

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

EB 140

Elektro-Einbaubackofen, mit katalytischer Reinigung als Zubehör
Four électrique encastrable, avec plaques à catalyse en accessoire
Built-in electric oven with catalytic cleaning plates as accessories
Elektrische inbouwoven met katalytische reinigingsplaten als toebehoor
Forno elettrico ad incasso con lamiere catalitiche come accessorio
Horno de empotrar eléctrico, con chapas de limpieza catalítica como accesorio

GAGGENAU

DE

Bedienungsanleitung
Seite 2 - 23

FR

Notice d'utilisation
Page 24 - 45

GB

Operating instructions
Page 46 - 67

NL

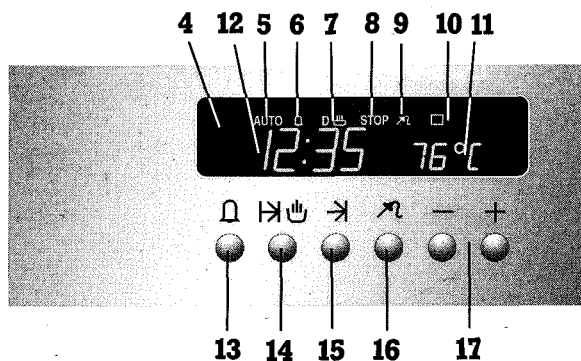
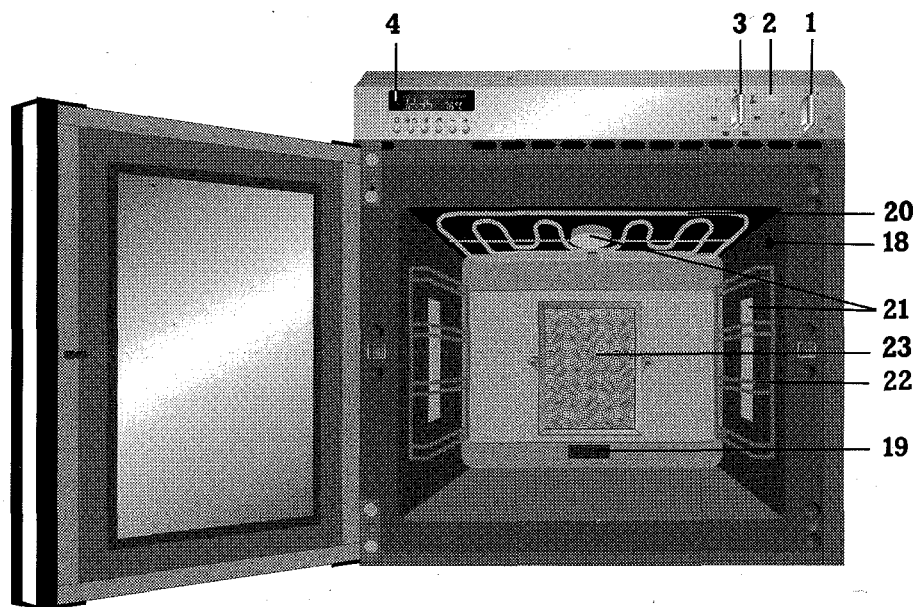
Gebruiksaanwijzing
Bladzijde 68 - 89

IT

Istruzioni per l'uso
Pagina 90 - 111

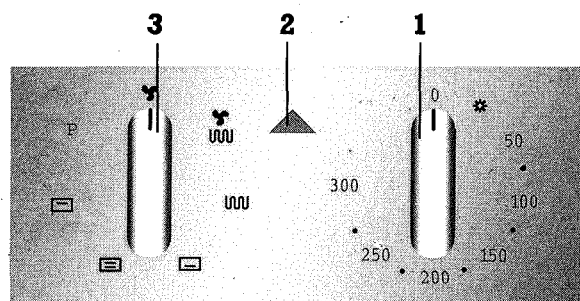
ES

Instrucciones de utilización
Página 112- 133



Zeitschaltuhr
Minuterie
Timer

Tijdschakelklok
Timer
Reloj programador



Bedienblende mit Schaltknebeln
Bandeau de commande
Control panel

Bedieningspaneel
Quadro comandi
Cuadro de utilización

Bedienung des Backofens

Bedienblende

- 1 Wahlschalter Temperatur
- 2 Symbol „Aufheizen“
- 3 Wahlschalter Betriebsart
- 4 Zeitschaltuhr

Zeitschaltuhr

- 5 Symbol „AUTO“
- 6 Symbol „Glocke“
- 7 Symbol „Kochtopf“ und „Dauer“
- 8 Symbol „STOP“
- 9 Symbol „Temperaturspieß“
- 10 Symbol „Backofen“
- 11 Anzeige der Kerntemperatur
- 12 Tageszeit- / Zeitanzeige
- 13 Taste Kurzzeit
- 14 Taste Dauer / Hand
- 15 Taste Ende
- 16 Taste Temperaturspieß
- 17 Taste PLUS / MINUS

Ausstattung

- 18 Temperaturspieß-Steckdose
- 19 Backstein-Steckdose
- 20 Grill- / Oberhitzeheizkörper
- 21 Backofenbeleuchtung
- 22 Auflageröste
- 23 Fettfilter

Inhalt

1. Wichtige Hinweise	Seite 4	5. Selbstreinigung (Katalyse)	Seite 17-18
2. Betriebsarten		5.1 Ausbau der katalytischen Reinigungsbleche	Seite 18
2.1 Übersicht	Seite 5	6. Reinigung und Pflege	Seite 19
2.2 Heißluft	Seite 6-7	7. Servicehinweise	Seite 20
2.3 Ober- und Unterhitze	Seite 8	8. Technische Daten	Seite 20
2.4 Grillbetrieb	Seite 9	9. Tips und Tricks	Seite 21-23
2.5 Backsteinbetrieb	Seite 10		
3. Gartabelle			
3.1 Back- und Brattabelle	Seite 11		
4. Uhrbedienung			
4.1 Allgemeines	Seite 12		
4.2 Tageszeit	Seite 12		
4.3 Kurzzeit	Seite 13		
4.4 Back- und Garzeit	Seite 14-15		
4.5 Temperaturspieß	Seite 16		

1. Wichtige Hinweise

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

Nach einem Stromausfall bzw. Neuanschluß muß die Tageszeit an der Zeitschaltuhr neu eingestellt werden, um ein einwandfreies Funktionieren des Backofens und Kochfeldes gewährleisten zu können.

Das Symbol „Aufheizen“ **2** in der Bedienblende erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Vor dem ersten Benutzen sollten alle herausnehmbaren Innenteile aus dem Backofen entnommen werden und der leere Backofen bei 300°C ca. eine Stunde aufgeheizt werden, um evtl. Neugerüche zu beseitigen.

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

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

Obstsäuren wie z. B. von Zitronen, Pflaumen etc. sollten nach jedem Backvorgang entfernt werden, damit die Säuren am Backofenemail keine Flecken verursachen können.

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

Beim Anschluß von Elektrogeräten in Kochflächen- und Backofennähe ist darauf zu achten, daß Anschlußleitungen nicht unter der heißen Backofentüre eingeklemmt werden oder mit einer heißen Kochfläche in Berührung kommen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

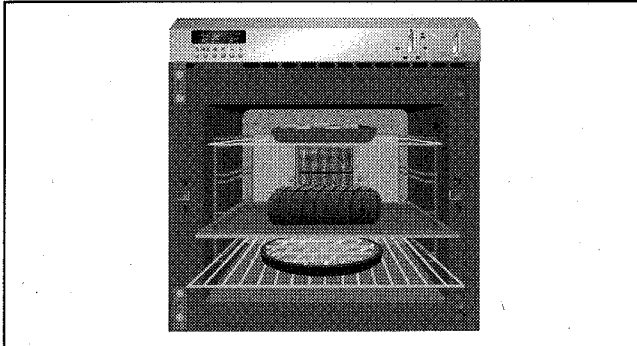
Technische Änderungen vorbehalten.

2. Betriebsarten

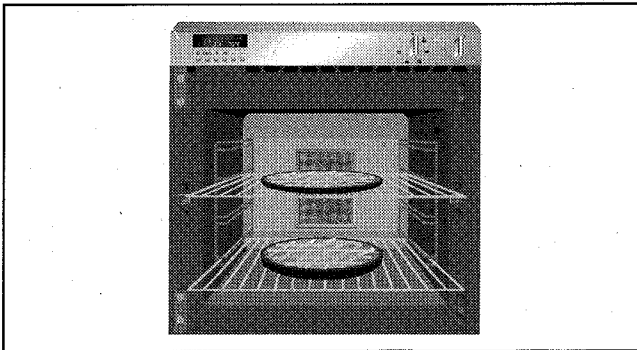
2.1 Übersicht

Knebel-einstellung 1 (Temperatur)	Knebel-einstellung 3 (Betriebsart)	Behei-zungs-system	Verwendung
50 - 300° C		Heißluft	Auftauen Trocknen, Dörren Sterilisieren Backen, Braten
50 - 300° C		Grillen mit Heißluft	Temperaturgesteuertes Grillen mit Heißluft Intensiv-Grillen mit Heißluft
50 - 300° C		Grillen	Temperaturgesteuertes Grillen Intensiv-Grillen
50 - 300° C		Ober- und Unterhitze	Nachbräunen von oben Backen, Braten Nachbräunen bzw. Nachgaren von unten
50 - 300° C		Backstein	Backstein zum Brotbacken Backstein zum Pizzabacken
300° C		Heißluft, Grillen mit Heißluft	Katalytische Selbstreinigung für Backofeninnenraum

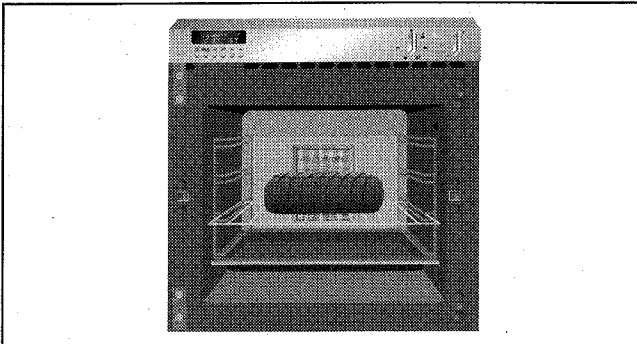
2.2 Heißluft



Backen mit Heißluft



Braten mit Heißluft



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

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

Drehen Sie den Wahlschalter „Betriebsart“ **3** auf das Symbol Heißluft und den Wahlschalter „Temperatur“ **1** auf die gewünschte Temperatur.

Hinweis:

Besonders schnelles Aufheizen des Backofens erreichen Sie mit der integrierten SuperQuick-Schaltung. Die SuperQuick-Schaltung wird aktiviert, sobald Sie mit dem Wahlschalter „Temperatur“ **1** mehr als 125°C einstellen.

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

Das Fleisch wird von allen Seiten gleichmäßig gebräunt.

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

Auftauen von Gefriergut

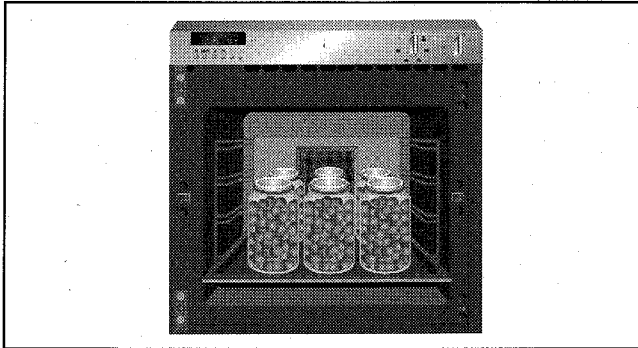
50°C



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

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

Sterilisieren



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

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

2.3 Ober- und Unterhitze



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

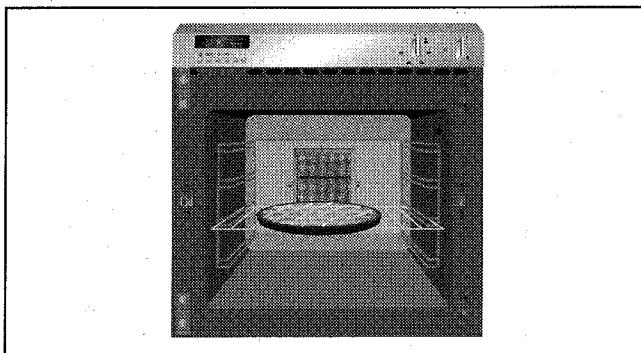
Beim Backen mit Ober- und Unterhitze sind nur einzelne Back- und Bratvorgänge möglich.

Gute Back- und Bratresultate erzielen Sie auf der zweiten Einschubleiste von unten.

Drehen Sie den Wahlschalter „Betriebsart“ **3** auf das Symbol Ober- und Unterhitze (konventionell) und den Wahlschalter „Temperatur“ **1** auf die gewünschte Temperatur.

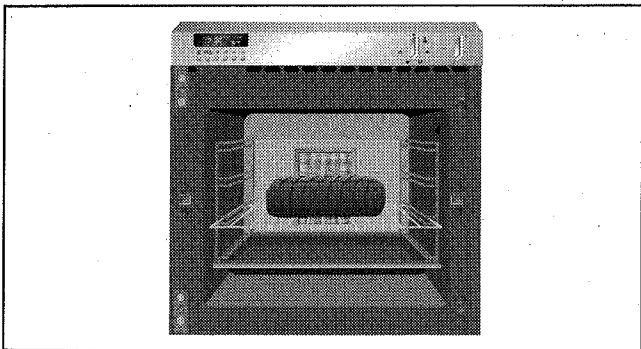
Sie haben bei diesem Gerät auch die Möglichkeit, Ober- und Unterhitze getrennt zu wählen. Mit diesen Betriebsarten können Sie Ihr Back- oder Bratgut gezielt von oben oder unten bräunen.

Backen mit Ober- und Unterhitze



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

Braten mit Ober- und Unterhitze



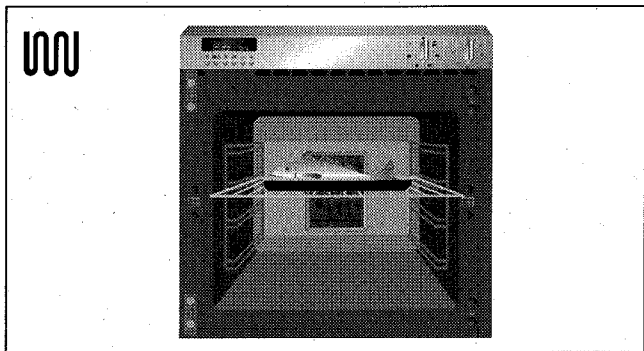
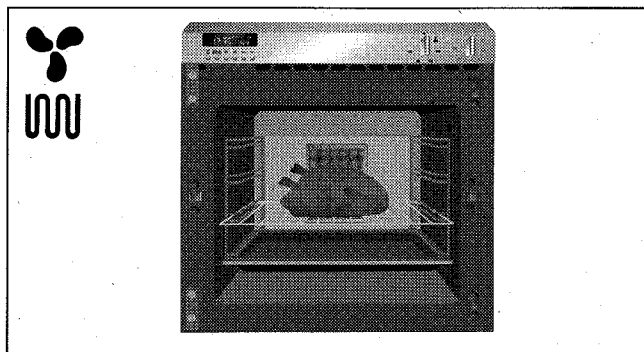
Legen Sie das Fleisch auf den Grillrost oder in die Grillpfanne. Beim Garen auf dem Grillrost können Sie die Grillpfanne als Fettauffang verwenden und eine Einschubleiste tiefer einschieben.

2.4 Grillen

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

- temperaturgesteuertes Grillen mit Heißluft
- temperaturgesteuertes Grillen
- Intensiv-Grillen (300° C)

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



Drehen Sie den Wahlschalter **1** auf die erforderliche Temperatur. Beim Intensiv-Grillen müssen Sie die Temperatur 300° C einstellen. Der Wahlschalter **3** ist auf die entsprechende Stellung zu drehen.

Hinweis: Wir empfehlen Ihnen, auf den Grillbetrieb **mit** geöffneter Backofentüre zu verzichten, wenn darüber ein Mikrowellengerät eingebaut ist.

Hinweis: Der Grill- und Oberhitzeheizkörper ist gesteckt. Bei Nichtfunktionieren wieder einstecken !

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

Das Heizelement beim **temperaturgesteuerten Grillen**  gibt nach Einstellung des Temperatur-Wahlschalters mehr oder weniger Infrarotstrahlung ab. Diese Art des Grillens eignet sich für flache Fleischstücke und zum Gratинieren. Grillgut bitte wenden !

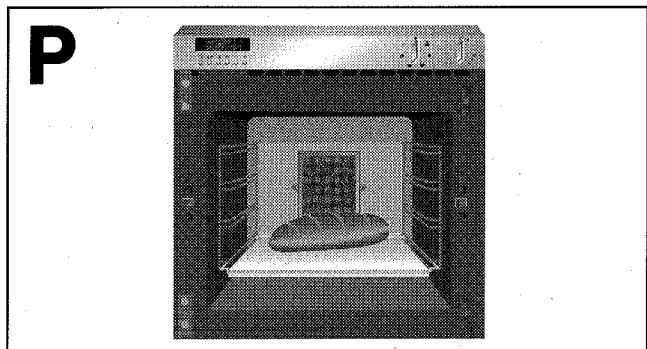
Bei der Funktion **Intensiv-Grillen**  wird der Grill auf höchster Leistungsstufe betrieben. In dieser Stellung heizt der Infrarotgrill ständig auf eine Temperatur von 300° C. Grillgut bitte wenden !

Reiner Grillbetrieb ist auch bei geöffneter Backofentüre möglich.

Damit erreichen Sie eine krossere Bräunung Ihres Grillgutes. Backofentüre während des Grillbetriebes bitte nicht anlehnen, sondern mindestens 30 cm öffnen !

2.5 Backstein (Zubehör)

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



Hinweis:

Um den Heizkörper einstecken zu können, bitte Abdeckung an der Backstein-Steckdose zuvor entfernen!

Stecken Sie den Heizkörper in die entsprechende Steckdose **19** an der Backofenrückwand. Schieben Sie den Rost mit dem Backstein in die erste Einschubleiste (von unten) des Backofens ein.

Benutzen Sie zum Einschieben des Backgutes den beigefügten Holzschieber.

Drehen Sie den Wahlschalter „Betriebsart“ **3** auf die Stellung **P** und den Wahlschalter „Temperatur“ **1** auf die erforderliche Temperatur (siehe Rezeptbuch).

Reinigung

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

Hinweis:

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

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

3. Gartabelle

3.1 Back- und Brattabelle

Gerichte	Heißluft (Temp. °C)	Ober- und Unterhitze (Temp. °C)	Einschubleiste	Gardauer (ca. h:min)	
				Empfohlen	Eigene
Kuchen / Gebäck					
Bisquitrolle	175	165	2 v.u.	00:08-00:10	
Hefekuchen	165		2 v.u.	00:40-00:45	
Käsekuchen (hoch)	165	165	2 v.u.	01:30-01:45	
Käseschnitte		165	2 v.u.	01:05-01:10	
Kleingebäck	165		1/2/3 v.u.	00:19-00:20	
		175	2 v.u.	00:20-00:25	
Napfkuchen	165	175	1 v.u.	00:40-00:50	
Obstkuchen	175		2 v.u.	00:35-00:40	
Zwiebelkuchen	175		2 v.u.	00:35-00:40	
Rührkuchen	165	170	2 v.u.	00:50-00:60	
Fleisch					
Schweinebraten	200			01:30-01:40	
Roastbeef englisch	200			00:30-00:35	
rosa	200			00:45-00:50	
durchgebraten	200			01:00-01:10	
Kalbsbraten	200			01:25-01:35	
Lamm	175-200			01:15-01:25	
Wild					
Rehkeule	175-200			01:30-01:40	
Wildschwein	175-200			01:30-01:40	
		200		01:00-01:20	
Geflügel					
Geflügel	175-200			01:00	
		200		00:45-00:50	
Fisch					
Fischfilet	200-225			00:35-00:50	
Fisch, gedünstet		175-200		00:35-00:50	
Fisch (1,5-2 kg)	200			00:35-00:50	

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

4. Uhrbedienung

4.1 Allgemeines

Sämtliche Zeitwerte werden über die Tasten **13 - 17** der Zeitschaltuhr **4** eingegeben. Die Bedienerführung erfolgt durch optische Signale.

Die Symbole „Kochtopf **7**“ und „Backofen **10**“ erscheinen stets im Anzeigefeld der Zeitschaltuhr **4**.

Die Zeitschaltuhr ist 5 Sekunden nach der letzten Einstellung aktiv.

Die gewünschte Betriebsart kann vor oder nach der Timerprogrammierung mit den Wahlschaltern „Temperatur **1**“ und „Betriebsart **3**“ eingestellt werden.

Nach Ablauf des Timers ertönen entsprechende Signale. Back- und Gartimer schalten den Heizvorgang ab. Bei Bestätigung über die Taste „Hand **14**“ der Zeitschaltuhr wird die Betriebsart wieder freigegeben.

Falsch einprogrammierte Einstellungen können wie folgt gelöscht werden.

Drücken Sie die PLUS- und MINUS-Taste **17** gleichzeitig, bis in der „Zeitanzeige **12**“ der Wert 00:00 erscheint.

Hinweis:

Um aus dem Automatik-Betrieb auszusteigen, muß die Taste „Hand **14**“ gedrückt werden. Drehen Sie den Wahlschalter „Temperatur **1**“ zuvor auf 0.

Bei Erreichen oder nach Überschreiten der Solltemperatur blinkt im Anzeigenfeld der Zeitschaltuhr das Symbol „Temperaturspieß **9**“.

Bei einer falsch eingestellten Programmierung der Dauer und Abschaltzeit ertönt ein akustisches Signal. Dieses Signal erlischt, sobald die Programmierung korrigiert bzw. gelöscht wurde.

Wird die Uhrzeit an der Herdschaltuhr nicht exakt angezeigt, so liegt kein technischer Defekt am Gerät vor.

Die Zeitbasis für die Uhren ist die Netzfrequenz der öffentlichen Stromversorgung. Diese Frequenz beträgt in Europa einheitlich 50 Hz (Hertz).

Versorgungsnetze, die aus Kraftwerken in **Osteuropa** gespeist werden, weisen in diesem Punkt Schwankungen auf. Die Frequenz liegt etwas niedriger, etwa 49,4 Hz. Das bedeutet, daß die Uhren in 24 Stunden bis zu 20 Minuten nachgehen können, etwa 1 Minute pro Stunde. Auf die Gerätefunktion und Programmabläufe hat die Abweichung keinen Einfluß.

4.2 Tageszeit

Drücken Sie die Tasten „Dauer **14**“ und „Ende **15**“ gleichzeitig und halten Sie diese gedrückt.

Drücken Sie die Taste PLUS **17**. In der Anzeige der Zeitschaltuhr **4** erscheint der Wert 0:01.

Stellen Sie mit Hilfe der PLUS / MINUS-Tasten Ihre aktuelle Tageszeit ein.

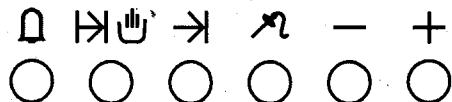
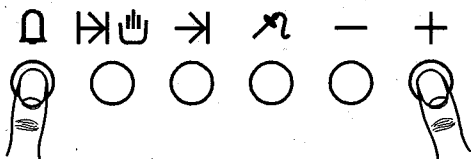
Im Anzeigefeld der Zeitschaltuhr **4** leuchten die beiden Symbole „Kochtopf **7**“ und „Backofen **10**“.



4.3 Kurzzeit

Mit der Kurzzeit ist eine Zeitdauer einstellbar, z. B. als Eieruhr.

Der Einstellbereich liegt zwischen 1 Minute und 23.59 Stunden.



Drücken Sie die Taste „Kurzzeit **13**“ und halten Sie diese gedrückt. Im Anzeigefeld der Zeitschaltuhr erscheint der Wert 0:00. Drücken Sie dann die Taste PLUS **17**, um die gewünschte Zeit einzustellen.

Im Anzeigefeld leuchten außerdem die Symbole „Kochtopf **7**“, „Backofen **10**“ und „Glocke **6**“. Nach Loslassen der Taste „Kurzzeit **13**“ erscheint wieder die Tageszeit im Anzeigefeld.

