

Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Istruzioni per l'uso
Bruksanvisning
Brugsanvisning

EB 388-210

Elektro-Einbaubackofen mit pyrolytischer Reinigung
Four électrique encastrable à pyrolyse
Forno elettrico da incasso con sistema autopulente pirolitico
Elektrisk inbygggnadsugn med pyrolytisk rengöring
Elektrisk indbygningsovn med pyrolytisk selvrens

GAGGENAU

DE

Bedienungsanleitung
Seite 2 - 27

FR

Notice d'utilisation
Page 28 - 53

IT

Istruzioni per l'uso
Pagina 54 - 79

SE

Bruksanvisning
Sidan 80 - 105

DK

Brugsanvisning
Side 106 - 131

Bedienung des Backofens

Bedienblende (rechts und links)

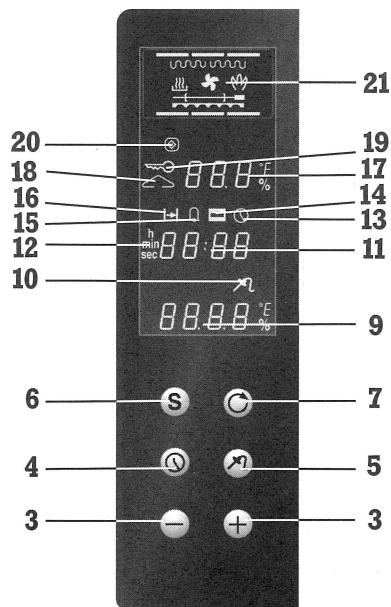
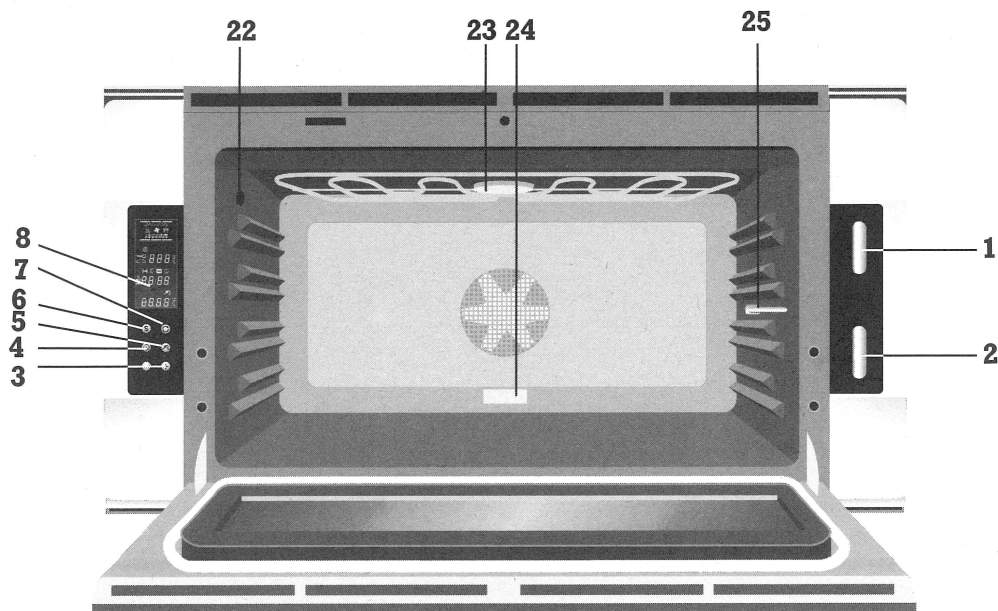
- 1 Wahlschalter Temperatur
- 2 Wahlschalter Betriebsart
- 3 Taste PLUS/MINUS
- 4 Taste Zeitwahl
- 5 Taste Temperaturfühler
- 6 Taste Start/Status
- 7 Taste EIN/AUS Drehspieß
- 8 Elektronik-Anzeige

Elektronik-Anzeige

- 9 Anzeige aktueller Temperaturwert
- 10 Symbol „Temperaturfühler“
- 11 Zeitanzeige
- 12 Symbol „Zeiteinheit“
- 13 Symbol „Uhr“
- 14 Symbol „Garzeit“
- 15 Symbol „Kurz-/Alarmzeit“
- 16 Symbol „Dauer, Ende“
- 17 Anzeige eingestellte Temperatur/
Leistung (°C/%)
- 18 Symbol „Aufheizen“
- 19 Symbol „Türverriegelung“
- 20 Symbol „Kindersicherung“
- 21 Symbole „Betriebsarten“

Ausstattung

- 22 Temperaturfühler-Steckdose
- 23 Backofenbeleuchtung (oben)
- 24 Backstein-Steckdose
- 25 Verriegelungselement des Drehspießes/
Rotisserie



Inhalt



1. Wichtige Hinweise	Seite 4	6. Sonderfunktionen	
2. Betriebsarten		6.1 Anzeige der aktuellen Temperatur..	Seite 20
2.1 Übersicht	Seite 5	6.2 Stromausfall-Sicherung	Seite 20
2.2 Heißluft	Seite 6-7	6.3 Urlaubs-Sicherung	Seite 20
2.3 Ober- und Unterhitze	Seite 8-9	6.4 Kindersicherung	Seite 21
2.4 Grillbetrieb	Seite 10-11	7. Selbstreinigung (Pyrolyse)	Seite 22
2.5 Temperaturfühler	Seite 12	8. Reinigung und Pflege	Seite 23
2.6 Backsteinbetrieb	Seite 13	9. Servicehinweise	Seite 24
2.7 Drehspieß	Seite 14	10. Technische Daten	Seite 24
3. Gartabelle		11. Tips und Tricks	Seite 25-27
3.1 Back- und Brattabelle	Seite 15		
4. Kurzzeit	Seite 16		
5. Uhrbedienung			
5.1 Allgemeines	Seite 17		
5.2 Back- und Garzeit	Seite 18		
5.3 Alarmzeit	Seite 19		
5.4 Tageszeit	Seite 19		

1. Wichtige Hinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Technische Änderungen vorbehalten.

2. Betriebsarten

2.1 Übersicht

50 % → 150° C

60 % → 180° C

70 % → 210° C

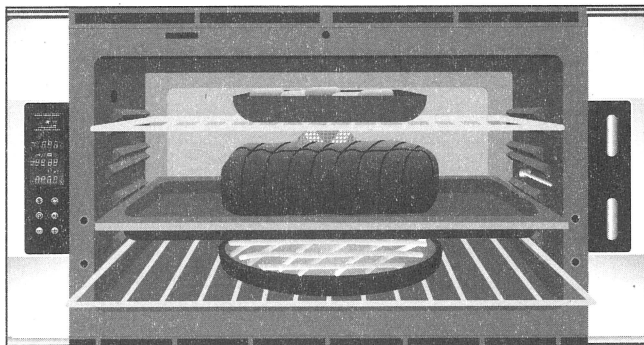
80 % → 240° C

90 % → 270° C

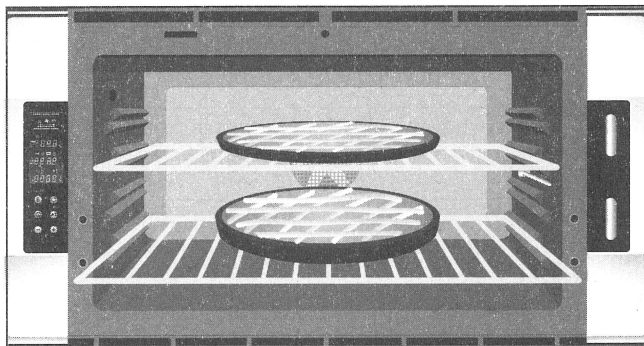
100 % → 300° C

Knebel-einstellung 1 (Temperatur-Anzeige)	Knebel-einstellung 2 (Betriebsart-Anzeige)	Beheizungs-system	Verwendung
50 - 300° C		Heißluft	Backen, Braten Auftauen, Trocknen, Dörren, Sterilisieren
50 - 300° C		Heißluft + Unterhitze	Backen, Braten
50 - 300° C		Grillen + Heißluft	Temperaturgesteuertes Grillen mit Heißluft Intensivgrillen mit Heißluft
50 - 100 %		Grillen	Leistungsgesteuertes Grillen
50 - 100 %		Spargrillen	Leistungsgesteuertes Grillen mit dem linken Grill
50 - 300° C		Unterhitze	Nachbräunen bzw. Nachgaren von unten
50 - 300° C		Unterhitze + 1/3 Oberhitze	Nachbräunen bzw. Nachgaren von unten und z.T. von oben
50 - 300° C		Oberhitze + Unterhitze	Backen und Braten
50 - 300° C		Oberhitze + 1/3 Unterhitze	Nachbräunen bzw. Nachgaren von oben und z.T. von unten
50 - 300° C		Oberhitze	Nachbräunen bzw. Nachgaren von oben
50 - 300° C		Backstein	Backstein zum Brotbacken und Pizzabacken
485° C		Pyrolyse	Selbstreinigung des Backofeninnenraums

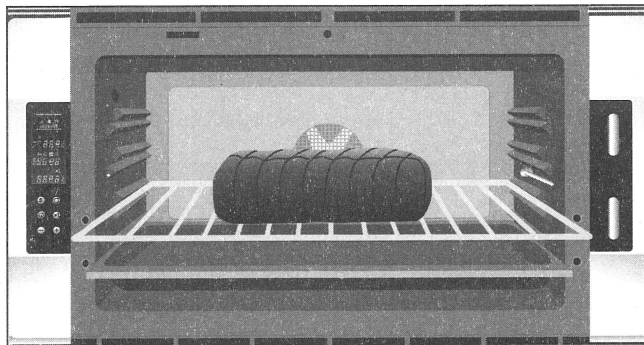
2.2 Heißluft



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“ **2** auf das Symbol Heißluft und den Wahlschalter „Temperatur“ **1** auf die gewünschte Temperatur.

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

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

Das Fleisch wird von allen Seiten gleichmäßig gebräunt.

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

Auftauen von Gefriergut

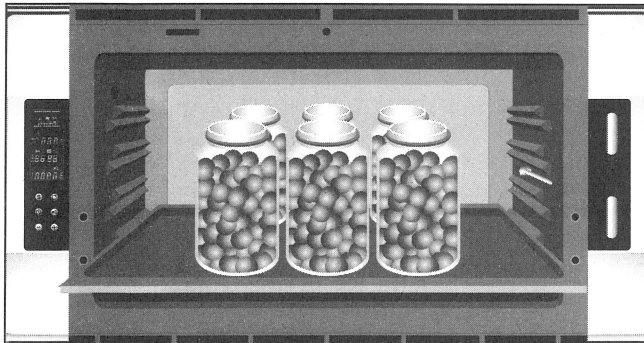
50°C



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

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

Sterilisieren



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

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

Heißluft mit Unterhitze

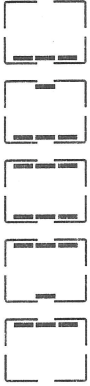


Bei dieser Funktion Heißluft und Unterhitze ist der Unterhitze-Heizkörper und das Lüfterrad gleichzeitig in Betrieb.

