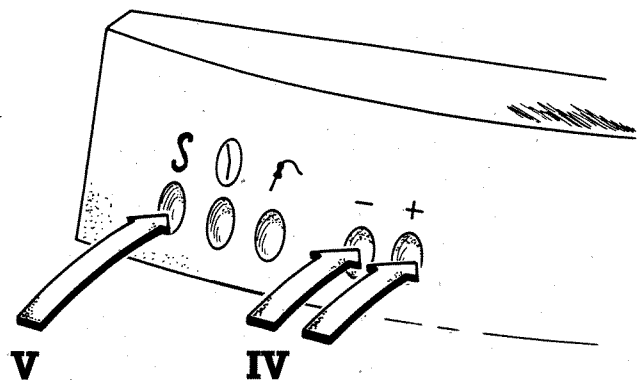
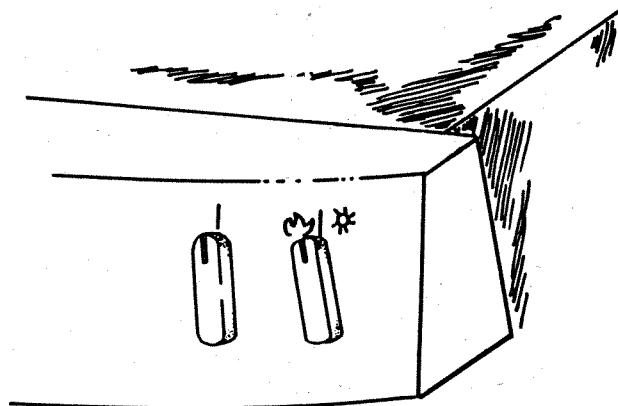
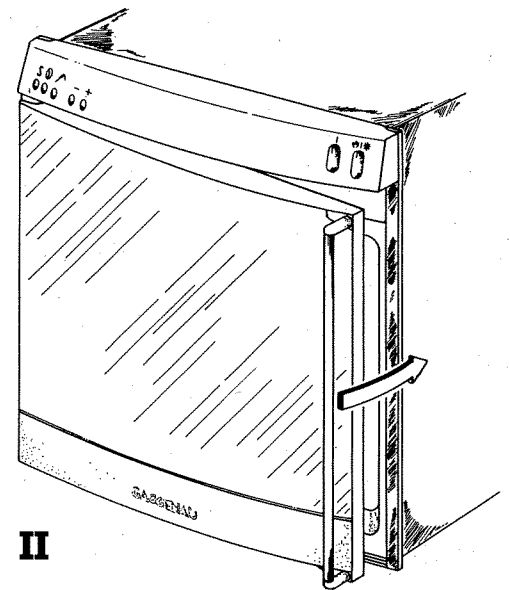
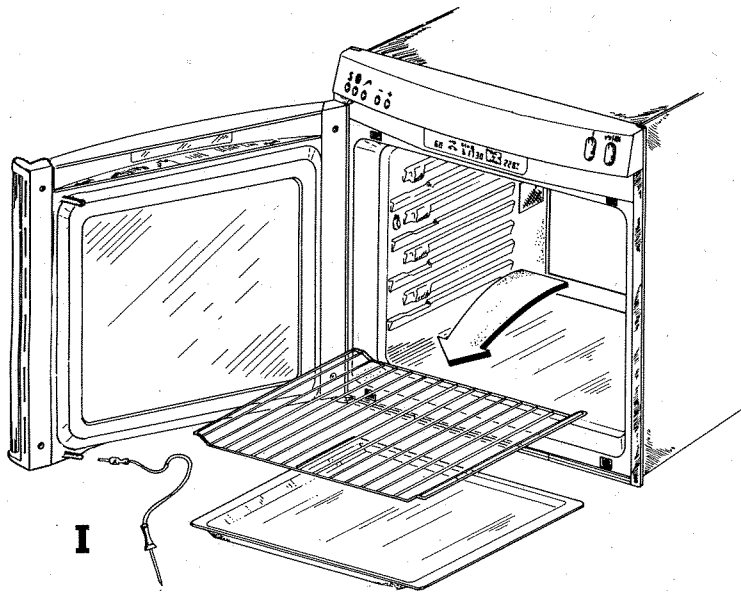
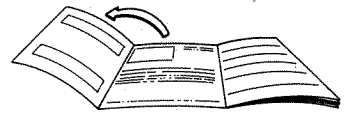
Tijdtoets kan op een willekeurig tijdstip worden gegenereerd.

- I. Tijdtoets ⑤ drie keer indrukken. Eind-symbool ⑨ en alarmtijd-symbool ⑩ knipperen. Tijdsindicatie ⑥ geeft verbindingsstrepen of de actuele timerwaarde weer.
- II. Druk op de PLUS/MINUS-toetsen ③ om de gewenste waarde in te stellen.
- III. Starttoets ⑥ indrukken. Symbool ⑨ gaat uit, symbool ⑩ brandt.

(Nadere informatie onder 6.1 Algemeen)

6.4 Kloktijd-programmering

- I. Tijdtoets ⑤ vier keer indrukken. Tijds-eenheid-symbolen ⑦ knipperen. Tijdsindicatie ⑥ geeft de kloktijd weer.
- II. Druk op de PLUS/MINUS-toetsen ③ om de gewenste waarde in te stellen.
- III. Druk op starttoets ⑥. Tijdseenheid-symbolen ⑦ branden.



D

7. Selbstreinigung (Pyrolyse)

In dieser Betriebsart verbrennen bei Temperaturen um 485°C selbst hartnäckige Verschmutzungen. Die Asche kann mit einem feuchten Tuch leicht entfernt werden.

Wir empfehlen, extreme Verschmutzungen vorher zu beseitigen.

Hinweis:

Vor jedem Pyrolysevorgang müssen die Türdichtungen, Türinnenseite und Glasscheibe manuell gereinigt werden.

Zu Ihrer Sicherheit wird die Backofentüre ab 300°C automatisch verriegelt, Türverriegelungssymbol ⑧ leuchtet. Die Backofenbeleuchtung erlischt. Nach dem Abkühlen auf 300°C wird entriegelt, Symbol ⑧ erlischt.

(Beachten Sie Abschnitt „Wichtige Hinweise“)

Hinweis:

Der Ver- und Entriegelungsvorgang der Pyrolyse dauert ca. 30 Sekunden. Während dieser Zeit blinkt das Türverriegelungssymbol ⑧. Versuchen Sie nicht, während des Ver- und Entriegelungsvorganges die Backofentüre zu öffnen.

Pyrolyse einschalten

- I. Alle Zubehörteile dem Garraum entnehmen!
- II. Backofentüre schließen.

III. Wahlschalter ① und ② in Stellung Pyrolyse bringen. Die Timerprogrammierung wird aktiviert. Vorschlagszeit 2:00 h. Bei starker Verschmutzung empfehlen wir die Pyrolyse-Dauer auf 3 Std. zu erhöhen.

IV. Timer je nach Verschmutzung über PLUS/MINUS-Tasten ③ setzen. Einstellbereich (1:00-3:00 h)

V. Starttaste ⑥ drücken, der Pyrolysevorgang ist gestartet. Wahlweise kann durch zusätzliche Eingabe der Abschaltzeit der Pyrolysevorgang auch später automatisch gestartet werden. Die aktuelle Pyrolysezeit läßt sich jederzeit abfragen bzw. verändern (z. B.: verlängern).

Nach Ablauf des Pyrolysevorganges blinkt das Backofen-Symbol ⑩. Der Timer schaltet den Heizvorgang automatisch ab.

Das Blinken kann durch Betätigung irgendeiner Taste oder Stellung »0« des Temperaturwahlschalters ① beendet werden. Wird hierbei die Starttaste ⑥ betätigt, wird erneut die Vorschlagszeit von 2:00 h angezeigt. Durch nochmaliges Drücken der Starttaste ⑥ kann der Pyrolysevorgang wieder gestartet werden.

Wünschen Sie nach Ablauf der Pyrolyse die Anzeige ⑩ der Garraum-Temperatur, drehen Sie den Temperaturwahlschalter in Stellung »0«, um die Betriebsart Pyrolyse zu beenden. Die Garraum-Temperatur kann mit der Starttaste ⑥ in Anzeige ⑩ angezeigt werden.

F

7. Autonettoyage (pyrolyse)

Avec ce mode de fonctionnement, même les impuretés les plus résistantes brûlent à des températures voisines de 485°C.

Il ne reste ensuite plus qu'à passer un torchon humide dans le four pour enlever la cendre restante. Nous conseillons d'enlever auparavant les saletés grossières.

Remarque:

Le joint, la vitre et l'intérieur de la porte doivent avant chaque pyrolyse être nettoyés manuellement.

Pour des raisons de sécurité, la porte du four est automatiquement verrouillée à partir du moment où la température dans le four atteint 300°C; le symbole ⑧ pour le verrouillage de la porte s'allume. L'éclairage du four s'éteint. La porte est déverrouillée quand, après le refroidissement, la température tombe à 300°C; le symbole ⑧ s'éteint.

(Tenir compte des instructions données au chapitre „Informations importantes“)

Remarque:

Le verrouillage et le déverrouillage accompagnant la pyrolyse durent environ 30 secondes chacun. Pendant ce laps de temps, le symbole de verrouillage ⑧ clignote.

Pendant le verrouillage et le déverrouillage, n'essayez pas d'ouvrir la porte du four.

Mise en marche de la pyrolyse

- I. Retirer tous les accessoires du four!
- II. Fermer la porte du four.

III. Positionner les commutateurs sélecteurs ① et ② sur la pyrolyse. Le programmeur est activé. Durée proposée: 2:00 h. En cas d'encrassement important, nous conseillons de choisir une durée de pyrolyse de 3 heures.

IV. Régler le programmeur en fonction du degré de saleté au moyen des touches PLUS/MINUS ③. Plage de réglage (1:00 h - 3:00 h)

V. Enfoncer la touche de mise en marche ⑥; la pyrolyse est mise en marche. Il est en outre possible, en introduisant en plus l'heure d'arrêt de la pyrolyse, de faire déclencher automatiquement la pyrolyse à une heure ultérieure quelconque. La durée de pyrolyse actuellement sélectionnée peut être appelée et/ou modifiée à volonté (par exemple: pour prolonger la durée programmée).

Une fois la pyrolyse terminée, le symbole du four ⑩ clignote. Le programmeur interrompt automatiquement le processus de chauffe.

Il est possible d'arrêter le clignotement en appuyant sur n'importe quelle touche ou en mettant le sélecteur de température sur la position »0«. Une action sur la touche de mise en marche ⑥ entraîne la réapparition de la proposition de durée de 2:00 h. Pour faire redémarrer la pyrolyse, il faut appuyer encore une fois sur la touche de mise en marche ⑥.

Après la pyrolyse, pour faire apparaître sur l'afficheur ⑩ la température du four, mettre le sélecteur de température en position »0« afin de sortir du mode pyrolyse. Ensuite, appuyer sur la touche de mise en marche ⑥. La température du four apparaît alors sur l'afficheur ⑩.



7. Self-cleaning (pyrolysis)

In this operating mode, even tough dirt burns at temperatures in the region of 485°C.

The ashes can be removed easily with a damp cloth.

We recommend the severe dirt be removed beforehand.

Please note:

Before setting your oven to pyrolytic cleaning, the inner door, door seal and door glass must be cleaned manually.

For your safety, the oven door locks automatically at temperatures upwards of 300°C – door lock symbol ③ lights up. The oven light goes off. The door is unlocked after the oven has cooled down to 300°C – symbol ③ goes out.

(See Section „Important notes“)

Note:

Pyrolysis locking and unlocking takes around 30 seconds. The door lock symbol ③ flashes during this time.

Do not attempt to open the oven door during this time.

Switching on pyrolytic cleaning

- I. Remove all accessories from the oven compartment!
- II. Close oven door

- III. Set selector switches ① and ② to pyrolysis. The timer programming function is activated. Recommended time 2:00 h. In the event of extreme soiling, you are advised to encrease the pyrolysis time to three hours.
- IV. Set the timer via PLUS/MINUS buttons ③, according to the amount of dirt. Range: 1:00 - 3:00 h.
- V. Press start button ⑥ to start the pyrolysis process. The pyrolysis process can also be automatically started later by entering the switch-off time. The actual cleaning time can be called up or changed (e.g. extended) at any time. The oven symbol ⑩ flashes after completion of the pyrolysis process. The timer deactivates heating automatically. You can cancel flashing by pressing any key or by setting the temperature selector switch ① to »0«. If, in doing so, you press the start key ⑥, the suggested time of 2:00 h is displayed again. You can restart pyrolysis by pressing the start key ⑥ once again. Turn the temperature selector switch to »0« to terminate pyrolysis mode if you wish to display ⑨ the temperature in the oven compartment on completion of the pyrolysis mode. This temperature can be displayed ⑨ by pressing the start key ⑥.



7. Zelfreiniging (pyrolyse)

In deze werkwijze verbranden op temperaturen rond 485°C zelfs de hardnekkigste verontreinigingen.

De as kan met een vochtige doek eenvoudig worden verwijderd.

Wij adviseren om extreme verontreinigingen vooraf te verhelpen.

Opmerking:

Voor iedere pyrolytische reiniging moet de binnenzijde van de deur alsmede de deurafdichtingen en de glaasruit handmatig gereinigd worden.

Voor uw veiligheid wordt de bakovendeur vanaf 300°C automatisch vergrendeld, het deurvergrendelings-symbool ③ brandt. De ovenverlichting gaat uit. Na het afkoelen op 300°C wordt de deur ontgrendeld, symbool ③ gaat uit.