Fünf Sekunden nach einem Programmiervorgang wird die Tageszeit wieder angezeigt.

Die Kurzzeit ist unmittelbar nach der Programmierung aktiv.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal. In der Zeitschaltuhr erlischt das Symbol „Glocke **6**“.

Drücken Sie eine beliebige Taste, außer PLUS / MINUS, um das Signal zu beenden.

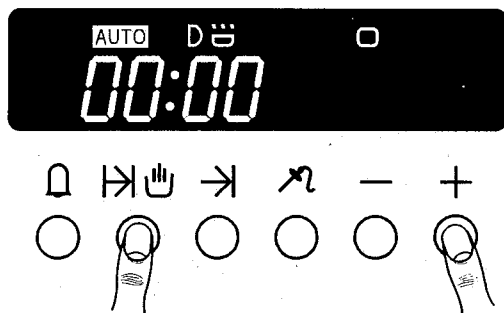
4.4 Back- und Garzeit

– Dauer-Programmierung

Drücken Sie die Taste „Dauer **14**“. In der Zeitschaltuhr **4** leuchtet zusätzlich zu den Symbolen „Kochtopf **7**“ und „Backofen **10**“ das Symbol „Dauer (D)“.

Drücken Sie die PLUS-Taste **17** zur Einstellung der gewünschten Zeit.

Im Anzeigefeld der Zeitschaltuhr erscheint das Symbol „Auto **5**“ sowie die Symbole „Kochtopf **7**“ und „Backofen **10**“.



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

Nach Ablauf der einprogrammierten Dauer ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet sich dabei von selbst aus.

Hinweis:

Zum Ausschalten des Signals können alle Tasten, außer „Dauer / Hand **14**“ und PLUS / MINUS **17**, benützt werden.

Bevor Sie die Zeitschaltuhr wieder auf Handbetrieb stellen, drehen Sie den Wahlschalter „Temperatur **1**“ auf „0“ zurück. Der Backofen heizt dann nicht weiter.

Drücken Sie die Taste „Dauer / Hand **14**“, in der Zeitschaltuhr erlischt „Auto“.

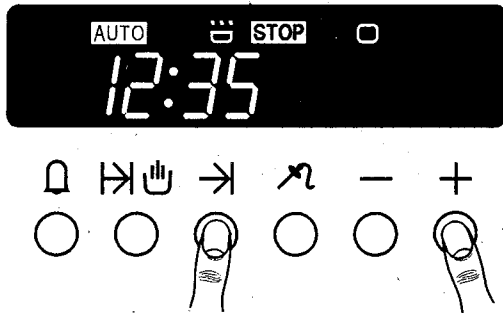
Die Symbole „Kochtopf **7**“ und „Backofen **10**“ leuchten in der Zeitschaltuhr.

– Abschaltzeit-Programmierung

Drücken Sie die Taste „Ende **15**“. In der Zeitschaltuhr **4** erscheint zusätzlich zu den beiden Symbolen „Kochtopf **7**“ und „Backofen **10**“ das Symbol „Stop **8**“.

Drücken Sie die PLUS-Taste **17** zur Einstellung der gewünschten Endzeit. In der Zeitschaltuhr erlischt „Stop **8**“ und „Auto“ leuchtet.

Hinweis: Die Abschaltzeit geht von der Tageszeit als Anfangszeit aus!



Vier Sekunden nach einem Programmiervorgang wird die Tageszeit wieder angezeigt. Die eingestellte Abschaltzeit kann nur auf Tastendruck der entsprechenden Taste abgefragt werden.

Bei Erreichen der Abschaltzeit ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet sich dabei von selbst aus.

Hinweis:

Zum Ausschalten des Signals können alle Tasten, außer „Dauer / Hand **14**“ und PLUS / MINUS **17**, benutzt werden.

Bevor Sie die Zeitschaltuhr wieder auf Handbetrieb stellen, drehen Sie den Wahlschalter „Temperatur **1**“ auf „0“ zurück. Der Backofen heizt dann nicht weiter.

Drücken Sie die Taste „Dauer / Hand **14**“, in der Zeitschaltuhr erlischt „Auto“.

Die Symbole „Kochtopf **7**“ und „Backofen **10**“ leuchten wieder in der Zeitschaltuhr.

– Dauer- und Abschaltzeit-Programmierung

ermöglicht Ihnen, einen Back- und Garvorgang während Ihrer Abwesenheit zu starten und zu beenden. Sobald die Abschaltzeit programmiert ist und die Wahlschalter **1** und **3** eingestellt sind, ist der Automatik-Betrieb aktiv. Schieben Sie das Gargut in den Backofen.

Gehen Sie wie unter Dauer- und Abschalt-Programmierung beschrieben vor (siehe Kapitel 4.4).

4.5 Temperaturspieß

Mit dem Temperaturspieß läßt sich die Kerntemperatur Ihres Gargutes genau messen. Die Kerntemperatur können Sie individuell wählen (20 - 99°C) und an der Zeitschaltuhr **4** einstellen.

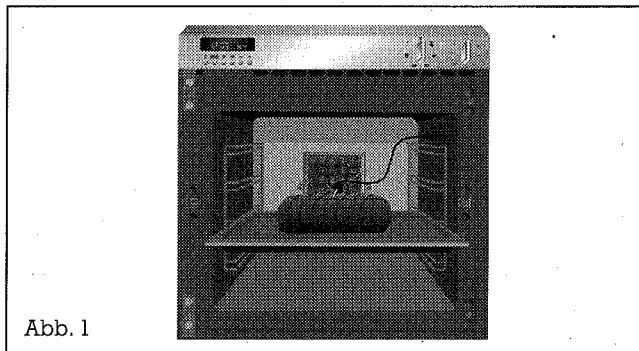


Abb. 1

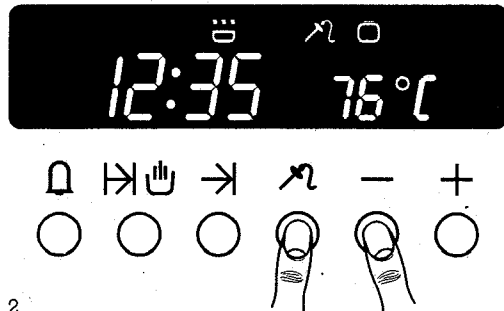


Abb. 2

Stecken Sie die Spitze des Temperaturspießes mittig in das Gargut ein. Stecken Sie den Stecker des Temperaturspießes in die zugehörige Steckdose **18** ein. Die momentane Kerntemperatur erscheint in der Zeitschaltuhr **4** und das Symbol „Temperaturspieß **9**“ blinkt (Abb. 1).

Hinweis:

Bei Nichtbenutzen des Temperaturspießes ist der beigegefügte Verschußstopfen in die Temperaturspieß-Steckdose **18** einzustecken.

Eingabe der Kerntemperatur

In der Zeitschaltuhr **4** erscheint die IST-Temperatur.

Drücken Sie die Temperaturspieß-Taste **16** und halten Sie diese gedrückt. In der Anzeige der Zeitschaltuhr **4** erscheint die max. Solltemperatur (99°C). Stellen Sie über die MINUS-Taste **17** die gewünschte Solltemperatur ein. Die Symbole „Temperaturspieß **9**“, „Kochtopf **7**“ und „Backofen **10**“ leuchten (Abb. 2).

Hinweis:

Die einprogrammierte Solltemperatur können Sie abfragen, indem Sie die Taste „Temperaturspieß“ drücken.

Ein Signal ertönt 5° vor Erreichen der eingestellten Solltemperatur. Sobald die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, ertönt – max. 5 Minuten – ein Dauerton und die Beheizung wird ausgeschaltet. Im Anzeigefeld der Zeitschaltuhr blinkt das Symbol „Temperaturspieß“. Durch Drücken einer beliebigen Taste, außer der Taste „Hand **14**“, verstummt das Signal.

Warmhaltefunktion

Sinkt die Kerntemperatur 1°C unter den eingestellten Wert, geht die Warmhaltefunktion in Betrieb.

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

5. Katalyse

300°C



In dieser Betriebsart verbrennen bei Temperaturen um 300°C leichte Verschmutzungen auf den katalytisch beschichteten Innenblechen (Zubehör).

Bedingt durch die rauhe, katalytische Oberfläche können dunkle Flecken zurückbleiben, die aber die Reinigung nicht beeinflussen.

Bei stärkerer Verschmutzung müssen grobe Fettreste vor der Reinigung aus dem Ofen entfernt werden.

Die nichtkatalytischen Teile wie Muffelboden Türinnenseite und Glasscheibe werden dabei nicht gereinigt. Diese Teile sind zuvor zu reinigen.

Katalyse einschalten

Entnehmen Sie bitte vor der Reinigung alle losen Innenteile, wie z. B.: Grillrost, Grillpfanne, Temperaturfühler und Backstein aus dem Garraum! Der Fettfilter vor dem katalytischen Rückblech ist ebenfalls zu entfernen. Schieben Sie den Fettfilter nach oben und entnehmen Sie ihn aus dem Garraum.

Schließen Sie die Backofentüre.

Drehen Sie die Wahlschalter „Temperatur **1**“ auf 300°C und „Betriebsart **3**“ auf die Funktion „Heißluft oder Grillen mit Heißluft“.

Aktivieren Sie die Zeitschaltuhr.

Als Vorschlagszeit empfehlen wir 1:30 h.

Je nach Verschmutzungsgrad sollte die Reinigungsdauer verändert werden. Einstelldauer sollte min. 1 und max. 2 Stunden betragen.

Drücken Sie die Taste „Dauer **14**“ und halten Sie diese gedrückt. Drücken Sie die PLUS-Taste **17** zur Einstellung der gewünschten Reinigungszeit. Der Katalysevorgang startet unmittelbar nach dem Einstellen der Zeitschaltuhr.

Wahlweise kann durch zusätzliche Eingabe der Abschaltzeit der Katalysevorgang auch später automatisch gestartet werden.

Die aktuelle Katalysezeit kann jederzeit durch Drücken der Taste „Dauer“ **14** an der Zeitschaltuhr angezeigt werden.

Fettfilter

Der Fettfilter vor dem Gebläse muß in regelmäßigen Abständen gereinigt werden. Wir empfehlen Ihnen, jeweils nach 2 Bratvorgängen bzw. bei entsprechenden Verschmutzungen nach dem Backen in heißer Spülmittellauge oder in der Geschirrspülmaschine zu reinigen. Schieben Sie den Fettfilter vor dem Gebläse nach oben und entnehmen Sie ihn aus dem Ofen.

Wenn Sie Ihren Fettfilter in der Geschirrspülmaschine reinigen, stellen Sie ihn bitte senkrecht in den Geschirrkorb.

5.1 Ausbau der katalytischen Reinigungsbleche (Zubehör)

Die katalytischen Reinigungsbleche können Sie herausnehmen, indem Sie vorne und hinten die Rändelnmuttern an den beiden Seitenwänden entfernen.

Entnehmen Sie die katalytischen Seitenbleche mit den Auflagerösten.

Das katalytische Deckblech können Sie ebenfalls ausbauen.

Drehen Sie die 5 Befestigungsschrauben heraus.

Das Rückblech können Sie entnehmen, indem Sie die 2 Schrauben (nicht die Filterbefestigungen) herausdrehen.

6. Reinigung und Pflege

- Der Backofen hat einen eigenen Reinigungsvorgang „Katalyse“ für den Innenraum (siehe Katalyse, Kapitel 5).
Die katalytischen Innenbleche können Sie auch bei starker Verschmutzung manuell in sehr heißem Wasser mit Kernseife reinigen. Zur Reinigung können Sie sich eine weiche Bürste zu Hilfe nehmen.
Wir empfehlen Ihnen, keine scheuernden oder scharfen Putzmittel zu verwenden.
- Bedienteile, Glasflächen und Bedienelemente mit einem Schwamm und leichter Spülmittellauge reinigen und mit einem trockenen weichen Tuch nachwischen. Verwenden Sie bitte keine Scheuermittel zum Reinigen!
- Dieses Gerät darf nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck gereinigt werden – Kurzschlußgefahr!
- Die katalytisch beschichteten Bleche und Dichtungen dürfen nicht mit handelsüblichen Backofensprays gesäubert werden.
- Wir empfehlen, das Anzeigenfeld der Zeitschaltuhr nur mit heißem Wasser bzw. leichter Spülmittellauge und weichem Tuch zu reinigen.
- Reinigen Sie die Zubehörteile nach Möglichkeit nur mit heißem Wasser.
- Der Garraum sollte nach jedem Braten grob von den Fettrückständen gereinigt werden.

7. Servicehinweise

Ist Ihre Backofenbeleuchtung ausgefallen, so muß die Glühlampe ausgewechselt werden.

Die Ersatzlampen (Artikel-Nummer, siehe rechts) erhalten Sie beim Gaggenau Kundendienst oder im Fachhandel. Wir empfehlen Ihnen, nur diese Lampen zu verwenden.

Sicherungen ausschalten.

Glühlampe oben:

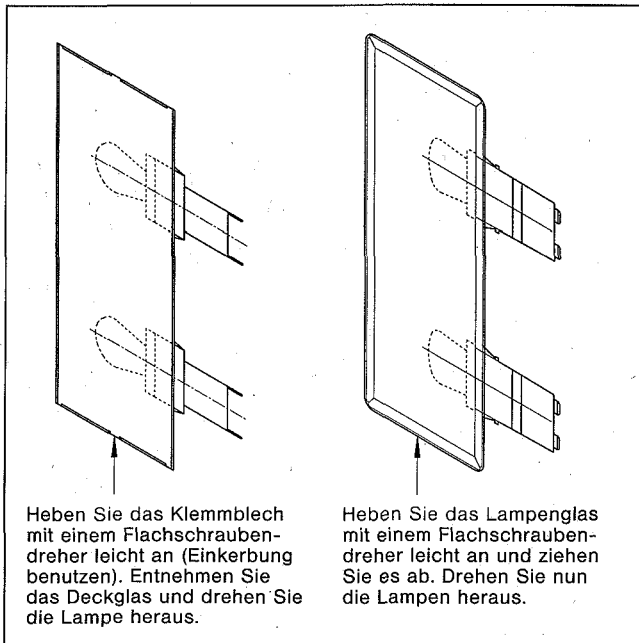
Drehen Sie die Lampenabdeckung – durch Linksdrehen – heraus.

Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie diese.

Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge.

Glühlampe seitlich:

Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge.



8. Technische Daten

Heizleistung:

Infrarotgrill	3000 W
Heißluftheizkörper	2300 W
Oberhitze	1000 W
Unterhitze	1300 W
Powerschaltung	3600 W

Maße (B x H x T):

Außen	590 x 590 x 550 mm
Innen	460 x 365 x 400 mm

Ersatzteilbestellungen:

Folgende Ersatzteile können Sie unter den angegebenen Nummern bestellen:

Backblech	2.4236.25
Grillrost mit Öffnung	3.4238.54
Grillrost ohne Öffnung	3.4238.05
Grillpfanne	2.4263.32
Grillrost für Grillpfanne	3.4238.07
Glühlampe (seitlich, 15 W)	3.4053.22
Glühlampe (oben, 25 W)	3.4053.93
Glühlampe (oben, 40 W)	3.4336.27
Katalytische Reinigungsbleche	US 140-004
Fettfilter	2.4309.16
Temperaturspieß	3.4171.13
Backstein	3.4403.05
Auszugsschiene (Backofenauszug für ein Backblech) ..	AZ 010-002

9. 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 Obstsafte 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 Obstsafte 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 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 dem 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 wäbrig 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 Brätgut 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 kratzenden 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!

Utilisation du four

Bandeau de commande

- 1 Sélecteur de température
- 2 Symbole "Préchauffage"
- 3 Sélecteur de mode
- 4 Minuterie

Minuterie

- 5 Symbole "AUTO"
- 6 Symbole "Sonnerie"
- 7 Symbole "Casserole" et "Durée"
- 8 Symbole "STOP"
- 9 Symbole "Broche de température"
- 10 Symbole "Four"
- 11 Indication de la température à coeur
- 12 Indication de la date et de l'heure
- 13 Touche minuteur
- 14 Touche durée / manuel
- 15 Touche fin
- 16 Touche broche de température
- 17 Touche PLUS / MOINS

Equipement

- 18 Prise pour branchement de la broche de température
- 19 Prise pour branchement de la pierre à cuire
- 20 Résistance gril / chaleur haute
- 21 Eclairage du four
- 22 Grilles
- 23 Filtre à graisse

Sommaire

1. Instructions importantes	Page 26	5. Autonettoyage (catalyse)	Page 39-40
		5.1 Dépose des plaques de catalyse ...	Page 40
2. Modes d'utilisation		6. Nettoyage et entretien	Page 41
2.1 Description	Page 27	7. Instructions de service	Page 42
2.2 Chaleur tournante	Page 28-29	8. Caractéristiques techniques	Page 42
2.3 Chaleur haute et chaleur basse	Page 30	9. Trucs et astuces	Page 43-45
2.4 Gril	Page 31		
2.5 Pierre à cuire	Page 32		
3. Tableau de cuisson			
3.1 Tableau pour cuire et rôtir	Page 33		
4. Utilisation de la minuterie			
4.1 Généralités	Page 34		
4.2 Heure	Page 34		
4.3 Minuteur	Page 35		
4.4 Temps de cuisson	Page 36-37		
4.5 Broche de température	Page 38		

1. Instructions importantes

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

Après une panne d'électricité ou un rebranchement du four, il faut régler l'heure de la minuterie afin de garantir le parfait fonctionnement du four et de la table de cuisson.

Sur le bandeau de commande, le symbole "Préchauffage" **2** s'éteint dès que la température réglée est atteinte.

Avant la première utilisation, sortez du four tous les éléments intérieurs non fixes et faites-le chauffer à vide pendant une heure à 300° C pour éliminer les éventuelles odeurs de neuf.

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

Veillez à ce que le fond de l'enceinte ne soit pas recouvert pendant la cuisson (feuille d'aluminium).

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

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

Si des appareils électriques sont branchés à proximité de la table de cuisson et du four, faites attention à ne pas coincer les cordons d'alimentation sous la porte chaude du four, ni à les faire passer sur les surfaces de cuisson chaudes.

Ne nettoyez jamais cet appareil avec un nettoyeur à vapeur ou avec de l'eau sous pression – risque de court-circuit !

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

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

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

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

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

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

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

Le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche et s'arrête automatiquement et il sélectionne l'allure nécessaire pour le refroidissement, et ceci même quand le four est éteint.

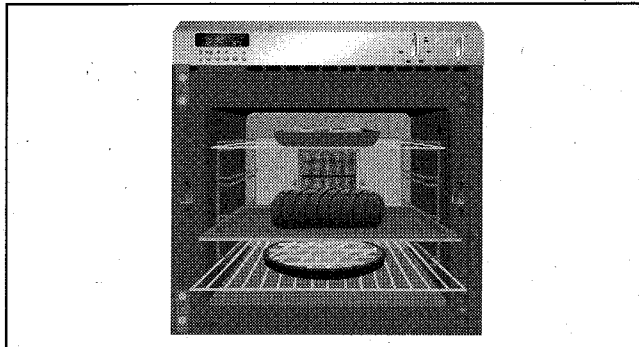
Sous réserve de modification techniques.

2. Modes d'utilisation

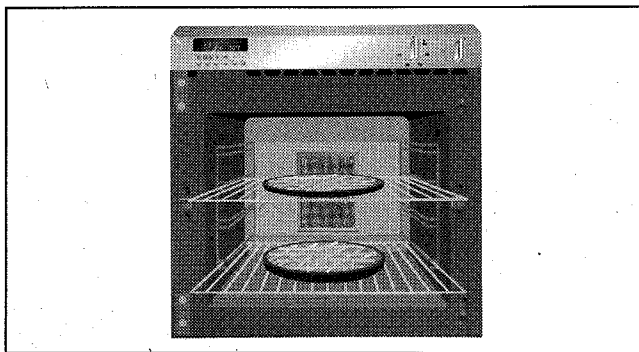
2.1 Description

Réglage du sélecteur 1 (température)	Réglage du sélecteur 3 (mode)	Système de cuisson	Application
50 - 300°C		Chaleur tournante	Décongeler Sécher Stériliser Faire cuire, faire rôtir
50 - 300°C		Gril avec chaleur tournante	Faire griller normalement avec ventilateur Faire griller intensivement avec ventilateur
50 - 300°C		Gril	Faire griller normalement Faire griller intensivement
50 - 300°C		Chauffage conventionnel	Parfaire une cuisson par le dessous Faire cuire, faire rôtir Faire dorer par le dessus
50 - 300°C		Pierre à cuire	Pierre pour faire cuire du pain Pierre pour faire une pizza
300°C		Chaleur tournante, Gril avec chaleur tournante	Programme d'auto-nettoyage par catalyse pour le four

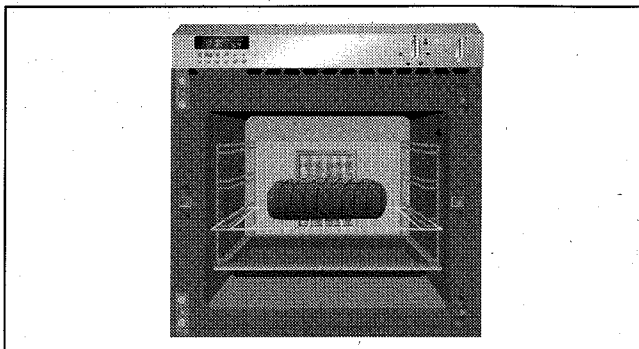
2.2 Chaleur tournante



Faire cuire à la chaleur tournante



Rôtir à la chaleur tournante



La chaleur tournante est répartie rapidement et uniformément aux mets à cuire ou à rôtir.

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

Amenez le sélecteur "Mode d'utilisation" **3** sur le symbole "Chaleur tournante" et réglez le sélecteur "Température" **1** à la température souhaitée.

Remarque:

La fonction "super-rapide" intégrée vous permet de préchauffer très rapidement le four. Pour activer cette fonction, choisissez une température supérieure à 125°C au moyen du sélecteur "température" **1**.

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

La viande sera uniformément brunie de tous les côtés.

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

Décongélation

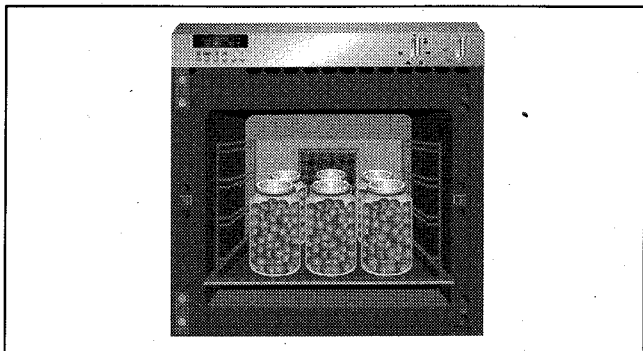
50°C



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

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

Sterilisation



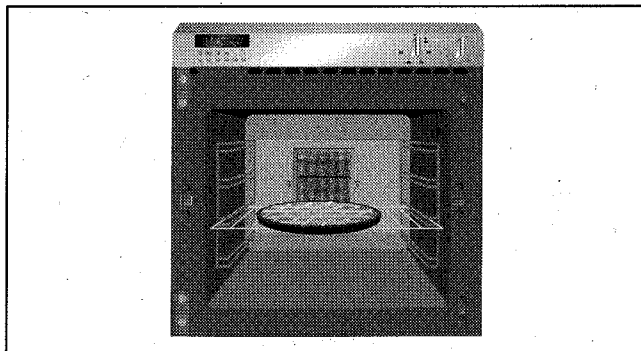
Remplissez d'eau le plat à griller et placez-y des bocaux de fruits ou de légumes (6 au maximum) de manière à ce qu'ils ne se touchent pas. Faites chauffer à 175°C jusqu'à ce que le liquide commence à perler dans les bocaux, puis

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

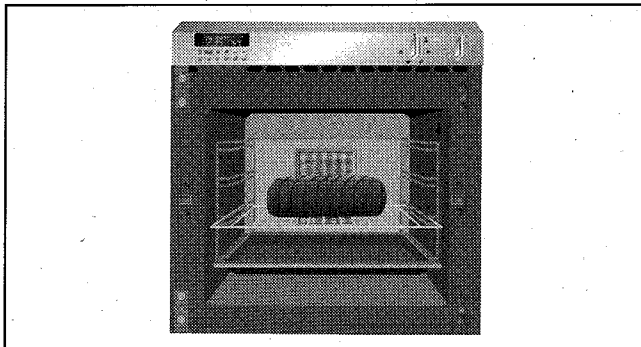
2.3 Chaleur haute et chaleur basse



Faire cuire avec la chaleur haute et la chaleur basse



Faire rôtir avec la chaleur haute et la chaleur basse



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

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

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

Placez le sélecteur "Mode d'utilisation" **3** sur le symbole chaleur haute et basse (cuisson conventionnelle) et le sélecteur "Température" **1** sur la température souhaitée.