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

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

2.3 Ober- und Unterhitze

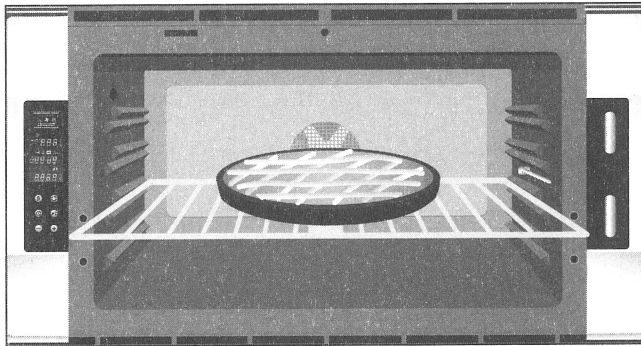


Der Backofen wird durch Strahlung und Konvektion aufgeheizt. Zwei Heizkörper (Ober- und Unterhitze) werden gemeinsam betrieben.

Beim Backen mit Ober- und Unterhitze sind nur einzelne Back- und Bratvorgänge möglich. Die besten Back- und Bratresultate erzielen Sie auf der **zweiten** Einschubleiste von unten. Drehen Sie den Wahlschalter „Betriebsart“ **2** auf das Symbol Ober- und Unterhitze (konventionell) und den Wahlschalter „Temperatur“ **1** auf die gewünschte Temperatur.

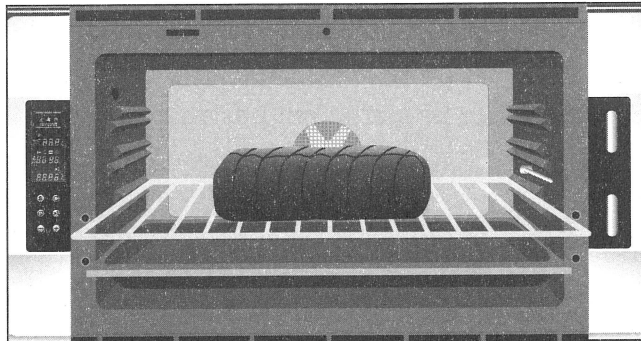
Sie haben bei diesem Gerät auch die Möglichkeit, Ober- und Unterhitze getrennt zu wählen. Mit diesen Betriebsarten können Sie Ihr Back- oder Bratgut gezielt von oben oder unten bräunen.

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.

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

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

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

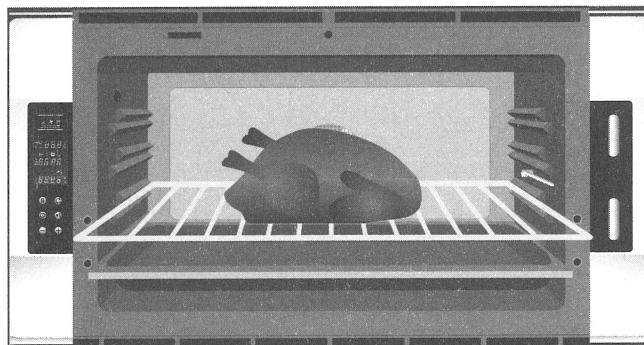
2.4 Grillen

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

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

Leistungswahl 50 - 100 %

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



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

Tabelle: °C und % Angaben

Drehen Sie den Wahlschalter **1** auf die erforderliche Temperatur / Leistung. Beim Intensiv-Grillen ist die Leistung auf 100 % einzustellen.

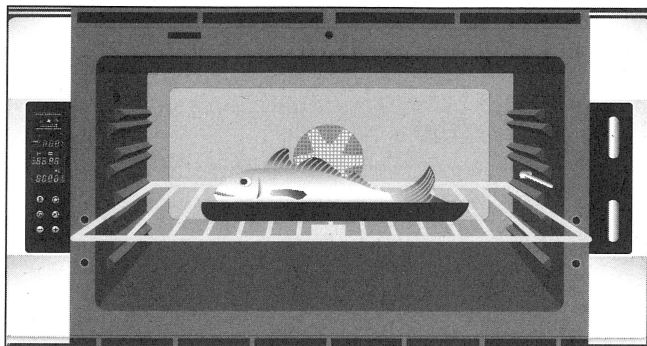
Der Wahlschalter **2** ist auf die entsprechende Stellung zu drehen.

Hinweis:

Grillen ist nur mit geschlossener Backofentür möglich.

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

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



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

Grillgut bitte wenden!

Spar-Grillen

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

Drehen Sie den Wahlschalter **1** auf eine beliebige Leistung und den Wahlschalter **2** auf die Stellung „Spargrillen“.

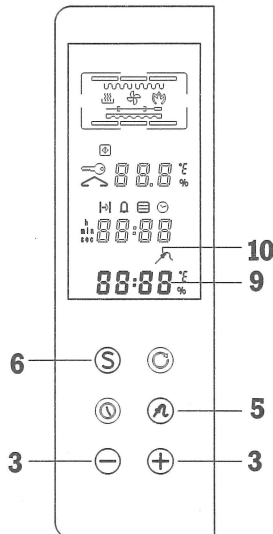
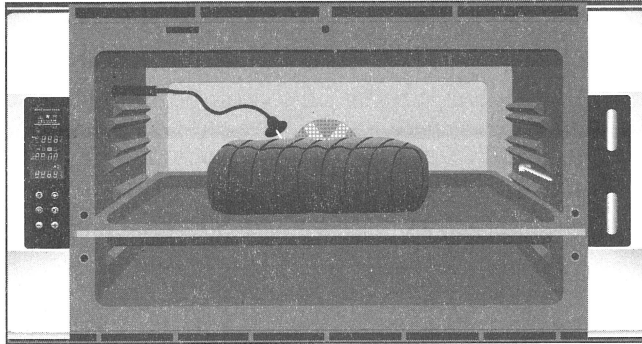
2.5 Temperaturfühler



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

Hinweis:

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



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

Stecken Sie die Spitze des Temperaturfühlers mittig in das Gargut ein. Stecken Sie den Stecker des Temperaturfühlers in die zugehörige Steckdose **22** ein. Das Abdeckklappchen hierzu zur Seite schieben. Die Kerntemperatur (30 - 99°C) erscheint in der Anzeige **9**.

Eingabe der Kerntemperatur:

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

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

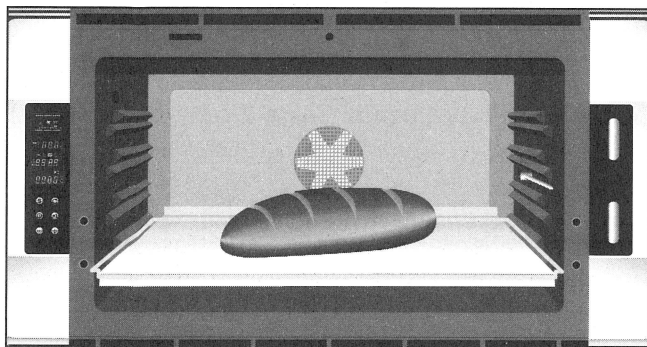
Durch Drücken einer beliebigen Taste (**3 - 7**) wird der Heizvorgang wieder gestartet, das Signal verstummt. Drehen Sie anschließend den Wahlschalter Temperatur auf 0°C, um den Heizvorgang zu beenden.

Tabelle: Temperatur-Angaben

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

2.6 Backstein (Zubehör)

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



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

Benutzen Sie zum Einschieben des Backgutes den beigefügten Holzschieber.

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

Reinigung

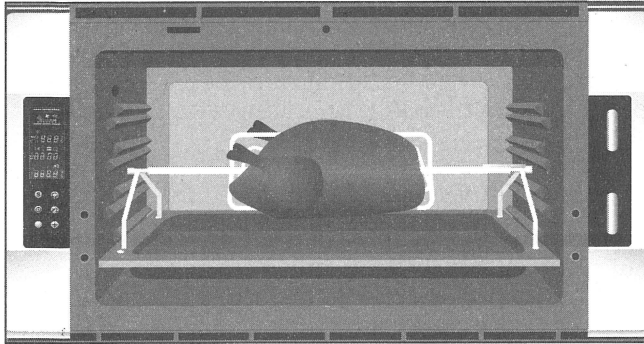
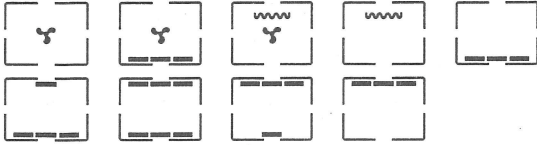
Entfernen Sie die groben Verschmutzungen auf dem Backstein. Zur Selbstreinigung vor der nächsten Benützung ist der Backstein zu wenden. Die Teigreste können danach mit einer weichen Bürste entfernt werden.

Hinweis:

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

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

2.7 Drehspieß (Zubehör)



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

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

Grillgut gleichmäßig auf den Drehspieß stecken. Drehspieß auf den Grillrahmen legen und in den Garraum einschieben.

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

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

Hinweis:

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

3. Gartabelle

3.1 Back- und Brattabelle

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

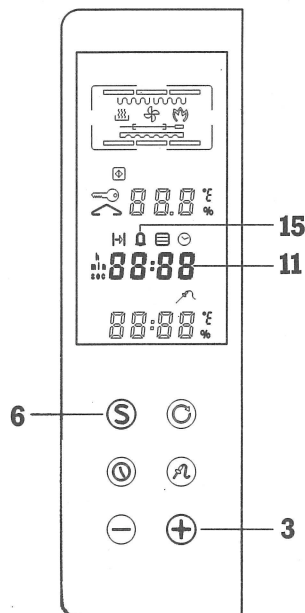
Hinweis: Heizen Sie Ihren Backofen immer in der Betriebsart vor, in der Sie anschließend das Gargut backen oder braten möchten!
Beim Einschieben des Gargutes in den kalten Backofen verlängert sich die Gardauer um ca. 5 - 10 Minuten.

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

4. Kurzzeit

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

Der Einstellbereich liegt zwischen 00:01 Sekunden und 23.50 Stunden.



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

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

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

(Weitere Informationen unter 5.1 Allgemeines)

5. Zeitprogrammierung

5.1 Allgemeines

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

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

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

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

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

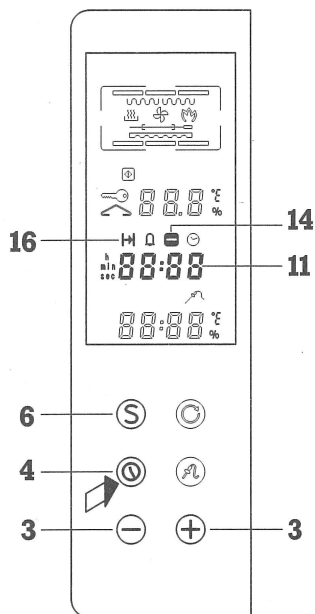
Die gewünschte Betriebsart kann vor oder nach der Zeitprogrammierung an den Wahlschaltern **1** und **2** eingestellt werden.