(Raadpleeg de paragraaf „Belangrijke wenken“)

Opmerking:

Het ver- en ontgrendelen duurt ca. 30 seconden. Gedurende die tijd knippert het deurvergrendelings-symbool ③. Probeer de ovendeur tijdens het ver- en ontgrendelen niet te openen.

Pyrolyse inschakelen

- I. Alle accessoires uit de gaarruimte nemen!
- II. Bakovendeur sluiten.

- III. Keuzeschakelaar ① en ② op stand pyrolyse zetten. De timerprogrammering wordt geactiveerd. Voorgestelde tijd 2:00 h. Bij ernstige vervuiling adviseren wij de pyrolyseduur tot 3 uur te verlengen.
- IV. Timer afhankelijk van de verontreiniging via de PLUS/MINUS-toets ③ instellen. Instelbereik (1:00 - 3:00 h)
- V. Starttoets ⑥ indrukken, de pyrolyseprocedure is gestart. Naar keuze kan door het extra invoeren van de uitschakeltijd de pyrolyseprocedure ook later automatisch worden gestart. De actuele pyrolysetijd kan steeds worden opgevraagd resp. worden veranderd (bijv. verlengen). Na afloop van het pyrolyseproces knippert het ovensymbool ⑩. De timer schakelt het reinigingsproces automatisch uit. Het knippen kan worden beëindigd door een van de knoppen te bedienen of de temperatuurschakelaar ① op stand »0« te zetten. Wordt de startknop ⑥ ingedrukt, wordt opnieuw de uitgangstijd 2:00 u. getoond. Door de startknop ⑥ weer in te drukken, wordt het pyrolyseproces herhaald. Wenst u na afloop van de pyrolyse de weergave ⑨ van de oventemperatuur dan draait u de temperatuurschakelaar op stand »0« om de pyrolysefunctie te stoppen. De weergave ⑨ van de oventemperatuur wordt met de startknop ⑥ geactiveerd.

I

7. Autopulizia (pirolisi)

Con questo programma si brucia anche lo sporco più resistente a temperature attorno a 485°C. La cenere può essere rimossa facilmente con uno straccio umido.

Consigliamo di rimuovere prima lo sporco molto forte.

Avvertenza:

Prima di ogni processo di pirolisi, eseguire manualmente la pulizia della parte interna della porta, comprese le guarnizioni ed il vetro.

Per motivi di sicurezza, a partire da 300°C lo sportello viene bloccato automaticamente.

S'accende il simbolo bloccaggio sportello ⑧.

Si spegne l'illuminazione del forno. Dopo che il forno si è raffreddato a 300°C lo sportello viene sbloccato, il simbolo ⑧ si spegne.

(Osservare il capitolo „Importanti avvertenze“)

Avvertenza:

Le procedure di bloccaggio e di abloccaggio della pirolisi durano circa 30 secondi. In questo tempo lampeggia il simbolo di bloccaggio sportello ⑧. Non cercate di aprire gli sportelli del forno durante questa procedura.

Inserzione della pirolisi

- I. Togliere dal forno tutti gli accessori!
- II. Chiudere lo sportello del forno.

III. Portare i selettori ① e ② in posizione pirolisi. Viene attivata la programmazione del timer. Tempo proposto: 2:00 h.

In presenza di un forte imbrattamento consigliamo di aumentare a 3 ore la durata della pirolisi.

IV. Per mezzo dei tasti PIU'/MENO ③ regolare il timer a seconda del grado di sporco. Campo di regolazione: 1:00-3:00 h.

V. Premere il tasto d'avviamento ⑥, si avvia il processo di pirolisi. Impostando anche l'ora di disinserzione è possibile avviare la pirolisi in un secondo tempo. La durata della pirolisi può essere richiamata o modificata (per es. allungata) in qualsiasi momento.

Dopo il procedimento di pirolisi lampeggia il simbolo forno ⑩. Il timer spegne automaticamente il riscaldamento del forno.

Il lampeggiamento può essere terminato premendo qualsiasi tasto o scegliendo la posizione »0« del selettore di temperatura. Qualora si preme il tasto die avviamento ⑥, verrà nuovamente indicato il tempo proposto di 2:00 ore. Premendo ancora il tasto d'avviamento ⑥ si può dare ancora avvio alla pirolisi.

Se dopo la pirolisi si desidera l'indicazione della temperatura forno nel campo ⑨, fate ruotare il selettore di temperatura fino alla posizione »0« per dar fine alla pirolisi. La temperatura del forno può essere visualizzata sull'indicatore ⑨ premendo il tasto d'avviamento ⑥.

E

7. Autolimpieza (pirólisis)

Durante esta función se queman incluso los residuos más resistentes a temperaturas de unos 485°C. La ceniza se puede retirar fácilmente con un trapo húmedo.

Recomendamos rascar previamente la suciedad más gruesa.

Advertencia:

Antes de iniciarse el programa de pirólisis deberán limpiarse manualmente las juntas y el interior de la puerta así como el cristal de la misma.

Para su seguridad, la puerta del horno se bloquea automáticamente a partir de 300°C.

Se enciende el símbolo ⑧, indicando el bloqueo de la puerta. La iluminación del horno se extingue. Después de enfriarse a 300°C se elimina el bloqueo y se apaga el símbolo ⑧.

(Ver el capítulo „Advertencias importantes“)

Advertencia:

El proceso de bloqueo y desbloqueo der la pirólisis dura aprox. 30 segundos. Durante este tiempo, el símbolo de bloqueo de la puerta ⑧ presenta intermitencia.

No trate Ud. de abrir la puerta del horno durante el proceso de bloqueo y desbloqueo.

Conexión de la pirólisis

- I. Retirar todos los accesorios del interior del horno!
- II. Cerrar la puerta del horno.

III. Conectar los selectores ① y ② en la posición de pirólisis. Se activa la programación del temporizador. Duración propuesta: 2:00 h. Con ensuciamiento elevado recomendamos aumentar la duración de pirólisis unas 3 horas aprox.

IV. Regular el temporizador con las teclas MAS/MENOS ③, según el grado de suciedad. Margen de regulación (1:00-3:00 h).

V. Pulsar la tecla de arranque ⑥; comienza el proceso de pirólisis. Opcionalmente se puede iniciar el proceso de pirólisis también más tarde automáticamente, mediante la entrada adicional del tiempo de desconexión. El tiempo de pirólisis actual se puede consultar o modificar en todo momento (p.ej., prorrogar).

Después de transcurrido el proceso de pirólisis, el símbolo del horno ⑩ presenta intermitencia. El temporizador desconecta automáticamente el proceso de calefacción.

La intermitencia podrá desconectarse accionando cualquier tecla o colocando en posición »0« el selector de temperatura ①. Si se acciona aquí la tecla de arranque ⑥, se indica nuevamente la duración propuesta de 2:00 h. Accionando otra vez más la tecla de arranque ⑥ puede ponerse nuevamente en funcionamiento el proceso de pirólisis.

Si desea Ud. después de transcurrida la pirólisis la indicación ⑨ de la temperatura del espacio de cocción, gire el selector de temperatura a la posición »0« para finalizar el proceso de pirólisis. La temperatura del espacio de cocción puede indicarse mediante la tecla de control ⑥ en la indicación ⑨.

D

8. Sonderfunktionen

8.1 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.

8.2 Stromausfall-Sicherung

Bei eingeschaltetem Backofen bleibt der Heizvorgang nach Stromausfall und Wiederkehr der Stromversorgung unterbrochen. Meldung erfolgt durch die Bindestriche in der Sollwertanzeige ④ und eine Tonfolge, bis der Temperaturwahlschalter ① in Stellung AUS gebracht wird.

Der Backofen muß erneut eingeschaltet werden.

8.3 Urlaubs-Sicherung

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

F

8. Fonctions spéciales

8.1 Affichage de la température actuelle

Actionner la touche ⑥ de mise en marche. L'afficheur ⑨ indique brièvement la température régnant dans le four. Il est ainsi possible de comparer les températures sélectionnées et les températures effectives, par exemple: lors du préchauffage ou pendant la marche du four.

Quand le four marche en permanence, des variations de température d'au maximum plus ou moins 5°C liées au système sont normales.

8.2 Protection en cas de panne de courant

Quand le four est en marche, le chauffage reste arrêté quand l'alimentation en courant est rétablie après une panne de courant. Ceci est indiqué par les tirets apparaissant dans l'afficheur de la valeur théorique ④ ainsi que par une succession de signaux acoustiques jusqu'à ce que le commutateur sélecteur de température ① soit placé sur la position ARRÊT.

Le four doit alors être remis en marche.

8.3 Protection pendant les vacances

Le chauffage du four est toujours arrêté après 12 heures de fonctionnement en cas d'absence d'intervention de l'utilisateur. Cette fonction n'est pas activée en cas de marche avec programmation.

GB

8. Special functions

8.1 Current temperature display

Press start button ⑥. Display ⑨ temporarily shows the temperature of the oven compartment. In this way, you can check the set temperature values against the actual temperatures, e.g. when preheating or during operation.

During extended operation of the oven, system-induced temperature fluctuations of up to 5°C above or below the set temperature are in the normal range.

8.2 Power failure safety feature

Heating of the oven is interrupted during a power failure and remains so when the power supply returns. Dashes in target value display ④ and a buzzer report the situation until the temperature selector switch ① is turned to OFF.

The oven must be turned on again.

8.3 Long-term safety feature

Every oven heating process is discontinued after 12 hours, if no operation occurs. This function is not active during timer operation.

NL

8. Speciale functies

8.1 Weergave van de actuele temperatuur

Starttoets ⑥ indrukken. Het display ⑯ toont kortstondig de gaarruimtetemperatuur. Hiermee kunt u de ingestelde temperatuurwaarden vergelijken met de werkelijke temperaturen, bijvoorbeeld bij het verhitten resp. tijdens het bedrijf.

Bij continubedrijf van de oven is systeemafhankelijke temperatuurschommelingen tot 5°C boven of onder de ingestelde temperatuur binnen het normale bereik.

8.2 Stroomuitval-beveiliging

Bij ingeschakelde oven blijft de verhittingsprocedure na het uitvallen van de stroom en het opnieuw inschakelen van de stroomvoeding onderbroken. Er wordt een melding gegeven via de verbindingstreepjes in het display van de ingestelde waarde ④ en door een akoestische melding totdat de temperatuurkeuzeschakelaar ① op de stand AUS (uit) wordt gezet.

De oven moet opnieuw worden ingeschakeld.

8.3 Vakantie-beveiliging

Elke verhittingsprocedure van de oven wordt na 12 uur onderbroken wanneer er geen bediening plaatsvindt.

Bij timer-toepassing is deze functie niet geactiveerd.

I

8. Funzioni speciali

8.1 Indicazione della temperatura momentanea

Azionare il tasto d'avviamento ⑥. Nel display ⑯ appare brevemente la temperatura nel forno. In questo modo si può controllare se le temperature effettive – per es. durante il riscaldamento o la cottura – corrispondono a quelle regolate.

Eventuali scostamenti durante il funzionamento del forno, di 5°C in più o in meno della temperatura impostata, rientrano nella normalità.

8.2 Protezione in caso di mancanza di corrente

Se viene a mancare la corrente con forno inserito, il riscaldamento rimane disinserito anche dopo il ritorno della corrente. Questo viene segnalato mediante lineette nel display del valore nominale ④ ed una successione di suoni che vengono eliminati riportando il selettore della temperatura ① in posizione DISINSERITO.

Il forno deve essere nuovamente inserito.

8.3 Protezione per vacanze

Qualsiasi riscaldamento del forno viene interrotto dopo 12 ore se non ha luogo alcuna manovra.

Questa funzione è esclusa mentre è inserito il timer.

E

8. Funciones especiales

8.1 Indicación de la temperatura momentánea

Pulsar la tecla de arranque ⑥. En la indicación ⑯ aparece brevemente la temperatura del interior del horno. De este modo Ud. puede controlar las temperaturas reguladas en comparación con las temperaturas reales, p.ej., durante el calentamiento o el funcionamiento del horno.

Durante el funcionamiento continuo del horno son normales oscilaciones de la temperatura de hasta 5°C por encima o por debajo de la temperatura regulada, debidas al sistema.

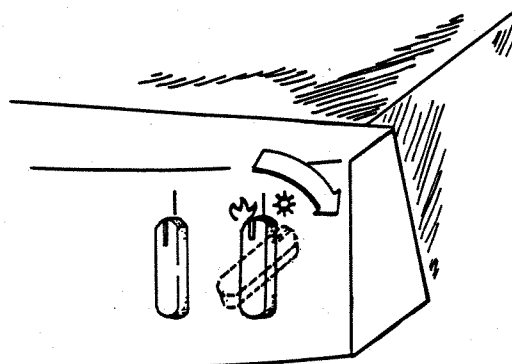
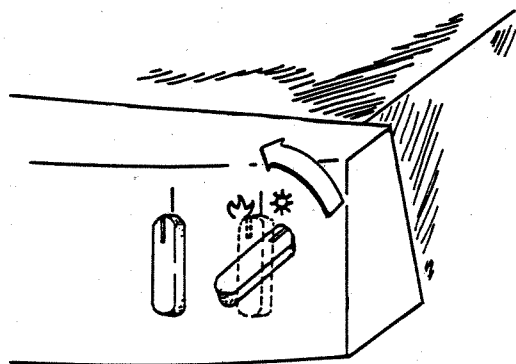
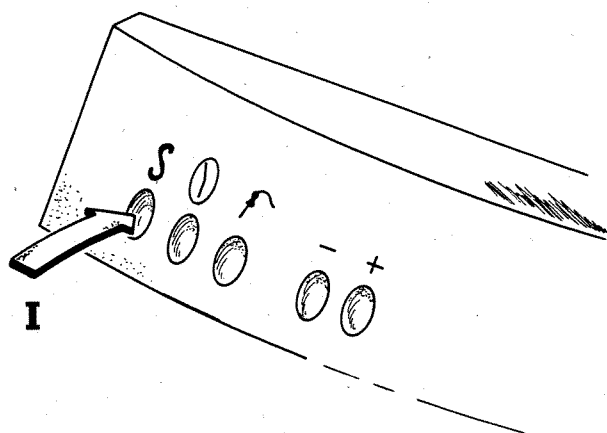
8.2 Seguro contra corte de corriente

En caso de corte o falla de la corriente eléctrica se interrumpe el funcionamiento hasta que vuelve la corriente eléctrica. La avería se señala mediante rayas discontinuas en la indicación del valor nominal ④ y una señal acústica continua hasta que se ponga el selector de temperatura ① en la posición de DESCONECTADO.