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

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

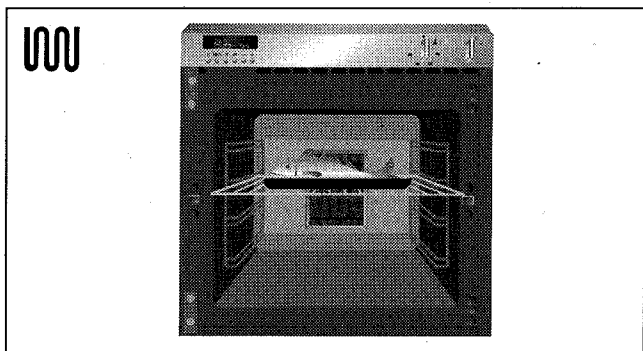
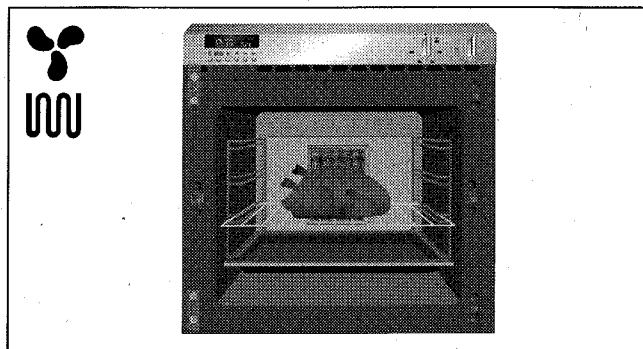
Placez la viande sur la grille ou dans le plat à griller. Si vous faites cuire sur la grille, vous pouvez utiliser le plat à griller comme lèchefrites en le plaçant un niveau plus bas que la grille.

2.4 Grillade

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

- grillade à la chaleur tournante, avec contrôle de la température
- grillade avec contrôle de la température
- grillade rapide (300°C)

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



Réglez le sélecteur **1** à la température voulue. Pour les grillades rapides, choisissez la température de 300°C.

Placez le sélecteur **3** sur la position correspondante.

Remarque: Nous vous conseillons de ne pas utiliser le gril en laissant la porte du four ouverte, si un appareil à micro-ondes est encastré au-dessus du four.

Remarque: La résistance chauffante du gril et de la chaleur haute est branchée. En cas de non-fonctionnement, vérifier qu'elle est correctement branchée.

Grillade à la chaleur tournante avec contrôle de température : suivant la position du sélecteur de température, le rayonnement infrarouge est plus ou moins fort. En même temps, la turbine fait circuler l'air chauffé.

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

Grillade avec contrôle de température : après réglage du sélecteur de température, la résistance chauffante produit plus ou moins de rayonnement infrarouge. Cette façon de griller convient aux viandes plates et au gratinage. Retournez le mets à grille !

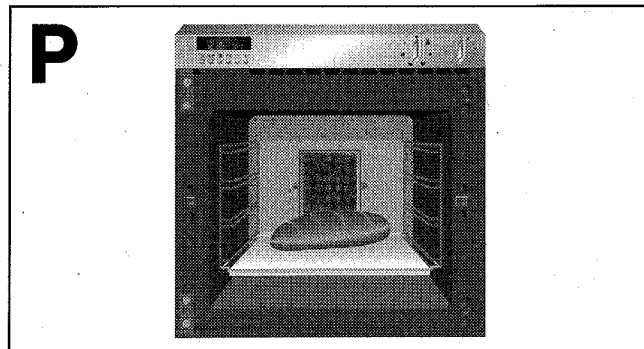
Grillade rapide : le gril fonctionne à la puissance maximale. Dans cette position, le gril à infrarouge chauffe en continu à une température de 300°C. Retournez le mets à grille !

Lorsque le gril est utilisé seul, vous pouvez laisser la porte du four ouverte.

Vous obtiendrez ainsi un brunissage plus croustillant des mets. Pendant la fonctionnement du grill, non seulement ne laisser pas la porte du four entreouverte, mais encore ouvrez-la au minimum de 30 cm !

2.5 Pierre à cuire (accessoire)

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



Remarque:

Pour pouvoir brancher la résistance, enlever d'abord le cache de la prise de courant de la pierre à cuire !

Branchez la résistance chauffante dans la prise de courant **19** située sur la paroi arrière du four. Insérez la grille avec la pierre à cuire au premier niveau du four (en partant du bas). Pour pousser le mets à cuire, utilisez le poussoir en bois fourni.

Placez le sélecteur „Mode d'utilisation“ **3** sur la position **P** et le sélecteur „Température“ **1** sur la température souhaitée.

Nettoyage

Éliminez les salissures grossières de la pierre. Pour l'autonettoyage avant l'utilisation suivante, il faut retourner la pierre. Vous pourrez ensuite enlever les restes de pâte à l'aide d'une brosse douce.

Remarque:

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

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

3. Tableau de cuisson

3.1 Tableau pour faire cuire et rôtir

Mets à cuire	Chaleur tournante (temp. °C)	Chaleur haute et basse (en partant du bas) (temp. °C)	Niveau dans le four	Durée de cuisson (h:min)	
				recom-mandée	personnelle
Gâteaux / pâtisseries					
biscuit roulé	175	165	2ème	00:08-00:10	
Gâteau à la levure de boulanger	165		2ème	00:40-00:45	
Gâteau au fromage	165	165	2ème	01:30-01:45	
Tarte au fromage		165	2ème	01:05-01:10	
Petits gâteaux	165		1/2/3ème	00:19-00:20	
		175	2ème	00:20-00:25	
Kouglof	165	175	1ème	00:40-00:50	
Tarte aux fruits	175		2ème	00:35-00:40	
Tarte aux oignons	175		2ème	00:35-00:40	
Quatrequarts	165	170	2ème	00:50-00:60	
Viandes					
Rôti de porc	200			01:30-01:40	
Rosbif saignant	200			00:30-00:35	
à point	200			00:45-00:50	
bien cuit	200			01:00-01:10	
Rôti de veau	200			01:25-01:35	
Agneau	175-200			01:15-01:25	
Gibier					
Gigot de chevreuil	175-200			01:30-01:40	
Sanglier	175-200			01:30-01:40	
		200		01:00-01:20	
Volailles					
Volaille	175-200			01:00	
		200		00:45-00:50	
Poissons					
Filet de poisson	200-225			00:35-00:50	
Poisson cuit à l'étuvée		175-200		00:35-00:50	
Poisson (1,5 à 2 kg)	200			00:35-00:50	

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

4. Utilisation de la minuterie

4.1 Généralités

Toutes les valeurs de temps se programment à l'aide des touches **13** à **17** de la minuterie **4**.

L'utilisateur est guidé par des signaux visuels.

Les symboles „Casserole **7**” et „Four **10**” apparaît toujours dans la zone d'affichage de la minuterie **4**.

La minuterie est active 5 secondes après le dernier réglage.

Le mode d'utilisation souhaité peut être sélectionné avant ou après la programmation de la minuterie, à l'aide des sélecteurs de température **1** et de mode d'utilisation **3**.

Lorsque la minuterie s'arrête, des signaux se font entendre. La minuterie de cuisson arrête le chauffage. Lorsque l'utilisateur confirme à l'aide de la touche „manuel” **14** e la minuterie, le mode d'utilisation est de nouveau disponible.

Pour corriger les erreurs de programmation, procédez comme suit.

Appuyez en même temps sur les touches PLUS et MOINS **17**, jusque'à ce que la valeur 00:00 apparaisse sur l'afficheur de temps **12**.

Remarque:

Pour sortir du mode automatique, il faut appuyer sur la touche „Manuel **14**”.

Avant, ramenez le sélecteur „Température” **1** sur „0”.

Lorsque la température théorique est atteinte ou dépassée, le symbole „broche de température **9**” clignote dans la zone d'affichage de la minuterie.

En cas d'erreur de programmation de la durée et de l'heure d'arrêt, un signal sonore retentit. Ce signal s'arrête dès que la programmation a été corrigée ou effacée.

Si l'horloge de la cuisinière n'indique pas l'heure exacte, cela ne signifie pas que l'appareil est défectueux.

L'horloge marche en fonction de la fréquence du courant électrique du secteur. En Europe, cette fréquence est partout de 50 Hz (Hertz). Les réseaux alimentés par des centrales élec-

triques situées en **Europe Orientale** présentent des fluctuations. Leur fréquence est légèrement inférieure et se situe à 49,4 Hz. Conséquence: en 24 heures, l'horloge peut prendre jusqu'à 20 minutes de retard (environ 1 minute par heure).

Ce décalage n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil et sur l'exécution des programmes.

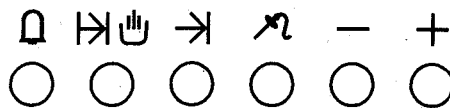
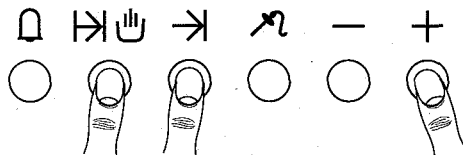
4.2 Heure

Appuyez en même temps sur les touches „Durée **14**” et „Fin **15**” et maintenez ces touches enfoncées.

Appuyez sur la touche PLUS **17**. La valeur 0:01 apparaît sur l'afficheur de minuterie **4**.

A l'aide des touches PLUS / MOINS, entrez l'heure actuelle.

Les deux symboles „Casserole **7**” et „Four **10**” s'allument dans la zone d'affichage de la minuterie **4**.



4.3 Minuteur

Le minuteur permet de programmer une durée, par exemple pour faire cuire des oeufs.
Plage de réglage: entre 1 minute et 23 h 59.



Appuyez sur la touche "Minuteur **13**". La valeur 00:00 vous est proposée dans la zone d'affichage de la minuterie. Appuyez sur la touche PLUS **17** pour programmer la durée souhaitée. Dans la zone d'affichage, les symboles "Casserole **7**", "Four **10**" et "Sonnerie **6**" sont aussi allumés. Une fois que la touche "Minuteur **13**" est relâchée, l'heure réapparaît dans la zone d'affichage.

5 secondes après une programmation, l'heure du jour réapparaît.

Le minuteur démarre juste après la programmation.

Lorsque la durée programmée arrive à son terme, un signal sonore retentit. Le symbole "Sonnerie **6**" s'éteint sur la minuterie. Appuyez sur n'importe quelle touche (sauf PLUS / MOINS) pour arrêter la sonnerie.

4.4 Temps de cuisson

— Programmation de la durée

Appuyez sur la touche "Durée 14". Sur la minuterie 4, le symbole "Durée (D)" s'allume, en plus des symboles "Casserole 7" et "Four 10". Appuyez sur la touche PLUS 17 pour régler la durée.

Dans la zone d'affichage de la minuterie, les symboles "Auto 5", "Casserole 7" et "Four 10" s'allument.



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

Une fois la durée programmée terminée, un signal retentit et le four s'arrête de lui-même.

Remarque:

Pour arrêter le signal, vous pouvez utiliser toutes les touches, sauf "Durée / Manuel 14" et PLUS / MOINS 17.

Avant de remettre la minuterie en mode manuel, ramenez le sélecteur "Température 1" sur "0".

Le four ne chauffe plus.

Appuyez sur la touche "Durée / Manuel 14", "Auto" s'éteint sur la minuterie.

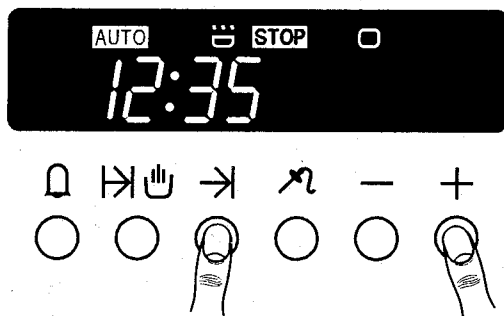
Les symboles "Casserole 7" et "Four 10" s'allument sur la minuterie.

– Programmation de l'heure d'arrêt

Appuyez sur la touche "Fin 15" et maintenez-la enfoncée. Le symbole "Stop 8" apparaît sur la minuterie 4 en plus des deux symboles "Casserole 7" et "Four 10".

Appuyez sur la touche PLUS 17 pour régler l'heure d'arrêt voulue. Sur la minuterie, "Stop 8" s'éteint et "Auto" s'allume.

Remarque: l'heure d'arrêt est calculée comme si l'heure de début était l'heure du jour !



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

Une fois que l'heure d'arrêt programmée est atteinte, un signal retentit et le four s'arrête de lui-même.

Remarque:

Pour arrêter le signal, vous pouvez utiliser toutes les touches, sauf "Durée / Manuel 14" et PLUS / MOINS 17.

Avant de remettre la minuterie en mode manuel, ramenez le sélecteur "Température 1" sur "0".

Le four ne chauffe plus.

Appuyez sur la touche "Durée / Manuel 14", "Auto" s'éteint sur la minuterie.

Les symboles "Casserole 7" et "Four 10" se rallument sur la minuterie.

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

Elle vous permet de programmer le début et la fin d'une cuisson pendant votre absence. Dès que l'heure d'arrêt est programmée et que les sélecteurs 1 et 3 sont réglés, le four est en mode automatique. Placez-y le mets à cuire.

Procédez selon la description de la programmation de durée et d'arrêt (voir chapitre 4.4).

4.5 Broche de température

La broche de température vous permet de mesurer avec précision la température à coeur des mets.

Vous pouvez sélectionner la température à coeur au cas par cas (20-99°C) et la régler sur la minuterie **4**.

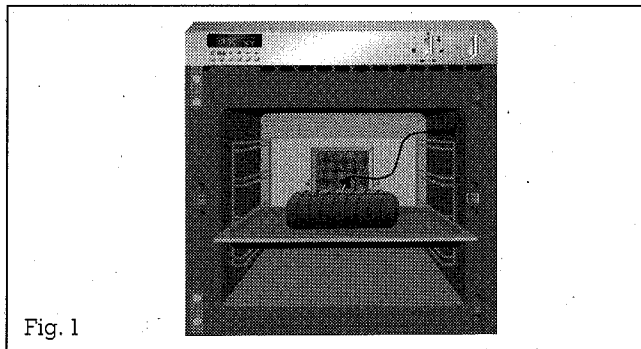


Fig. 1



Fig. 2

Enfoncez la pointe de la broche au milieu du mets à cuire. Branchez la fiche de la broche dans la prise correspondante **18**. La température à coeur instantanée apparaît sur la minuterie **4** et le symbole "broche de température **9**" clignote (Fig. 1).

Remarque:

Lorsque la broche n'est pas utilisée, l'obturateur joint doit être enfoncé dans la prise **18**.

Programmation de la température à coeur

La température REELLE apparaît sur la minuterie **4**.

Appuyez sur la touche de broche **16** et maintenez-la enfoncée. Sur l'afficheur de la minuterie **4**, apparaît la température maximale théorique (99°C). A l'aide de la touche MOINS **17**, réglez à la température souhaitée. Les symboles "Broche de température **9**", "Casserole **7**" et "Four **10**" s'allument (Fig. 2).

Remarque:

Si vous ne vous souvenez plus de la température que vous avez programmée, appuyez sur la touche "Broche de température".

Un signal retentit lorsque la température se situe 5° sous la température programmée. Dès que cette dernière est atteinte à coeur, un signal continu se fait entendre pendant un maximum de 5 minutes et le chauffage s'arrête. Le symbole "Broche de température" clignote dans la zone d'affichage de la minuterie.

Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche, sauf "Manuel **14**".

Fonction "maintien au chaud"

Dès que la température à coeur retombe 1°C sous la valeur programmée, la fonction de maintien au chaud se met en marche.

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

5. Catalyse

300 °C



Dans ce mode, les salissures légères brûlent sur les plaques intérieures à revêtement catalytique (accessoires) à des températures situées autour de 300°C.

La surface catalytique étant rugueuse, des taches sombres peuvent y rester. Elle n'influencent pas le nettoyage.

Si le four est très encrassé, il faut éliminer les résidus de graisse les plus grossiers avant le nettoyage.

Les pièces non catalytiques (fond de l'enceinte, intérieure de la porte, vitre) ne sont pas nettoyées par la catalyse. Il faut donc nettoyer ces éléments au préalable.

Mise en marche de la catalyse

Avant le nettoyage, sortez du four tous les éléments non fixes (grilles, plat à griller). Enlevez aussi le filtre à graisse situé devant la plaque catalytique arrière. Pour ce faire, poussez le filtre vers le haut et sortez-le de l'enceinte.

Refermez la porte du four.

Placez le sélecteur "Température **1**" sur 300°C et le sélecteur "mode **3**" sur "Chaleur tournante ou Gril avec chaleur tournante".

Programmez la minuterie. Nous conseillons une durée d'1 h 30.

Suivant le degré de salissure, vous pouvez modifier la durée de nettoyage qui doit toutefois être au minimum d'1 heure et au maximum de 2 heures.

Appuyez sur la touche "Durée **14**". Appuyez sur la touche PLUS **17** pour régler la durée du nettoyage.

La catalyse commence dès que la minuterie a été programmée.

En programmant aussi l'heure d'arrêt de la catalyse, vous pouvez obtenir un report automatique du démarrage de l'opération.

A tout moment, vous pouvez savoir où en est la catalyse en appuyant sur la touche "Durée" **14**.

Filtre à graisse

Situé devant la turbine, le filtre à graisse doit être périodiquement nettoyé. Nous vous conseillons de le nettoyer, dans l'eau de vaisselle chaude ou au lave-vaisselle, toutes les 2 cuissons ou bien après chaque cuisson particulièrement salissante.

Poussez le filtre vers le haut et sortez-le du four.

Si vous nettoyez le filtre à graisse au lave-vaisselle, placez le verticalement dans le panier à couverts.

5.1 Dépose des plaques de catalyse (accessoire)

Vous pouvez sortir du four les plaques de catalyse en dévissant les écrous moletés situés à l'avant et à l'arrière des deux parois latérales. Sortez les plaques latérales de catalyse avec les grilles.

Vous pouvez également déposer la plaque catalytique de recouvrement. Pour ce faire, dévissez les 5 vis de fixation.

Pour sortir la plaque arrière, dévissez les 2 vis (pas celles qui fixent le filtre).

6. Nettoyage et entretien

- Le four dispose de sa fonction de nettoyage intégré (catalyse), décrite au chapitre 5. Lorsque les plaques de catalyse sont très sales, vous pouvez aussi les nettoyer à la main, dans de l'eau savonneuse très chaude. Nous vous conseillons de ne pas utiliser de produits à récurer ou agressifs.
- Eléments de commande, surfaces vitrées: nettoyez avec une éponge et un peu d'eau de vaisselle et essuyez avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de produits à récurer !
- Ne nettoyez jamais cet appareil avec un nettoyeur à vapeur ou avec de l'eau sous pression – risque de court-circuit !
- Ne nettoyez pas le four avec les bombes de nettoyage vendues dans le commerce.
- Nous conseillons de nettoyer la zone d'affichage de la minuterie uniquement à l'eau chaude ou un peu d'eau de vaisselle et un chiffon humide.
- Dans la mesure du possible, nettoyez les accessoires uniquement à l'eau chaude.
- Après avoir rôti des mets, éliminez grossièrement les résidus de graisse.

7. Instructions de service

Si l'éclairage du four est en panne, il faut changer la lampe.

Vous trouverez des lampes de rechange (référence indiquée à droite) auprès du service après-vente Gaggenau ou des distributeurs spécialisés. Nous vous conseillons d'utiliser seulement ces lampes.

Désactivez les fusibles.

Lampe haute:

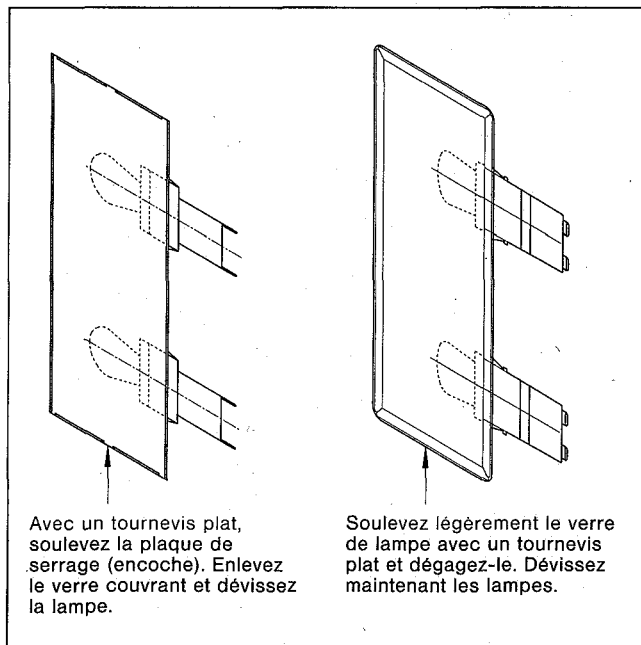
Dévissez le cache de la lampe, en tournant vers la gauche.

Dévissez la lampe et remplacez-la.

Remontage dans l'ordre inverse.

Lampe latérale:

Remontage dans l'ordre inverse.



8. Caractéristiques techniques

Puissance de chauffe:

Gril infrarouge	3000 W
Résistance électrique de chaleur tournante	2300 W
Chaleur haute	1000 W
Chaleur basse	1300 W
Puissance maximale	3600 W

Dimensions (l x h x p):

extérieures	590 x 590 x 550 mm
intérieures	460 x 365 x 400 mm

Commandes de pièces de rechange:

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

plaque à pâtisserie	2.4236.25
grille avec ouverture	3.4238.54
grille sans ouverture	3.4238.05
plat à griller	2.4263.32
grille pour plat à griller	3.4238.07
lampe (latérale, 15 W)	3.4053.22
lampe (haute, 25 W)	3.4053.93
lampe (haute, 40 W)	3.4336.27
plaques de catalyse	US 140-004
filtre à graisse	2.4309.16
broche de température	3.4171.13
pièce à cuire	3.4403.05
glissière (pour une pierre à cuisson) ..	AZ 010-002

9. 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 gâteaux 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 les 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 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. À 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. À 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 !

Operating the oven

Control panel

- 1 Temperature selector switch
- 2 "Warm up" symbol
- 3 Mode selector
- 4 Timer

Timer

- 5 "AUTO" symbol
- 6 "Bell" symbol
- 7 "Pot" and "Duration" symbol
- 8 "STOP" symbol
- 9 "Temperature probe" symbol
- 10 "Oven" symbol
- 11 Core temperature display
- 12 Day / time display
- 13 Short time key
- 14 Duration / Manual key
- 15 End key
- 16 Temperature probe key
- 17 PLUS / MINUS key

Features

- 18 Temperature probe socket
- 19 Baking stone socket
- 20 Grill / top heat
- 21 Oven lighting
- 22 Trays
- 23 Grease filter

Contents

1. Important notes	Page 48	5. Self-cleaning (catalytic process) ..	Page 61 - 62
2. Operating modes		5.1 Removing the catalytic cleaning plates	Page 62
2.1 Overview	Page 49	6. Cleaning and care	Page 63
2.2 Hot air	Page 50 - 51	7. Notes on service	Page 64
2.3 Top and bottom heat	Page 52	8. Technical data	Page 64
2.4 Grilling	Page 53	9. Tips and tricks	Page 65 - 67
2.5 Baking stone	Page 54		
3. Baking and roasting table			
3.1 Baking and roasting table	Page 55		
4. Operating the timer			
4.1 General	Page 56		
4.2 Time of day	Page 56		
4.3 Short time	Page 57		
4.4 Baking and cooking time	Page 58 - 59		
4.5 Temperature probe	Page 60		

1. Important notes

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

After a power failure or connection / reconnection, the time of day must be reset on the timer to guarantee correct functioning of the oven and cooking range.