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

5.2 Back- und Garzeit

– Dauer-Programmierung

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



– Abschaltzeit-Programmierung

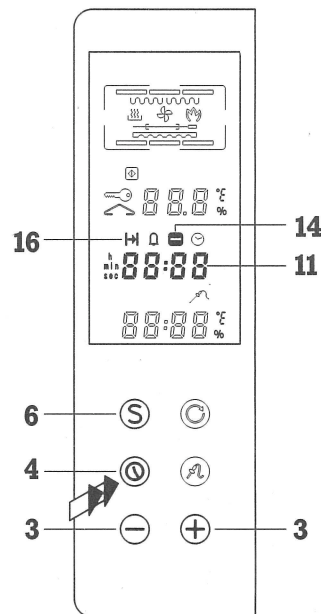
- I. Zeitwahl-Taste **4** zweimal drücken. Ende-Symbol **16** und Garzeit-Symbol **14** blinken. Zeitanzeige **11** zeigt Bindestriche oder aktuellen Zeitwert.
- II. Drücken Sie die PLUS- oder MINUS-Taste **3** zur Einstellung des gewünschten Wertes.
- III. Starttaste **6** betätigen. Symbol **16** erlischt,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

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

– Dauer- und Abschaltzeit-Programmierung

ermöglicht Ihnen, einen Back- und Garvorgang während Ihrer Abwesenheit zu starten und zu beenden.

Gehen Sie wie unter 5.2 beschrieben vor.



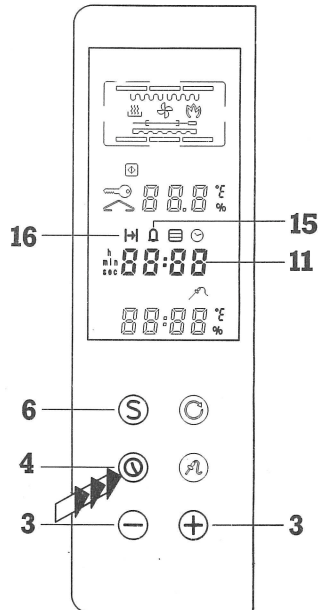
5.3 Alarmzeit-Programmierung

Signalton kann zu einer beliebigen Tageszeit ausgelöst werden.

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

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

(Weitere Informationen unter 5.1 Allgemeines)

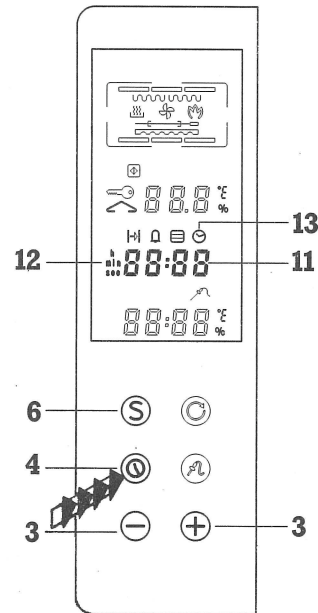


5.4 Tageszeit

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

Hinweis:

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

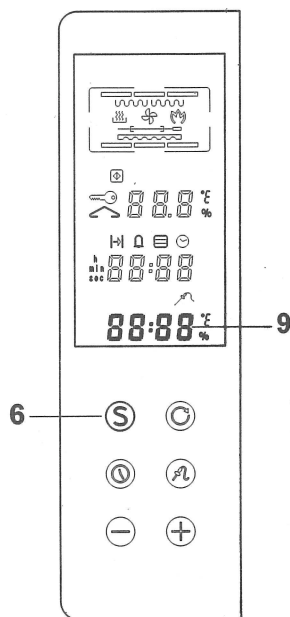


6. Sonderfunktionen

6.1 Anzeige der aktuellen Temperatur

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

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



6.2 Stromausfall-Sicherung

Bei eingeschaltetem Backofen bleibt der Heizvorgang nach einem Stromausfall und wiederkehrender Stromversorgung unterbrochen. Meldung durch die Bindestriche in der Sollwertanzeige **17** und eine Tonfolge, bis der Walschalter Temperatur **1** in Stellung AUS gebracht wird.

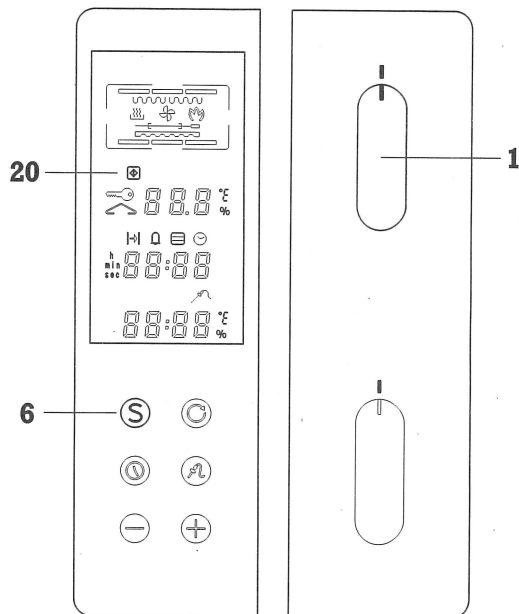
Der Backofen muß erneut eingeschaltet werden.

6.3 Urlaubs-Sicherung

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

6.4 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert unbeabsichtigtes Einschalten des Backofens.



– Backbetrieb sperren

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

Das Symbol Kindersicherung **20** blinkt. Nun können die Wahlschalter beliebig ausgelöst werden, ohne einen Heizvorgang auszulösen.

– Backbetrieb freigeben

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

Das Symbol Kindersicherung **20** erlischt.

7. Selbstreinigung (Pyrolyse)

In dieser Betriebsart verbrennen bei Temperaturen um 485° C selbst hartnäckige Verschmutzungen.

Die Asche kann mit einem feuchten Tuch leicht entfernt werden.

Extreme Verschmutzungen sind vor dem Selbstreinigungsprozeß zu beseitigen!

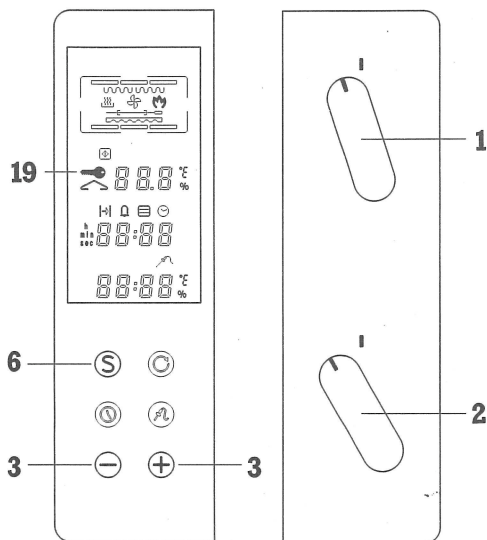
Hinweis:

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

Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten der Pyrolyse, daß die Backofentür fest am Backofen anliegt, um eine ordentliche Verriegelung gewährleisten zu können.

Zu Ihrer Sicherheit wird die Backofentüre ab 300° C automatisch verriegelt, Türverriegelungs-Symbol **19** leuchtet. Die Backofenbeleuchtung erlischt. Nach dem Abkühlen auf 300° C wird entriegelt, Symbol **19** erlischt.

(Beachten Sie Abschnitt „Wichtige Hinweise“)



Hinweis:

Der Ver- und Entriegelungsvorgang der Pyrolyse dauert ca. 30 Sekunden. Während dieser Zeit blinkt das Türverriegelungs-Symbol.

Versuchen Sie nicht, während des Ver- und Entriegelungsvorganges die Backofentüre zu öffnen.

Pyrolyse einschalten

- I.** Alle losen Innenteile wie z. B.: Backblech, Grillrost, Grillpfanne, Temperaturfühler, Backstein und Drehspieß aus dem Garraum entnehmen!
- II.** Backofentüre schließen.
- III.** Wahlschalter **1** auf 485° C einstellen und Wahlschalter **2** in Stellung Pyrolyse bringen. Die Timerprogrammierung wird aktiviert. Vorschlagszeit 2:00 h. Bei starker Verschmutzung empfehlen wir die Pyrolyse-Dauer auf 3 Stunden zu erhöhen.
- IV.** Timer je nach Verschmutzung über PLUS- oder MINUS-Taste **3** setzen. Einstellbereich (1:00 - 3:00 h).
- V.** Starttaste **6** drücken, der Pyrolysevorgang ist gestartet.

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

Nach Ablauf des Pyrolysevorganges blinkt das Garzeit-Symbol **14**. Der Timer schaltet den Heizvorgang automatisch ab.

Das Blinken kann durch Betätigung einer beliebigen Taste (**3 - 7**) oder Stellung „0“ des Temperatur-Wahlschalters **1** beendet werden. Wird hierbei die Starttaste **6** betätigt, wird erneut die Vorschlagszeit von 2:00 angezeigt. Durch nochmaliges Drücken der Starttaste **6** kann der Pyrolysevorgang wieder gestartet werden.

8. Reinigung und Pflege

- Der Backofen hat ein eigenes Reinigungsprogramm „Pyrolyse“ für den Innenraum (siehe Pyrolyse, Kapitel 7).
- Bedienteile, Glasflächen und Bedienelemente mit einem Schwamm und leichter Spülmittellauge reinigen und mit einem trockenen weichen Tuch nachwischen. Verwenden Sie bitte keine Scheuer- oder Nitropoliermittel zum Reinigen!
Es empfiehlt sich, die Edelstahlfront mit handelsüblichen Edelstahl-Reinigungsmitteln zu reinigen.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck gereinigt werden – Kurzschlußgefahr!
- Wir empfehlen, das Anzeigenfeld der elektronischen Anzeige nur mit heißem Wasser bzw. leichter Spülmittellauge und weichem Tuch zu reinigen.
- Reinigen Sie die Zubehöerteile nach Möglichkeit nur mit heißem Wasser.
- Der Garraum sollte nach jedem Braten grob von den Fettrückständen gereinigt werden.
- Entfernen Sie die groben Verschmutzungen auf dem Backstein. Zur Selbstreinigung vor der nächsten Benützung wenden. Die Teigreste können mit weicher Bürste entfernt werden. Backstein nicht mit Wasser reinigen (siehe Reinigung Backstein, Kapitel 2.6).

9. Servicehinweise

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

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

— Lampenwechsel 23:

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

Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge.