El horno debe conectarse de nuevo.

8.3 Seguro de vacaciones

Todo proceso de calentamiento del horno se desconecta después de 12 horas, si no se acciona ningún mando. En las funciones con temporizador esta función no está activada.



II

I

8.4 Sicura per bambini

Questo dispositivo impedisce un'involontaria inserzione del forno.

- Bloccaggio del funzionamento

- I.** Mantenere premuto il tasto d'avviamento ⑥.
- II.** Disinserire il forno con il selettore della temperatura ①.

Il simbolo della sicura per bambini ⑬ lampeggia. Ora i selettori possono essere azionati a piacimento senza che il riscaldamento venga inserito.

- Sbloccaggio del funzionamento

- I.** Mantenere premuto il tasto d'avviamento ⑥.
- II.** Inserire il forno con il selettore della temperatura ①.

Il simbolo della sicura per bambini ⑬ si spegne.

E

8.4 Seguro de niños

El seguro de niños evita la conexión involuntaria del horno.

- Bloqueo del funcionamiento

- I.** Mantener apretada la tecla de arranque ⑥.
- II.** Desconectar el horno con el selector de temperatura ①.

Se enciende intermitente el símbolo de niños ⑬. El horno no se calienta aunque se conecte cualquier selector.

- Desbloqueo del funcionamiento

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

Se apaga el símbolo ⑬ del seguro de niños.

D

8.4 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert unbeabsichtigtes Einschalten des Backofens.

- Backbetrieb sperren

- I. Starttaste ⑥ gedrückt halten.
- II. Mit Temperaturwahlschalter ① Backofen ausschalten.

Das Kindersicherungs-Symbol ⑬ blinkt. Nun können die Wahlschalter beliebig ausgelöst werden, ohne einen Heizvorgang auszulösen.

- Backbetrieb freigeben

- I. Starttaste ⑥ gedrückt halten.
- II. Mit Temperaturwahlschalter ① Backofen einschalten.

Das Kindersicherungs-Symbol ⑬ erlischt.

F

8.4 Verrouillage protège-enfants

Le verrouillage protège-enfants évite toute mise en marche involontaire du four.

- Blocage du fonctionnement du four

- I. Maintenir la touche ⑥ de mise en marche enfoncée.
- II. Arrêter le four au moyen du commutateur sélecteur ①.

Le symbole „Verrouillage protège-enfants“ ⑬ clignote. Les commutateurs sélecteurs peuvent alors être manipulés sans que le chauffage soit mis en marche.

- Déblocage du fonctionnement du four

- I. Maintenir la touche ⑥ de mise en marche enfoncée.
- II. Mettre le four en marche au moyen du commutateur sélecteur ①.

Le symbole „Verrouillage protège-enfants“ ⑬ s'éteint.

GB

8.4 Child safety feature

The child safety feature prevents unintentional operation of the oven.

- Disabling oven operation

- I. Press and hold start button ⑥.
- II. Turn off the oven with temperature selector switch ①.

Child safety symbol ⑬ flashes. The selector switch can now be operated without activating heating.

- Enabling oven operation

- I. Press and hold start button ⑥.
- II. Turn on the oven with temperature selector switch ①.

Child safety symbol ⑬ goes out.

NL

8.4 Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging voorkomt het per ongeluk inschakelen van de oven.

- Baktoepassing blokkeren

- I. Starttoets ⑥ ingedrukt houden.
- II. Met de temperatuurschakelaar ① oven uitschakelen.

Het kinderbeveiligings-symbool ⑬ knippert. Nu kunnen de keuzeschakelaars willekeurig worden bediend zonder dat de oven warm wordt.

- Baktoepassing vrijgeven

- I. Starttoets ⑥ ingedrukt houden.
- II. Met de temperatuurkeuzeschakelaar ① oven inschakelen.

Het kinderbeveiligings-symbool ⑬ gaat uit.

D

9. Reinigung und Pflege

- Blendenteile, Glasflächen 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!
- Reinigen Sie die Zubehörteile nach Möglichkeit nur mit heißem Wasser.
- Das Anzeigenfenster empfehlen wir nur mit heißem Wasser bzw. leichter Spülmittellauge und weichem Tuch zu reinigen.
- Entfernen Sie die groben Verschmutzungen auf dem Backstein. Zur Selbstreinigung vor der nächsten Benützung wenden. Teigreste können mit weicher Bürste entfernt werden. Backstein nicht mit Flüssigkeit reinigen.
- Wir empfehlen Ihnen, den Backofen nicht mit einem Hochdruckreiniger zu reinigen.

F

9. Nettoyage et entretien

- Nettoyer les parements, les vitres et les organes de commande avec une éponge et de l'eau additionnée d'un peu de produit pour faire la vaisselle; les essuyer ensuite avec un torchon souple sec.
- Nettoyer autant que possible les accessoires seulement avec de l'eau chaude.
- Nous conseillons de n'employer que de l'eau chaude pure ou additionnée d'un peu de produit pour faire la vaisselle et un torchon souple pour nettoyer l'afficheur.
- Enlever les saletés grossières de la pierre réfractaire. La retourner pour l'autonettoyage avant la prochaine utilisation. Les restes de pâte peuvent être enlevés avec une brosse souple. Ne pas employer de liquide quelconque pour nettoyer la pierre réfractaire.
- Nous conseillons de ne pas nettoyer le four avec un nettoyeur haute pression.

GB

9. Cleaning and care

- Clean panels, glass surfaces and operating elements with a sponge and a mild detergent solution and wipe with a dry, soft cloth.
- If possible, clean the accessories with hot water only.
- We recommend that the display window be cleaned with hot water only or with a mild detergent solution and a soft cloth.
- Remove loose dirt from the baking stone. Turn over for self-cleaning before using again. Dough residue can be removed with a soft brush. Do not clean the baking stone with liquid.
- We advise you not to clean the oven with a high-pressure cleaner.

NL

9. Reiniging en onderhoud

- Paneelelementen, glazen oppervlakken en bedieningselementen met een spons en een licht afwasmiddelsopje reinigen en met een droge, zachte doek nawrijven.
- Reinig de accessoires bij voorkeur uitsluitend met heet water
- Het displayvenster adviseren wij uitsluitend met heet water resp. een licht zeepsopje en een zachte doek te reinigen
- Verwijder de grove verontreinig op de baksteen. Voor de zelfreiniging voor het eerstvolgende gebruik draaien. Deegresten kunnen met een zachte borstel worden verwijderd. Baksteen niet met vloeistof reinigen.
- Reinig de oven niet met een hoge-druk-reiniger.

I

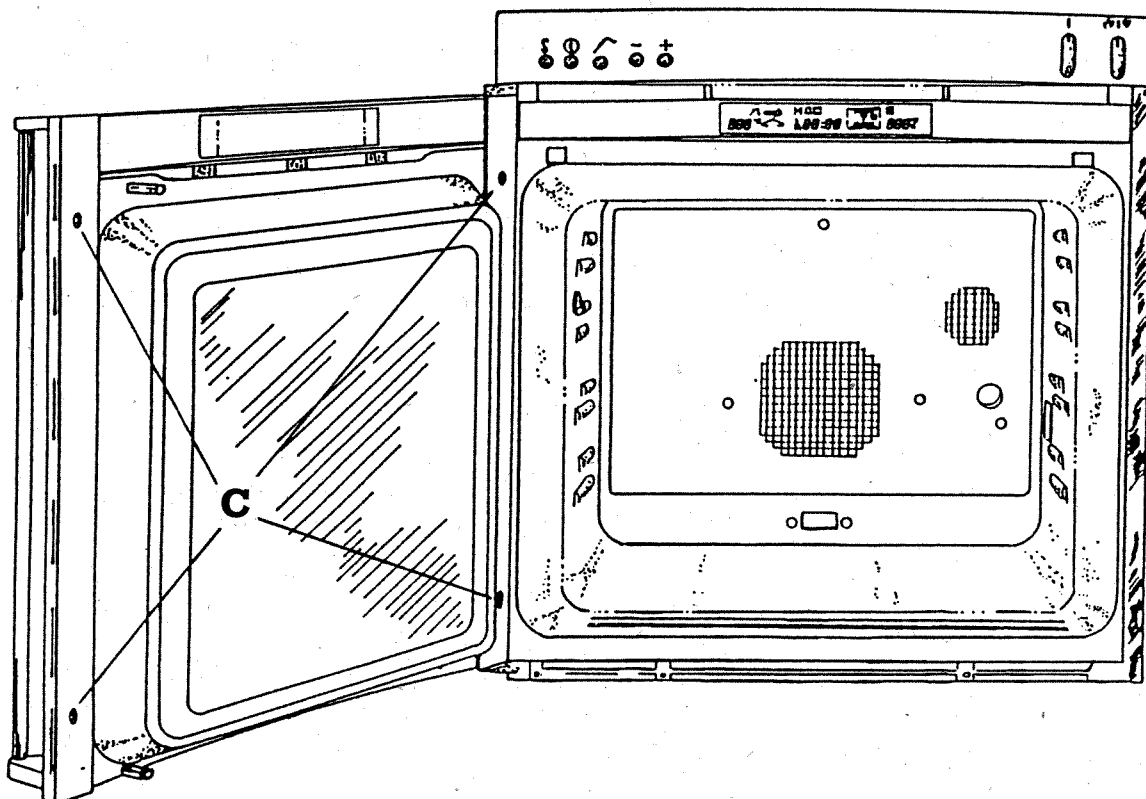
9. Pulizia e manutenzione

- Mascherine, superfici di vetro e gli organi di comando vanno puliti con una spugna ed acqua con poco detersivo, e quindi asciugati con uno straccio morbido.
- Gli accessori vanno puliti solo con acqua molto calda.
- Pulire il display solo con acqua molto calda o con acqua additivata con poco detersivo ed uno straccio morbido.
- Rimuovere lo sporco grossolano dall'elemento gratin. Per l'autopulizia, capovolgerlo prima dell'uso successivo. Resti di pasta possono essere rimossi con una spazzola morbida. L'elemento gratin non va pulito con liquido.
- Vi raccomandiamo di non pulire il forno con un dispositivo ad alta pressione.

E

9. Limpieza y cuidados

- Limpiar los paneles, las superficies de vidrio y los elementos de mando con una esponja y un detergente suave y secarlos con un paño suave seco.
- Limpie Ud. los accesorios, si es posible, sólo con agua caliente.
- Recomendamos limpiar la ventana de indicaciones sólo con agua caliente o un detergente suave y un paño suave.
- Limpiar la suciedad gruesa de la piedra de asar. Para la autolimpieza darle la vuelta antes del próximo uso. Los restos de pasta se pueden limpiar con un cepillo suave. No limpiar la piedra de asar con ningún líquido.
- Le recomendamos no limpiar el horno con un limpiador de alta presión.



I

10. Smontaggio del vetro esterno

Qualora si presenti la necessità di pulire internamente il vetro esterno della porta, procedere come segue:

Svitare le 4 viti **C** testa a croce poste sul lato sinistro e destro e contemporaneamente tenere ben saldo il vetro.

A questo punto il vetro può essere estratto dalla porta e pulito.

Dopo aver eseguito tale pulizia, chiudere la porta del forno, sistemare il vetro nella posizione originaria, aprire la porta e fissarla nuovamente con le apposite viti **C**.

E

10. Desmontaje del cristal frontal

Para eliminar un posible ensuciamiento detrás del cristal frontal, proceda de la forma siguiente:

Desenrosque a la derecha y a la izquierda del interior de la puerta respectivamente los 4 tornillos **C** de estrella, sosteniendo el cristal frontal.

Retire el cristal de frente.

Ahora puede limpiarse el interior de la puerta y el cristal frontal.

Vuelva a colocar el cristal frontal de nuevo en la puerta cerrada.

Abra la puerta con cuidado para evitar que el cristal frontal se caiga, fije este último nuevamente con los tornillos **C** de estrella en el lado interior de la puerta.

D

10. Demontage der Frontscheibe

Um evt. Verunreinigungen hinter der Frontscheibe zu entfernen, gehen Sie wie nachfolgend beschrieben vor:

Drehen Sie an der Türinnenseite die vier Kreuzschlitzschrauben **C** heraus.
Halten Sie dabei die Frontscheibe fest.

Entnehmen Sie die Frontscheibe nach vorne.

Die Türinnenseite und die Frontscheibe können nun gereinigt werden.

Setzen Sie die Frontscheibe wieder in die geschlossene Backofentüre ein.

Öffnen Sie anschließend die Backofentüre vorsichtig.

Die Frontscheibe ist dabei gegen Herabfallen zu sichern.