The "Warm up" symbol **2** in the control panel goes off as soon as the set temperature is reached.

Before using the appliance for the first time, you should take all removable components out of the oven's interior and heat up the oven at 300°C for approximately one hour to eliminate any odours.

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

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

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.

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

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

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

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

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

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

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

You must not operate the appliance if it is damaged.

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

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

The cooling fan has two fan settings. It switches itself on and off automatically and selects the necessary setting for cooling, even after the oven has been switched off.

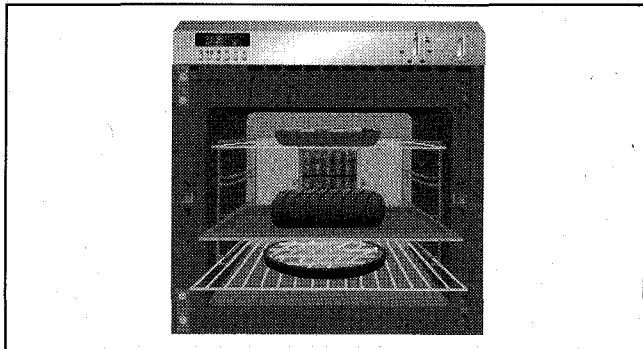
Technical modifications reserved.

2. Operating modes

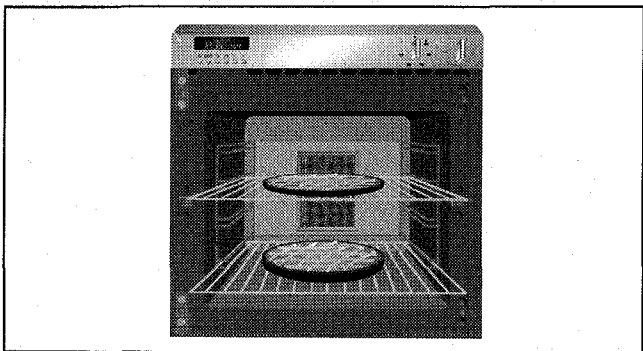
2.1 Overview

Toggle setting 1 (temperature)	Toggle setting 3 (mode)	Heating system	Use
50 - 300° C		Hot air	Defrosting Drying Bottling Baking, roasting
50 - 300° C		Hot air grill	Hot air grilling Intensive grilling
50 - 300° C		Top grill	Temperature-controlled grilling Intensive grilling
50 - 300° C		Conven- tional	Finishing from below Baking, roasting Browning from above
50 - 300° C		Baking stone	Baking stone for baking bread Baking stone for baking pizza
300° C		Hot air, Hot air grill	Catalytic self-cleaning program for the oven

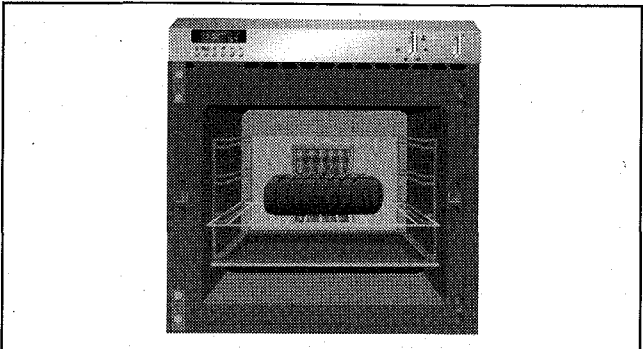
2.2 Hot air



Baking with hot air



Roasting with hot air



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

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

Turn the "Mode" selector **3** to the hot air symbol and set the required temperature with the "Temperature" selector **1**.

Note:

You can heat up the oven particularly quickly by means of the integrated SuperQuick feature. You activate SuperQuick heating as soon as you set more than 125°C with the "Temperature" selector **1**.

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

Meat is browned evenly on all sides.

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

Thawing frozen food

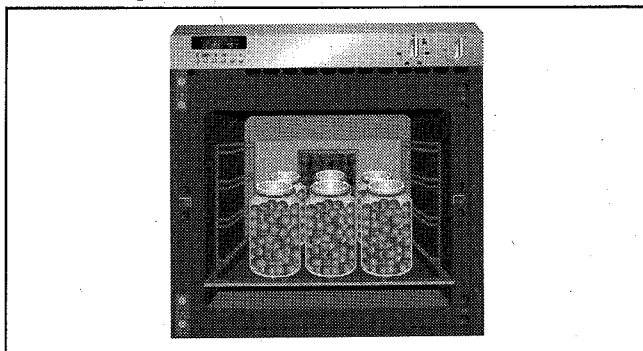
50°C



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

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

Sterilising



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

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

2.3 Top and bottom heat



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

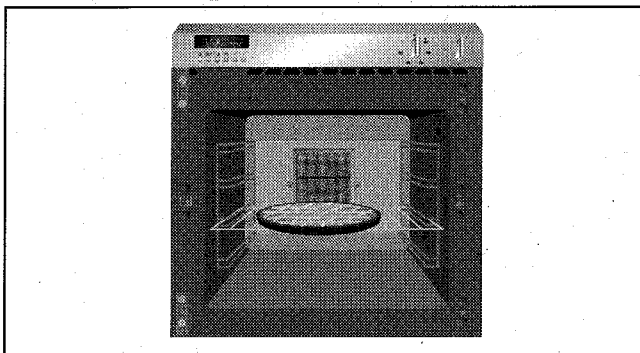
Only single items can be baked and roasted with both top and bottom heat.

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

Turn the "Mode" selector **3** to the top and bottom heat symbol (conventional) and set the "Temperature" selector **1** to the required temperature.

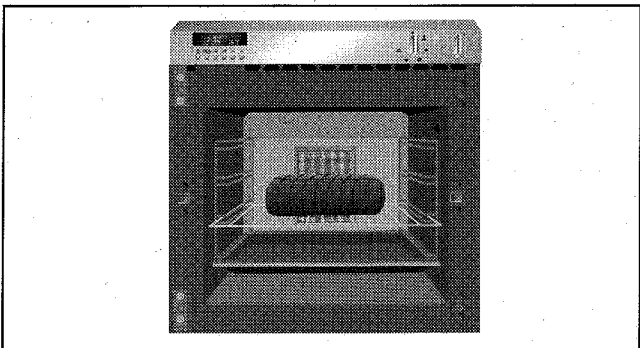
This unit allows you to select the top and bottom heat elements separately. In these modes of operation you can deliberately choose to bake or roast food from the top or the bottom.

Baking with top and bottom heat



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

Roasting with top and bottom heat



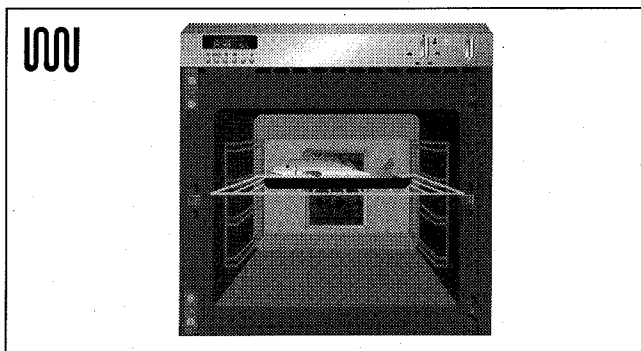
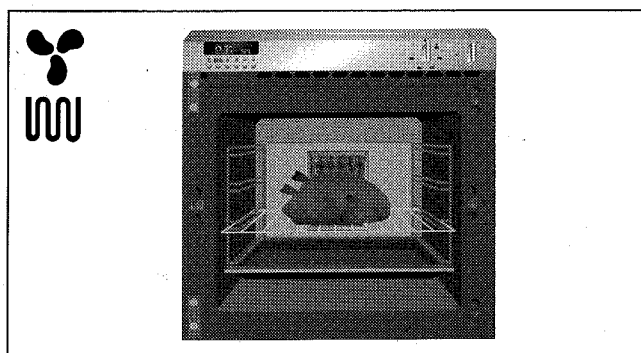
Place the meat on the grill rack or in the grill pan. When cooking on the grill rack, you can insert the grill pan one level lower to collect fat.

2.4 Grilling

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

- temperature-controlled grilling with hot air
- temperature-controlled grilling
- intensive grilling (300°C)

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



Turn selector switch **1** to the required temperature. For intensive grilling, you must set the temperature to 300°C.

Turn the selector switch **3** to the corresponding setting.

Note: We advise you not to grill **with** the oven door open if a microwave unit is installed above the appliance.

Note: The grill and top heat element is plugged in. If it does not function, plug it in again.

During **temperature-controlled grilling with hot air** , a greater or lesser amount of infrared radiation is emitted depending on the setting of the temperature selector switch. The fan wheel also circulates the heated air.

Grilling with the hot air fan therefore ensures better all-round warming up, even when the grill is full. There is then no need to turn the food frequently.

During **temperature-controlled grilling** , the heating element emits a greater or lesser amount of infrared radiation depending on the setting of the temperature selector switch. This method of grilling is suitable for flat pieces of meat and for browning or gratins.

Do not forget to turn grilled food.

When you select the **intensive grilling**  function, the grill is operated at its highest temperature. In this setting the infrared grill operates at a constant temperature of 300°C.

Do not forget to turn grilled food.

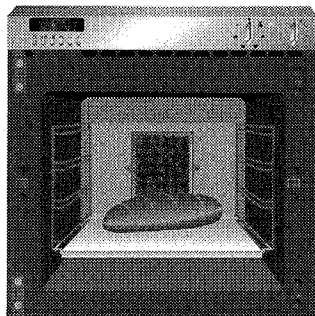
The oven door can also be left open for pure grilling.

This grills your food to a crispy brown. Please do not lean the door during grill operation, open the door at least 30 cm !

2.5 Baking stone (accessory)

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

P



Note:

To be able to insert the heating element, remove the cover on the socket beforehand.

Plug the element into the corresponding socket **19** on the rear of the oven.

Slide the grill rack with the baking stone in the oven's first level (from below).

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

Turn the "Mode" selector **3** to the **P** setting and the "Temperature" selector **1** to the required temperature.

Cleaning

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

Note

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

Do not clean the baking stone with water and detergents.

3. Baking and roasting table

3.1 Baking and roasting table

Dishes	Hot air (Temp. °C)	Top and bottom heat (Temp. °C)	Rack	Cooking time (app. h:min)	
				Recom- mended	Own time
Cakes / biscuits					
Swiss roll	175	165	2 from below	00:08-00:10	
Yeast cake	165		2 from below	00:40-00:45	
Cheesecake	165	165	2 from below	01:30-01:45	
Cheesecake slices		165	2 from below	01:05-01:10	
Biscuits	165		1/2/3 from below	00:19-00:20	
		175	2 from below	00:20-00:25	
Pound cake	165	175	1 from below	00:40-00:50	
Fruit tart	175		2 from below	00:35-00:40	
Onion pie	175		2 from below	00:35-00:40	
Sponge cake	165	170	2 from below	00:50-00:60	
Meat					
Roast pork	200			01:30-01:40	
Roast beef, rare	200			00:30-00:35	
medium	200			00:45-00:50	
well done	200			01:00-01:10	
Roast veal	200			01:25-01:35	
Lamb	175-200			01:15-01:25	
Venison					
Haunch of venison	175-200			01:30-01:40	
Wild boar	175-200			01:30-01:40	
		200		01:00-01:20	
Poultry					
Poultry	175-200			01:00	
		200		00:45-00:50	
Fish					
Fish fillet	200-225			00:35-00:50	
Fish, steamed		175-200		00:35-00:50	
Fish (1.5-2 kg)	200			00:35-00:50	

Note: Always preheat your oven in the mode in which you intend to bake or roast.
Baking times are lengthened by around 5-10 minutes when food is placed in the cold oven.

4. Operating the timer

4.1 General

All time values are entered by means of the keys **13 - 17** on the timer **4**.

You are prompted by visual signals.

The "Pot **7**" and "Oven **10**" symbols appear always in the display of the timer **4**.

The timer becomes active 5 seconds after you have made the last setting.

The required mode can be set with the Temperature **1** and Mode **3** selectors before or after programming the timer.

Appropriate signals sound on expiry of the timer. The baking and cooking timers switch off the heating. The operating mode is cleared when confirmed by pressing the "Manual" key **14** of the timer.

Wrongly programmed settings can be cleared by pressing the PLUS and MINUS key **17** simultaneously until the value 00:00 appears in the time display **12**.

Note:

If you wish to quit Automatic mode, you must press the "Manual **14**" key.
Before doing that, turn the "Temperature **1**" selector switch to 0.

The "Temperature probe" symbol **9** in the timer display flashes when the required temperature is reached or exceeded.

An audible signal sounds if the duration and switch-off time are programmed wrongly. This signal goes off as soon as the programming is corrected or cleared.

If the time is not displayed correctly on the cooker timer, this is not the result of technical defect on the appliance.

The public power mains frequency is the time base for the timers. This frequency is the standard frequency of 50 Hz (Hertz) throughout Europe.

Power supply networks that are fed from power plants in **Eastern Europe** exhibit fluctuations in this respect. The frequency is slightly lower, i.e. approximately 49.4 Hz. This means that, over a 24-hour period, the timers may go slow by up to 20 minutes, i.e. around one minute every hour. This discrepancy does not influence functioning of the appliance or programmed sequences.

4.2 Time of day

Press the "Duration **14**" and "End **15**" keys simultaneously and keep them pressed.

Press the PLUS **17** key. The value 0:01 appears in the timer display **4**.

Set the current time by means of the PLUS / MINUS keys.

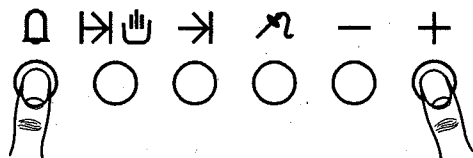
The two "Pot **7**" and "Oven **10**" symbols light up in the timer display **4**.



4.3 Short time

This function allows you to program a short time, e.g. as an egg timer.

A range between 1 minute and 23.59 hours can be set.



Press the "Short time **13**" key and keep it pressed. A suggested time of 00:00 appears in the timer display. Then press the PLUS key **17** to program the required time.

The "Pot **7**", "Oven **10**" and "Bell **6**" symbols in the display panel also light up. The time of day reappears in the display when you release the "Short time **13**" key.

5 seconds after programming, the time of day is displayed again.

Once programmed, the short time starts immediately.

A signal sounds on expiry of the programmed time. The "Bell **6**" symbol disappears from the timer.

Press any key except PLUS / MINUS to stop the signal.

4.4 Baking and cooking time

– Programming a duration

Press the "Duration 14" key. In the timer 4 the "Duration (D)" symbol lights up in addition to the "Pot 7" and "Oven 10" symbols.

Press the PLUS 17 key to set the required time.

The "Auto 5" symbol and the "Pot 7" and "Oven 10" symbols appear in the timer display.



Four seconds after programming, the time of day is displayed again. The programmed duration can only be queried by pressing the appropriate key.

Once the programmed duration has elapsed, a signal is sounded and the oven switches off automatically.

Note:

All keys except "Duration / Manual 14" and PLUS / MINUS 17 can be used to switch off the signal.

Before setting the timer back to manual operation, turn the "Temperature 1" selector switch back to "0". In this case, the oven does not continue to heat.

Press the "Duration / Manual 14" key. "Auto" disappears from the timer.

The "Pot 7" and "Oven 10" symbols lights up in the timer again.

— Programming the switch-off time

Press the "End 15" key. In addition to the two "Pot 7" and "Oven 10" symbols, the "Stop 8" symbol lights up in the timer display 4.

Press the PLUS 17 key to set the required switch-off time. In the timer, "Stop 8" disappears and "Auto" lights up.

Note: The switch-off time is based on the time of day as the starting time.



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

Once the programmed switch-off time has been reached, a signal is sounded and the oven switches off automatically.

Note:

All keys except "Duration / Manual 14" and PLUS / MINUS 17 can be used to switch off the signal.

Before setting the timer back to manual operation, turn the "Temperature 1" selector switch back to "0". In this case, the oven does not continue to heat.

Press the "Duration / Manual 14" key. "Auto" disappears from the timer.

The "Pot 7" and "Oven 10" symbols light up in the timer again.

— Duration and switch-off time programming

Enables you to start and end baking cooking in your absence. The automatic mode begins as soon as you have programmed the switch-off time and have set the selectors 1 and 3. Place the food you intend to cook into the oven.

Proceed as described under "Duration and switch-off time programming" (see Chapter 4.4).

4.5 Temperature probe

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

You can select the core temperature individually (20 - 99°C) and can set it on the timer **4**.

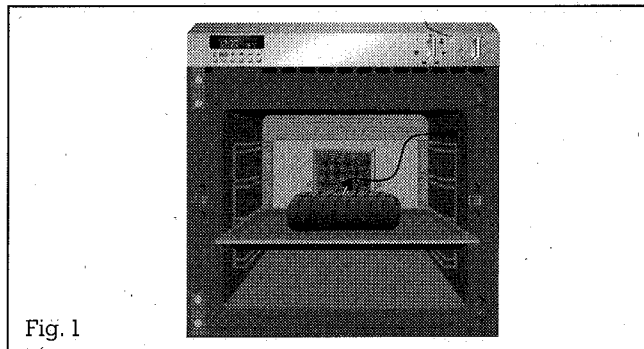


Fig. 1



Fig. 2

Insert the tip of the temperature probe in the centre of the food. Insert the plug of the temperature probe in the affiliated socket **18**. The current core temperature appears in the timer **4** and the "Temperature probe" symbol **9** flashes (Fig. 1).

Note:

When not using the temperature probe, insert the included sealing plug in the temperature probe socket **18**.

Entering the core temperature

The actual temperature appears in the timer display **4**.

Press the temperature probe key **16** and keep it pressed. The maximum nominal temperature (99°C) appears in the timer display **4**. Set the nominal temperature you require by means of the MINUS key **17**. The "Temperature probe **9**", "Pot **7**" and "Oven **10**" symbols light up (Fig. 2).

Note:

You can obtain a display of the programmed nominal temperature by pressing the "Temperature probe" key.

A signal sounds 5° before the set nominal temperature is reached. As soon as the required core temperature is reached a continuous tone sounds (for up to 5 minutes) and the heating elements are switched off. The "Temperature probe" symbol flashes in the timer display panel. Press any key except "Manual **14**" to turn off the signal.

Warming function

The warming function starts if the core temperature should drop below the set value.

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

5. Catalytic cleaning

300°C



In this mode of operation, slight soiling on the catalytically coated inner plates (accessory) burns off at temperatures of about 300°C.

Dark spots may remain as the result of the rough catalytic surface. These do not have a detrimental influence on the cleaning process.

In the event of extreme soiling, coarse grease residues must be removed from the oven before cleaning.

In doing so, the non-catalytic parts such as the base of the oven interior, the inside of the door and the glass pane are not cleaned. These parts must be cleaned beforehand.

Activating catalytic cleaning

Before starting the cleaning cycle, take all loose interior parts such as the grill tray and grill pan out of the oven interior.

The grease filter in front of the catalytic back plate must also be removed. Push the grease filter upwards and remove it from the oven interior.

Close the oven door.

Turn the "Temperature **1**" selector switch to 300°C and turn "Mode **3**" to the "Hot air or Hot air grill" function.

Activate the timer.

We suggest setting a time of 1:30 h.

You should vary the cleaning time depending on the degree of soiling. The setting should be no less than 1 hour and no more than 2 hours.

Press the "Duration **14**" key. Press the PLUS key **17** to set the required cleaning time. The catalytic cycle starts directly after you have set the timer.

Optionally, the catalytic cycle can also be automatically started later on by additionally entering the switch-off time.

The current catalytic cleaning time can be displayed by pressing the "Duration **14**" key on the timer.

Grease filter

The grease filter in front of the fan must be cleaned at regular intervals. We advise you to clean it in hot detergent or in a dishwasher after every 2nd roasting operation or if it is appropriately soiled after baking.

Push up the grease filter in front of the fan and remove it from the oven.

If you should clean your grease filter in a dishwasher, then place it vertically in the basket.

5.1 Removing the catalytic cleaning plates (accessories)

You can take out the catalytic cleaning plates by removing the two knurled nuts on the front and rear of both side panels. Remove the catalytic side plates with the tray supports.

You can also remove the catalytic top plate. Unscrew the 5 securing screws.

You can remove the rear plate by unscrewing the 2 screws (not the ones securing the filter).

6. Cleaning and care

- The oven features its own, "catalytic", cleaning function for the interior (see Chapter 5). If the inner catalytic plates are very soiled, you can clean them manually in very hot water with washing soap. You can also use a soft brush for cleaning. We advise not to use any abrasive or caustic detergents.
- Clean operator controls and glass surfaces with a sponge and a light detergent and wipe them dry with a soft, dry cloth. Do not use any abrasives for cleaning!
- This appliance must not be cleaned by means of steam as cleaning device or water pressure as this would involve a risk of short-circuits!
- Commercially available oven sprays should not be used to clean the catalytically coated plates.
- We advise you to clean the display panel of the timer only with hot water or light detergent and a soft cloth.
- If possible, clean accessories with hot water only.
- After every roasting operation, you should roughly remove grease residues from the oven interior.

7. Notes on service

You must replace the incandescent bulb if the lighting in your oven should fail.

You can obtain spare bulbs (article No.: see on the right) from Gaggenau after-sales service or from specialist dealers. We advise you to use these bulbs only.

Switch off fuses.

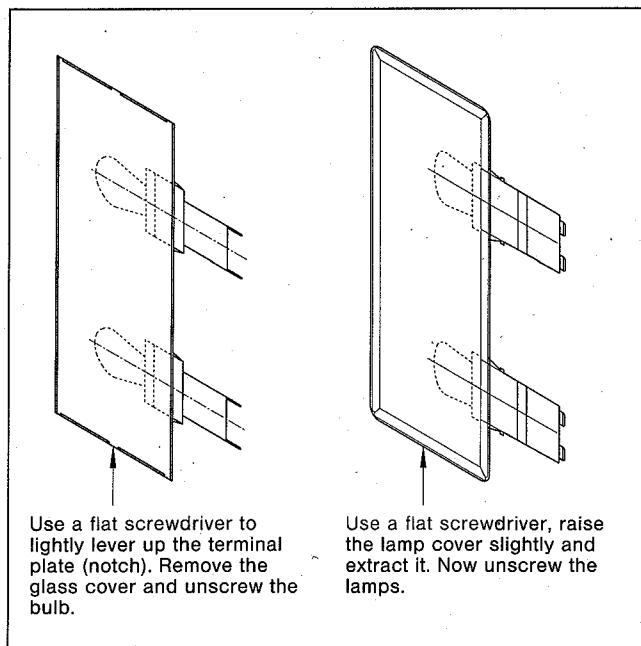
Top bulb:

Unscrew the lamp cover by turning it to the left. Unscrew the bulb and replace it.

Assemble the components in reverse order.

Side bulb:

Assemble the components in reverse order.



8. Technical data

Output:

Infrared grill	3000 W
Hot air element	2300 W
Top heat	1000 W
Bottom heat	1300 W
Power function	3600 W

Dimensions (W x H x D):

Exterior	590 x 590 x 550 mm
Interior	460 x 365 x 400 mm

Ordering spare parts:

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

Baking tray	2.4236.25
Grill rack with opening	3.4238.54
Grill rack without opening	3.4238.05
Grilling pan	2.4263.32
Grill rack for grilling pan	3.4238.07
Bulb (side, 15 W)	3.4053.22
Bulb (top, 25 W)	3.4053.93
Bulb (top, 40 W)	3.4336.27
Catalytic cleaning plates	US 140-004
Grease filter	2.4309.16
Temperature probe	3.4171.13
Baking stone	3.4403.05
Sliding rail (oven rail for one baking tray)	AZ 010-002

9. 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.