10. Technische Daten

Heizleistung:

Infrarotgrill	3700 W
Heißluftheizkörper	1500 W
Oberhitze	1300 W
Unterhitze	1600 W
Backstein	3200 W
Powerschaltung max.	4400 W
Pyrolyse	5300 W

Maße (B x H x T):

Außen	890 x 480 x 570 mm
Innen	620 x 350 x 400 mm

Ersatzteilbestellungen:

Folgende Ersatzteile können Sie unter den angegebenen Nummern bestellen:

Backblech	2.4236.34
Backwanne	2.4336.35
Grillrost mit Öffnung	3.4238.02
Grillrost ohne Öffnung	3.4238.56
Grillpfanne	2.4263.41
Temperaturfühler	3.4171.13
Drehspieß DS 070-062 (Zubehör)	
Backstein PS 075-001 für 230 V (Zubehör)	
Backstein PS 075-002 für 400 V (Zubehör)	
Lampe	3.4336.18

11. Tips und Tricks

zum Backen

Was tun wenn..... ?	Die Lösung !
...der Blechkuchen unten zu hell ist?	Schieben Sie den Kuchen tiefer ein und entfernen Sie alle nicht benötigten Gegenstände aus dem Backofen!
...der Formkuchen unten zu hell ist ?	Schieben Sie die Backform nicht auf dem Blech, sondern auf dem Rost in den Ofen!
...der Kuchen / das Gebäck unten zu dunkel ist?	Schieben Sie den Kuchen / das Gebäck höher ein!
...der Kuchen zu trocken ist?	Stellen Sie die Backofentemperatur etwas höher ein. Heizen Sie das Gerät vor!
...der Kuchen innen glitschig, teigig, oder das Fleisch innen nicht gar ist?	Stellen Sie die Back- oder Brattemperatur etwas niedriger ein. Achtung! Back- oder Bratzeiten können durch höhere Temperaturen nicht verkürzt werden. Besser die Back- oder Bratzeit etwas länger wählen, den Kuchenteig länger gehen lassen!
...der Form- oder Kastenkuchen bei Heißluft hinten zu dunkel ist?	Stellen Sie die Backform nicht direkt vor die Backofenrückwand, sondern mittig!
...der Kuchen zusammenfällt?	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu früh!
...der Kuchen in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger ist?	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
...der Kuchen oben zu dunkel wird?	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger!
...der Kuchen unten zu dunkel wird?	Schieben Sie ihn höher ein und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur!
...der Obstkuchen unten zu hell wird und der Obstsaft überläuft?	Verwenden Sie beim nächsten Mal besser die tiefere Universalpfanne zum Backen!
...der Kuchen unten zu trocken ist?	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten!
...das Brot oder der Kuchen von außen gut (gar) aussehen, aber von innen 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 wäfrig ist?	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit!
...für das Gewicht des Bratens keine Angabe in der Tabelle ist?	Wählen Sie Angabe entsprechend zum nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

und noch mehr Tips und Tricks...

- Als Geschirr können Sie grundsätzlich jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Das Geschirr wird in die Mitte des Rostes gestellt. Für große Braten können Sie auch die Universalpfanne verwenden. Stellen Sie Glasgeschirr beim Herausnehmen auf einem trockenen Küchentuch oder Rost ab und nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage. Das Glas könnte springen.
- Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept backen wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Rezepten in der Tabelle.
- Um festzustellen wann Ihr Rührkuchen durchgebacken ist, stechen Sie etwa 5-10 Minuten vor Ablauf der im Rezept angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
- Wir empfehlen Ihnen dunkle Backformen aus Metall zu verwenden. Bei Heißluft können Sie auch helle Backformen verwenden. In diesem Fall verlängern sich die Backzeiten.
- Die Werte in den Gartabellen gelten für den vorgeheizten Backofen. Temperatur und Dauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. In den Tabellen sind daher Temperaturbereiche angegeben. Wir empfehlen Ihnen beim ersten Mal mit der niedrigsten Temperatur zu beginnen. Stellen Sie diese bei Bedarf beim nächsten Mal höher ein. Bedenken Sie: eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.
- Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches. Geben Sie bei magerem Fleisch 2 bis 3 Eßlöffel Flüssigkeit dazu. Bei Schmorbraten 8 bis 10 Eßlöffel, je nach Größe. Wenden Sie große Braten nach der Hälfte der Zeit.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen.

- Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen. Die Grillstücke sollten möglichst gleich dick sein, mindestens 2 bis 3 cm. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Steaks immer ungesalzen grillen. Die Grillstücke direkt auf den Rost legen. Bei nur einem Grillstück legen Sie es in die Mitte des Rostes. So gelingt es am besten. Schieben Sie die Universalpfanne auf die erste Ebene ein, so wird der Fleischsaft aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.
- Bei feuchtem Back- und Bratgut kann viel Wasserdampf entstehen. Öffnen Sie kurz und vorsichtig 1-2 mal die Backofentür und lassen den Wasserdampf entweichen. So kann abtropfendes Wasser nicht auf Ihren Backofen oder Ihre Einbaumöbel gelangen.
- Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der Zeit, die in den Tabellen angegeben ist.
- Vielleicht bemerken Sie, daß sich der Grillheizkörper während der Grillzeit automatisch ein und ausschaltet. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich danach, welche Leistungsstufe Sie eingeschaltet haben. Das Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser, abgetropftem Fett oder Orangensaft bestreichen.
- Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, so kann das Fett ablaufen.
- Grillen Sie Steaks immer ungesalzen!

Energiespartips

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

Reinigen und Pflegen

- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, scharfe Mittel oder 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 bandeau de commande

Bandeau de commande (à droite et à gauche)

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

Équipement

- 22 Prise pour branchement de la sonde de température
- 23 Éclairage du four (haut)
- 24 Prise pour branchement de la pierre à cuire
- 25 Élément de verrouillage de la broche/rôtisserie

Afficheur électronique

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

Sommaire

FR

- 1. Instructions importantes** Page 30
- 2. Modes d'utilisation**
 - 2.1 Présentation générale Page 31
 - 2.2 Chaleur tournante Page 32-33
 - 2.3 Chaleur haute et chaleur basse Page 34-35
 - 2.4 Gril Page 36-37
 - 2.5 Sonde de température Page 38
 - 2.6 Pierre à cuire Page 39
 - 2.7 Broche Page 40
- 3. Tableau de cuisson**
 - 3.1 Tableau pour cuire et rôtir Page 41
- 4. Minuteur** Page 42
- 5. Minuterie**
 - 5.1 Généralités Page 43
 - 5.2 Temps de cuisson Page 44
 - 5.3 Alarme Page 45
 - 5.4 Heure du jour Page 45
- 6. Fonctions spéciales**
 - 6.1 Indication de la température actuelle Page 46
 - 6.2 Protection en cas de panne de courant Page 46
 - 6.3 Protection vacances Page 46
 - 6.4 Sécurité enfants Page 47
- 7. Autonettoyage** (pyrolyse) Page 48
- 8. Nettoyage et entretien** Page 49
- 9. Instructions de service** Page 50
- 10. Caractéristiques techniques** Page 50
- 11. Trucs et astuces** Page 51-53

1. Instructions importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sous réserve de modification techniques.

2. Modes d'utilisation

2.1 Présentation générale

	Position 1 de la manette (indication de température)	Position 2 de la manette (indication du mode)	Mode de cuisson	Utilisation
	50 - 300°C		chaleur tournante	cuire, rôtir, décongeler, sécher, stériliser
	50 - 300°C		chaleur tournante + chaleur basse	cuire, rôtir
	50 - 300°C		gril + chaleur tournante	griller à la chaleur tournante avec contrôle de la température, gril rapide avec chaleur tournante
	50 - 100%		gril	griller en fonction de la puissance
	50 - 100%		gril économique	griller en fonction de la puissance avec le gril gauche
	50 - 300°C		chaleur basse	dorer ou finir de cuire par le bas
	50 - 300°C		chaleur basse + 1/3 chaleur haute	dorer ou finir de cuire par le bas et en partie par le haut
	50 - 300°C		chaleur haute + chaleur basse	cuire et rôtir
	50 - 300°C		chaleur haute + 1/3 chaleur basse	dorer ou finir de cuire par le haut et en partie par le bas
	50 - 300°C		chaleur haute	dorer ou finir de cuire par le haut
	50 - 300°C		pierre à cuire	pierre à cuire pour pain et pizza
	485°C		pyrolyse	autonettoyage de l'enceinte du four

50 % → 150°C

60 % → 180°C

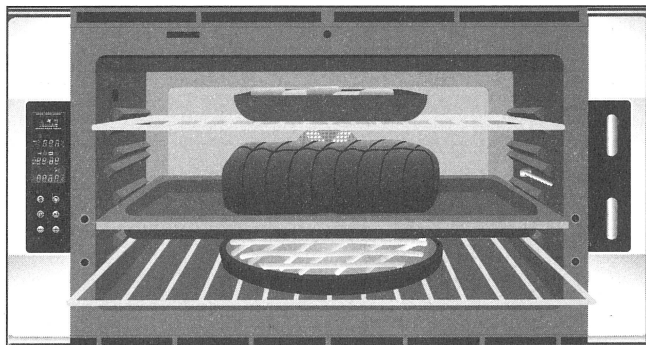
70 % → 210°C

80 % → 240°C

90 % → 270°C

100 % → 300°C

2.2 Chaleur tournante



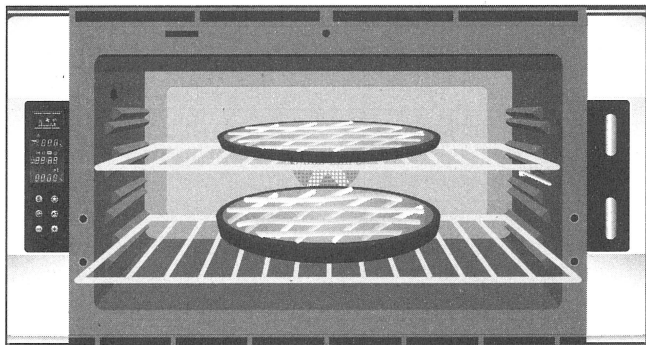
Dans ce mode de cuisson, la chaleur est répartie rapidement et uniformément aux mets à cuire ou à rôtir.

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.

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

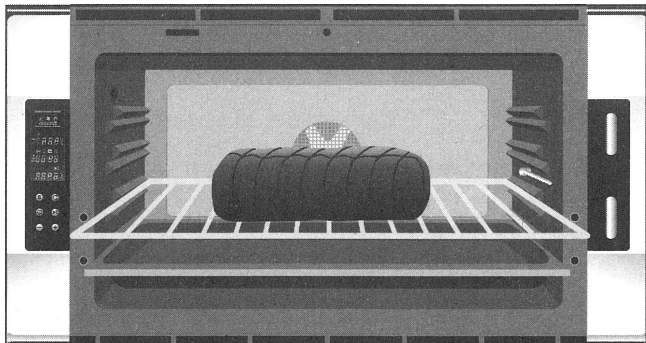
Sur le bandeau de commande, le symbole «Préchauffage» **18** s'éteint dès que la température réglée est atteinte.