Fixieren Sie die Frontscheibe mit den Kreuzschlitzschrauben **C**.

F

10. Demontage de la paroi vitrée du four

Pour éventuellement ôter les salissures sous la paroi vitrée du four, agissez comme décrit ci-après:

Dévisser 4 vis **C** à empreinte cruciforme à droite et à gauche de la face interne de la porte du four.

Maintenez à ce moment là la paroi vitrée du four.

Otez la paroi vitrée par l'avant.

La paroi interne de la porte et la paroi vitrée du four peuvent alors être nettoyées.

Remettez la paroi vitrée du four dans la porte fermée de celui-ci.

Ouvrez ensuite prudemment la porte du four. La paroi vitrée est à ce moment là à protéger contre toute chute.

Refixez la paroi vitrée avec les deux vis **C** à empreinte cruciforme sur la face interne de la porte du four.

GB

10. Disassembly of the front window

To remove any defilements behind the front window, please follow the description:

Please keep the front window.

Unscrew the four screws **C** at the inside of the door.

Take the front window forward.

The inside of the door and the front window can now be cleaned.

Place the front window again in the closed door of the oven.

Open the door carefully. The front window must be protected against falling.

Fix the front window with the screws **C**.

NL

10. Demonteren van de ovenruit

Om eventuele verontreinigingen achter de ruit van de oven te verwijderen dient u als volgt te werk te gaan:

Draai aan de binnenzijde van de deur rechts en links vier kruiskopschroeven **C** los.
Houd daarbij de voorruit vast.

Trek de ruit van de oven naar voren eruit.

De binnenzijde van de deur en de ovenruit kunnen nu worden gereinigd.

Plaats de ovenruit weer in de gesloten deur van de oven.

Open daarna voorzichtig de ovendeur. Hierbij dient voorkomen te worden dat de ruit van de oven eruit valt.

Fixeer de ruit van de oven opnieuw met de kruiskopschroeven **C** aan de binnenzijde van de deur.

DE

11. Servicehinweise

Ist eine Halogenlampe der Backofenbeleuchtung ausgefallen, so muß sie ausgewechselt werden. Dies können Sie auch leicht selbst tun.

Die Ersatzlampen (Artikelnummer s. Seite 58) erhalten Sie beim Gaggenau-Kundendienst oder im Fachhandel. Wir empfehlen Ihnen, nur diese Lampen zu verwenden.

Sicherungen ausschalten.

- Halogenlampe oben ②①:

Vordere Schraube mit Kreuzschraubendreher lösen und kleines Klemmblech zur Seite schwenken. Schraube hinten mit Flatschraubendreher lösen. Rahmen mit Fenster nach hinten schwenken. Halogenlampe durch Druck auf Kontaktfeder zur Seite drücken, nach unten kippen und entnehmen.

Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge.

- Halogenlampe seitlich ②④:

Klemmblech oben mit Flatschraubendreher leicht anheben (Einkerbung benutzen). Deckglas entnehmen und Halogenlampe herausziehen.

Zusammenbau wieder in umgekehrter Reihenfolge.

FR

11. Instructions pour le service après-vente

Toute ampoule défectueuse de l'éclairage du four doit être remplacée. L'utilisateur peut se charger lui-même de la remplacer.

Les ampoules de rechange (référence, page 58) sont en vente dans les points de service après-vente Gaggenau ainsi que dans les magasins spécialisés. Nous conseillons d'employer uniquement ces lampes.

Déconnecter les fusibles.

- Ampoule halogène pour l'éclairage de voûte ②①:

Avec un tournevis cruciforme, dévisser la vis avant et rabattre sur le côté la petite plaque de serrage. Desserrer la vis arrière avec un tournevis plat. Rabattre vers l'arrière le cadre avec la vitre.

En appuyant sur le ressort de contact, pousser l'ampoule halogène sur le côté.

Repose dans le sens inverse.

- Ampoule halogène pour l'éclairage latéral ②④:

Soulever légèrement la plaquette supérieure de maintien au moyen d'un tournevis plat (utiliser pour cela l'encoche). Retirer le verre protecteur et extraire l'ampoule halogène.

Repose de nouveau dans l'ordre inverse.

GB

11. Servicing tips

If a halogen lamp in the oven lighting system burns out, it must be changed. You can do this easily too.

You can obtain spare lamps (Article No., page 58) from Gaggenau Customer Service or a dealer. We recommend that you use these lamps only.

Disconnect fuses.

- Top halogen lamp ②①:

Use a screwdriver for cross head recess screws to undo the front screw and swivel the small clamping plate to the side. Undo the rear screw with a screwdriver for flat-headed screws. Swivel the frame with the window to the rear.

Push the halogen lamp to the side by pressing the contact spring, tilt it down and remove it.

Reassemble in the reverse order.

- Side halogen lamp ②④:

Slightly raise the clamping plate at the top with a flat screwdriver (use notch). Remove the cover glass and pull out the halogen lamp.

Reassemble in the reverse order.

NL

11. Service-instructies

Indien er een halogeenlamp van de ovenverlichting is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Dit kunt u ook zelf eenvoudig doen.

De reservelampen (artikelnummer, bladzijde 59) zijn verkrijgbaar bij Gaggenau klantenservice of in de vakhandel. Wij adviseren u uitsluitend deze lampen te gebruiken.

Zekeringen uitschakelen.

- Halogeenlamp boven ②①:

Voorste schroef met een kruisschroevendraaier losdraaien en het klemplaatje zijdelings wegzwenken. Achterste schroef met een gewone schroevendraaier losdraaien. Frame met venster naar achteren zwenken.

Halogeenlamp door druk op de contactveer opzijduwen, naar beneden kantelen en verwijderen.

Montage in omgekeerde volgorde.

- Halogeenlamp zijkant ②④:

Klemplaat boven met normale schroevendraaier enigszins optillen (inkerving gebruiken). Dekglas verwijderen en halogeenlamp eruit trekken.

Montage opnieuw in omgekeerde volgorde.

IT

11. Avvertenze per il Servizio Assistenza

Quando si guasta una lampada allo iodio dell'illuminazione occorre sostituirla. Questa operazione può essere eseguita anche dall'utilizzatore.

Lampade di ricambio (numero categorico, pagina 59) possono essere acquistate dal Servizio Assistenza Gaggenau o in commercio. Raccomandiamo di usare solo questo tipo di lampade.

Staccare i fusibili o gli interruttori automatici.

- Lampada allo iodio superiore ②①:

Allentare la vite anteriore con un cacciavite a croce e tirar via lateralmente la lamiera di fissaggio. Allentare la vite posteriore con un cacciavite a lama piatta. Tirare indietro la cornice con la finistrella.

Springere lateralmente la lampada allo iodio premendo sulla molla di contatto, ribaltarla verso il basso e toglierla.

Per il rimontaggio procedere nell'ordine inverso.

- Lampada allo iodio laterale ②④:

con un giraviti a lama piatta sollevare leggermente la lamiera di bloccaggio (far leva nella tacca). Levare il vetro di copertura e la lampada allo iodio.

Per il rimontaggio procedere nell'ordine inverso.

ES

11. Instrucciones de mantenimiento

Si se ha fundido una lámpara halógena del alumbrado del horno debe cambiarse. Lo puede hacer Ud. misma fácilmente.

La lámpara de repuesto (número, página 59) puede pedirla al distribuidor autorizado de Gaggenau o en un comercio del ramo. Le recomendamos utilizar sólo estas lámparas.

Desconectar los fusibles.

- Lámpara halógena superior ②①:

Aflojar el tornillo delantero mediante un destornillador en cruz y girar hacia un costado la chapa de fijación. Aflojar mediante un destornillador plano el tornillo trasero. Retirar hacia atrás el marco con la ventana.

Presionar la lámpara halógena hacia un costado haciendo presión sobre el muelle de contacto, inclinar hacia atrás y retirarla.

Efectuar el montaje en el orden inverso.

Montar la nueva lámpara por el orden inverso.

- Lámpara halógena lateral ②④:

Levantar ligeramente la chapa de sujeción superior con un destornillador plano (utilizar la muesca). Quitar el cristal y retirar la lámpara halógena.

Montar la nueva lámpara por el orden inverso.

DE

12. Technische Daten

Heizleistung:

Infrarotgrill	(3200)	3200 W
Heißluftheizkörper	(2600)	2300 W
Oberhitze	(1100)	1100 W
Unterhitze	(1400)	1100 W
Backstein	(2800)	2500 W
Powerschaltung max.	(4800)	3600 W
Pyrolyse	(4200)	3600 W

Maße:

Außen	(690 x 590 x 550 mm)	590 x 590 x 550 mm
Innen	(545 x 390 x 400 mm)	460 x 390 x 400 mm

Ersatzbestellung:

Folgende Ersatzteile können Sie unter den angegebenen Nummern bestellen:

Backblech (blau-weiß) ..	(2/4236-36)	2/4236-26
Roste	(3/4238-08)	3/4238-06
Grillpfanne (blau-weiß) ..	(2/4263-44)	2/4263-33
Grillrost für Grillpfanne ..	(3/4238-09)	3/4238-07
Grillspieß		3/4048-04
Grillrahmen	(3/4025-12)	3/4025-15
Halogenbeleuchtung (oben)		3/4336-18
Halogenbeleuchtung (seitlich)		3/4336-11

Die Angaben in den Klammern gelten für den Einbaubackofen EB 984/985.

FR

12. Fiche technique

Puissance de chauffage:

Grill infrarouge	(3200)	3200 W
Résistance pour chaleur tournante	(2600)	2300 W
Chauffage voûte	(1100)	1100 W
Chauffage sole	(1400)	1100 W
Pierre réfractaire	(2800)	2500 W
Coup-de-feu	(4800)	3600 W
Pyrolyse	(4200)	3600 W

Dimensions:

Extérieures .	(690 x 590 x 550 mm)	590 x 590 x 550 mm
Intérieures .	(545 x 390 x 400 mm)	460 x 390 x 400 mm

Commande de pièce de rechange:

Les pièces de rechange indiquées ci-dessous peuvent être commandées en précisant les numéros correspondants:

Tôle de four (bleu-blanc) ..	(2/4236-36)	2/4236-26
Grilles	(3/4238-08)	3/4238-06
Lèchefrite (bleu-blanc) ..	(2/4263-44)	2/4263-33
Grille pour le lèchefrite ..	(3/4238-09)	3/4238-07
Tournebrotte		3/4048-04
Cadre du grill	(3/4025-12)	3/4025-15
Ampoule halogène (en haute)		3/4336-18
Ampoule halogène (côtés)		3/4336-11

Les indications entre parenthèses s'appliquent au four encastrable EB 984/985.

GB

12. Technical data

Heating power:

Infrared grill	(3200)	3200 W
Hot-air heating element	(2600)	2300 W
Top heat	(1100)	1100 W
Bottom heat	(1400)	1100 W
Baking stone	(2800)	2500 W
Power circuit	(4800)	3600 W
Pyrolysis	(4200)	3600 W

Dimensions:

Outer	(690 x 590 x 550 mm)	590 x 590 x 550 mm
Inner	(545 x 390 x 400 mm)	460 x 390 x 400 mm

Ordering spare parts:

You can order the following spare parts using the numbers listed:

Baking tray (blue-white) ..	(2/4236-36)	2/4236-26
Rack	(3/4238-08)	3/4238-06
Grill pan (blue-white)	(2/4263-44)	2/4263-33
Grill rack for grill pan ..	(3/4238-09)	3/4238-07
Grill skewer		3/4048-04
Grill frame	(3/4025-12)	3/4025-15
Halogen lamp (above)		3/4336-18
Halogen lamp (side)		3/4336-11

The statements in the parentheses are valid for oven EB 984/985.

NL

12. Technische specificaties

Verwarmingscapaciteit:

Infrarood-grill	(3200)	3200 W
Hetelucht-element	(2600)	2300 W
Bovenhitte	(1100)	1100 W
Onderhitte	(1400)	1100 W
Baksteen	(2800)	2500 W
Powerschakeling	(4800)	3600 W
Pyrolyse	(4200)	3600 W

Afmetingen:

Buiten	(690 x 590 x 550 mm)	590 x 590 x 550 mm
Binnen	(545 x 390 x 400 mm)	460 x 390 x 400 mm

Bestelling van reserveonderdelen:

De volgende reserveonderdelen kunt u onder de vermelde nummers bestellen:

Bakplaat (blauw-wit)	(2/4236-36)	2/4236-26
Roosters	(3/4238-08)	3/4238-06
Grillpan (blauw-wit)	(2/4263-44)	2/4263-33
Grillrooster voor grillpan (3/4238-09)		3/4238-07
Grillpen		3/4048-04
Grillframe	(3/4025-12)	3/4025-15
Halogeenverlichting (boven)		3/4336-18
Halogeenverlichting (zijkant)		3/4336-11

De informatie tussen de haakjes geldt voor de inbouwoven EB 984/985.

IT

12. Dati tecnici

Potere calorifico:

Grill a infrarossi	(3200)	3200 W
Riscaldatore aria	(2600)	2300 W
Calore superiore	(1100)	1100 W
Calore inferiore	(1400)	1100 W
Elemento gratin	(2800)	2500 W
Comando di potenza	(4800)	3600 W
Pirolisi	(4200)	3600 W

Dimensioni:

Esterne	(690 x 590 x 550 mm)	590 x 590 x 550 mm
Interne	(545 x 390 x 400 mm)	460 x 390 x 400 mm

Pezzi di ricambio:

Potete ordinare i seguenti pezzi di ricambio sotto ai numeri categorici qui di seguito elencati:

Piastra (blu-bianco)	(2/4236-36)	2/4236-26
Griglie	(3/4238-08)	3/4238-06
Leccarda (blu-bianco) ...	(2/4263-44)	2/4263-33
Griglia per leccarda (3/4238-09)		3/4238-07
Spiedo		3/4048-04
Telaio per grill	(3/4025-12)	3/4025-15
Lampada alogena (sopra)		3/4336-18
Lampada alogena (laterale)		3/4336-11

Le indicazioni fra parentesi sono valide per i forni EB 984/985.