Gebruik van de oven

Bedieningspaneel

- 1 Keuzeschakelaar temperatuur
- 2 Symbool „opwarmen”
- 3 Keuzeschakelaar ovenfunctie
- 4 Tijdschakelklok

Tijdschakelklok

- 5 Symbool „AUTO”
- 6 Symbool „klok”
- 7 Symbool „kookpan” en „duur”
- 8 Symbool „STOP”
- 9 Symbool „temperatuurvoeler”
- 10 Symbool „oven”
- 11 Aanduiding kerntemperatuur
- 12 Dag- / tijdaanduiding
- 13 Toets kookwekker
- 14 Toets duur / hand
- 15 Toets einde
- 16 Toets temperatuurvoeler
- 17 Toets PLUS / MIN

Uitvoering

- 18 Aansluiting temperatuurvoeler
- 19 Aansluiting ovensteen
- 20 Gril- / verwarmingselement bovenwarmte
- 21 Ovenverlichting
- 22 Inschuifroosters
- 23 Vetfilter

Inhoud

1. Belangrijk!	Bladzijde 70	5. Zelfreiniging (katalyse)	Bladzijde 83-84
2. Ovenfuncties		5.1 Uitnemen van de katalytische reinigingsplaten	Bladzijde 84
2.1 Overzicht	Bladzijde 71	6. Reiniging	Bladzijde 85
2.2 Hete lucht	Bladzijde 72-73	7. Service	Bladzijde 86
2.3 Boven- en benedenwarmte	Bladzijde 74	8. Technische gegevens	Bladzijde 86
2.4 Grill	Bladzijde 75	9. Handige tips	Bladzijde 87-89
2.5 Ovensteen	Bladzijde 76		
3. Tabel			
3.1 Bak- en braadtabel	Bladzijde 77		
4. Bediening tijdschakelklok			
4.1 Algemeen	Bladzijde 78		
4.2 Dagtijd	Bladzijde 78		
4.3 Kookwekker	Bladzijde 79		
4.4 Bak- en bereidingstijd	Bladzijde 80-81		
4.5 Temperatuurvoeler	Bladzijde 82		

1. Belangrijk !

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

Voor het correct functioneren van de bakoven en de kookplaat moet na een stroomuitval c.q. hernieuwde installatie de dagtijd op de tijdschakelklok (opnieuw) worden ingesteld.

Het symbool „opwarmen” **2** op het bedieningspaneel dooft, zodra de ingestelde temperatuur bereikt is.

Voor het eerste gebruik dient u alle uitneembare onderdelen uit de oven te verwijderen. Verhit de lege oven daarna een uur lang bij een temperatuur van 300° C om eventuele fabrieksgeurtjes de verwijderen.

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

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

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

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

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

Dit apparaat mag niet met een stoomreiniger of met waterdruk worden gereinigd er bestaat dan gevaar van kortsluiting !

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

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

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

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

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

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

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

De koelventilator heeft twee ventilatorstanden. Hij wordt automatisch in- en uitgeschakeld en kiest de voor de koeling noodzakelijke stand, ook na het uitschakelen van de bakoven.

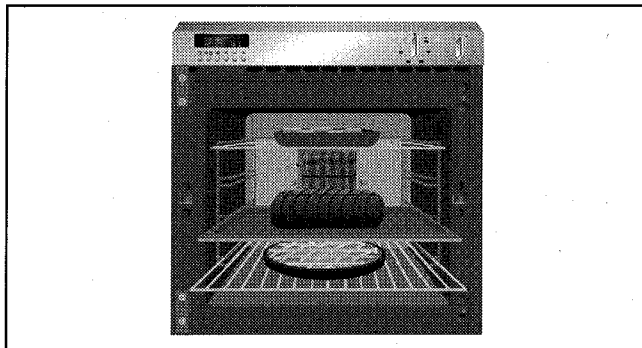
Technische wijzigingen voorbehouden.

2. Ovenfuncties

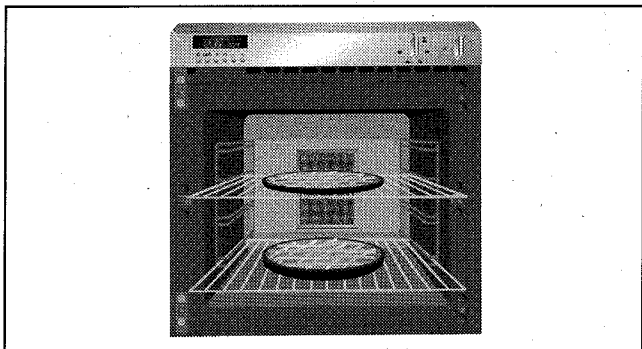
2.1 Overzicht

Keuze- schakelaar 1 (temperatuur)	Keuze- schakelaar 3 (ovenfunctie)	Verwar- mings- systeem	Gebruik
50 - 300° C		Hete lucht	Ontdooien Drogen Steriliseren Bakken, braden
50 - 300° C		Hete lucht- gril	Temperatuur-geregeld hete lucht-grillen Intensief grillen
50 - 300° C		Oppervlakte-gril	Temperatuur-geregeld grillen Intensief grillen
50 - 300° C		Conven- tioneel	Nagaren van beneden uit Bakken, braden Nabruinen van boven uit
50 - 300° C	P	Ovensteen	Ovensteen voor het bakken van brood Ovensteen voor het bakken van pizza
300° C		Hete lucht, Hete lucht- gril	Katalytische zelfreinigingsprogramma voor de bakoven

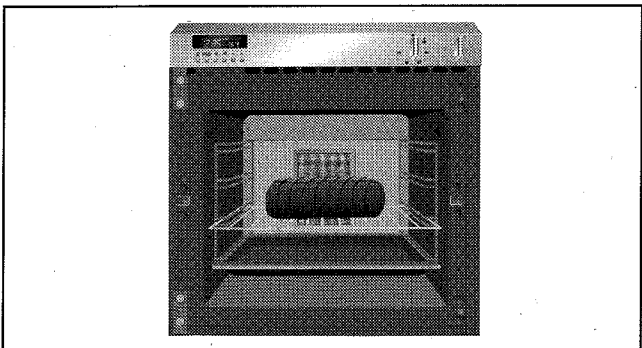
2.2 Hete lucht



Bakken met hete lucht



Braden met hete lucht



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

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

Draai de keuzeschakelaar „ovenfunctie” **3** op het symbool hete lucht en de keuzeschakelaar „temperatuur” **1** op de gewenste temperatuur.

Let op!

Met de geïntegreerde SuperQuick-schakeling wordt de oven extra snel op temperatuur gebracht. De SuperQuick-schakeling wordt geactiveerd, zodra u met de keuzeschakelaar „temperatuur” **1** meer dan 125°C instelt.

Dit is de ideale functie, wanneer u gelijktijdig meerdere bakplaten en -vormen wilt gebruiken.

Het vlees wordt aan alle kanten gelijkmatig bruin.

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

Ontdooien van diepvriesprodukten

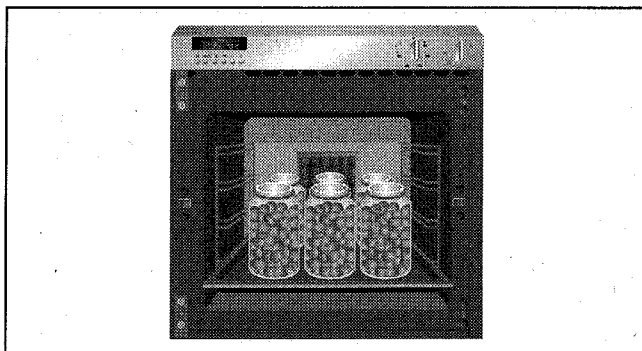
50°C



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

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

Steriliseren



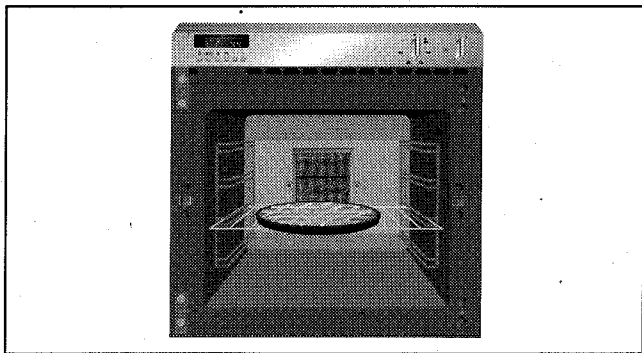
Plaats de glazen (max. 6) met fruit of groente zo in de met water gevulde grilpan dat ze elkaar niet raken. Nu tot 175°C verhitten, totdat de vloeistof in de glazen te borrelen begint, daarna

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

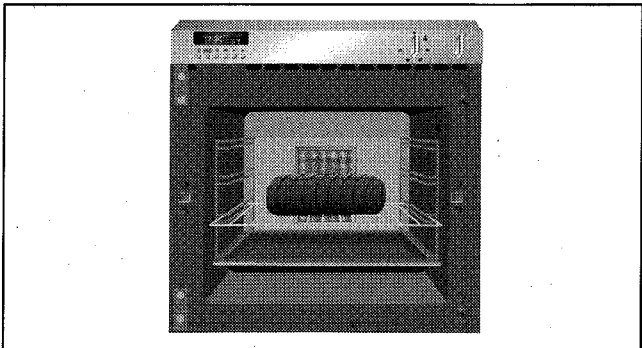
2.3 Boven- en benedenwarmte



Bakken met boven- en benedenwarmte



Braden met boven- en benedenwarmte



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

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

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

Zet de keuzeschakelaar „ovenfunctie” **3** op het symbool boven- en benedenwarmte (conventioneel) en de keuzeschakelaar „temperatuur” **1** op de gewenste temperatuur.

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

Bij deze functie kunt u slechts één bakplaat tegelijk gebruiken.

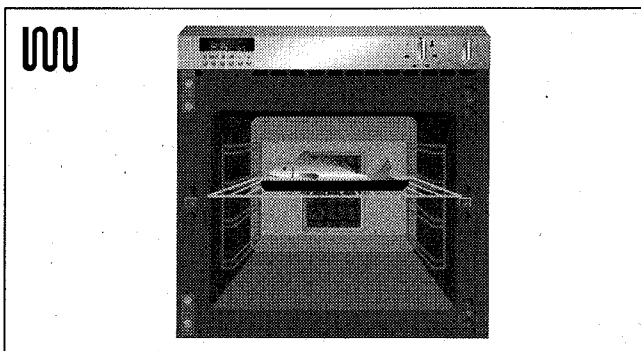
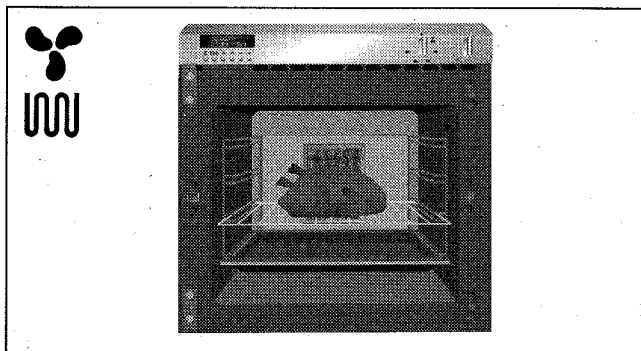
Leg het vlees op het grillrooster of in de grillpan. Bij braden met het grillrooster kunt u de grillpan als vetopvanger gebruiken. Schuif de pan daarvoor een richel lager in de oven.

2.4 Grill

Bij uw oven kunt u uit verschillende grilwijzen kiezen:

- temperatuurgeregeld grillen met hete lucht
- temperatuurgeregeld grillen
- intensief grillen (300°C)

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



Draai keuzeschakelaar **1** op de gewenste temperatuur. Bij intensief grillen moet u de temperatuur op 300°C instellen.

Zet keuzeschakelaar **3** op de betreffende stand.

Opmerking: Wij adviseren de grill-functie met geopende ovendeur niet te gebruiken, indien boven de oven een magnetron is ingebouwd.

Let op! Het verwarmingselement voor de grill / bovenwarmte is ingestoken. Mocht het niet functioneren, steek het dan opnieuw in.

Bij **temperatuurgeregeld grillen met hete lucht** wordt afhankelijk van de instelling van de temperatuurschakelaar meer of minder infrarode straling afgegeven. Tegelijk zorgt de ventilator voor een gelijkmatige verdeling van de hete lucht.

Grillen met ventilator resulteert dan ook in een gelijkmatige rondomverhitting, ook bij een vol grilrooster. Regelmatig keren is dus niet nodig.

Het verwarmingselement geeft bij **temperatuurgeregeld grillen** afhankelijk van de instelling van de temperatuurschakelaar meer of minder infrarode straling af. Deze grilwijze is met name geschikt voor platte stukken vlees om te gratinieren.

Gerecht regelmatig keren!

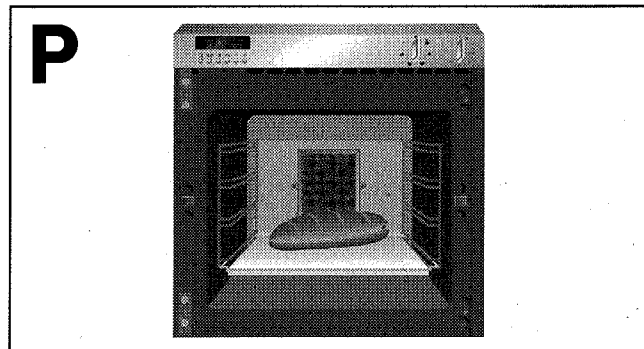
Bij de ovenfunctie **intensief grillen** wordt de grill op de hoogste vermogensstand gebruikt. De temperatuur wordt hierbij constant op 300°C gehouden.

Gerecht regelmatig keren!

De ovendeur kan bij deze functie open blijven. Zo wordt het gerecht nog knapperiger. Het is tijdens het grillen niet voldoende om de deur van de oven op een kier te zetten; men dient een ruimte van tenminste 30 cm open te laten!

2.5 Ovensteen (accessoire)

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



Opmerking:

Om het verwarmingselement te kunnen aansluiten, moet u eerst het afdekplaatje van de ovensteenaansluiting verwijderen!

Steek het verwarmingselement in de betreffende aansluiting **19** op de ovenachterwand. Schuif het rooster met de ovensteen in de eerste inschuifhoogte (van onderen). Gebruik voor het inschuiven van het gerecht de bijgeleverde houten schuiver.

Zet de keuzeschakelaar „ovenfunctie” **3** op stand **P** en de keuzeschakelaar „temperatuur” **1** op de gewenste temperatuur.

Reiniging

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

Opmerking:

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

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

3. Tabel

3.1 Bak- en braadtabel

Gerechten	Hete lucht (temp. °C)	Boven- en benedenwarmte (temp. °C)	Inschuifrooster	Gaarduur (ca. u:min)	
				Aanbevolen	Eigen tijd
Gebak					
Biscuitdeeg	175	165	2e van onderen	00:08-00:10	
Gistdeeg	165		2e van onderen	00:40-00:45	
Kwarktaart	165	165	2e van onderen	01:30-01:45	
Kwarkschnitte		165	2e van onderen	01:05-01:10	
Klein gebak	165		1e/2e/3e van ond.	00:19-00:20	
		175	2e van onderen	00:20-00:25	
Tulband	165	175	1e van onderen	00:40-00:50	
Vruchtentaart	175		2e van onderen	00:35-00:40	
Uientaart	175		2e van onderen	00:35-00:40	
Cakedeeg	165	170	2e van onderen	00:50-00:60	
Vlees					
Varkensvlees	200			01:30-01:40	
Rundvlees, engels	200			00:30-00:35	
rose	200			00:45-00:50	
gebraden	200			01:00-01:10	
Kalfsvlees	200			01:25-01:35	
Lamsvlees	175-200			01:15-01:25	
Wild					
Reebout	175-200			01:30-01:40	
Wild zwijn	175-200			01:30-01:40	
		200		01:00-01:20	
Gevogelte					
Gevogelte	175-200			01:00	
		200		00:45-00:50	
Vis					
Visfilet	200-225			00:35-00:50	
Vis, gestoofd		175-200		00:35-00:50	
Vis (1,5-2 kg)	200			00:35-00:50	

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

4. Bediening tijdschakelklok

4.1 Algemeen

Alle waarden worden met de toetsen **13 - 17** van de tijdschakelklok **4** ingevoerd.

De gebruiker wordt daarbij door optische signalen gestuurd.

Het symbol „kookpan” **7** verschijnt continu op de display van de schakelklok **4**.

De tijdschakelklok wordt 5 seconden na de laatste instelling geactiveerd.

De gewenste ovenfunctie kan, voor of na de timer-programmering, met de keuzeschakelaars voor temperatuur **1** en ovenfunctie **3** worden ingesteld.

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een akoestisch signaal, waarna de schakelklok de oven uitzet. Bij bevestiging via de toets „hand” **14** van de schakelklok wordt de ovenfunctie weer vrijgegeven.

Verkeerde instellingen kunt u wissen door te drukken gelijktijdig op de PLUS- en MIN-toets **17**, totdat op de tijd-display **12** de waarde 00:00 verschijnt.

Opmerking:

Om de automatische functie te verlaten, dient u op de toets „hand **14**” te drukken.

Voor draait u de keuzeschakelaar „temperatuur **1**” op 0.

Na het bereiken of overschrijden van de ingestelde temperatuur knippert op de display van de schakelklok het symbool „temperatuurvoeler” **9**.

Zijn duur en uitschakeltijd verkeerd ingesteld, dan wordt u akoestisch gewaarschuwd. Dit signaal eindigt, zodra u de programmering corrigeert c.q. wist.

Mocht u constateren dat de schakelklok achterloopt, dan is dat niet het gevolg van een technisch defect.

De werking van de klok is gebaseerd op de netfrequentie van het openbare stroomnet. Deze frequentie is in Europa 50 Hz (Hertz).

Stroomnetten van **Oost-Europese** energiecentrales vertonen evenwel lichte schommelingen. De frequentie is daar iets lager, circa 49,4 Hz. Dit betekent dat de schakelklok in 24 uur tot 20 minuten kan achterlopen, ongeveer 1 minuut per uur.

Op de functies van het apparaat en het program-maverloop heeft deze afwijking geen invloed.

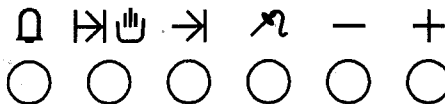
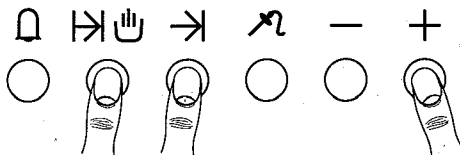
4.2 Dagtijd

Druk tegelijk op de toetsen „duur” **14** en „einde” **15** en houd deze ingedrukt.

Druk op de PLUS-toets **17**. Op de display van de tijdschakelklok **4** verschijnt nu de waarde 0:01.

Stel met de PLUS / MIN-toetsen de juiste dagtijd in.

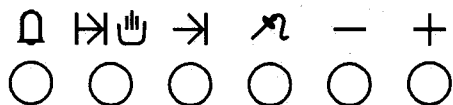
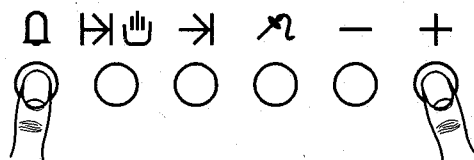
Op de display van de tijdschakelklok **4** branden de symbolen „kookpan” **7** en „oven” **10**.



4.3 Kookwekker

Met deze functie kunt u de klok als gewone kookwekker gebruiken.

Het instelbereik ligt tussen 1 minuut en 23.59 uur.



Druk op de toets "kookwekker" **13** en houd de toets ingedrukt. Op de display van de tijdschakelklok verschijnt de uitgangswaarde 00:00. Druk op de PLUS-toets **17** om de gewenste tijd te programmeren.

Op de display branden tevens de symbolen "kookpan" **7**, "oven" **10** en "klok" **6**. Na het loslaten van de toets "kookwekker" **13** verschijnt de dagtijd weer op de display.

5 seconden na het programmeren wordt de dagtijd weer aangegeven.

De kookwekker wordt meteen na het programmeren geactiveerd.

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een signaal. In de tijdschakelklok dooft het symbool "klok" **6**.

Druk op een willekeurige toets (niet op PLUS / MIN) om het signaal uit te schakelen.

4.4 Bak- en bereidingstijd

– Duur-programmering

Druk op de toets „duur 14". Op de tijdschakelklok 4 brandt naast de symbolen „kookpan 7" en „oven 10" het symbol „duur (D)".

Druk op de PLUS-toets 17 om de gewenste tijd in te stellen.

Op de display van de tijdschakelklok verschijnen de symbolen „auto 5", „kookpan 7" en „oven 10".



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

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een signaal en schakelt de oven vanzelf uit.

Opmerking:

Om het signaal uit te schakelen, kunt u alle toetsen gebruiken, behalve „duur / hand 14" en PLUS / MIN 17.

Voor u de tijdschakelklok weer op handmatig gebruik zet, draait u de keuzeschakelaar „temperatuur 1" terug op „0". De bakoven verwarmt dan niet meer.

Druk op de toets „duur / hand 14", op de tijdschakelklok dooft het symbool „auto".

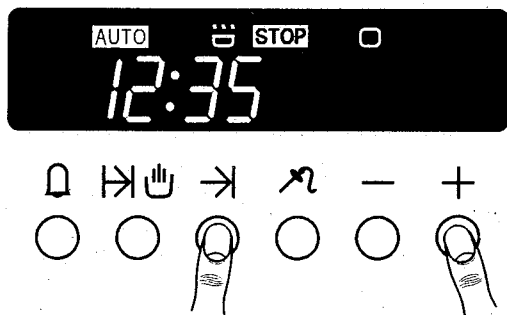
Op de tijdschakelklok branden de symbolen „kookpan 7" en „oven 10".

– Programmering uitschakeltijd

Druk op de toets „einde 15". Op de tijdschakelklok 4 verschijnt naast de symbolen „kookpan 7" en „oven 10" het symbool „stop 8".

Druk op de PLUS-toets 17 om de gewenste uitschakeltijd in te stellen. Op de tijdschakelklok dooft het symbool „stop 8" en brandt het symbool „auto".

Opmerking: Bij de uitschakeltijd is de dagtijd de uitgangstijd!



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

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een signaal en schakelt de oven vanzelf uit.

Opmerking:

Om het signaal uit te schakelen, kunt u alle toetsen gebruiken, behalve „duur / hand 14" en PLUS / MIN 17.

Voor u de tijdschakelklok weer op handmatig gebruik zet, draait u de keuzeschakelaar „temperatuur 1" terug op „0". De bakoven verwarmt dan niet meer.

Druk op de toets „duur / hand 14", op de tijdschakelklok dooft het symbool „auto".

Op de tijdschakelklok branden weer de symbolen „kookpan 7" en „oven 10".

– Programmering duur en uitschakeltijd

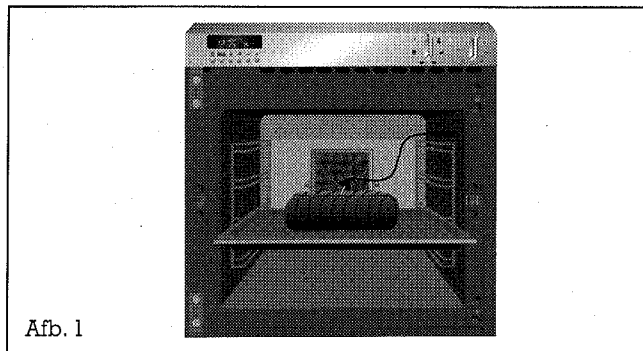
Hiermee kunt u een ovenfunctie starten en beëindigen zonder zelf aanwezig te zijn. Zodra de uitschakeltijd geprogrammeerd is en de keuzeschakelaars 1 en 3 ingesteld zijn, is de automaat ingeschakeld. U kunt het gerecht nu in de oven plaatsen.

Ga te werk zoals beschreven onder „duur-programmering" en „programmering uitschakeltijd" (4.4).

4.5 Temperatuurvoeler

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

U kunt de kerntemperatuur individueel kiezen (20 - 99°C) en op de tijdschakelklok **4** instellen.



Afb. 1



Afb. 2

Steek de punt van de temperatuurvoeler midden in het gerecht. Steek de stekker van de temperatuurvoeler in de betreffende aansluiting **18**. De actuele kerntemperatuur verschijnt op de schakelklok **4** en het symbool „temperatuurvoeler **9**” knippert (Afb. 1).