Cuire à la chaleur tournante



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

Rôtir à la chaleur tournante



La viande sera uniformément dorée de tous les côtés.

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

Décongélation

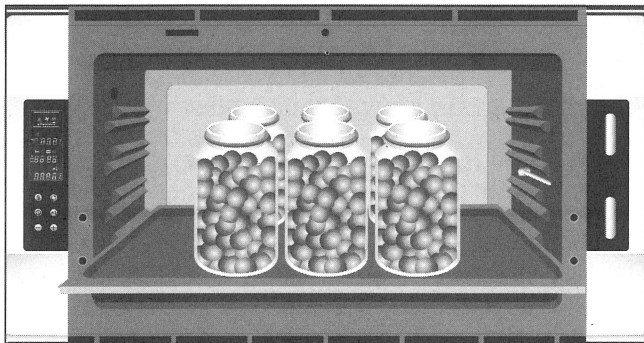
50°C



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 !

Stérilisation



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

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

Chaleur tournante avec chaleur basse

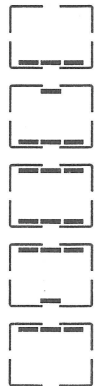


Dans ce mode associant chaleur tournante et chaleur basse, la résistance de chaleur basse et la turbine fonctionnent en même temps.

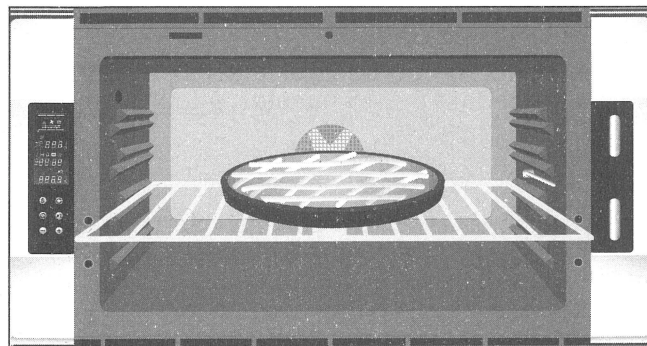
La turbine assure la répartition uniforme de la chaleur. De plus, le mets sera mieux cuit sur sa face inférieure grâce à la chaleur générée par le bas.

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

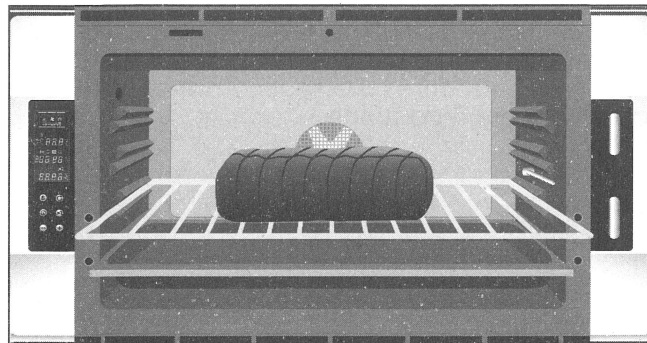
2.3 Chaleur haute et chaleur basse



Cuire avec chaleur haute et basse



Rôtir avec chaleur haute et basse



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

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

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

Placez le sélecteur «Mode d'utilisation» **2** sur le symbole chaleur haute et basse (cuisson conventionnelle) et le sélecteur «Température» **1** sur la température souhaitée.

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

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

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

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

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

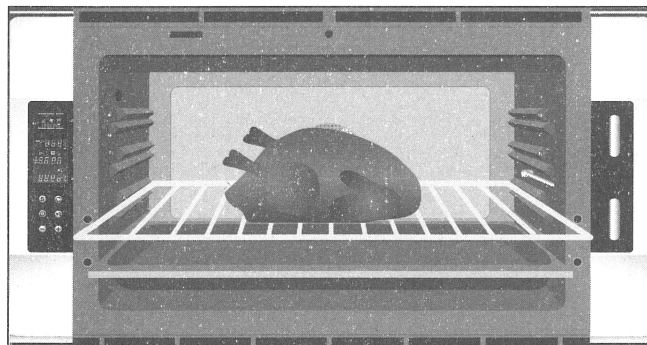
2.4 Grillade

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

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

Puissance sélectionnable entre 50 et 100 %.

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



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

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

Remarque:

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

Grillade avec contrôle de la température et chaleur tournante

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

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

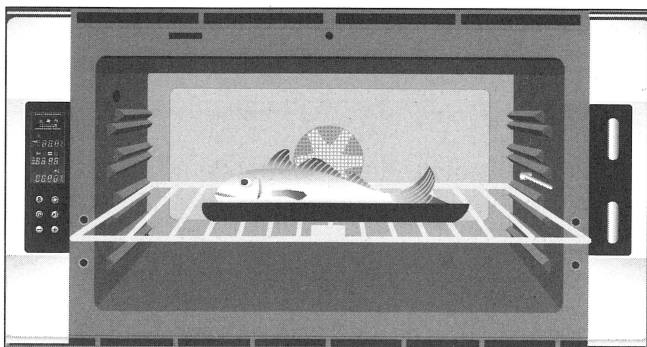
Grillade en fonction de la puissance

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

Retourner le mets à griller !

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

Tableau: indications en °C et %



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

Retournez le mets à griller!

Grillade économique

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

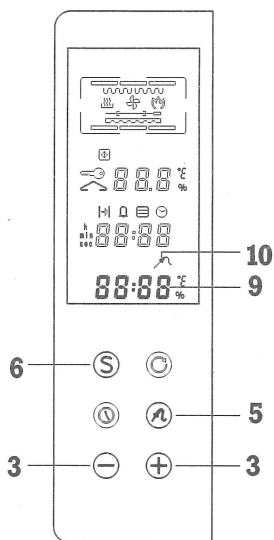
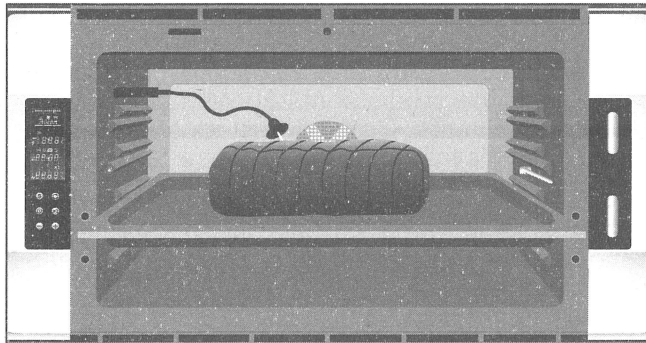
Placez le sélecteur **1** sur une puissance quelconque et le sélecteur **2** en position «grillade économique».

2.5 Sonde de température



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

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



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

Enfoncez la pointe de la sonde de température au centre du mets à cuire. Branchez la fiche de la sonde dans la prise **22**. Pour ce faire, poussez le couvercle sur le côté. La température à coeur (30 - 99°C) apparaît sur l'indicateur **9**.

Programmation de la température à coeur:

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

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

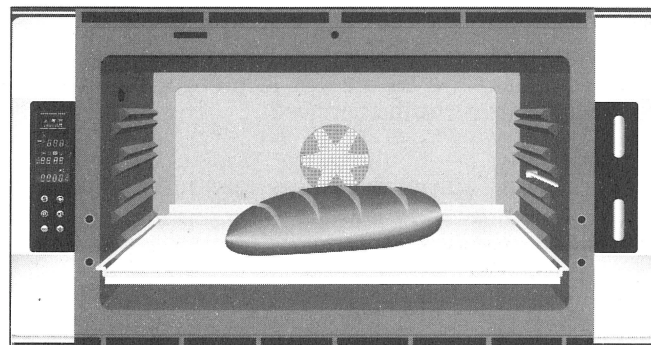
Si vous appuyez sur une touche quelconque (**3** à **7**), la cuisson repart; le signal s'arrête. Ensuite, pour arrêter la cuisson, placez le sélecteur de température sur 0°C.

Tableau: indications de température

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

2.6 Pierre à cuire (accessoire)

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



Branchez la résistance dans la prise **24** située sur la paroi arrière du four. Insérez la grille avec la pierre à cuire au premier niveau du four (en partant du bas). Pour pousser le mets à cuire, utilisez le poussoir en bois fourni.

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

Nettoyage

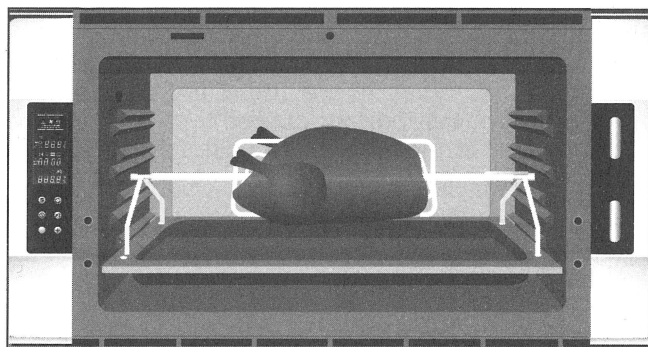
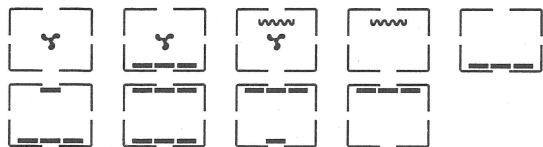
Éliminez les salissures grossières de la pierre. Pour que la pierre s'autonettoie avant la prochaine utilisation, retournez-la. Vous pourrez ensuite enlever les restes de pâte à l'aide d'une brosse douce.