ES

12. Datos técnicos

Potencia de caldeo:

Parrilla de rayos infrarrojos	(3200)	3200 W
Elementos para aire de caldeo	(2600)	2300 W
Caldeo superior	(1100)	1100 W
Caldeo inferior	(1400)	1100 W
Piedra de asar	(2800)	2500 W
Conéxion	(4800)	3600 W
Pirólisis	(4200)	3600 W

Dimensiones:

Exteriores ..	(690 x 590 x 550 mm)	590 x 590 x 550 mm
Interiores ...	(545 x 390 x 400 mm)	460 x 390 x 400 mm

Piezas de repuesto:

Se pueden pedir las siguientes piezas de repuesto indicando los respectivos números de referencia:

Bandeja (azul-blanca)....	(2/4236-36)	2/4236-26
Parrillas	(3/4238-08)	3/4238-06
Fuente de la parrilla (azul-blanca).....	(2/4263-44)	2/4263-33
Parrilla para la fuente (3/4238-09)		3/4238-07
Asador		3/4048-04
Soporte	(3/4025-12)	3/4025-15
Lámpara halógena (arriba)		3/4336-18
Lámpara halógena (lateral)		3/4336-11

Las indicaciones entre paréntesis son válidas para el horno encastrable EB 984/985.

13. Tips und Tricks

zum Backen

Was tun wenn ?	Die Lösung !
... der Blechkuchen unten zu hell ist?	Schieben Sie den Kuchen tiefer ein und entfernen Sie alle nicht benötigten Gegenstände aus dem Backofen!
... der Formkuchen unten zu hell ist ?	Schieben Sie die Backform nicht auf dem Blech, sondern auf dem Rost in den Ofen!
... der Kuchen / das Gebäck unten zu dunkel ist?	Schieben Sie den Kuchen / das Gebäck höher ein!
... der Kuchen zu trocken ist?	Stellen Sie die Backofentemperatur etwas höher ein. Heizen Sie das Gerät vor!
... der Kuchen innen glitschig, teigig, oder das Fleisch innen nicht gar ist?	Stellen Sie die Back- oder Brattemperatur etwas niedriger ein. Achtung! Back- oder Bratzeiten können durch höhere Temperaturen nicht verkürzt werden. Besser die Back- oder Bratzeit etwas länger wählen, den Kuchenteig länger gehen lassen!
... der Form- oder Kastenkuchen bei Heißluft hinten zu dunkel ist?	Stellen Sie die Backform nicht direkt vor die Backofenrückwand, sondern mittig!
... der Kuchen zusammenfällt?	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu früh!
... der Kuchen in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger ist?	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
... der Kuchen oben zu dunkel wird?	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger!
... der Kuchen unten zu dunkel wird?	Schieben Sie ihn höher ein und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur!
... der Obstkuchen unten zu hell wird und der Obstsaft überläuft?	Verwenden Sie beim nächsten Mal besser die tiefere Universalpfanne zum Backen!
... der Kuchen unten zu trocken ist?	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten!
... das Brot oder der Kuchen von außen gut (gar) aussehen, aber von innen aber klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen) sind?	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit feuchtem Belag backen Sie den Boden erst vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbröseln und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten!
... Sie auf mehreren Ebenen gebacken haben und auf dem oberen Blech das Gebäck dunkler als auf dem unteren ist?	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger braun. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden. Lassen Sie die unteren Bleche 5 - 10 Minuten nachbacken oder schieben Sie diese entsprechend früher ein!
... die Plätzchen sich nicht vom Blech lösen?	Geben Sie das Blech noch einmal kurz in den Backofen und lösen Sie die Plätzchen sofort ab!
... der Kuchen sich nicht beim Stürzen löst?	Lockern Sie den Rand vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.
... Sie auf mehreren Ebenen gebacken haben und das Gebäck auf dem oberen Blech dunkler als auf den unteren ist ?	Wählen Sie eine niedrigere Temperatur. Lassen Sie die unteren Bleche für ca. 5-10 Minuten nachbacken oder schieben Sie die Bleche entsprechend früher ein.

zum Braten und Grillen

... der Braten dunkel geworden und die Kruste stellenweise verbrannt ist?	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur!
... der Braten gut aussieht, aber die Soße angebrannt ist?	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie mehr Flüssigkeit zu!
... der Braten gut aussieht, aber die Soße zu hell und wässrig ist?	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit!
... für das Gewicht des Bratens keine Angabe in der Tabelle ist?	Wählen Sie Angabe entsprechend zum nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

und noch mehr Tips und Tricks...

- Als Geschirr können Sie grundsätzlich jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Das Geschirr wird in die Mitte des Rostes gestellt. Für große Braten können Sie auch die Universalpfanne verwenden. Stellen Sie Glasgeschirr beim Herausnehmen auf einem trockenen Küchentuch oder Rost ab und nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage. Das Glas könnte springen.
- Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept backen wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Rezepten in der Tabelle.
- Um festzustellen wann Ihr Rührkuchen durchgebacken ist, stechen Sie etwa 5-10 Minuten vor Ablauf der im Rezept angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
- Wir empfehlen Ihnen dunkle Backformen aus Metall zu verwenden. Bei Heißluft können Sie auch helle Backformen verwenden. In diesem Fall verlängern sich die Backzeiten.
- Die Werte in den Gartabellen gelten für den vorgeheizten Backofen. Temperatur und Dauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. In den Tabellen sind daher Temperaturbereiche angegeben. Wir empfehlen Ihnen beim ersten Mal mit der niedrigsten Temperatur zu beginnen. Stellen Sie diese bei Bedarf beim nächsten Mal höher ein. Bedenken Sie: eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.
- Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches. Geben Sie bei magerem Fleisch 2 bis 3 Eßlöffel Flüssigkeit dazu. Bei Schmorbraten 8 bis 10 Eßlöffel, je nach Größe. Wenden Sie große Braten nach der Hälfte der Zeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen.
- Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen. Die Grillstücke sollten möglichst gleich dick sein, mindestens 2 bis 3 cm. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Steaks immer ungesalzen grillen. Die Grillstücke direkt auf den Rost legen. Bei nur einem Grillstück legen Sie es in die Mitte des Rostes. So gelingt es am besten. Schieben Sie die Universalpfanne auf die erste Ebene ein, so wird der Fleischsaft aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.
- Bei feuchtem Back- und Bratgut kann viel Wasserdampf entstehen. Öffnen Sie kurz und vorsichtig 1-2 mal die Backofentür und lassen den Wasserdampf entweichen. So kann abtropfendes Wasser nicht auf Ihren Backofen oder Ihre Einbaumöbel gelangen.
- Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der Zeit, die in den Tabellen angegeben ist.
- Vielleicht bemerken Sie, daß sich der Grillheizkörper während der Grillzeit automatisch ein und ausschaltet. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich danach, welche Leistungsstufe Sie eingeschaltet haben. Das Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser, abgetropftem Fett oder Orangensaft bestreichen.
- Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, so kann das Fett ablaufen.
- Grillen Sie Steaks immer ungesalzen!

Energiespartips

- Verwenden Sie dunkle Backformen, weil diese die Temperatur besser aufnehmen.
- Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen 5-10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten und die Nachwärme zum Fertigbacken nutzen.
- Wenn Sie mehrere Kuchen backen wollen, backen Sie diese nicht auf verschiedenen Ebenen, sondern nebeneinander.
- Durch öfteres Arbeiten mit Heißluft können Sie die Verschmutzung verringern.

Reinigen und Pflegen

- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, scharfe Mittel oder kratzen den Gegenstände.
- Kratzen Sie eingebrannte Speiserückstände nicht ab, sondern weichen Sie diese mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf.
- Für Aluminium- und Kunststoffteile keine Spezialreiniger, wie beispielsweise Sprays verwenden.
- Für die Reinigung von Email und Glas verwenden Sie keine heiße Spüllauge.
- Bei Edelstahlfronten sollten Sie keine handelsüblichen Edelstahlreiniger verwenden, da diese die Bedruckung angreifen können. Verwenden Sie außerdem keine kratzenden Schwämme. Tragen Sie handelsübliche Spülmittel auf einen weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auf.
- Bei einer spiegelnden Glasfront verwenden Sie keine scheuernden Mittel oder kratzenden Schwämme. Verwenden Sie handelsübliche Fensterputzmittel und tragen Sie es auf einen weichen, feuchten Lappen oder Fensterlappen auf. Sprühen Sie die Schalterblende nicht ein.
- Für die Reinigung Ihres Kochfeldes beachten Sie die Hinweise in der Bedienungsanleitung.
- Reinigen Sie den Backofen am besten nach jedem Gebrauch, insbesondere nach dem Braten oder Grillen. Dadurch vermeiden Sie ein Einbrennen von Rückständen. Nach mehrfachem Einbrennen lassen sich die Rückstände nur noch schwer entfernen.
- Waschen Sie den Backofen bei geringer Verschmutzung in warmem Zustand mit heißer Spüllauge aus und lassen ihn zum Trocknen geöffnet.
- Verwenden Sie keinen Dampfdruckreiniger – Kurzschlußgefahr!

13. Trucs et astuces

cuisson

Que faire si..... ?	La solution !
... le gâteau cuit sur la plaque à pâtisserie est trop clair en bas ?	Placez le gâteau plus bas et sortez tous les objets inutiles qui se trouvent dans le four !
... le gâteau formé est trop clair en bas ?	Ne placez pas le moule sur la plaque à pâtisserie, mais sur la grille !
... le gâteau ou le biscuit est trop foncé en bas ?	Placez le gâteau ou le biscuit plus haut !
... le gâteau est trop sec ?	Augmentez légèrement la température du four. Faites préchauffer !
... le gâteau est glissant, pâteux à l'intérieur, ou la viande n'est pas suite à l'intérieur ?	Abaissez légèrement la température de cuisson ou de rôtissage. Attention ! Choisir une température plus élevée n'entraîne pas de diminution du temps de cuisson ou de rôtissage. Il vaut mieux allonger un peu le temps de cuisson ou de rôtissage pour que la pâte soit mieux prise !
... le gâteau moulé ou de forme carrée est trop sombre à l'arrière (cuisson à la chaleur tournante) ?	Ne mettez pas le moule directement devant la paroi arrière du four, mais au milieu !
... le gâteau s'affaisse ?	La prochaine fois, utilisez moins de liquide ou choisissez une température inférieure de 10 degrés. Respectez les temps de préparation de la pâte indiqués dans la recette. N'ouvrez pas trop tôt la porte du four !
... le gâteau a bien monté au milieu mais est plus bas sur les bords ?	Ne graissez pas le bord du moule à fond amovible. Après cuisson, démoulez le gâteau avec précautions avec un couteau.
... le gâteau est trop foncé en haut ?	Placez-le plus bas, choisissez une température plus basse et laissez-le cuire un peu plus longtemps !
... le gâteau est trop foncé en bas ?	Placez-le plus haut et choisissez une température plus basse !
... le gâteau aux fruits est trop clair en bas et le jus déborde ?	La prochaine fois, utilisez plutôt la plaque universelle plus profonde !
... le gâteau est trop sec en bas ?	Avec un cure-dents, faites de petits trous dans le gâteau fini. Répandez ensuite le jus de fruits ou de une boisson alcoolisée. La prochaine fois, choisissez une température supérieure de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson !
... le pain ou le gâteau ont l'air bien cuit, mais sont mal cuits à l'intérieur ?	La prochaine fois, utilisez un peu moins de liquide et faites cuire un peu plus longtemps à température plus basse. Pour les gâteaux à garniture humide, faites d'abord cuire le fond, parsemez-y des amandes ou de la chapelure et versez la garniture dessus. Respectez les recettes et temps de cuisson !
... vous faites cuire sur plusieurs niveaux et le mets de la plaque supérieure est plus foncé que celui de la plaque inférieure ?	Si vous sélectionnez une température un peu plus basse, le mets sera uniformément bruni. Les plaques à pâtisserie mises au four en même temps ne seront pas forcément prêtes au même moment. Laissez les plaques du bas 5 à 10 minutes de plus ou mettez-les un peu plus tôt !
... les petits gâteaux restent collés à la plaque ?	Remettez brièvement la plaque au four et détachez tout de suite les petits gâteaux !
... le gâteau ne se démoule pas ?	Avec un couteau, décollez le bord avec précaution. Renversez encore le gâteau et couvrez le moule plusieurs fois d'un chiffon froid et humide. La prochaine fois, graissez bien le moule et épandez-y de la chapelure.
... vous avez cuit sur plusieurs niveaux et que le mets de la plaque supérieure est plus foncé que ceux du bas ?	Choisissez une température plus basse. Laissez cuire les mets des plaques inférieures 5 à 10 minutes de plus ou mettez-les au four d'autant plus tôt.

rôtir et griller

... le rôti est foncé et la croûte est brûlée par endroits ?	Vérifiez la hauteur de cuisson et la température !
... le rôti a belle allure, mais la sauce est brûlée ?	La prochaine fois, prenez un récipient plus petit et mettez plus de liquide !
... le rôti a belle allure, mais la sauce est trop claire et délayée ?	La prochaine fois, choisissez un récipient plus grand et utilisez moins de liquide !
... pour le poids du rôti, il n'y a pas d'indication dans le tableau ?	Choisissez l'indication donnée pour le poids directement inférieur et allongez la durée mentionnée.

d'autres trucs et astuces ...