Opmerking:

Wordt de temperatuurvoeler niet gebruikt, dient het bijgevoegde sluitdopje in de aansluiting voor de temperatuurvoeler **18** te worden gestoken.

Invoeren van de kerntemperatuur

Op de tijdschakelklok **4** verschijnt de HUIDIGE temperatuur.

Druk op de toets temperatuurvoeler **16** en houd deze ingedrukt. Op de display van de tijdschakelklok **4** verschijnt dan de maximaal instelbare temperatuur (99°C). Stel met de MIN-toets **17** de gewenste temperatuur in. De symbolen „temperatuurvoeler” **9**, „kookpan” **7** en „oven” **10** lichten op (Afb. 2).

Opmerking:

De ingestelde temperatuur kunt u controleren door op de toets „temperatuurvoeler” te drukken.

Als de kerntemperatuur een waarde bereikt die 5°C onder de ingestelde temperatuur ligt, klinkt een signaal. Zodra de juiste temperatuur bereikt is, klinkt – max. 5 minuten – een continu signaal en wordt de oven uitgeschakeld. Op de display van de tijdschakelklok knippert het symbool „temperatuurvoeler”.

Door op een willekeurige toets te drukken, schakelt u het signaal uit (behalve „hand **14**”).

Warmhoud-functie

Zinkt de kerntemperatuur 1°C onder de ingestelde waarde, wordt de warmhoud-functie geactiveerd.

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

5. Katalyse

300 °C



In deze stand verbranden bij een temperatuur van ca. 300°C geringe vervuilingen op de reinigingsplaten die voorzien zijn van een speciale katalyse-emaillering (accessoires).

Vanwege het ruwe, katalytische oppervlak kunnen er donkere vlekken achterblijven. Deze zijn niet van invloed op de reiniging.

Ernstige verontreinigingen dienen vóór de katalyse-reiniging te worden verwijderd.

De niet-katalytische delen, zoals de gemoffelde bodem, de binnenkant van de deur en de glazen plaat worden daarbij niet gereinigd. Deze delen dienen van tevoren te worden schoongemaakt.

Katalyse inschakelen

Verwijder eerst alle losse delen uit de ovenruimte, zoals het grillrooster en de grillpan! Het vetfilter voor de katalytische achterplaat dient eveneens te worden verwijderd. Schuif het filter naar boven en haal het uit de oven.

Sluit de ovendeur.

Draai de keuzeschakelaar „temperatuur” **1** op 300°C en zet de schakelaar „ovenfunctie” **3** op de stand „hete lucht of hete lucht-gril”.

Stel de tijdschakelklok in.

Wij adviseren een katalyse-duur van 1:30 u. Afhankelijk van de mate van verontreiniging kan de tijd worden aangepast (minimaal 1 uur, maximaal 2 uur).

Druk op de „duur”-toets **14**. Druk dan op de PLUS-toets **17** om de gewenste reinigingstijd in te stellen.

De katalyse-functie start meteen na het instellen van de tijdschakelklok.

Eventueel kan door het invoeren van een uitschakeltijd de katalyse-functie later worden geactiveerd.

De actuele katalyse-duur kunt u op de tijdschakelklok invoeren door op de „duur”-toets **14** te drukken.

Vetfilter

Het vetfilter voor de ventilator moet regelmatig worden gereinigd. Wij adviseren het filter na telkens 2 keer braden c.q. bij vergelijkbare verontreiniging na bakken in een heet sopje of in de vaatwasser te reinigen.

Schuif het vetfilter voor de ventilator naar boven en haal het uit de oven.

Wanneer u het vetfilter in de vaatwasser reinigt, dient u het filter rechtop te zetten.

5.1 Uitnemen van de katalytische reinigingsplaten (accessoires)

De katalytische reinigingsplaten kunt u uitnemen door voor en achter de kartelmoeren aan de beide zijwanden los te draaien.

Verwijder de katalytische zijplaten met de inschuifroosters.

De katalytische bovenplaat is eveneens uitneembaar.

Draai hiervoor de 5 bevestigingsschroeven los.

De achterplaat kunt u uitnemen door de 2 schroeven (niet de filterbevestiging) los te draaien.

6. Reiniging

- De oven heeft een eigen reinigingsprogramma voor de binnenruimte (zie „katalyse“, hoofdstuk 5).
De katalytische platen kunt u ook bij ernstige verontreiniging handmatig met heet water en huishoudzeep reinigen. Hierbij kunt u een zachte borstel gebruiken.
Gebruik geen schurende of agressieve middelen!
- Bedieningselementen en glasplaten met een spons en een mild sopje reinigen en met een droge, zachte doek nawissen. Gebruik geen schurende middelen!
- Dit apparaat mag niet met een stoomreiniger of met waterdruk worden gereinigd er bestaat dan gevaar van kortsluiting!
- Reinig de katalytisch gecoate platen en de dichtingen niet met ovensprays!
- Wij adviseren de display van de tijdschakelklok alleen met warm water c.q. een mild sopje en een zachte doek te reinigen.
- Reinig de accessoires zo mogelijk met warm water.
- Grove vetresten dienen iedere keer na het braden te worden verwijderd.

7. Service

Indien de ovenverlichting uitvalt, moet waarschijnlijk de gloeilamp worden vervangen.

Nieuwe lampen (artikelnummer: zie rechts) zijn verkrijgbaar bij de Gaggenau-klantenservice of de vakhandel. Wij adviseren alleen deze lampen te gebruiken.

Zekeringen uitschakelen.

Gloeilamp boven:

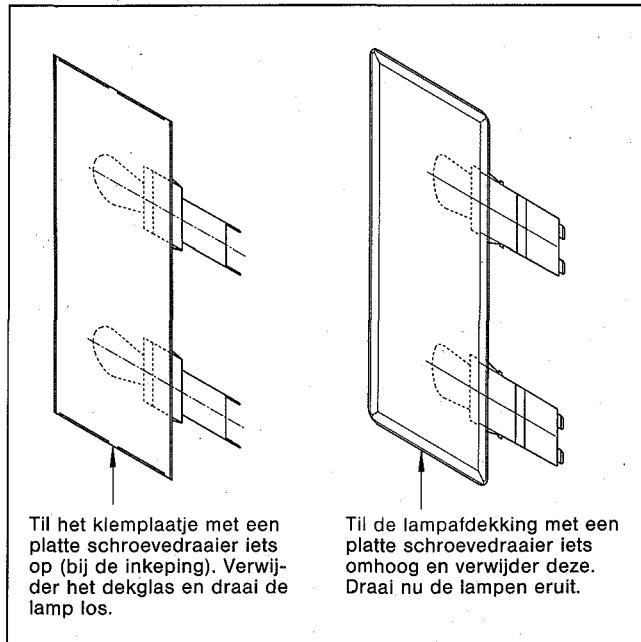
Verwijder de afdekking van de lamp (naar links draaien).

Schroef de lamp los en vervang deze.

Montage in omgekeerde volgorde.

Gloeilamp zijkant:

Montage in omgekeerde volgorde.



8. Technische gegevens

Vermogen:

Infrarood-grill	3000 W
Hete-lucht-verwarmingselement	2300 W
Bovenwarmte	1000 W
Benedenwarmte	1300 W
Power-stand	3600 W

Afmetingen (b x h x d):

Buitenafmetingen	590 x 590 x 550 mm
Binnenafmetingen	460 x 365 x 400 mm

Reserve-onderdelen:

De volgende reserve-onderdelen kunt u met de aangegeven nummers bestellen:

bakplaat	2.4236.25
grilrooster met opening	3.4238.54
grilrooster zonder opening	3.4238.05
grilpan	2.4263.32
grilrooster voor grilpan	3.4238.07
gloeilamp (zijkant, 15 W)	3.4053.22
gloeilamp (boven, 25 W)	3.4053.93
gloeilamp (boven, 40 W)	3.4336.27
katalytische reinigingsplaten	US 140-004
vefilter	2.4309.16
temperatuurvoeler	3.4171.13
ovensteen	3.4403.05
uittrekrail (voor een bakplaat)	AZ 010-002

9. 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 ovendeur 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 uitgeschaalde, 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 ontwijken 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 verwarmings-element 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!

Istruzioni per l'uso del forno

Quadro comandi

- 1 Selettore della temperatura
- 2 Simbolo «Riscaldare»
- 3 Selettore del modo operativo
- 4 Timer

Timer

- 5 Simbolo «AUTO»
- 6 Simbolo «Campana»
- 7 Simbolo «Pentola» e «Program. tempo di cottura»
- 8 Simbolo «ARRESTO»
- 9 Simbolo «Arrostimetro»
- 10 Simbolo «Forno»
- 11 Indicazione della temperatura nucleo
- 12 Orario / Tempo programmato
- 13 Tasto Contaminuti
- 14 Tasto Program. tempo di cottura / Man.
- 15 Tasto Fine
- 16 Tasto Arrostimetro
- 17 Tasto PIU' / MENO

Corredo

- 18 Presa per arrostimetro
- 19 Presa per pietra ollare
- 20 Resistenza grill / calore superiore
- 21 Illuminazione forno
- 22 Griglie di appoggio
- 23 Filtro

Indice

- 1. Importanti indicazioni** Pagina 92
- 2. Tipi di funzionamento**
 - 2.1 Sommario Pagina 93
 - 2.2 Ventilazione ad aria calda Pagina 94-95
 - 2.3 Calore superiore ed inferiore Pagina 96
 - 2.4 Grill Pagina 97
 - 2.5 Pietra ollare Pagina 98
- 3. Tabella di cottura**
 - 3.1 Tabella per la cottura al forno Pagina 99
- 4. Come usare l'orologio**
 - 4.1 Generalità Pagina 100
 - 4.2 Orario Pagina 100
 - 4.3 Contaminuti Pagina 101
 - 4.4 Tempo di cottura al forno ... Pagina 102-103
 - 4.5 Arrostimetro Pagina 104
- 5. Autopulizia** (catalisi) Pagina 105-106
 - 5.1 Smontaggio dei piatti catalitici ... Pagina 106
- 6. Pulizia e cura** Pagina 107
- 7. Indicazioni di servizio** Pagina 108
- 8. Dati tecnici** Pagina 108
- 9. Consigli e suggerimenti utili** Pagina 109-111

1. Importanti indicazioni

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

Dopo l'interruzione della corrente o un nuovo collegamento l'orario sull'orologio deve essere nuovamente impostato per poter garantire un funzionamento perfetto del forno e del piano di cottura.

Il simbolo «Riscaldare» **2** sul quadro comandi si spegne non appena il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

Eliminare tutte le parti mobili dal forno prima della prima messa in funzione e riscaldare il forno vuoto a 300° C per un'ora ca. per eliminare eventuali odori di nuovo.

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

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

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

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

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

Non pulire il forno con un apparecchio a vapore o a pressione – pericolo di corto circuito!

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

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

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

I danni causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni non rientrano nel diritto di garanzia.

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

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

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

Il ventilatore di raffreddamento ha due velocità. Esso si inserisce e disinserisce automaticamente e sceglie la velocità necessaria al raffreddamento, anche dopo lo spegnimento del forno.

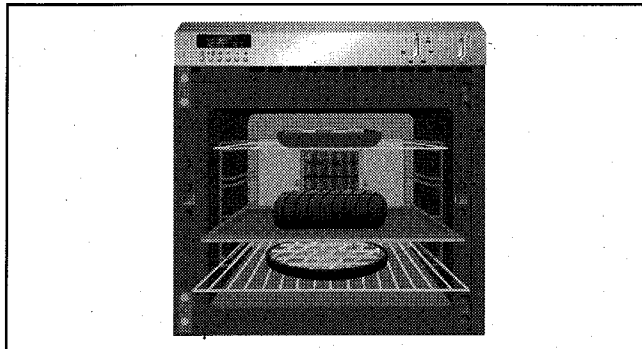
Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche.

2. Tipi di funzionamento

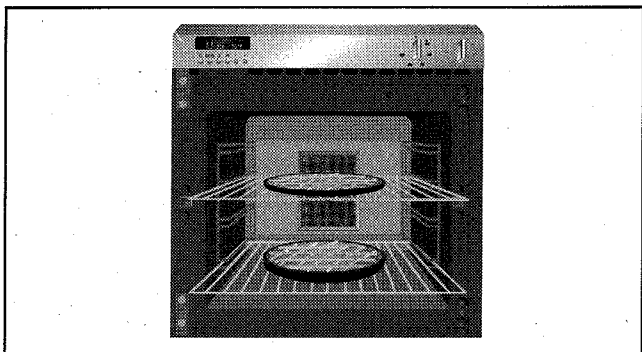
2.1 Sommario

Posizione manopola 1 (temperatura)	Posizione manopola 3 (modo operativo)	Sistema di riscaldamento	Uso
50-300°C		Ventola	Sgelare Asciugare, seccare Sterilizzare Cuocere dolci e arrosti
50-300°C		Grill con ventola	Cottura alla griglia con aria calda Cottura intensiva alla griglia con aria calda
50-300°C		Grill	Cottura alla griglia termoregolato Cottura alla griglia intensiva
50-300°C		Convenzionale	Terminare la cottura dal basso Cuocere dolci e arrosti Doratura superiore
50-300°C		Pietra ollare	Pietra per cuocere pane a pizza
300°C		Ventola, Grill con ventola	Programma di autopulizia catalitica del forno

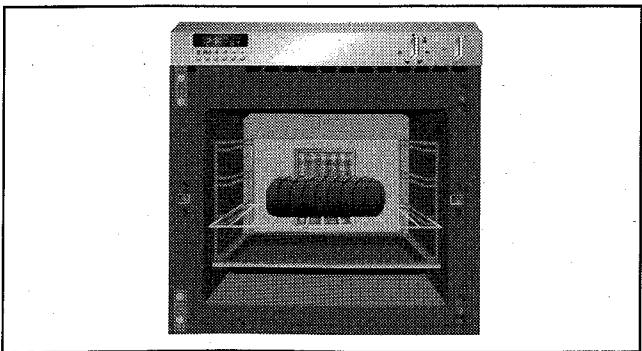
2.2 Ventilazione ad aria calda



Cuocere con aria calda ventilata



Arrostire con aria calda ventilata



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

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

Girare il selettore «Modo operativo» **3** sul simbolo relativo all'aria calda ventilata e regolare la temperatura desiderata con il selettore della «Temperatura» **1**.

Indicazione:

Un riscaldamento particolarmente rapido del forno si ottiene con il dispositivo integrato Super-Quick che viene attivato non appena si regola una temperatura oltre i 125°C con il selettore «Temperatura» **1**.

E' il modo operativo ideale per cuocere contemporaneamente più pietanze.

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

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

Scongelare

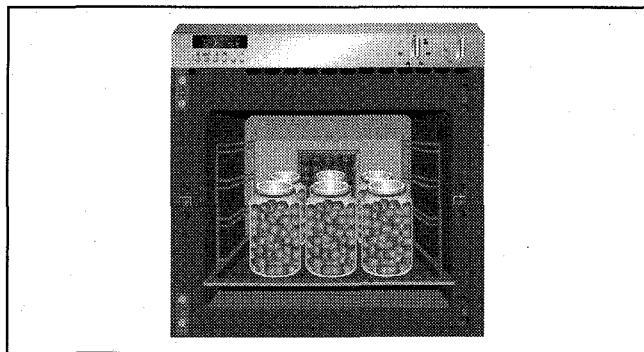
50°C



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

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

Sterilizzare



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

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

2.3 Calore superiore ed inferiore



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

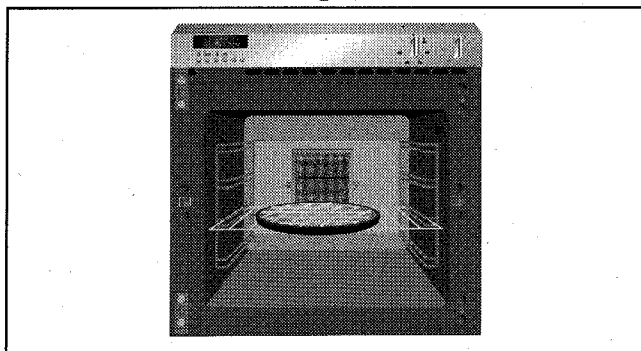
Durante la cottura con calore superiore ed inferiore è possibile attivare solo singoli processi di cottura.

I migliori risultati di cottura si ottengono collocando la pietanza al secondo livello dal basso.

Posizionare il selettore «Modo operativo» **3** sul simbolo del calore superiore ed inferiore (convenzionale) e regolare il selettore della «Temperatura» **1** alla temperatura desiderata.

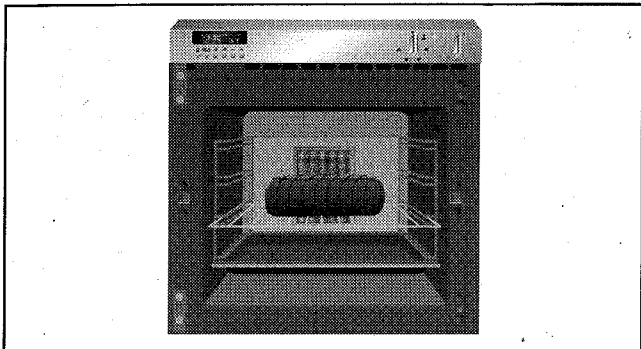
Questo apparecchio offre anche la possibilità di regolare separatamente la resistenza superiore ed inferiore, permettendo di arrostiti la pietanza dall'alto o dal basso.

Cuocere con calore superiore ed inferiore



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

Arrostire con calore superiore ed inferiore



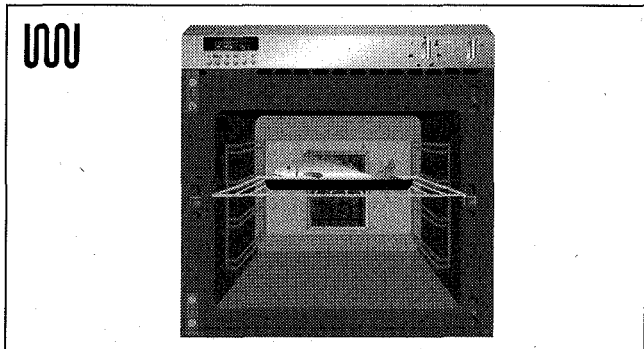
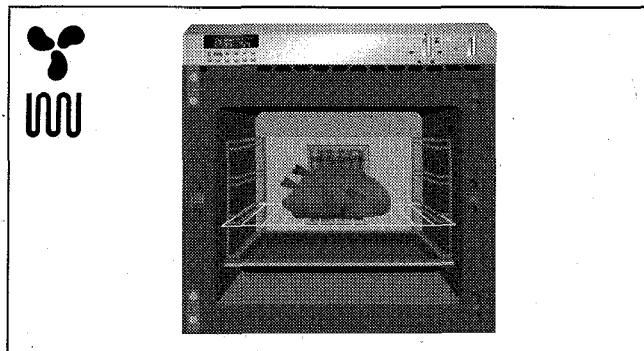
Poggiare la carne sulla griglia o nella leccarda. Se si sceglie la griglia è possibile usare la leccarda per raccogliere il grasso che colerà collocandola un livello più in basso.

2.4 Grill

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

- grill con temperatura regolata mediante aria calda ventilata
- grill con temperatura regolata
- grill intenso (300°C)

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



Regolare il selettore **1** alla temperatura necessaria. Per la funzione grill intenso regolare la temperatura a 300°C.

Il selettore **3** va disposto nella dovuta posizione.

Indicazione: Si consiglia di non usare il grill **con** la porta del forno aperta, nel caso in cui sopra di esso sia collocato un forno a microonde.

Nota: La resistenza del grill e del calore superiore è collegata. Nel caso essa non funzioni, inserirla di nuova.

Durante l'uso del **grill con controllo della temperatura ed aria calda ventilata**  l'apparecchio emana una quantità maggiore o minore di raggi infrarossi a seconda della posizione del selettore della temperatura. Allo stesso tempo la ventola fa circolare l'aria riscaldata. Cucinando con la ventola per l'aria calda si ottiene un riscaldamento uniforme della pietanza. Risulta quindi superfluo girare più volte i cibi.

La resistenza usata per il **grill a temperatura regolata**  emana una quantità maggiore o inferiore di raggi infrarossi a seconda della posizione del selettore della temperatura. Questo tipo di funzionamento del grill si adatta a piccoli quantitativi di carne e per gratinare. Si consiglia di girare la pietanza da grigliare!

Con la funzione **grill intenso**  il grill funziona alla potenza massima. In questa posizione il grill agli infrarossi riscalda continuamente ad una temperatura di 300°C.

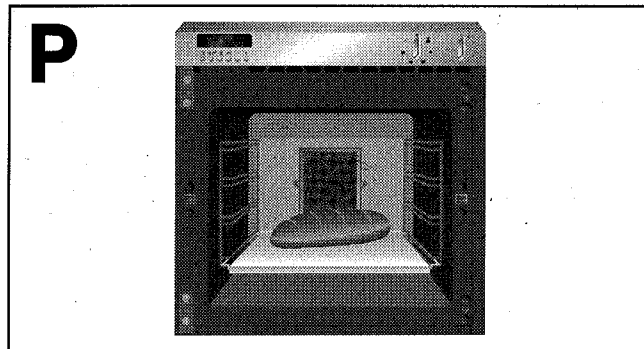
Si consiglia di girare la pietanza da grigliare!

Il grill può funzionare anche se la porta del forno è aperta.

In tal modo otterrete una pietanza più croccante. Durante l'impiego del forno con funzionamento grill-infrarossi, tenere la porta aperta di almeno 30 cm!

2.5 Pietra ollare (optional)

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



Indicazione:

Per poter inserire la resistenza estrarre prima il rivestimento della presa!

Inserire la resistenza nella rispettiva presa **19** disposta sul retro del forno.

Infilare la griglia con la pietra ollare al primo livello (dal basso).

Usare la palettina di legno in dotazione per inserire la pietanza.

Posizionare il selettore relativo al «Modo operativo» **3** su **P** e quello della «Temperatura» **1** sulla temperatura desiderata.

Pulizia

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

Indicazione:

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

Non pulire la pietra con acqua e detersivo.

3. Tabella di cottura

3.1 Tabella per la cottura al forno

Ricette	Aria calda (Temp. °C)	Calore sup. e inferiore (Temp. °C)	Livello	Durata della cottura (ca. h:min.)	
				Raccomandata	Propria
Torte / dolci / biscotti					
Rotolo di pan di spagna	175	165	2° dal basso	00:08-00:10	
Dolce lievitato	165		2° dal basso	00:40-00:45	
Torte al formaggio	165	165	2° dal basso	01:30-01:45	
Tortine al formaggio		165	2° dal basso	01:05-01:10	
Dolci/biscotti piccoli	165		1/2/3° dal basso	00:19-00:20	
		175	2° dal basso	00:20-00:25	
Focaccia	165	175	1° dal basso	00:40-00:50	
Crostata di frutta	175		2° dal basso	00:35-00:40	
Focaccia alla cipolla	175		2° dal basso	00:35-00:40	
Torta margherita	165	170	2° dal basso	00:50-00:60	
Carni					
Maiale arrosto	200			01:30-01:40	
Roastbeef all'inglese	200			00:30-00:35	
rosa	200			00:45-00:50	
ben cotto	200			01:00-01:10	
Vitello arrosto	200			01:25-01:35	
Agnello	175-200			01:15-01:25	
Selvaggina					
Cosciotto di capriolo	175-200			01:30-01:40	
Cinghiale	175-200			01:30-01:40	
		200		01:00-01:20	
Pollame					
Pollame	175-200			01:00	
		200		00:45-00:50	
Pesce					
Filetto di pesce	200-225			00:35-00:50	
Pesce al vapore		175-200		00:35-00:50	
Pesce (1,5-2 kg)	200			00:35-00:50	

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

4. Come usare l'orologio

4.1 Generalità

I valori vengono inseriti tramite i tasti **13 - 17** del timer **4**.

L'utente riceve segnalazioni visive.

Il simbolo «Pentola **7**» appare sempre sul display relativo al timer **4**.

Il timer viene attivato 5 secondi dopo l'ultima impostazione.

Il modo operativo desiderato può essere regolato prima o dopo la programmazione del timer tramite i selettori «Temperatura **1**» e «Modo operativo **3**».

Allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico. I timer relativi al forno e alla fase di cottura interrompono la cottura. Digitando il tasto «Manuale» **14** del timer viene deliberato nuovamente il modo operativo.

Le programmazioni errate possono essere cancellate premendo contemporaneamente i tasti **17** PIU' e MENO finché non appare sul display **12** il valore 00:00.

Indicazione:

Per disattivare il dispositivo automatico è necessario digitare il tasto «Manuale **14**».

Prima posizionare il selettore «Temperatura **1**» su 0.

Non appena è stata raggiunta o superata la temperatura nominale, sul display del timer lampeggia il simbolo «Arrostimetro **9**».

Nel caso di programmazione errata della durata e dell'orario di disattivazione, l'apparecchio emette un segnale acustico che si spegne non appena si è provveduto a correggere o cancellare la programmazione.

Se l'orario indicato dal timer è inesatto, ciò non è necessariamente dovuto ad un guasto tecnico dell'apparecchio.

La base sulla quale funzionano gli orologi è la frequenza della rete pubblica. In Europa questa frequenza è di 50 Hz (Hertz).

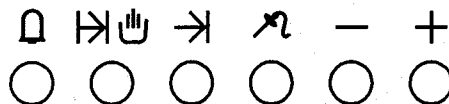
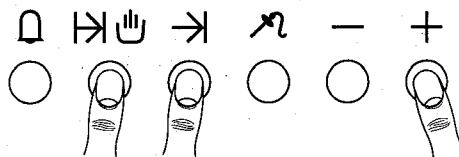
Le reti alimentate dalle centrali elettriche dell'**Europa dell'est** presentano delle oscillazioni. La frequenza è leggermente inferiore, ovvero di circa 49,4 Hz. Ciò significa che in 24 ore gli orologi possono avere un ritardo di massimo 20 minuti, circa 1 minuto all'ora. Questa condizione non influenza in alcun modo il funzionamento e le programmazioni dell'apparecchio.

4.2 Orario

Premere e tenere premuti contemporaneamente i tasti «Program. tempo di cottura **14**» e «Fine **15**».

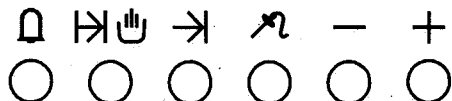
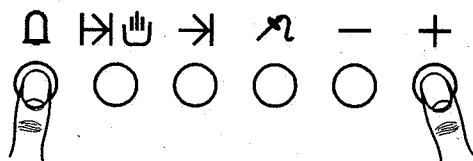
Digitare il tasto PIU' **17**. Sul display del timer **4** appare il valore 0:01

Impostare l'orario attuale con i tasti PIU'/MENO. Sul display del timer **4** si accendono i simboli «Pentola **7**» e «Forno **10**».



4.3 Contaminuti

Il tempo programmabile con il contaminuti è compreso tra 1 minuto e 23.59 ore.



Premere il tasto «Contaminuti **13**». Sul display del timer appare 0:00. Digitando il tasto PIU' **17** è possibile programmare l'orario desiderato. Sul display appaiono inoltre i simboli «Pentola **7**», «Forno **10**» e «Campana **6**». Lasciano andare il tasto del «Contaminuti **13**» riappare sul display l'orario attuale.

5 secondi dopo la programmazione viene visualizzato nuovamente l'orario attuale.

Il contaminuti viene attivato subito dopo la programmazione.

Allo scadere del tempo programmato, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul timer scompare il simbolo «Campana **6**». Digitare un qualsiasi tasto, tranne i tasti PIU' / MENO, per disattivare il segnale.

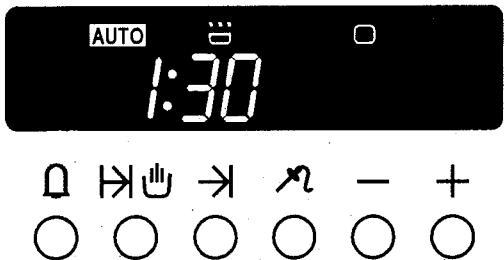
4.4 Tempo di cottura al forno

– Programmazione del tempo di cottura

Premere il tasto «Program. tempo di cottura **14**». Sul timer **4** appare, oltre ai simboli «Pentola **7**» e «Forno **10**», il simbolo «Program. tempo di cottura (D)».

Premere il tasto PIU' **17** per impostare il tempo desiderato.

Sul display del timer appaiono i simboli «Auto **5**», «Pentola **7**» et «Forno **10**».



L'orario attuale viene visualizzato quattro secondi dopo la programmazione. La durata programmata può essere richiesta digitando il relativo tasto.

Allo scadere del periodo programmato l'apparecchio emette un segnale acustico ed il forno si spegne automaticamente.

Indicazione:

Per disattivare il segnale è possibile usare tutti i tasti tranne «Program. tempo di cottura / Manuale **14**» e PIU' / MENO **17**.

Prima di riportare il timer nel modo manuale posizionare il selettore della «Temperatura **1**» su «0» affinché il forno non continui a riscaldare. Premere il tasto «Program. tempo di cottura / Manuale **14**» e sul timer scompare l'indicazione «Auto».

I simboli «Pentola **7**» e «Forno **10**» si accendono sul timer.

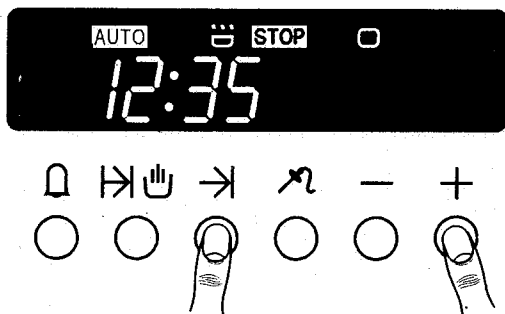
— Programmazione del disinserimento automatico

Premere il tasto «Fine **15**». Sul timer **4** appare, oltre ai due simboli «Pentola **7**» e «Forno **10**», il simbolo «Arresto **8**».

Premere il tasto PIU' **17** per impostare l'orario di disinserimento desiderato.

Sul timer si spegne «Arresto **8**» et si accende «Auto».

Indicazione: Questa impostazione considera l'orario attuale come orario iniziale !



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

Dopo aver raggiunto l'orario di disinserimento l'apparecchio emette un segnale acustico ed il forno si spegne automaticamente.

Indicazione:

Per disattivare il segnale possono essere usati tutti i tasti tranne «Program. tempo di cottura / Manuale **14**» e PIU' / MENO **17**.

Prima di riportare il timer su manuale, posizionare il selettore della «Temperatura **1**» su «0» affinché il forno non continui a riscaldare. Premere il tasto «Program. tempo di cottura / Manuale **14**» e sul timer scompare l'indicazione «Auto».

I simboli «Pentola **7**» e «Forno **10**» riappaiono sul timer.

— Programmazione del tempo di cottura e del disinserimento del forno

Questa funzione Vi permette di avviare e terminare la cottura di cibi durante la Vostra assenza. Programmando l'orario di disinserimento e regolando i selettori **1** e **3** viene attivato il funzionamento automatico dell'apparecchio. Non resta che inserire la pietanza nel forno.

A tale scopo procedere come descritto nel paragrafo «Programmazione del tempo di cottura e del disinserimento del forno» (v. capitolo 4.4).

4.5 Arrostimetro

L'arrostimetro Vi permette di misurare con precisione la temperatura nucleo della pietanza che può essere selezionata individualmente (tra 20° e 99° C) ed impostata sul timer **4**.

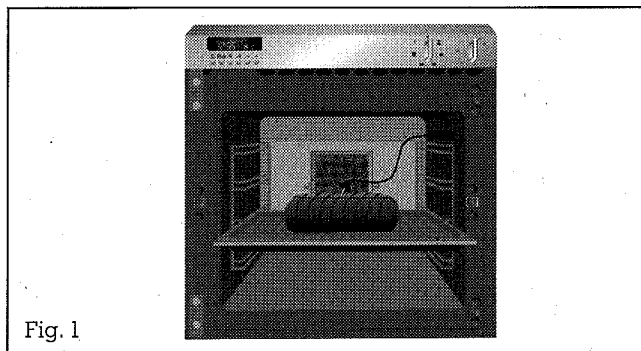


Fig. 1



Fig. 2

Infilare la punta dell'arrostimetro al centro della pietanza ed inserire la spina nella relativa presa **18**. La temperatura nucleo attuale della pietanza appare sul timer **4** ed il simbolo «Arrostimetro **9**» lampeggia (Fig. 1).

Indicazione:

Nel caso non si utilizzi l'arrostimetro, inserire il tappo di chiusura allegato nella presa dell'arrostimetro **18**.

Come programmare la temperatura nucleo della pietanza

Sul timer **4** appare la temperatura REALE. Premere e tenere premuto il tasto **16** relativo all'arrostimetro. Sul display del timer **4** appare la temperatura nominale massima (99° C). Programmare la temperatura nominale desiderata tramite il tasto MENO **17**. I simboli «Arrostimetro **9**», «Pentola **7**» e «Forno **10**» si accendono (Fig. 2).

Indicazione:

La temperatura nominale programmata può essere richiamata digitando il tasto «Arrostimetro».

A 5° prima di raggiungere la temperatura nominale programmata, l'apparecchio emette un segnale acustico. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata viene emesso un segnale continuo per max. 5 minuti ed il forno si spegne. Sul display del timer lampeggia il simbolo «Arrostimetro».

Il segnale viene disattivato premendo un qualsiasi tasto, tranne il tasto «Manuale **14**».

Funzione riscaldare

Se la temperatura scende di 1° C al disotto del valore impostato l'apparecchio attiva la funzione riscaldare.

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

5. Catalisi

300°C



In questo modo operativo e a 300°C brucia lo sporco lieve sui piatti dotati di rivestimento catalitico (accessori).

Sulla superficie catalitica ruvida possono rimanere macchie scure che non influenzano tuttavia la pulizia.

In caso di sporco più tenace, i residui di grasso vanno eliminati prima della pulizia.

Gli elementi non catalitici, quali la suola del forno, la parte interna della porta ed il vetro non vengono puliti e vanno sottoposti previamente a pulizia.

Avviare la catalisi

Prima della pulizia eliminare tutte le parti mobili, quali la griglia e la leccarda dal vano cottura! Togliere anche il filtro disposto davanti al piatto catalitico spingendolo verso l'alto.

Chiudere la porta del forno.

Posizionare il selettore della «temperatura **1**» su 300°C e quello relativo al «modo operativo **3**» sulla funzione «Ventola o Grill con ventola».

Attivare il timer.

Si consiglia di programmare 1:30 h.

A seconda del grado di imbrattamento modificare la durata della pulizia, badando tuttavia a regolare almeno 1 ora e massimo 2 ore.

Digitare quindi il tasto «Program. tempo di cottura **14**» e premere il tasto PIU' **17** per regolare il tempo desiderato per la pulizia.

Il processo catalitico si avvia subito dopo aver regolato il timer.

A scelta e selezionando il tempo di arresto è possibile avviare il processo di autopulizia anche più tardi.

La durata attuale del processo di catalisi può essere visualizzata in qualsiasi momento digitando il tasto «Program. tempo di cottura **14**» sul timer.

Filtro

Il filtro disposto davanti alla ventola va pulito ad intervalli regolari. Si consiglia di pulirlo ogni due fasi di cottura risp. dopo la cottura se risulta molto imbrattato riponendolo in acqua calda con detersivo oppure nella lavastoviglie. Spingere il filtro verso l'alto e toglierlo dal forno.

Se pulite il filtro in lavastoviglie collocatelo in posizione verticale.

5.1 Smontaggio dei piatti autopulenti catalitici (optional)

I piatti autopulenti catalitici possono essere eliminati togliendo i dadi zigrinati da entrambe le pareti laterali.

Smontare quindi i piatti laterali catalitici con le griglie di appoggio.

Anche il piatto superiore catalitico può essere smontato.

Svitare le 5 viti di fissaggio.

Il piatto posteriore può essere eliminato svitando le due viti (non i fissaggi del filtro).

6. Pulizia e cura

- Il forno è dotato di un sistema autopulente «catalitico» per il vano interno (v. «Catalisi» al capitolo 5).
Qualora i piatti catalitici interni siano estremamente imbrattati, essi possono essere puliti anche a mano con acqua calda e detersivo. Se necessario utilizzare una spazzola morbida. - Vi consigliamo di non usare prodotti abrasivi.
Vi consigliamo di non usare prodotti abrasivi.
- Il pannello comandi, le superfici di vetro e le manopole vanno pulite con una spugna ed un detergente delicato ed asciugati con un panno morbido. Non usare prodotti abrasivi !
- Non pulire il forno con un apparecchio a vapore o a pressione - pericolo di corto circuito !
- Non pulire i piatti forno con rivestimento catalitico e le guarnizioni con gli spray per forni in commercio.
- Si consiglia di pulire il display del timer solo con acqua calda o con un detergente delicato e di usare un panno morbido.
- Pulire gli accessori solo con acqua calda.
- Eliminare i resti di grasso dal vano dopo ogni ciclo di cottura.

7. Indicazioni di servizio

Se l'illuminazione non funziona sostituire la lampadina.

Le lampade di ricambio (n. articolo v. a destra) sono disponibili presso il Servizio assistenza della Gaggenau o in commercio. Si consiglia di usare solo questo tipo di lampade.

Disattivare i fusibili.

Lampadina in alto:

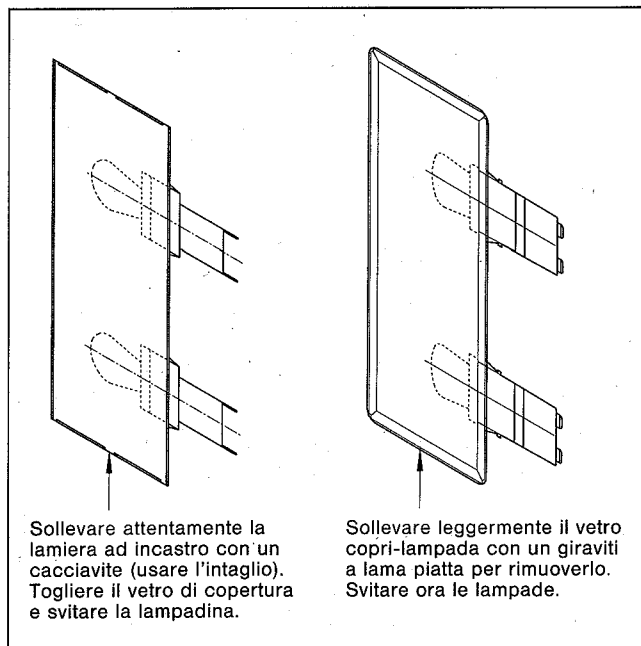
Svitare il rivestimento della lampada girandolo verso sinistra.

Smontare la lampadina e sostituirla.

Il rimontaggio avviene nella sequenza opposta.

Lampadina laterale:

Il rimontaggio avviene nella sequenza opposta.



8. Dati tecnici

Potenza di riscaldamento:

Grill infrarossi	3000 W
Resistenza per aria calda ventilada	2300 W
Calore superiore	1000 W
Calore inferiore	1300 W
Potenza	3600 W

Dimensioni (L x A x P):

Dimensioni esterne	590 x 590 x 550 mm
Dimensioni interne	460 x 365 x 400 mm

Ricambi:

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

Piatto forno	2.4236.25
Griglia con apertura	3.4238.54
Griglia senza apertura	3.4238.05
Leccarda	2.4263.32
Griglia per leccarda	3.4238.07
Lampadina (laterale, 15 W)	3.4053.22
Lampadina (in alto, 25 W)	3.4053.93
Lampadina (in alto, 40 W)	3.4336.27
Piatto autopulente catalitico	US 140-004
Filtro	2.4309.16
Arrostimetro	3.4171.13
Pietra ollare	3.4403.05
Guida estraibile (estrazione di un piatto forno)	AZ 010-002

9. 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. Riscaldare 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?	Posizionate 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.
...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 accorgete 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!

Utilización del horno

Cuadro de utilización

- 1 Selector de temperatura
- 2 Símbolo "caldeo"
- 3 Selector clase de servicio
- 4 Reloj programador

Reloj programador

- 5 Símbolo "AUTO"
- 6 Símbolo "Campana"
- 7 Símbolo "Olla de cocción" y "duración"
- 8 Símbolo "STOP"
- 9 Símbolo "Pincho de temperatura"
- 10 Símbolo "Horno"
- 11 Indicación de la temperatura del núcleo
- 12 Indicación de la hora / fecha
- 13 Tecla Tiempo corto
- 14 Tecla Duración / Manual
- 15 Tecla Fin
- 16 Tecla Pincho de temperatura
- 17 Tecla MAS / MENOS

Equipamiento

- 18 Pincho de temperatura – Base de enchufe
- 19 Piedra de cocción – Base de enchufe
- 20 Cuerpo calefactor parrilla / superior
- 21 Alumbrado de horno
- 22 Rejillas de colocación
- 23 Filtro de grasa

Contenido

1. Instrucciones importantes	Página 114	5. Autolimpieza (catalizador) ..	Página 127-128
2. Clases de servicio		5.1 Desmontaje de las chapas de limpieza catalíticas	Página 128
2.1 Sinóptico	Página 115	6. Cuidado y limpieza	Página 129
2.2 Aire caliente	Página 116-117	7. Instrucciones de servicio	Página 130
2.3 Calor superior e inferior	Página 118	8. Datos técnicos	Página 130
2.4 Servicio Parrilla	Página 119	9. Consejos y trucos	Página 131-133
2.5 Servicio piedra de cocción	Página 120		
3. Tabla de cocción			
3.1 Tabla del horno y de asar	Página 121		
4. Utilización del reloj			
4.1 Generalidades	Página 122		
4.2 Temporización del día	Página 122		
4.3 Temporización corta	Página 123		
4.4 Tiempo de cocción y de gratinar	Página 124-125		
4.5 Pincho de temperatura	Página 126		

1. Instrucciones importantes

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

Tras un fallo de corriente o bien tras una nueva conexión, deberá ajustar de nuevo la hora del día actual en el reloj programador, con el fin de poder garantizar un funcionamiento correcto del horno y de la zona de cocción.

El símbolo de "calentamiento" **2** se apaga en el panel de operación, al momento que se alcance la temperatura ajustada.

Antes de su utilización, deberán extraerse las piezas interiores extraíbles del horno y caldear el horno vacío con 300°C aprox. durante 1 hora, para eliminar posibles olores secundarios.

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

Preste atención de que el fondo de la zona de cocción no este cubierto durante el funcionamiento o vaya revestido con aluminio.

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 durante el proceso de asar, se producen altas temperaturas. Preste la atención necesaria y mantenga los niños alejados!

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

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

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

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

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

La inobservancia de estas instrucciones no pueden ser reconocidas por la garantía.

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

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

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

La refrigeración se conecta y desconecta automáticamente, eligiendo el nivel necesario de ventilación para enfriar el horno, incluso después de su desconexión.

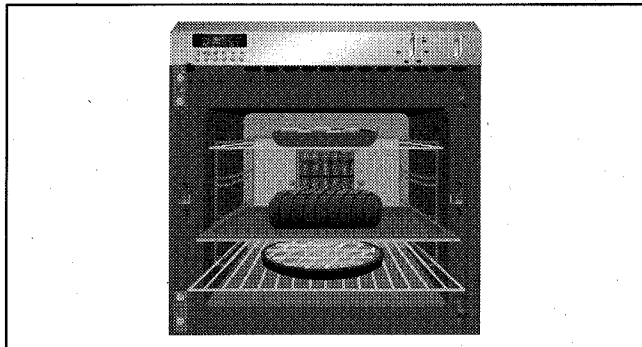
Reservado el derecho a modificaciones técnicas.

2. Clases de servicio

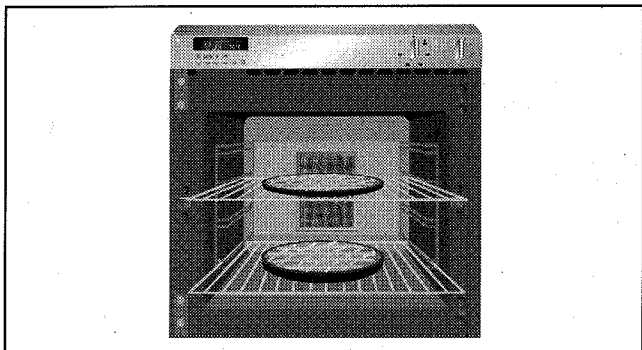
2.1 Sinóptico

Ajuste de palanca 1 (Temperatura)	Ajuste de palanca 3 (Clase de servicio)	Sistema calefactor	Aplicación
50 - 300°C		Aire caliente	Descongelar Secar Esterilizar Guisar, asar
50 - 300°C		Parrilla con aire caliente	Grill con aire caliente circulante y temperatura controlada Grill intensivo con aire caliente
50 - 300°C		Parrilla	Grill con temperatura controlada Grill intensivo
50 - 300°C		Conven- cional	Recalentar por debajo Guisar, asar Gratinar por arriba
50 - 300°C		Piedra de cocción	Piedra de cocción para la cocción de pan y pizza
300°C		Aire caliente, Parrilla con aire caliente	Autolimpieza catalítica del interior del horno

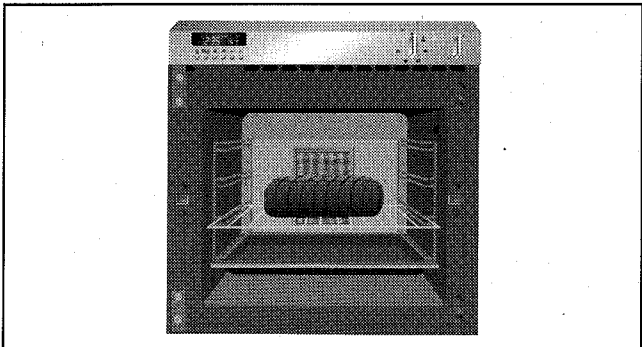
2.2 Aire caliente



Asar con aire caliente



Gratinar con aire caliente



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

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

Gire el selector "clase de servicio" **3** sobre el símbolo aire caliente y el selector "temperatura" **1** en la temperatura deseada.

Indicación:

Un calentamiento especialmente rápido lo consigue con la conmutación SuperQuick. La conmutación SuperQuick se activa al momento que ajuste con el selector "Temperatura" **1** mayor de 125°C.

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

La carne es gratinada por todos los lados al mismo tiempo.

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

Descongelación de alimentos congelados

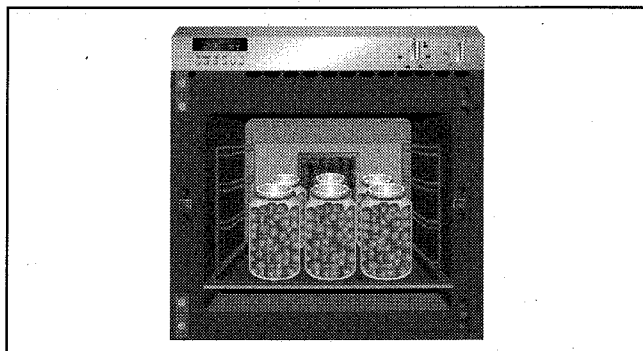
50°C



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

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

Esterilizar



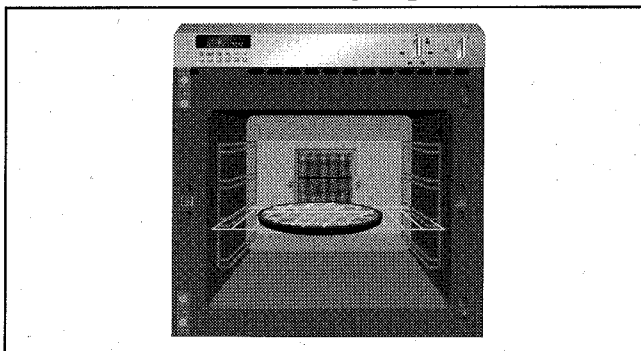
Colocar vasos máx (6 piezas) con fruta o verdura en la sartén de parrilla rellena con agua, de tal forma que no se toquen. Calentar a 175°C hasta que el líquido comience a producir burbujas en los vasos, entonces

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

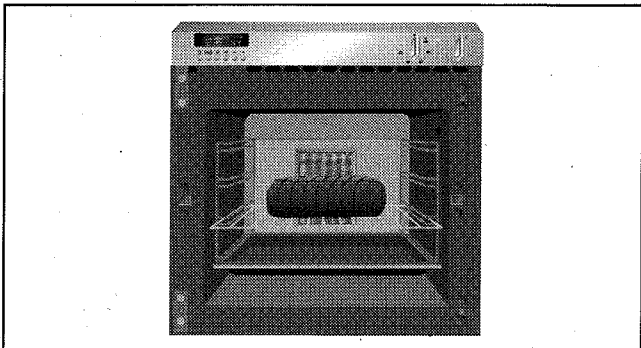
2.3 Calor inferior y superior



Cocer con calor inferior y superior



Asar con calor inferior y superior



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

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

Los mejores resultados de cocción y de asar, se obtienen en la segunda fila de insercción desde la posición de abajo.