Remarque:

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

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

2.7 Broche (accessoire)



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

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

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

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

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

Remarque:

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

3. Tableau de cuisson

3.1 Tableau pour faire cuire et rôtir

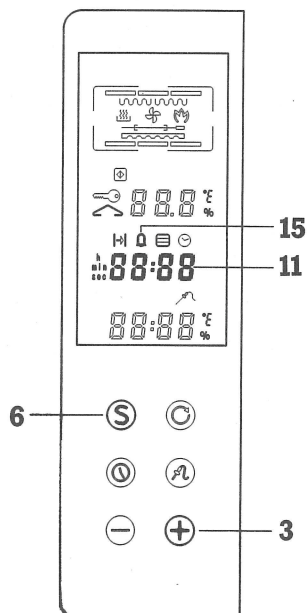
Mets à cuire	Chaleur tournante (temp. °C)	Chaleur haute et basse (en partant du bas) (temp. °C)	Niveau dans le four	Durée de cuisson (h:min)	
				recommandée (température à cœur)	personnelle
Gâteaux / pâtisseries					
Biscuit roulé	180	180 - 190	2ème	00:19 - 00:20	
Biscuit	165	165 - 175	2ème	00:30 -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

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

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

4. Minuteur

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



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

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

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

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

5. Programmation du temps

5.1 Généralités

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

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

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

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

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

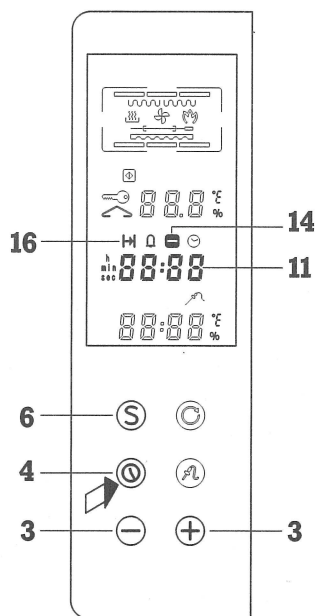
Le mode de cuisson voulu peut être programmé avant ou après la programmation de la durée, à l'aide des sélecteurs **1** et **2**.

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

5.2 Temps de cuisson

— Programmation de la durée

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



— Programmation de l'heure d'arrêt

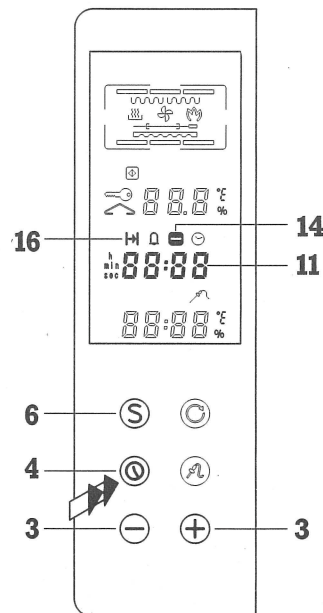
- I. Appuyer deux fois sur la touche de sélection de durée **4**. Le symbole de fin **16** et le symbole de temps de cuisson **14** clignotent. Sur l'indicateur de temps **11**, apparaissent des tirets ou la valeur actuelle.
- II. Pour programmer la valeur souhaitée, appuyez sur les touches PLUS ou MOINS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

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

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

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

Procédez comme indiqué au paragraphe 5.2.



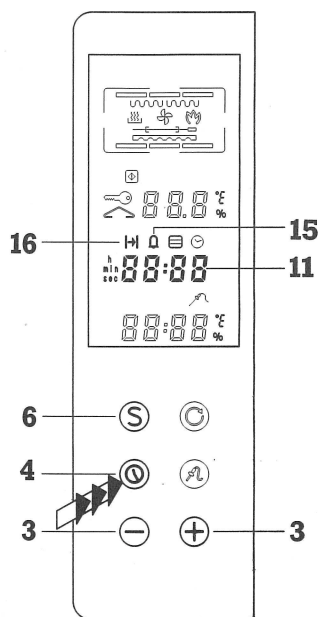
5.3 Programmation de l'heure d'alarme

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

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

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

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

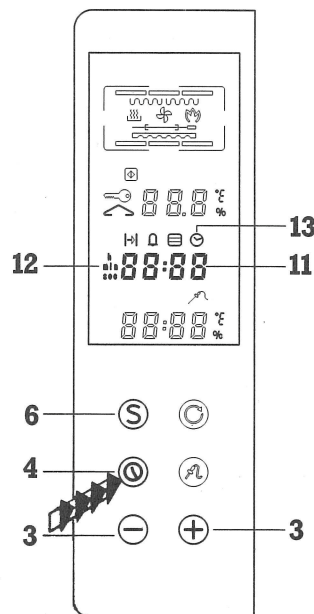


5.4 Heure du jour

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

Remarque:

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

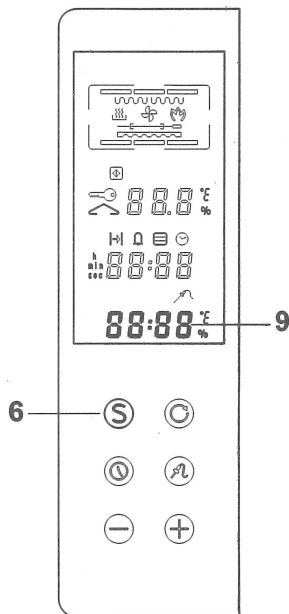


6. Fonctions spéciales

6.1 Indication de la température actuelle

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

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



6.2 Protection contre les pannes de courant

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

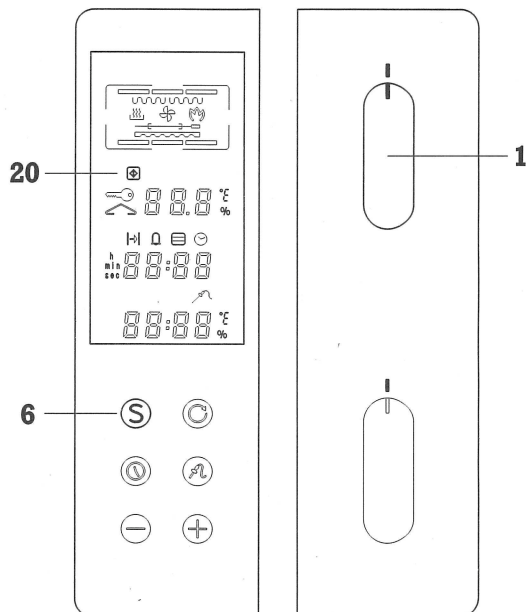
Il faut remettre le four en marche.

6.3 Protection vacances

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

6.4 Sécurité enfants

Cette fonction empêche un allumage inopiné du four.



– Verrouillage de la cuisson

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

Le symbole sécurité enfants **20** clignote. Il est maintenant possible de manipuler les sélecteurs sans déclencher aucune cuisson.

– Déverrouillage de la cuisson

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

Le symbole sécurité enfants **20** s'éteint.

7. Autonettoyage (pyrolyse)

Dans ce mode d'utilisation, les salissures les plus tenaces sont brûlées à une température d'environ 485°C.

Les cendres s'enlèvent facilement avec un chiffon humide.

Avant l'opération d'autonettoyage, il faut enlever les salissures les plus grossières !

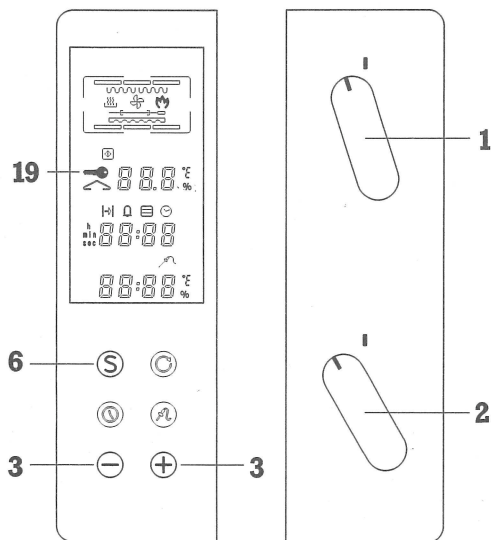
Remarque:

Avant chaque pyrolyse, nettoyez à la main les joints de porte, l'intérieur de la porte et la vitre.

Avant la mise en marche du nettoyage par pyrolyse, assurez-vous que la porte est bien en appui contre le four afin d'en garantir le bon verrouillage.

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement à partir de 300°C. Le symbole «Porte verrouillée **19**» s'allume. L'éclairage du four n'est pas allumé. Après refroidissement à 300°C, la porte se déverrouille et le symbole **19** s'éteint.

(Tenir compte du paragraphe «Instructions importantes»)



Remarque:

Le processus de verrouillage et de déverrouillage de la pyrolyse dure environ 30 secondes. Pendant ce laps de temps, le symbole de verrouillage de porte clignote. Pendant le verrouillage et le déverrouillage, n'essayez pas d'ouvrir la porte du four.

Mise en marche de la pyrolyse

- I.** Sortir de l'enceinte du four tous les éléments intérieurs non fixes: plaque à pâtisserie, grille, plat à griller, sonde de température, pierre à cuire et broche !
- II.** Fermer la porte du four.
- III.** Mettre le sélecteur **1** sur 485°C et le sélecteur **2** en position pyrolyse. La programmation de l'horloge est activée. Durée proposée: 2:00 h. En cas d'encrassement important, nous conseillons de choisir une durée de pyrolyse de 3 heures.
- IV.** Suivant l'encrassement, régler l'horloge au moyen des touches PLUS ou MOINS **3**. Plage de réglage (1:00 à 3:00 h).
- V.** Appuyer sur la touche de démarrage **6**, la pyrolyse commence. Vous pouvez différer la pyrolyse en programmant l'heure d'arrêt. La durée effective de la pyrolyse peut être à tout moment consultée et modifiée (par exemple pour la prolonger).

Lorsque la pyrolyse se termine, le symbole durée de cuisson **14** clignote. L'horloge interrompt automatiquement la cuisson.

Vous pouvez mettre fin au clignotement en appuyant sur une touche quelconque (**3 - 7**) ou en plaçant le sélecteur de température sur la position «0». Si vous appuyez ensuite sur la touche de démarrage **6**, la durée de 2:00 heures est de nouveau proposée. Vous pouvez alors relancer la pyrolyse en réappuyant sur la touche de démarrage **6**.

8. Nettoyage et entretien

- Le four est équipé d'un programme d'auto-nettoyage par «pyrolyse» de l'intérieur de l'enceinte (voir Pyrolyse, chapitre 7).
- Éléments 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 ni produits à récurer ni agents polissants nitrés !
Il est conseillé de nettoyer la façade en inox avec des agents nettoyants du commerce.
- Ne pas nettoyer cet appareil avec un nettoyeur à vapeur ou au jet d'eau – risque de court-circuit !
- Nous conseillons de nettoyer la zone d'affichage de l'indicateur électronique uniquement à l'eau chaude ou avec un peu d'eau de vaisselle et un chiffon doux.
- Dans la mesure du possible, nettoyez les accessoires uniquement à l'eau chaude.
- Après avoir rôti des mets, éliminez grossièrement les résidus de graisse.
- Éliminez les salissures les plus grossières de la pierre à cuire. Pour que la pierre s'auto-nettoie, retournez-la avant l'utilisation suivante. Éliminez les restes de pâte avec une brosse souple. Ne nettoyez pas la pierre à cuire à l'eau (voir Nettoyage de la pierre à cuire, chapitre 2.6).

9. Instructions de service

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

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

— Changement de lampe 23:

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

Remontage dans l'ordre inverse.