- Vous pouvez en principe employer n'importe quelle vaisselle offrant une résistance appropriée à la chaleur. Placez le plat de cuisson au milieu de la grille. Pour les gros rôtis, vous pouvez aussi utiliser la plaque universelle. Lorsque vous sortez un plat de cuisson en verre, posez-le sur un torchon sec ou sur une grille et non sur un support froid ou humide qui pourrait entraîner l'éclatement du verre.
- Si vous voulez faire cuire selon votre propre recette, basez-vous sur des recettes similaires figurant dans le tableau.
- Pour vérifier si votre gâteau est bien cuit, enfoncez-y une tige de bois 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, à l'endroit le plus épais du gâteau. Si la tige ressort sans traces de pâte, le gâteau est cuit.
- Nous vous conseillons d'utiliser des moules en métal foncé. Si vous choisissez la chaleur tournante, vous pouvez aussi utiliser des moules clairs. Dans ce cas, allongez les temps de cuisson.
- Les valeurs indiquées dans les tableaux de cuisson sont valables si le four a été préchauffé.
La température et la durée dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. Les tableaux contiennent donc des fourchettes de température. Nous vous conseillons de commencer en choisissant la température la plus basse, puis de l'augmenter si cela semble nécessaire la fois suivante. A noter: la température la plus basse donnera un brunissage plus régulier.
- Pour les rôtis, le résultat du type de viande et de sa qualité. S'il s'agit de viande maigre, ajoutez 2 à 3 cuillers à soupe de liquide. Pour les rôtis à l'étuvée, ajoutez 8 à 10 cuillers à soupe, suivant la taille. A la moitié du temps, retournez les gros rôtis. Lorsque le rôti est fini, laissez-le reposer 10 minutes environ dans le four éteint et fermé.
- Grillez toujours à four fermé. Les grillades doivent avoir une épaisseur aussi régulière que possible, au moins 2 à 3 cm. Vous obtiendrez ainsi une viande uniformément dorée et bien juteuse. Ne salez jamais les steaks avant de les griller.
Placez les grillades directement sur la grille. S'il n'y a qu'une grillade, placez-la bien au milieu pour obtenir le meilleur résultat. Insérez la plaque universelle au premier niveau de façon à recueillir le jus de la viande et à laisser le four propre.
- Si le mets à cuire ou rôtir est humide, il peut se produire un important dégagement de vapeur. Ouvrez brièvement et avec précautions la porte du four (1 à 2 fois) pour laisser la vapeur sortir. Vous éviterez ainsi que des gouttes d'eau ne tombent sur votre four ou vos meubles de cuisine.
- Retournez les grillades aux deux tiers du temps de cuisson indiqué dans les tableaux.
- Pendant le fonctionnement du gril, vous remarquerez peut-être que les résistances concernées s'allument et s'éteignent automatiquement. Cela est normal. La fréquence dépend du niveau de puissance sélectionné.
Les volailles sont particulièrement bien dorées et croustillantes si, vers la fin de la cuisson, vous les enduisez de beurre, d'eau salée, de graisse égouttée ou de jus d'orange.
- Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous la volaille de façon que la graisse puisse couler.
- Ne salez jamais les steaks avant de les griller!

Conseils d'économie d'énergie

- Utilisez des moules foncés, car ils absorbent mieux la température.
- Si la cuisson est longue, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin effective afin de profiter de la chaleur résiduelle.
- Si vous faites cuire plusieurs gâteaux, ne les placez pas l'un sur l'autre, mais l'un à côté de l'autre.
- Si vous utilisez souvent la chaleur tournante, vous pourrez minimiser l'encrassement.

Nettoyage et entretien

- N'utilisez pas de produits à récurer, des produits agressifs ou des objets durs pour nettoyer.
- Ne grattez pas les résidus alimentaires brûlés, mais essuyez-les avec un chiffon humide et du produit à vaisselle.
- Pour les pièces en aluminium et plastique, n'utilisez pas de nettoyeurs spéciaux (aérosols par exemple).
- Pour le nettoyage de l'émail et du verre, n'utilisez pas d'eau de vaisselle chaude.
- Pour les façades en inox, n'utilisez pas de nettoyeurs du commerce, car ils peuvent attaquer l'impression. N'utilisez pas non plus d'éponges grattoirs. Appliquez des produits à vaisselle du commerce sur un chiffon doux et humide ou sur une peau de chamois.
- Pour les façades en verre-miroir, n'utilisez pas de produits à récurer ou des éponges-grattoirs.
Utilisez des produits de nettoyage pour vitres du commerce et appliquez-les sur un chiffon doux et humide ou une peau de chamois. N'en aspergez pas le bandeau de commande.
- Pour nettoyer votre table de cuisson, respectez les instructions de la notice d'utilisation.
- Nettoyez le four après chaque utilisation, en particulier si vous avez fait rôtir ou griller des mets. Vous éviterez ainsi le brûlage de résidus qui seront ensuite beaucoup plus difficiles à éliminer.
- Lavez le four à chaud lorsqu'il est peu sale et laissez-le sécher porte ouverte.
- N'utilisez pas de nettoyeur haute pression – risque de court-circuit !

13. Tips and Tricks

Baking

What to do if	The solution !
... a cake baked in a tray is too light at the bottom?	Push the cake in deeper and remove all objects from the oven that you do not need.
... a cake baked in a form is too light at the bottom?	Do not insert the baking form in the oven on the tray, but on the grid.
... a cake / small cakes and pastries are too dark at the bottom?	Insert the cake / pastries at a higher level.
... a cake is too dry?	Set the oven temperature to a slightly higher value. Preheat the oven.
... a cake is too slippery or doughy on the inside or if meat is not cooked on the inside?	Set the baking or roasting temperature to a slightly lower value. Important: baking or roasting times cannot be shortened by selecting higher temperatures. It is better to choose a slightly longer baking or roasting time and to allow the dough to bake longer.
... a cake baked with hot air in a form or a rectangular form is too dark at the back?	Do not place the baking form directly in front of the rear wall of the oven, but in the middle.
... a cake sags?	Use less fluid the next time or set the oven temperature to a value that is lower by 10 degrees. Pay attention to the stirring times specified in the recipe. Do not open the oven door too soon.
... a cake has risen in the middle and is lower at the edges?	Do not grease the edge of the spring form. After baking, carefully loosen the cake with a knife.
... a cake is too dark at the top?	Push it in deeper, select a lower temperature and bake the cake for a slightly longer time.
... a cake is too dark at the bottom?	Insert it at a higher level and choose a lower temperature the next time.
... a fruit cake is too light at the bottom and the fruit juices spill over?	The next time, you are best advised to use the deeper universal pan for baking.
... a cake is too dry at the bottom?	Use a toothpick to make small holes in the finished cake. Then sprinkle fruit juice or an alcoholic beverage over it. The next time, choose a temperature that is higher by 10 degrees and shorten the baking time.
... bread or a cake looks good from the outside, but is slippery on the inside (watery stripes)?	The next time, use slightly less fluid and bake slightly longer at a lower temperature. In the case of cakes with a moist covering, first bake the base, sprinkle almonds or breadcrumbs over it and then add the covering. Pay attention to recipes and baking times.
... you have baked on several levels and your cakes on the top tray are darker than on the bottom one?	If you select a slightly lower temperature, your cakes and pastries will be browned more evenly. Trays inserted at the same time need not be ready at the same time. Allow the bottom trays to bake for 5-10 minutes longer and insert them at an appropriately earlier time.
... biscuits stick to the tray?	Briefly reinsert the tray in the oven and remove the biscuits immediately.
... a cake does not come loose when turned out?	Carefully loosen the edge with a knife. Turn out the cake again and cover the form several times with a cold wet cloth. The next time, grease the form well and additionally sprinkle breadcrumbs into it.
... you have baked on several levels and the baked items on the top tray are darker than on the bottom one?	Choose a lower temperature. Bake the items on the bottom trays for around 5-10 minutes more or insert the trays appropriately earlier.

Roasting and grilling

... a roast has become dark and parts of the crust are burnt?	Check the insertion height and the temperature.
... a roast looks good, but the sauce is burnt?	The next time, choose a smaller roasting dish and add more fluid.
... a roast looks good, but the sauce is too light and has become watery?	The next time, choose a larger roasting dish and use less fluid.
... the table does not list a weight for the roast?	Choose the next lowest weight in the list and prolong the roasting time.
... a cake does not come loose when turned out?	Carefully loosen the edge with a knife. Turn out the cake again and cover the form several times with a cold wet cloth. The next time, grease the form well and additionally sprinkle breadcrumbs into it.

and now a few more tips and tricks ...

- You can use any heat-resistant crockery. Place crockery in the middle of the grid. You can also use the universal pan for large roasts. After removing glass crockery, place it on a dry kitchen cloth or grid. Do not place it on a cold or wet support surface. The glass could crack.
- If you want to bake according to your own recipes, orientate yourself to similar recipes in the table.
- To find out if your cake mixture has baked properly, insert a wooden stick at the highest point of the cake around 5 - 10 minutes before expiry of the baking time specified in the recipe. The cake is ready if dough no longer sticks to the wood.
- You are advised to use dark metal baking forms. You may also use light baking forms in the hot air mode. In this case, the baking time is longer.
- The values in the cooking tables apply to the preheated oven.
The temperature and duration depend on the quantity and consistency of the dough. This is why the tables list temperature ranges. You are advised to begin with the lowest temperature the first time. If required, set it higher the next time. Remember: a lower temperature ensures more even browning.
- The result of roasting depends on the type and quality of the meat. Add 2 to 3 tablespoons of liquid to lean meat. Depending on the size, add 8 to 10 tablespoons to pot roasts. Turn large roasts after half of the roasting time. When a roast is finished, it should be left in the closed, but switched-off oven for 10 minutes more.
- Always grill in the closed oven. If possible, grilled pieces should be equally thick, at least 2 to 3 cm. When this is the case, they will brown evenly and will stay nice and juicy. Never grill steaks salted.
Place pieces for grilling directly on the grid. If you only want to grill one piece of meat, place it in the middle of the grid for best results.
Place the universal pan on the first level. This ensures that the juices of the meat are collected and the oven stays clean.
- Moist baked and roasted food may produce abundant steam. Briefly and carefully open the oven door once or twice and allow the steam to escape. This will ensure that dripping water will not spoil your oven or your built-in furnishings.
- Turn grilled pieces after two-thirds of the time specified in the tables.
- You might notice that the grill element goes on and off automatically during the grilling time. This is normal. The number of times it switches itself on and off depends on the cooking level you have chosen.
Poultry becomes particularly crispy brown if you coat it with butter, salt water, dripped-off fat or orange juice.
- In the case of duck or goose, pierce the skin under the wings to allow the fat to drain off.
- Never grill steaks salted!

Energy-saving tips

- Use dark baking forms. These absorb the temperature better.
- In the case of long baking times, you can switch off the oven 5-10 minutes before the end of the baking time and you can use the remaining heat to complete the baking process.
- If you want to bake several cakes, do not bake them on different levels, but next to one another.
- You can avoid soiling by frequent use of the hot air mode.

Cleaning and care

- Do not use any abrasive cleaning agents, strong agents or implements that might produce scratches.
- Do not scrape off baked-in remainders of food. Instead, soak them with a moist cloth and detergent.
- Do not use any special cleaners such as sprays for aluminum and plastic parts.
- Do not use a hot detergent rinse to clean the enamel and glass.
- You should not use any commercially available stainless steel cleaners for stainless steel frontages because they may be aggressive to the imprint. Do not use any sponges with rough surfaces either. Apply commercially available detergents on a soft, moist cloth or a window leather.
- If your appliance features a reflecting glass frontage, do not use any abrasive agents or sponges with rough surfaces. Use commercially available window containing detergents and apply them on a soft, moist cloth or a window-cleaning cloth. Do not spray the switch panel.
- With regard to cleaning your cooking range, pay attention to the notes in the operating instructions.
- You are best advised to clean the oven after every use, particularly after roasting or grilling. By doing so, you will prevent food residues from becoming baked-in because it is difficult to remove residues that have baked onto the oven surface after several baking operations.
- If the oven is only slightly soiled, clean it with a hot detergent rinse while it is still warm and leave it open to dry.
- Do not use a steam pressure cleaner as this poses a risk of short-circuits.