Gire el selector en la "clase de servicio" **3** sobre el símbolo de calor inferior y superior (convencional) y el selector de "temperatura" **1** sobre la temperatura deseada.

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

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

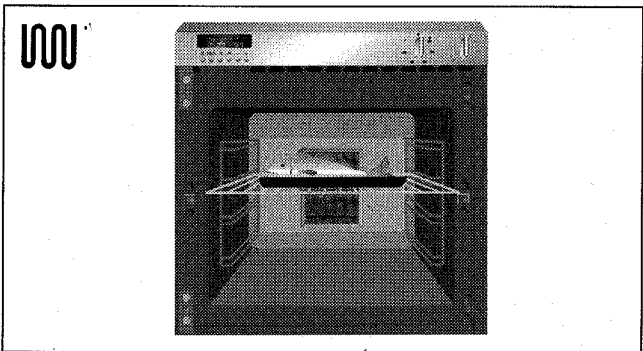
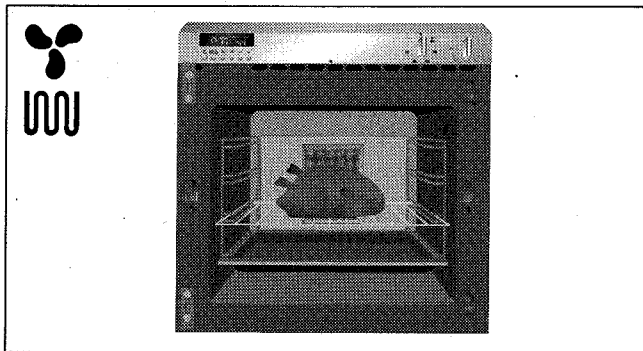
Coloque la carne sobre la rejilla de la parrilla o en la sartén de parrilla. Durante el proceso de gratinación en la parrilla, puede utilizar la sartén de parrilla para recoger la grasa sobrante, colocando la misma en la posición subsiguiente.

2.4 Asar en la parrilla

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

- Asar a la parrilla controlada por temperatura con aire caliente.
- Asar a la parrilla controlada por temperatura.
- Asar a la parrilla de forma intensiva (300°C).

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



Gire el selector **1** a la temperatura necesaria, en el caso de un proceso intensivo de parrilla, deberá ajustar la temperatura a 300°C. El selector **3** deberá ser girado a la posición correspondiente.

Indicación: Le recomendamos que con servicio de parrilla, que prescinda de dejar abierta la puerta del horno, si existe un aparato microondas instalado por encima del mismo.

Indicación: El cuerpo calefactor de calor superior y de parrilla está insertado. En caso de que no funcione, insertar de nuevo.

En el caso de un proceso de **parrilla controlado por temperatura con aire caliente** , se expide más o menos radiación infrarroja según la posición del selector de temperatura. Al mismo tiempo el aspa del ventilador remueve el aire caliente.

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

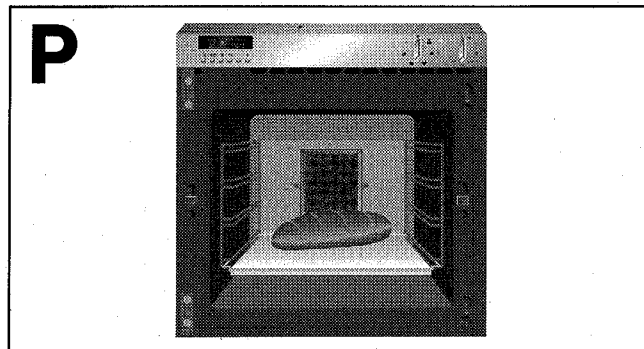
El elemento de caldeo, **cede en el proceso de asar controlado por temperatura** , mayor o menor radiación infrarroja según el ajuste del selector de temperatura. Esta forma de asar es apropiada para piezas de carne planas y para gratinar.

En la función de **Proceso intensivo de asar** , la parrilla funciona a máxima potencia. En esta posición, la parrilla de infrarrojo caldea permanentemente a una temperatura de 300°C.

El funcionamiento de parrilla puramente dicho, es factible con la puerta abierta del horno. De esta forma consigue un mejor tostado de gratinación de la comida. Mantener la puerta del horno abierta por lo menos 30 cm durante el funcionamiento del grill!

2.5 Piedra de cocción (accesorio)

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



Indicación:

Para poder insertar el cuerpo de caldeo, debe retirar la tapa en la base de enchufe.

Inserte el cuerpo de caldeo en la base de enchufe **19** correspondiente, en la parte posterior de la pared del horno.

Inserte la parrilla con la piedra de cocción en la primera posición de inserción (desde abajo) del horno.

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

Gire el selector "clase de servicio" **3** en la posición **P**, y el selector "temperatura" **1** a la temperatura necesaria.

Limpieza

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

Indicación:

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

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

3. Tabla de cocción

3.1 Tabla de cocción y de asar

Comidas	Aire caliente (Temp. °C)	Calor superior e inferior (Temp. °C)	Bara de introducción	Duración (aprox. h:min)	
				Recomendado	Propio
Tartas / Bizcochos					
Brazo de gitana	175	165	2 d.a.	00:08-00:10	
Tarta de levadura	165		2 d.a.	00:40-00:45	
Tarta de queso	165	165	2 d.a.	01:30-01:45	
Quesadilla		165	2 d.a.	01:05-01:10	
Pastas	165		1/2/3 d.a.	00:19-00:20	
		175	2 d.a.	00:20-00:25	
Pastel de molde	165	175	1 d.a.	00:40-00:50	
Tarta de frutas	175		2 d.a.	00:35-00:40	
Tarta de cebollas	175		2 d.a.	00:35-00:40	
Tarta	165	170	2 d.a.	00:50-00:60	
Carne					
Asado de cerdo	200			01:30-01:40	
Roastbeef ingles	200			00:30-00:35	
poco hecha	200			00:45-00:50	
muy hecha	200			01:00-01:10	
Asado de ternera	200			01:25-01:35	
Cordero	175-200			01:15-01:25	
Caza					
Pierna de corzo	175-200			01:30-01:40	
Jabalí	175-200			01:30-01:40	
		200		01:00-01:20	
Ave					
Pollo	175-200			01:00	
		200		00:45-00:50	
Pescado					
Filete de pescado	200-225			00:35-00:50	
Pescado adobado		175-200		00:35-00:50	
Pescado (1,5-2 kg)	200			00:35-00:50	

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

4. Utilización del reloj

4.1 Generalidades

Todos los valores de tiempo, se introducen a través de las teclas **13 - 17** del reloj programador **4**. La guía de usuario se realiza mediante señales ópticas.

Los símbolos "Olla **7**" y "Horno **10**" aparecen permanentemente en el cuadro indicador del reloj programador **4**.

El reloj programador se pone activo transcurrido unos 5 segundos tras el último ajuste.

La clase de servicio deseada, puede ajustarse antes ó después de la programación del temporizador mediante el selector de temperatura **1** y la clase de servicio **3**.

Tras concluir el temporizador suenan las señales correspondientes. El temporizador del horno y de asar, cortan el proceso de caldeo. Al confirmar a través de la tecla "manual" **14** del reloj programador, se libera nuevamente la clase de servicio.

Los ajustes que se hayan programado incorrectamente, pueden ser borrados pulsando las teclas **17** MAS y MENOS simultáneamente hasta que aparezca en la indicación de tiempo **12** el valor 00:00.

Indicación:

Para salir del servicio en automático, deberá pulsar la tecla "manual" **14**.

Antes gire el selector "temperatura **1**" de vuelta a 0.

Al alcanzar o sobrepasar la temperatura nominal, parpadea en el panel de indicación del reloj programador el símbolo de "pincho de temperatura **9**".

Con una programación ajustada de duración y desactivación incorrecta, suena una señal acústica. Dicha señal se extingue al momento que se borre o bien se rectifique la programación.

Si no se muestra una hora exacta en el reloj programador del horno, existirá un defecto técnico en el aparato.

La base de tiempos para los relojes es la frecuencia de red del suministro público de corriente eléctrica. Esta frecuencia en Europa es de 50 Hz (Hertzios).

Las redes de suministro de las centrales eléctricas de **los países del Este**, presentan en este punto algunas oscilaciones. La frecuencia es ligeramente inferior, aprox. 49,4 Hz. Esto significa que un reloj puede retrarsarse en 24 horas unos 20 minutos, es decir 1 minute por cada hora aprox. Esta desviación no causa ningún efecto en la función del aparato ni en las secuencias de programa.

4.2 Temporización del día

Pulse las teclas "Duración **14**" y "Fin **15**" simultáneamente manteniendo estas teclas pulsadas.

Pulse la tecla MAS **17**. En la indicación del reloj programador **4** aparece el valor 0:01.

Ajuste con la ayuda de las teclas MAS / MENOS su fecha actual.

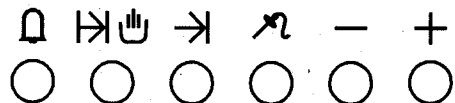
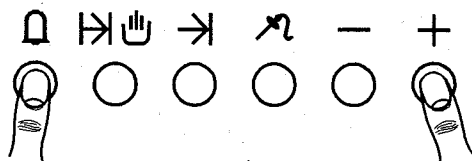
En el cuadro indicador del reloj de programación **4** se iluminan los dos símbolos "Olla **7**" y "Horno **10**".



4.3 Temporización corta

Con la temporización corta, se puede programar una temporización corta de p. ej. como reloj para la cocción de huevos.

El rango de ajuste queda comprendido entre 1 minuto y 23.59 horas.



Pulse la tecla "temporización corta **13**". En el cuadro indicador del reloj programador aparece la propuesta de tiempo 0:00. Pulse la tecla MAS **17**, para programar la hora deseada. En el cuadro indicador se ilumina además los símbolos "Olla **7**", "Horno **10**" y "campana **6**". Tras soltar la tecla "tiempo abreviado **13**" aparece nuevamente la fecha del día en el cuadro indicador.

Transcurrido 5 segundos del proceso de programación, es indicada la hora del día.

El tiempo abreviado se pone activo inmediatamente después de la programación.

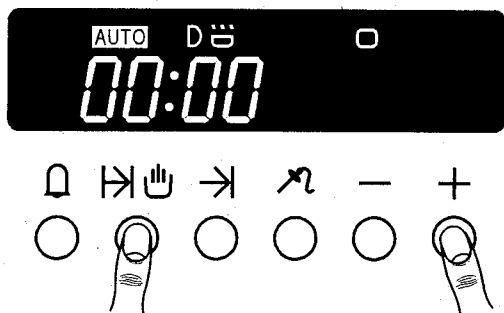
Tras el transcurso del tiempo programado suena una señal. En el reloj programador se apaga el símbolo "Campana **6**". Pulse una tecla cualquiera, excepto la de MAS / MENOS, para concluir con la señal.

4.4 Tiempo de cocción y de asar

– Duración-programación

Pulse la tecla "Duración **14**". En el reloj programador **4** aparece además de los símbolos "Olla **7**" y "Horno **10**", el símbolo "Duración (D)". Pulse la tecla MAS **17** para el ajuste del tiempo deseado.

En el cuadro indicador del reloj programador, aparece el símbolo "Auto **5**" así como los símbolos "Olla **7**" y "Horno **10**".



Transcurrido 4 segundos del proceso de programación, es indicada la hora del día. La duración programada, puede ser interrogada pulsando la tecla correspondiente.

Transcurrido el tiempo programado, suena una señal acústica y el horno se desconecta automáticamente.

Indicación:

Para desconectar la señal, pueden usarse todas las teclas excepto "Duración/manual **14**" y MAS/MENOS **17**.

Antes de que ponga el reloj programador en servicio manual, gire el selector "temperatura **1**" de vuelta a "0". El horno no sigue caldeando. Pulse la tecla "Duración/manual **14**" en el reloj programador se apaga "Auto".

Los símbolos "Olla **7**" y "Horno **10**" se iluminan en el reloj programador.

– Programación del tiempo de desactivación

Pulse la tecla "Fin 15". En el reloj programador 4 aparece además de los dos símbolos "Olla 7" y "Horno 10", el símbolo "Stop 8".

Pulse la tecla MAS 17 para el ajuste del tiempo de desactivación deseado.

En el reloj programador se apaga "Stop 8" y "Auto" se ilumina.

Indicación: El tiempo de desactivación, parte de la hora del día como hora de inicio.



Transcurrido 4 segundos del proceso de programación, es indicada la hora del día. La duración programada, puede ser interrogada pulsando la tecla correspondiente.

Al alcanzar el tiempo de desactivación, suena una señal. El horno se desconecta automáticamente.

Indicación:

Para la desconexión de la señal pueden utilizarse todas las teclas, excepto "Duración / manual 14" y MAS / MENOS 17.

Antes de que ponga el reloj programador en servicio manual, gire el selector "temperatura 1" de vuelta a "0". El horno no sigue caldeando. Pulse la tecla "Duración / manual 14" en el reloj programador se apaga "Auto".

Los símbolos "Olla 7" y "Horno 10" se iluminan de nuevo en el reloj programador.

– Programación del tiempo de duración y de desconexión

Posibilita arrancar y parar un proceso de cocción y de asar durante su ausencia. Al momento que se halla programado el tiempo de desactivación, y el selector se ajuste a 1 y 3, el servicio automático esta activo. Seguidamente introduzca la comida dentro del horno.

Proceda del mismo modo que lo indicado en el apartado de programación de duración y desactivación (ver capítulo 4.4).

4.5 Pincho de temperatura

Con el pincho de temperatura, se puede medir la temperatura del interior de su comida con exactitud.

La temperatura del interior puede seleccionarla individualmente (20 - 99°C) y ajustarlo en el reloj programador 4.

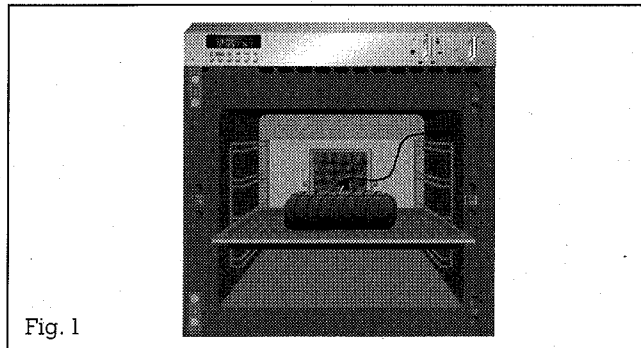


Fig. 1

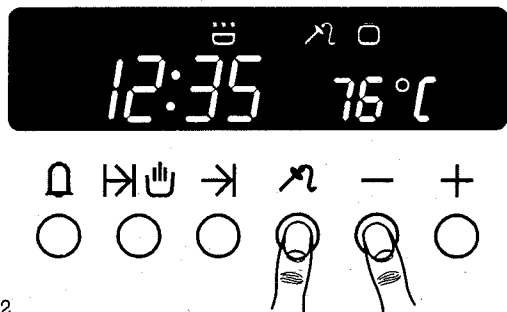


Fig. 2

Inserte el pincho de temperatura en el centro de la comida a cocinar. Inserte seguidamente el conector del pincho de temperatura en la base de enchufe 18 correspondiente. La temperatura momentánea del núcleo aparece en el reloj programador 4, además de parpadear el símbolo de "pincho de temperatura 9" (Fig. 1).

Introducción de la temperatura del núcleo

En el reloj conmutador 4 aparece la temperatura REAL.

Pulse la tecla del pincho de temperatura 16 y mantenga el mismo pulsado. En el cuadro indicador del reloj programador 4 se muestra la temperatura teórica máx. de (99°C). Ajuste a través de la tecla MENOS 17 la temperatura teórica deseada. Los símbolos "Pincho de temperatura 9" "Olla 7" y "Horno 10" están iluminados (Fig. 2).

Indicación:

La temperatura teórica programada puede chequearla en todo momento pulsando "Pincho de temperatura".

La señal suena 5 veces antes de alcanzar la temperatura teórica ajustada. Al momento que se halla obtenido la temperatura de núcleo deseado, suena como máx. de 5 minutos una señal permanente, desactivándose el caldeo. En el cuadro de indicación del reloj programador el símbolo "Pincho de temperatura" está parpadeando. Pulsando cualquier tecla, excepto la tecla "manual 14", enmudece la señal.

Función de mantenimiento de calor

Si disminuye la temperatura del núcleo en 1°C por debajo del valor ajustado, se pone en funcionamiento la función de mantenimiento del calor.

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

5. Catálisis



En este modo de servicio, a temperaturas de alrededor 300°C, se queman las suciedades ligeras sobre la chapa interior revestida catalíticamente (accesorio).

Condicionado por su superficie catalítica rugosa, pueden quedar manchas negras. Sin embargo no influyen sobre la limpieza.

En caso de ensuciamientos mayores, los restos de grasa gruesos deberán ser retirados previamente del horno.

Las piezas no catalizadas tales como las muflas, parte interior de puerta y cristal, no se limpian en este proceso. Estas piezas deberán ser limpiadas previamente.

Activar la catálisis

Extraiga antes de la limpieza las piezas sueltas del interior, como por ejemplo la rejilla de la parrilla, sartén de parrilla del horno.

El filtro de grasa deberá ser retirado de la parte posterior antes de proceder de la catálisis. Desplace el filtro de grasa hacia la parte superior y extráigalo de la parte interior del horno.

Cierre la puerta del horno.

Gire el selector de temperatura "temperatura **1**" a 300°C y "clase de servicio **3**" en función "aire caliente o grill con aire caliente".

Active el reloj programador.

Como tiempo se recomienda 1:30 h.

Según el grado de ensuciamiento la duración de la limpieza deberá modificarse. La duración del ajuste deberá ser como mínimo de 1 a un máx. de 2 horas.

Pulse la tecla de "Duración **14**". Pulse seguidamente al tecla MAS **17** para el ajuste del tiempo de limpieza deseado.

El proceso de catálisis se inicia tras el ajuste del reloj programador.

Selectivamente puede iniciarse automáticamente tras la introducción del tiempo de desconexión adicional, el proceso de catálisis.

El tiempo de catálisis puede indicarse en todo momento pulsando la tecla de "Duración" **14** en el reloj programador.

Filtro de aceite

El filtro de grasa situado delante del ventilador, deberá limpiarse periódicamente. Le recomendamos que enjuague respectivamente tras 2 sesiones de cocción o bien según los niveles de suciedad, el filtro de grasa en un baño de producto jabonoso caliente o en el fregaplatos. Extraiga nuevamente el filtro de grasa situado delante de la ventilación desde la parte superior del horno.

Si limpia el filtro de grasa en una máquina lavavajillas, póngalo verticalmente en la bandeja de los platos.

5.1 Desmontaje de la chapa de limpieza catalítica (accesorio)

Las chapas de limpieza catalíticas, puede extraerlas retirando las tuercas moleteadas en la parte posterior de las paredes laterales. Extraiga las chapas laterales catalíticas con las rejillas de sustentación.

Desenrosque hacia fuera los 5 tornillos de fijación.

La chapa posterior puede extraerla, desenroscando los 2 tornillos (no las fijaciones de los filtros).

6. Cuidado y limpieza

- El horno dispone de un proceso propio de limpieza „catálisis” para la parte interior (ver catálisis, capítulo 5).
La chapa interior catalítica pueden limpiarse en caso de ensuciamientos notables de forma manual en agua caliente con jabón duro. Para su limpieza puede utilizar como ayuda un cepillo blando.
Le recomendamos, no aplicar productos de limpieza que sean agudos o que arañen.
- Limpiar las piezas de operación, superficies de cristal y elementos de utilización con una esponja y solución suave de jabón; seguidamente pasar un paño suave y seco. No utilice, para este proceso, productos de fregar ó de pulimento para la limpieza !
- Este aparato no puede limpiarse con un instrumento de limpieza a vapor o mediante presión de agua. ¡ Peligro de cortocircuito !
- El horno no deberá limpiarse con aerosoles de uso común en los comercios.
- Recomendado, limpiar el cuadro indicador del reloj programador usando únicamente agua caliente o bien solución jabonosa no agresiva con un paño suave.
- Limpie las piezas de accesorio siempre que sea posible únicamente con agua caliente.
- La zona de cocción debiera limpiarse a groso modo de los restos de grasa.

7. Instrucciones de servicio

Si falla el alumbrado del horno, deberá cambiar la lámpara.

Las lámparas de repuesto (Número de artículo, ver a la derecha) las puede obtener en su servicio técnico Gaggenau o en el comercio especializado. Le recomendamos que utilicen únicamente este tipo de lámparas.

Desconectar las protecciones.

Bombilla en la parte superior:

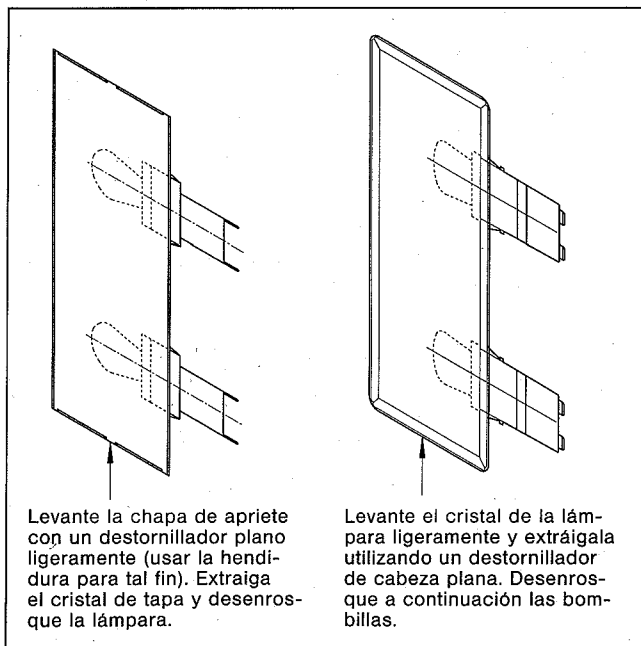
Extraiga la cubierta de lámpara extrayéndola hacia fuera.

Desenrosque la lámpara y sustituya la misma.

Montaje en orden inverso.

Bombilla en la parte lateral:

Montaje en orden inverso.



8. Datos técnicos

Potencia de caldeo:

Parrilla de infrarrojo	3000 W
Cuerpo de caldeo de aire caliente	2300 W
Calor superior	1000 W
Calor inferior	1300 W
Circuito de potencia	3600 W

Medidas (A x A x F):

Exterior	590 x 590 x 550 mm
Interior	460 x 365 x 400 mm

Pedidos de piezas de repuesto:

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

Chapa del horno	2.4236.25
Parrilla con abertura	3.4238.54
Parrilla sin abertura	3.4238.05
Sartén de parrilla	2.4263.32
Rejilla para sartén de parrilla	3.4238.07
Bombilla (lateral, 15 W)	3.4053.22
Bombilla (superior, 25 W)	3.4053.93
Bombilla (superior, 40 W)	3.4336.27
Chapas de limpieza catalíticas	US 140-004
Filtro de grasa	2.4309.16
Pincho de temperatura	3.4171.13
Piedra de horno	3.4403.05
Carril de extracción (extracción del horno para una chapa)	AZ 010-002

9. 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 aumentado 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. Vuelque de nuevo el bizcocho y cúbralo repetidas veces con un paño húmedo frío. Para las próximas veces engrase bien el molde y aplíquele 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 utilice 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) 65-0 · FAX (0 72 25) 65-101
☎ 0180 533 5300 (KUNDENDIENST) · ☎ 0180 533 5304 (ERSATZTEILE)