10. Caractéristiques techniques

Puissance de chauffe:

Gril infrarouge	3700 W
Résistance électrique de chaleur tournante	1500 W
Chaleur haute	1300 W
Chaleur basse	1600 W
Pierre à cuire	3200 W
Puissance maximale	4400 W
Pyrolyse	5300 W

Dimensions (l x h x p):

Extérieures	890 x 480 x 570 mm
Intérieures	620 x 350 x 400 mm

Commandes de pièces de rechange:

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

Plaque à pâtisserie	2.4236.34
Plat à cuire	2.4336.35
Grille avec ouverture	3.4238.02
Grille sans ouverture	3.4238.56
Plat à griller	2.4263.41
Sonde de température	3.4171.13
Broche DS 070-062 (accessoire)	
Pierre à cuire PS 075-001 pour 230 V (accessoire)	
Pierre à cuire PS 075-002 pour 400 V (accessoire)	
Lampe	3.4336.18

11. 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. A noter: la température la plus basse donnera un brunissage plus régulier.
- Pour les rôtis, le résultat du type de viande et de sa qualité. S'il s'agit de viande maigre, ajoutez 2 à 3 cuillers à soupe de liquide.

Pour les rôtis à l'étuvée, ajoutez 8 à 10 cuillers à soupe, suivant la taille. A la moitié du temps, retournez les gros rôtis. Lorsque le rôti est fini, laissez-le reposer 10 minutes environ dans le four éteint et fermé.

- Grillez toujours à four fermé. Les grillades doivent avoir une épaisseur aussi régulière que possible, au moins 2 à 3 cm. Vous obtiendrez ainsi une viande uniformément dorée et bien juteuse. Ne salez jamais les steaks avant de les griller.
Placez les grillades directement sur la grille. S'il n'y a qu'une grillade, placez-la bien au milieu pour obtenir le meilleur résultat. Insérez la plaque universelle au premier niveau de façon à recueillir le jus de la viande et à laisser le four propre.
- Si le mets à cuire ou rôtir est humide, il peut se produire un important dégagement de vapeur. Ouvrez brièvement et avec précautions la porte du four (1 à 2 fois) pour laisser la vapeur sortir. Vous éviterez ainsi que des gouttes d'eau ne tombent sur votre four ou vos meubles de cuisine.
- Retournez les grillades aux deux tiers du temps de cuisson indiqué dans les tableaux.
- Pendant le fonctionnement du gril, vous remarquerez peut-être que les résistances concernées s'allument et s'éteignent automatiquement. Cela est normal. La fréquence dépend du niveau de puissance sélectionné. Les volailles sont particulièrement bien dorées et croustillantes si, vers la fin de la cuisson, vous les enduisez de beurre, d'eau salée, de graisse égouttée ou de jus d'orange.
- Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous la volaille de façon que la graisse puisse couler.
- Ne salez jamais les steaks avant de les griller!

Conseils d'économie d'énergie

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

Nettoyage et entretien

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

Istruzioni per l'uso del forno

Quadro comandi (destra e sinistra)

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

Corredo

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

Indicazione elettronica

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

- 1. Importanti indicazioni** Pagina 56
- 2. Modi operativi**
 - 2.1 Sommario Pagina 57
 - 2.2 Ventilazione ad aria calda Pagina 58-59
 - 2.3 Calore superiore ed inferiore Pagina 60-61
 - 2.4 Grill Pagina 62-63
 - 2.5 Sonda termometrica Pagina 64
 - 2.6 Pietra ollare Pagina 65
 - 2.7 Spiedo Pagina 66
- 3. Tabella dei programmi di cottura**
 - 3.1 Tabella per la cottura al forno Pagina 67
- 4. Contaminuti** Pagina 68
- 5. Come usare l'orologio**
 - 5.1 Generalità Pagina 69
 - 5.2 Tempo di cottura al forno Pagina 70
 - 5.3 Tempo allarme Pagina 71
 - 5.4 Orario Pagina 71
- 6. Funzioni speciali**
 - 6.1 Indicazione temperatura attuale ... Pagina 72
 - 6.2 Fusibile per interruzione corrente Pagina 72
 - 6.3 Fusibile per assenze prolungate .. Pagina 72
 - 6.4 Sicura bambini Pagina 73
- 7. Autopulizia (pirolisi)** Pagina 74
- 8. Pulizia e cura** Pagina 75
- 9. Indicazioni di servizio** Pagina 76
- 10. Dati tecnici** Pagina 76
- 11. Consigli e suggerimenti utili** Pagina 77-79

1. Importanti indicazioni

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Con riserva di modifiche tecniche.

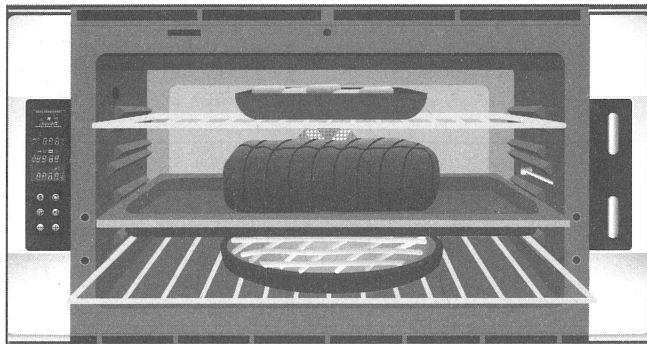
2. Modi operativi

2.1 Sommario

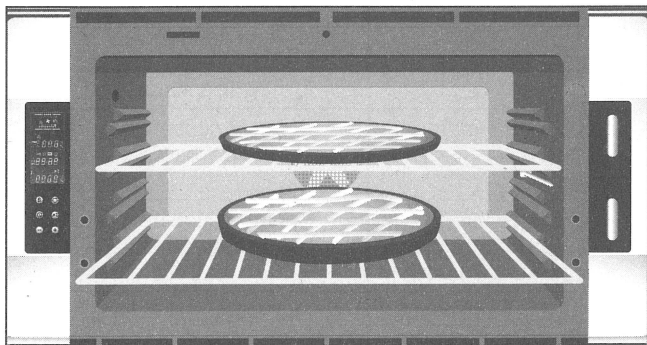
50 % → 150° C
60 % → 180° C
70 % → 210° C
80 % → 240° C
90 % → 270° C
100 % → 300° C

Regolazione manopola 1 (Indicazione temperatura)	Regolazione manopola 2 (Indicazione modo operativo)	Sistema di riscaldamento	Uso
50 - 300° C		Aria calda	Cuocere, arrostitire, scongelerare, asciugare, essiccare, sterilizzare
50 - 300° C		Aria calda + calore inferiore	Cuocere, arrostitire
50 - 300° C		Grill + aria calda	Cottura alla griglia termoregolata con aria calda, Cottura alla griglia intensiva con aria calda
50 - 100 %		Grill	Cottura alla griglia con regolazione dell'intensità
50 - 100 %		Grill economizzatore	Cottura con regolazione dell'intensità con il grill a sinistra
50 - 300° C		Calore inferiore	Dorare a cuocere ancora dal basso
50 - 300° C		Calore inferiore + 1/3 di calore superiore	Dorare o cuocere ancora dal basso ed in parte dall'alto
50 - 300° C		Calore superiore + calore inferiore	Cuocere e arrostitire
50 - 300° C		Calore superiore + 1/3 di calore inferiore	Dorare o cuocere ancora dall'alto ed in parte dal basso
50 - 300° C		Calore superiore	Dorare o cuocere ancora dall'alto
50 - 300° C		Pietra ollare	Pietra ollare per cuocere pane e pizza
485° C		Pirolisi	Autopulizia del vano di cottura del forno

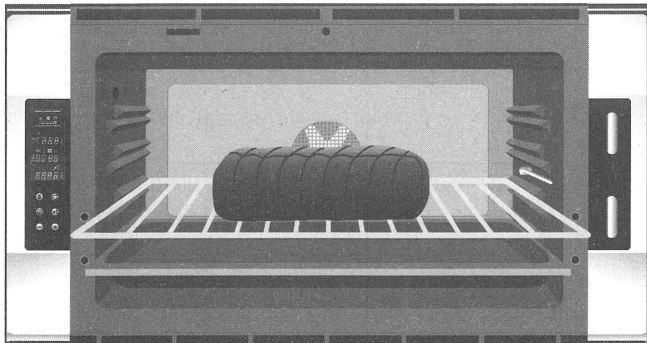
2.2 Ventilazione ad aria calda



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

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

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

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

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

Scongelare

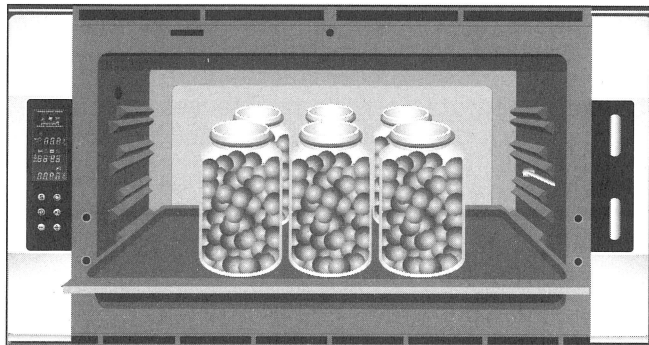
50°C



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

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

Sterilizzare



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

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

Aria calda ventilata con calore inferiore

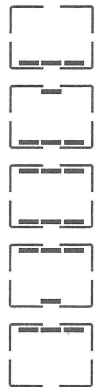


Con questo modo operativo sono contemporaneamente in funzione la resistenza del calore inferiore e la ventola di aerazione.

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

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

2.3 Calore superiore ed inferiore



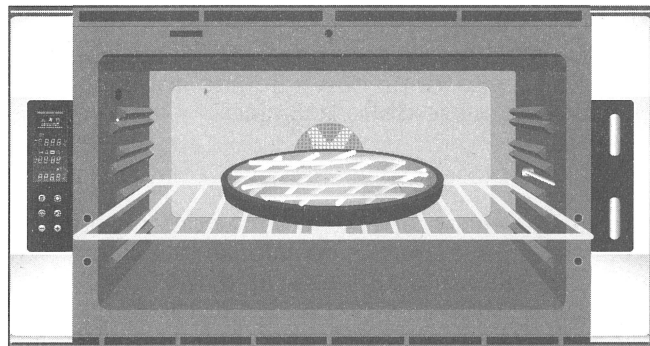
Il forno viene riscaldato tramite irradiazione e convezione. Le due resistenze (superiore ed inferiore) funzionano contemporaneamente.

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

I migliori risultati di cottura si ottengono collocando la pietanza sulla **seconda** guida dal basso. Posizionare il selettore „Modo operativo“ **2** sul simbolo del calore superiore ed inferiore (convenzionale) e regolare il selettore della „Temperatura“ **1** alla temperatura desiderata.