13. Handige tips

Baktips

Probleem	Oplossing
De plaatkoek is aan de onderkant te licht.	Kies een lagere inschuifhoogte en haal alle niet benodigde voorwerpen uit de oven.
De vormtaart is aan de onderkant te licht.	Zet de bakvorm niet op een bakplaat, maar op het rooster.
De taart / het gebak is aan de onderkant te donker.	Kies een hogere inschuifhoogte.
De taart is te droog.	Kies een hogere oventemperatuur en verwarm de oven voor.
De taart (of het vlees) is van binnen niet gaar.	Kies een iets lagere bak- of braadtemperatuur. Let op! De bak- of braadtijd kan niet door een hogere temperatuur worden verkort. Kies liever voor een langere bak- of braadtijd en laat het deeg langer rijzen.
Bij hete lucht wordt de vormtaart of cake aan de achterkant te donker.	Plaats de bakvorm niet te dicht bij de achterwand van de oven, maar in het midden.
De taart zakt in.	Gebruik de volgende keer minder vocht of zet de oventemperatuur 10 graden lager. Houdt u zich aan de in het recept genoemde roertijden. Open de oven deur niet te vroeg!
De taart is in het midden te hoog en aan de rand te laag.	Vet de rand van de bakvorm niet in. Na het bakken kunt u de taart voorzichtig loshalen met een mes.
De taart is aan de bovenkant te donker.	Kies een lagere inschuifhoogte, kies een lagere temperatuur en bak de taart iets langer.
De taart is aan de onderkant te donker.	Kies de volgende keer een hogere inschuifhoogte en een lagere temperatuur.
De fruittaart is aan de onderkant te licht en het vruchtesap loopt over.	Gebruik de volgende keer de diepe universele pan.
De taart is aan de onderkant te droog.	Prik met een tandenstoker gaatjes in de gebakken taart. Besprenkel de taart daarna met vruchtesap of een alcoholische drank. Kies de volgende keer een 10 graden hogere temperatuur en verkort de baktijd.
Het brood / de taart ziet er van buiten goed (gaar) uit, maar is van binnen klef (vochtig / waterig).	Gebruik de volgende keer iets minder vocht. Kies een lagere temperatuur en een langere baktijd. Bij taart met een vochtige bovenlaag adviseren wij de taartbodem voor te bakken, met amandelen of paneermeel te bestrooien en pas dan de bovenlaag aan te brengen. Houdt u zich aan het recept en de baktijd.
U heeft op meerdere niveaus gebakken. De koekjes op de bovenste plaat zijn donkerder dan die op de onderste plaat.	Kies een lagere temperatuur. De koekjes worden dan gelijkmatiger bruin. Tegelijk ingeschoven bakplaten zijn niet altijd op hetzelfde moment klaar. Laat de onderste bakplaten 5-10 minuten nabakken of schuif deze eerder in de oven.
De koekjes zitten aan de bakplaat vast.	Doe de bakplaat nog even in de oven en maak de koekjes meteen los.
De taart laat niet los.	Haal de rand voorzichtig los met een mes. Probeer nog eens de taart eruit te halen. Bedek de vorm zo nodig meermaals met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer goed in en strooi extra paneermeel in de vorm.
U heeft op meerdere niveaus gebakken. De koekjes op de bovenste plaat zijn donkerder dan die op de onderste plaat.	Kies een lagere temperatuur. Laat de onderste bakplaten 5-10 minuten nabakken of schuif deze eerder in de oven.

Tips voor braden en grillen

Het vlees is te donker geworden, het korstje hier en daar zwart.	Wijzig de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Gebruik de volgende keer een kleinere braadpan en meer vocht.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht van kleur en waterig.	Gebruik de volgende keer een grotere braadpan en minder vocht.
Het gewicht van het vlees staat niet in de tabel.	Kies de waarde die geldt voor het eerstvolgende lagere gewicht en verleng de tijd.

Nog meer tips ...

- In principe kunt u elk hittebestendig kookgerei gebruiken. Zet het kookgerei midden op het rooster. Voor grote stukken vlees kunt u ook de universele braadpan gebruiken. Zet hete glazen schalen niet op een koude of natte ondergrond, maar op een droge keukendoek of onderzetter. Het glas kan anders barsten.
- Wilt u een eigen recept gebruiken, richt u zich dan naar vergelijkbare recepten uit de tabel.
- Om te controleren of uw cake al klaar is, steekt u 5-10 minuten voor afloop van de in het recept genoemde baktijd een houten stokje in het hoogste gedeelte van de cake. Blijft geen deeg meer aan het stokje kleven, dan is de cake klaar.
- Wij adviseren het gebruik van donkere, metalen bakvormen. Wanneer u met hete lucht bakt, kunt u ook blanke bakvormen gebruiken. In dat geval neemt de baktijd toe.
- De waarden in de tabellen gelden voor een voorverwarmde oven. Temperatuur en duur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de aard van het deeg. In de tabellen staat dan ook een temperatuurbereik. Wij raden u aan de eerste keer met de laagste temperatuur te beginnen. Zo nodig kunt u de volgende keer een hogere temperatuur kiezen. Houdt u rekening met het feit dat het produkt bij een lagere temperatuur gelijkmatiger bruin wordt.
- Bij braden is het resultaat afhankelijk van de vleessoort en van de kwaliteit van het vlees. Voeg bij mager vlees 2 tot 3 eetlepels vocht toe. Bij gestoofd vlees 8 tot 10 eetlepels, afhankelijk van de grootte. Grote stukken vlees dient u halverwege te keren. Is het vlees klaar, dan adviseren wij u het nog 10 minuten te laten rusten in de uitgeschakelde, gesloten oven.
- Sluit bij grillen altijd de oven. Zorg dat de stukken vlees die gegrild moeten worden ongeveer even dik zijn, minimaal 2-3 cm. Zo wordt het vlees gelijkmatig bruin en blijft heerlijk sappig. Steaks dient u altijd ongezoeten te grillen. Leg het vlees gewoon op het rooster. Bij het grillen van een enkel stuk vlees, legt u dat midden op het rooster. Zo bereikt u het beste resultaat. Schuif de universele pan in de eerste inschuifhoogte. Deze vangt het vleessap op, waardoor de oven schoner blijft.
- Bevatten de te bakken of braden voedingsmiddelen veel vocht, dan kan veel waterdamp ontstaan. U kunt het vocht laten ontsnappen door de ovendeur eventjes te openen. Ga daarbij voorzichtig te werk. Doe dit 1 à 2 keer. Zo voorkomt u dat waterdruppels in de oven vallen dan wel dat uw keukenkastjes vochtig worden.
- Vlees dat gegrild wordt, dient te worden gekeerd, wanneer twee derde van de in de tabellen aangegeven tijd verstreken is.
- Misschien constateert u dat het verwarmingselement van de grill vanzelf aan- en uitgaat. Dat is normaal. Hoe vaak dat gebeurt, hangt af van de vermogensstand die u heeft ingesteld. Gevogelte wordt extra knapperig en bruin, wanneer u het tegen het einde van de braadtijd bestrijkt met boter, zout water, afgedropen vet of sinaasappelsap.
- Prik bij een eend of gans gaatjes in de huid onder de vleugels, zodat het vet kan weglopen.
- Gril steaks altijd ongezoeten!

Tips om energie te besparen

- Gebruik donkere bakvormen, omdat die de warmte beter opnemen.
- Bij langere baktijden kunt u de oven 5-10 minuten voor het einde uitschakelen en de restwarmte voor het afbakken benutten.
- Wilt u meerdere taarten tegelijk bakken, dan dient u dit niet op verschillende niveaus te doen, maar naast elkaar op hetzelfde niveau.
- Door vaker met hete lucht te werken, blijft de oven schoner.

Reiniging

- Gebruik voor het reinigen geen schurende of agressieve middelen, dan wel scherpe voorwerpen.
- Krab ingebrande resten niet uit de oven, maar week deze op met een vochtige doek en afwasmiddel.
- Gebruik voor de aluminium en kunststof delen geen speciale ovenreinigers, zoals sprays.
- Gebruik voor het reinigen van email en glas geen heet sopje.
- Gebruik bij edelstalen frontpanelen niet de in de handel verkrijgbare edelstaalreinigers. Deze kunnen het opschrift beschadigen. Gebruik ook geen krassende sponzen. Gebruik een gewoon afwasmiddel op een zachte, vochtige doek of zeem.
- Gebruik bij een spiegelpaneel geen schurende middelen of een krassende spons. Gebruik een gewone glasreiniger op een zachte, vochtige doek of zeem. Spuit het bedieningspaneel niet in.
- Voor de reiniging van uw kookplaat verwijzen wij naar de bijbehorende gebruiksaanwijzing.
- Reinig de oven bij voorkeur naar elk gebruik, vooral na braden en grillen. Zo voorkomt u dat resten inbranden, waarna deze alleen nog met veel moeite kunnen worden verwijderd.
- Reinig de oven, wanneer deze niet al te vies is, in warme toestand met een heet sopje. Laat de ovendeur daarna open, zodat de oven goed kan drogen.
- Gebruik geen stoomreiniger. Kortsluitingsgevaar!

13. Consigli e suggerimenti utili

per cuocere al forno

Cosa fare quando ?	La soluzione !
...il fondo della schiacciata è troppo chiaro?	Introducete il dolce su un livello più in basso ed eliminate tutti gli accessori dal forno che non vengono usati!
...il fondo del dolce in tortiera è troppo chiaro?	Introducete il dolce sulla griglia e non sul piatto del forno!
...il fondo del dolce / dei biscotti è troppo scuro?	Introducete il dolce / i biscotti ad un livello più alto!
...il dolce è troppo asciutto?	Regolate una temperatura leggermente più alta. Riscaldate il forno prima di introdurre il dolce!
...il dolce all'interno è attaccaticcio, molle oppure la carne all'interno non è cotta?	Abbassate leggermente la temperatura del forno. Attenzione! I tempi di cottura non possono essere ridotti aumentando la temperatura. Meglio prolungare un pò il tempo di cottura e far lievitare il dolce più a lungo!
...il dolce in tortiera o in cassetta è troppo scuro dietro se cotto con la ventola?	Non posizionate la forma direttamente sulla parete posteriore del forno, ma piuttosto al centro!
...il dolce si sgonfia?	Utilizzate la prossima volta meno liquido oppure abbassate la temperatura del forno di 10 gradi. Rispettate i tempi di impasto indicati nella ricetta. Non aprite lo sportello del forno troppo presto!
...il dolce si è gonfiato al centro ma sgonfiato sui bordi?	Non imburrate i bordi della tortiera. Dopo la cottura staccate attentamente il dolce con un coltello.
...il dolce è troppo scuro in alto?	Posizionalo su un livello inferiore, selezionate una temperatura più bassa e cuocete il dolce un pò più a lungo!
...il fondo del dolce è troppo scuro?	Posizionate la tortiera su un livello più in alto e selezionate, la prossima volta, una temperatura più bassa!
...il fondo della crostata è troppo chiaro e il succo della frutta fuoriesce?	La prossima volta utilizzate la tortiera universale più bassa per la cottura!
...il fondo del dolce è troppo asciutto?	Realizzare alcuni fori nel dolce cotto con uno stecchino. Quindi versate alcune gocce di succo di frutta o liquore. La prossima volta scegliete una temperatura più alta di 10 gradi e riducete il tempo di cottura!
...il pane o il dolce sono apparentemente buoni (cotti), ma all'interno sono collosi (molle, rigati da strisce d'acqua).	La prossima volta usate un pò di liquido in meno e lasciate cuocere più a lungo ad una temperatura inferiore. Per le torte con farcitura umida, cuocete dapprima la cialda, cospargete con mandorle o pan grattato ed applicate quindi la farcitura. Osservate le ricette e i tempi di cottura!
...avete cotto qualcosa su più livelli e i biscotti sul piatto superiore sono più scuri di quelli sul piatto inferiore.	Selezionate una temperatura inferiore per far sì che i biscotti vengano cotti uniformemente. I piatti inseriti contemporaneamente non devono necessariamente essere pronti allo stesso tempo. Lasciate cuocere i biscotti del piatto in basso per altri 5-10 minuti oppure inseriteli nel forno col dovuto anticipo!
...i biscotti non si staccano dal piatto del forno.	Introducete brevemente di nuovo il piatto nel forno e staccate subito i biscotti!
...il dolce non si stacca dalla tortiera dopo averlo rovesciato.	Staccate attentamente i bordi con un coltello. Rovesciate di nuovo il dolce ed applicate sulla tortiera più volte un panno bagnato in acqua fredda. La prossima volta imburrate bene la tortiera e rivestitela anche con pan grattato.
...cosa fare se cuocendo al forno su più ripiani i dolcetti del piatto in alto sono più scuri di quelli del piatto in basso?	Scegliete una temperatura inferiore. Lasciate i piatti inferiori nel forno per altri 5-10 minuti ca. oppure introduceteli con il dovuto anticipo.

per cuocere al forno e alla griglia

...l'arrosto è diventato scuro e la crosta è in parte bruciata?	Controllate il livello usato e la temperatura scelta!
...l'arrosto ha un bell'aspetto ma il sugo è bruciato?	La prossima volta scegliete una pentola più piccola e aggiungete più liquido!
...l'arrosto ha un bell'aspetto ma il sugo è troppo chiaro e acquoso?	La prossima volta scegliete una pentola più grande e aggiungete meno liquido!
...per il peso dell'arrosto non vi sono indicazioni nella tabella?	Scegliete la posizione rispondente al peso inferiore e prolungate il tempo di cottura.

Altri consigli e suggerimenti ...

- Per la cottura potete utilizzare qualsiasi tipo di stoviglie resistenti al calore. I recipienti vengono collocati al centro della griglia. Per arrosti di grandi dimensioni potete anche utilizzare il tegame universale. Dopo aver tolto dal forno i tegami di vetro, collocarli su un panno asciutto o sulla griglia e mai su un piano freddo o bagnato. Il vetro potrebbe spaccarsi.
- Se desiderate cucinare secondo le vostre ricette, orientatevi ugualmente a ricette simili riportate in tabella.
- Per controllare se il dolce è cotto, inserire uno stecchino nel punto più alto ca. 5-10 minuti prima del termine di cottura indicato in ricetta. Se l'impasto non rimane attaccato allo stecchino il dolce è pronto.
- Si consiglia di utilizzare tortiere in metallo scuro. Se si usa la ventola possono essere usate anche tortiere chiare; in questo caso il tempo di cottura si prolunga.
- I valori indicati in tabella si riferiscono sempre ad un forno preriscaldato. La temperatura e la durata di cottura dipendono dalla quantità e dalle proprietà dell'impasto. Per questo nelle tabelle sono indicati campi di temperatura. Vi consigliamo di scegliere la prima volta sempre la temperatura più bassa. Se necessario, aumentate la temperatura per la prossima cottura. Ricordate: ad una bassa temperatura si ottiene una cottura più uniforme.
- Il risultato di cottura dell'arrosto dipende dal tipo e dalla qualità della carne. Per le carni magre aggiungete da 2 a 3 cucchiaini di liquido. Per lo stufato da 8 a 10 cucchiaini, a seconda della quantità. Per gli arrosti di grandi dimensioni girate il pezzo di carne a metà cottura. Quando l'arrosto è pronto, lasciatelo riposare per 10 minuti nel forno spento e chiuso.
- Per cuocere col grill lasciate il forno sempre chiuso. I pezzi di carne dovrebbero avere sempre tutti lo stesso spessore, almeno 2-3 cm. In questo modo essi si rosoleranno in modo uniforme e resteranno succosi. Le bistecche vanno grigliate sempre senza sale. Le carni da grigliare vanno riposte direttamente sulla griglia. Se si desidera cucinare un solo pezzo, posizionarlo al centro della griglia per ottenere il miglior risultato possibile. Introducete la pentola universale al primo livello. Essa raccoglierà il succo della carne e il forno resterà pulito.
- In presenza di vivande umide può formarsi una grande quantità di vapore acqueo. In questo caso aprite brevemente e attentamente lo sportello del forno per 1-2 volte e lasciate fuoriuscire il vapore. In questo modo eviterete che l'acqua che cola si depositi sul forno o sui mobili da incasso.
- Girate la carne cotta col grill dopo due terzi del tempo di cottura indicato nella tabella.
- Forse vi accorgerete che durante la cottura la resistenza del grill si accende e si spegne automaticamente. E' del tutto normale. La frequenza con cui ciò avviene dipende dalla temperatura che avete regolato. Il pollame diventerà particolarmente croccante se verso la fine della cottura lo spennellerete con burro, acqua salata, grasso colato o succo d'arancia.
- Quando cucinate l'anatra o l'oca forate la pelle sotto le ali per far sì che il grasso coli.
- Grigliate le bistecche sempre senza sale!

Consigli utili per risparmiare energia

- Utilizzate tortiere scure perché queste hanno la proprietà di assorbire meglio il calore.
- Per lunghi periodi di cottura potete spegnere il forno 5-10 minuti prima della fine della cottura e sfruttare così il calore residuo.
- Se desiderate cuocere più dolci contemporaneamente, introduceteli non su livelli differenti ma uno accanto all'altro.
- Se usate più spesso la ventola potrete ridurre l'imbrattamento del forno.

Pulizia e cura

- Per pulire il forno non utilizzate prodotti abrasivi, aggressivi oppure oggetti o sostanze che graffiano.
- Non grattate via i residui incrostati, ma ammorbiditeli con un panno umido e con del detergente per i piatti.
- Per gli elementi di alluminio e plastica non utilizzate prodotti speciali, quali per es. gli spray.
- Per la pulizia delle parti smaltate e di vetro non utilizzate acqua e detersivo bollente.
- Per i frontalini di acciaio non usate i detergenti che si trovano comunemente in commercio, perché questi potrebbero cancellare la dicitura. Evitare anche l'uso di spugnette ruvide.
Applicate un comune detergente per stoviglie su un panno morbido ed umido o su una pelle di daino per i vetri.
- Per i frontalini di vetro a specchio non utilizzate sostanze abrasive o spugnette ruvide. Usate un normale detergente per i vetri applicandolo su un panno morbido ed umido oppure su una pelle di daino per i vetri. Non spruzzate il prodotto direttamente sul pannello porta-comandi.
- Per la pulizia del piano di cottura osservate le indicazioni riportate nel manuale d'uso.
- Pulite il forno ogni volta che lo usate, in particolare dopo aver cucinato un arrosto o dopo aver cotto col grill. In questo modo eviterete la formazione di incrostazioni. Se i residui non vengono subito tolti, sarà sempre più difficile eliminarli.
- Lavate il forno ancora tiepido con acqua e detergente calda in presenza di un lieve imbrattamento; quindi lasciatelo asciugare con lo sportello aperto.
- Non utilizzate apparecchi ad alta pressione — Pericolo di corto circuito!

13. Consejos y trucos

Para cocer

¿ Que hay que hacer cuando ?	¡ La solución !
... ¿ El bizcocho extendido sobre chapa está aun muy claro por debajo?	Coloque el bizcocho aun más abajo y retire del horno los objetos no utilizados.
... ¿ El bizcocho de molde está aún muy claro por debajo?	No coloque el molde sobre la chapa sino sobre la rejilla del horno.
... ¿ El bizcocho / pasteles está muy oscuro por debajo?	Coloque el bizcocho / pasteles más arriba!
... ¿ El bizcocho está aún pastoso / viscoso, o la carne aun no ha terminado de cocer?	Baje la temperatura de cocción o asado. Atención! Los tiempos de cocción y de asar no pueden reducirse aumentando la temperatura. Es recomendable elegir tiempos de cocción y asado más largo, dejar que se vaya haciendo más tiempo la masa del bizcocho!
... ¿ El bizcocho de molde y molde rectangular está muy oscuro en la parte de atrás?	No coloque el molde directamente en la parte posterior del horno, sino centrado!
... ¿ El bizcocho se cae?	Utilice en cocciones posteriores menos líquido o reduzca la temperatura del horno en unos 10 grados. Observe los tiempos de batir de la receta. No abra la puerta del horno demasiado pronto!
... ¿ El bizcocho aumentado su volumen en el centro y en los bordes ha bajado?	No aplique grasa en el molde. Tras el horneado suelte el bizcocho usando un cuchillo.
... ¿ El bizcocho oscurece en la parte superior?	Bájelo más y seleccione una temperatura más baja y cueza el bizcocho durante más tiempo!
... ¿ El bizcocho oscurece en la parte inferior?	Súbalo más y seleccione para la próxima vez una temperatura más baja!
... ¿ El bizcocho de frutas está demasiado claro en su parte inferior y se derrama el jugo de fruta?	Utiliza para la próxima vez la sartén universal más honda para la cocción en el horno.
... ¿ El bizcocho queda muy seco en la parte inferior?	Vaya pinchando pequeños orificios con un palillo en el bizcocho terminado. Seguidamente aplique algunas gotas de zumo de fruta o alguna bebida alcohólica. Elija para la próxima vez una temperatura 10 grado más alta y reduzca el tiempo de cocción en el horno!
... El pan y el bizcocho no tienen buen aspecto desde fuera (cocinado) sin embargo en su interior aún están viscosos (salpicantes con huellas de agua).	Con aderezos húmedos deberá cocer previamente el fondo y espolvorear a continuación almendras o migajas echando seguidamente los aderezos. Observe por favor las recetas y los tiempos de cocción!
... Si ha cocinado a varias alturas y los pasteles de la chapa superior están mas oscuros que los de la chapa inferior.	Elija una temperatura más baja, así se dorarán por igual. Las bandejas de chapa insertadas al mismo tiempo no tienen por que estar listas a la vez. Deje que continúen cocinándose las chapas inferiores 5-10 minutos más o colóquelas debidamente antes!
... Las pastas no se sueltan de la chapa.	Introduzca brevemente la chapa dentro del horno y suelte a continuación las pastas.
... Si el bizcocho no se suelta al volcarlo.	Suelte el borde con cuidado usando un cuchillo. Vuelva de nuevo el bizcocho y cúbralo repetidas veces con un paño húmedo frío. Para las próximas veces engrase bien el molde y aplíquelo pan rayado.
... ¿ Si ha horneado a diferentes alturas y las pastas de la bandeja superior están mas oscuras que las de debajo ?	Seleccione una temperatura menor. Deje hornear la bandeja inferior unos 5-10 minutos más o introduzca las bandejas correspondientemente antes.

Freír y Asar

... ¿ El asado está muy oscuro y se ha quemado en algunos sitios?	¡ Compruebe la altura de la bandeja y la temperatura!
... ¿ El asado tiene buen aspecto pero la salsa se ha quemado?	¡ Elija la próxima vez enseres para asar más pequeños y añada más líquido!
... ¿ El asado tiene buen aspecto pero la salsa está demasiado clara y acuosa?	¡ Elija la próxima vez enseres para asar más pequeños y añada menos líquido!
... Si en la tabla no existe indicaciones respecto al peso del asado.	Elija los datos del peso inmediatamente inferior y prolongue el tiempo.

Y aún más consejos y trucos ...

- Como vajilla puede usar cualquier vajilla termorresistente. La vajilla es colocada en el centro de la parrilla. Para asados grandes puede emplear la sartén universal. Coloque la vajilla de cristal al extraerla sobre un paño de cocina seco o sobre la parrilla y no directamente sobre una base fría. Podría estallar el cristal.
- Si desea cocinar según su receta oriéntese en las recetas similares de la tabla.
- Para determinar si su bizcocho está bien horneado pinche unos 5-10 minutos antes de terminar el tiempo de cocción indicado en su receta mediante una barrita de madera en la parte más alta del bizcocho. Si no queda adherida la masa, el bizcocho estará terminado.
- Recomendamos utilice moldes para hornos oscuros de metal. Si utiliza aire caliente puede usar de igual modo moldes para hornos claros. En tal caso deberá prolongar los tiempos de horneado.
- Los valores indicados en la tabla de cocción son válidos para los hornos precalentados. La temperatura y la duración depende de la cantidad y el tipo de masa. Por ello vienen indicados en la tabla los rangos de temperatura. Le recomendamos que empiece en la primera vez con la temperatura más baja. Si lo desea puede aumentarla para otra vez. Tenga en cuenta que con una temperatura más baja se consigue un dorado más homogéneo.
- El resultado del asado depende del tipo y de la calidad de la carne. Cuando se trate de carnes poco gruesas añádele de 2 hasta 3 cucharas soperas de líquido. En asados de dorar de 8 hasta 10 cucharas soperas, según el tamaño. Con asados grandes dele la vuelta al alcanzar la mitad del tiempo. Si el asado está listo deberá dejarlo reposar aun 10 minutos con horno cerrado y apagado.
- A la parrilla deberá asar siempre con horno cerrado. Las piezas para la parrilla deberán tener un grueso aproximado y como mínimo de 2 a 3 cm. De este modo gratinarán homogéneamente y quedarán jugosas. Asar a la parrilla el bisté sin sal.
Coloque las piezas para la parrilla directamente sobre la rejilla. Si solo hay una pieza colóquela en el centro de la rejilla. Así logrará los mejores resultados.
Deslice la sartén universal a la primera altura de bandeja así podrá recoger todo el jugo y el horno permanecerá más limpio.
- Con comida para cocinar u hornear puede producirse bastante vapor de agua. Abra con cuidado y brevemente la puerta del horno para dejar escapar el vapor de agua. De este modo no penetrará el agua que chorrea dentro del horno ni a sus muebles de cocina.
- Gire las piezas de parrilla transcurrido dos tercios del tiempo según lo indicado en la tabla.
- Observará que el calefactor de la parrilla se apaga y se enciende automáticamente durante el tiempo de parrillado. Es un modo operativo normal. Las veces que se produce depende de la graduación de potencia que ha seleccionado.
Las aves se doran de forma crujiente si al final del tiempo de cocción las unta con mantequilla, agua salada, jugo o zumo de naranja.
- Con Pato o ganso perfore la piel debajo de las alas facilitando así la salida de la grasa.
- ¡Ase los bisté siempre sin sal!

Recomendaciones para el ahorro energético

- Utilice moldes para horno oscuros ya que absorben mejor la temperatura.
- Con tiempos de cocción más largos puede desconectar el horno 5-10 minutos antes de terminar el tiempo de cocción y utilizar el calor residual para terminar la cocción.
- Si hornea varios bizcochos a la vez, no los coloque a diferentes alturas, sino uno junto al otro.
- Usando más a menudo el aire caliente podrá reducir el grado de enjuiciamiento.

Cuidado y limpieza

- No utilice para la limpieza agentes abrasivos o corrosivos u objetos que dañen la superficie.
- No rasque los restos de la comida adherida utilice un paño húmedo y productos de limpieza para ablandarlos.
- No utilizar para las partes de plástico o de aluminio productos especiales tales como p. ej. aerosoles.
- Para la limpieza del revestimiento esmaltado y cristal no utilice sólo solución jabonosa caliente.
- En los frontales de acero inoxidable no utilice productos de limpieza de uso comercial ya que podrían atacar las inscripciones. No utilice esponjas que rasguen. Aplique productos de limpieza de uso comercial sobre un paño húmedo y blando o una gamuza para la ventana.
- Si el frontal es de cristal reflexivo no use productos o esponjas que rasguen. Aplique sólo productos limpiacristales de uso comercial con un paño húmedo y blando o con gamuza para la ventana. No pulverice sobre el cuadro de mandos.
- Para la limpieza de su grupo de cocción observe por favor las indicaciones que aparecen en las instrucciones de uso.
- Lo mejor es limpiar el horno cada vez que haya sido utilizado y sobretodo tras el asado o parrillado. De este modo evitará que se incrusten los restos de la comida. Tras incrustaciones sucesivas es muy difícil eliminarlas.
- Lave el horno cuando presente poca suciedad en estado aún caliente usando solución jabonosa y déjelo abierto hasta que seque.
- ¡No utilice limpiador de vapor a presión — peligro de cortocircuito !.

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
P.O. BOX 10 02 50 · D-80076 MÜNCHEN
☎ (0 89) 45 90-01
FAX (0 89) 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