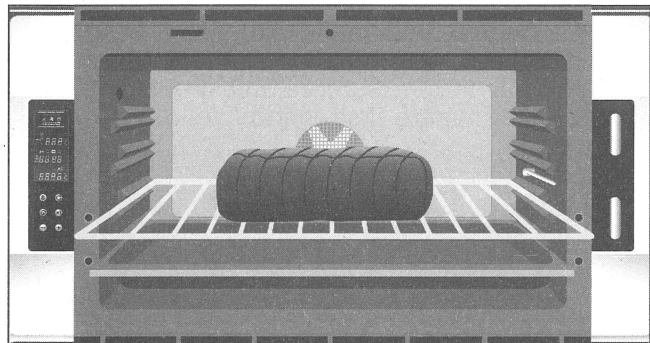
Questo apparecchio offre anche la possibilità di regolare separatamente la resistenza superiore ed inferiore, permettendo di rosolare la pietanza dall'alto o dal basso.

Cuocere con calore superiore ed inferiore



Durante questo modo operativo è possibile cuocere solo 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.

Cuocere o arrostitire con calore superiore / inferiore e 1/3 di calore superiore o inferiore

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

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

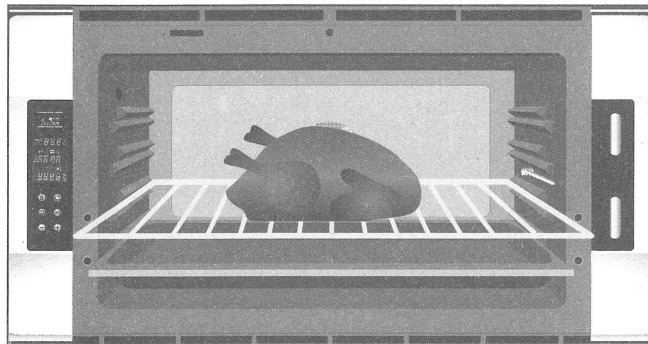
2.4 Grill

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

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

Selezione prestazione 50 - 100 %

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



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

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

Indicazione:

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

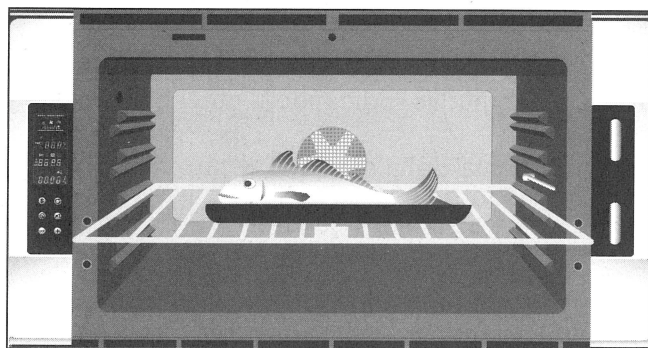
Durante la cottura alla **griglia termoregolata con aria calda ventilata**  l'apparecchio emana una quantità maggiore o minore di raggi infrarossi a seconda della posizione del selettore della temperatura (50 - 300° C). Allo stesso tempo la ventola fa circolare l'aria riscaldata. Cucinando con la ventola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

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

Girare la pietanza !

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

Tabella: indicazioni in °C e %



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

Girare la pietanza!

Grill economizzatore

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

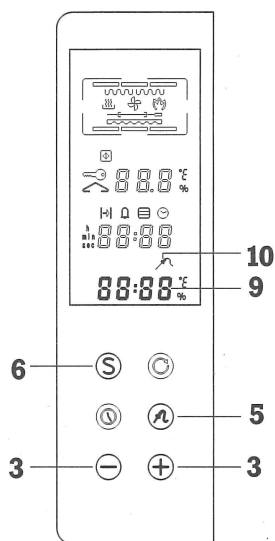
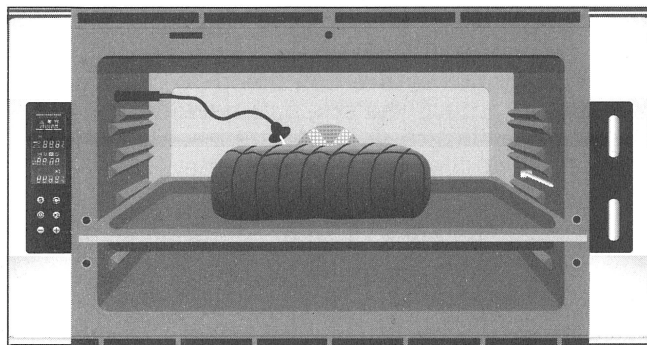
Posizionare il selettore **1** su un qualsiasi stadio di prestazione ed il selettore **2** sulla posizione „grill economizzatore”.

2.5 Sonda termometrica



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

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



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

Infilare la punta della sonda al centro della pietanza ed inserire la spina nella relativa presa **22**. Il coperchio va spostato su un lato. Sul display **9** appare la temperatura nucleo (30-99°C).

Come programmare la temperatura nucleo della pietanza:

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

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

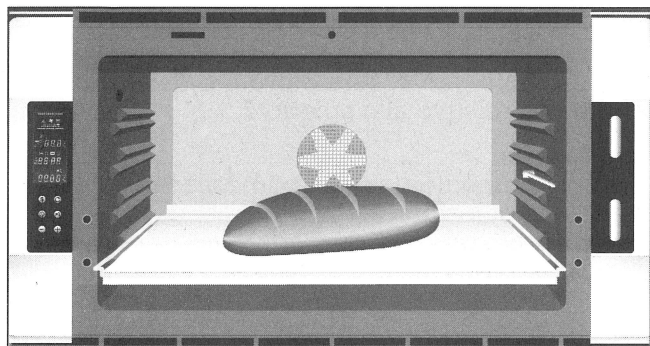
Digitando un tasto qualsiasi (**3-7**) il processo di riscaldamento viene riavviato ed il segnale scompare. Portare quindi il selettore della temperatura su 0°C per terminare la fase di riscaldamento.

Tabella: Indicazioni della temperatura

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

2.6 Pietra ollare (optional)

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



Inserire la resistenza nella rispettiva presa **24** disposta sul retro del forno.
Poggiare la griglia con la pietra ollare sul primo livello (dal basso).
Usare la palettina di legno fornita in dotazione per introdurre la pietanza.

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

Pulizia

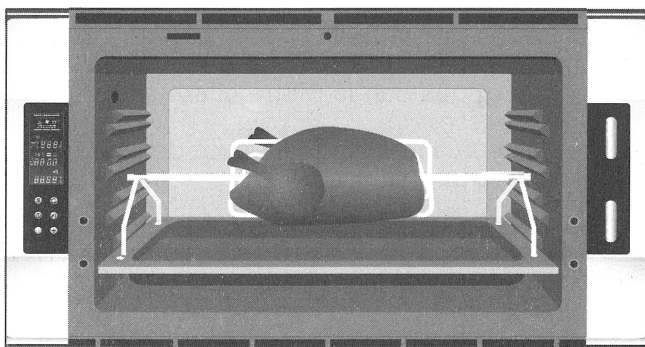
Eliminare lo sporco grosso dalla pietra. Per l'autopulizia, prima di un successivo uso, si prega di girare la pietra. I residui di cibo possono essere eliminati con una spazzola morbida.

Indicazione:

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

Non pulire la pietra con acqua e detersivo.

2.7 Spiedo (optional)



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

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

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

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

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

Indicazione:

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

3. Tabella dei programmi di cottura

3.1 Tabella per la cottura al forno

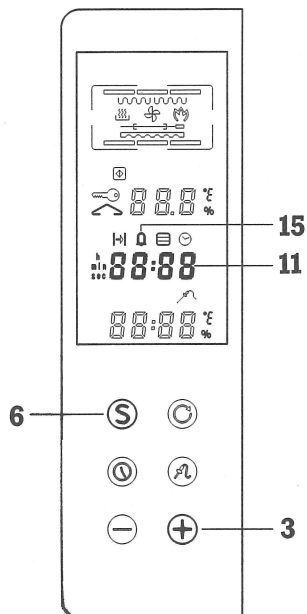
Ricette	Aria calda (Temp. °C)	Calore sup. e inferiore (Temp. °C)	Livello	Durata della cottura (ca. h:min.) Raccomandata (temperatura nucleo)	Propria
Torte / dolci / biscotti					
Rotolo di pan di Spagna	180	180-190	2° dal basso	00:19-00:20	
Pasta per biscotti	165	165-175	2° dal basso	00:30-00:35	
Dolce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

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

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

4. Contaminuti

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



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

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

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

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

(Per ulteriori informazioni vedasi il capitolo 5.1 Generalità)

5. Programmazione dei tempi

5.1 Generalità

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

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

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

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

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

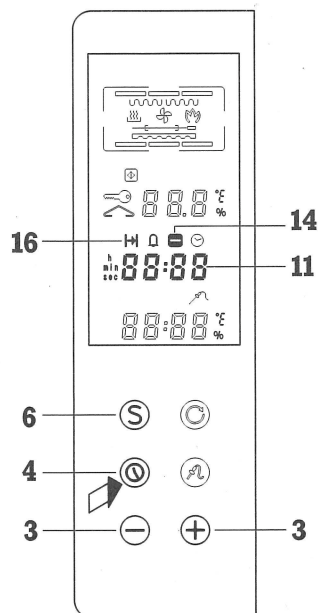
Il modo operativo desiderato può essere regolato prima o dopo la programmazione con i selettori **1** e **2**.

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

5.2 Tempo di cottura al forno

— Programmazione del tempo di cottura

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



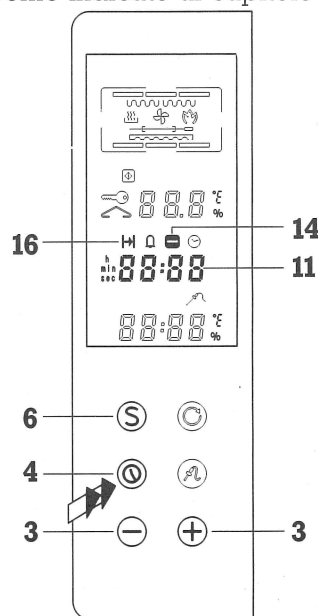
— Programmazione del disinserimento automatico

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

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

— Programmazione del tempo di cottura e del disinserimento del forno

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



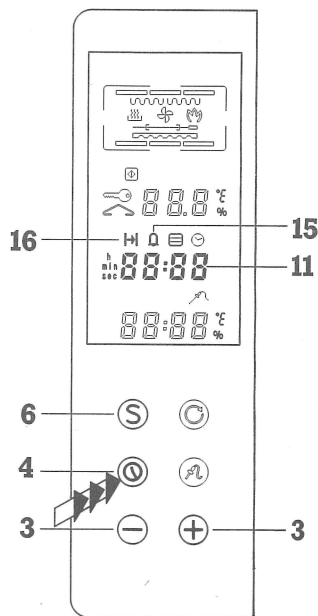
5.3 Programmazione allarme

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

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

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

(Per ulteriori informazioni vedasi capitolo 5.1 Generalità)

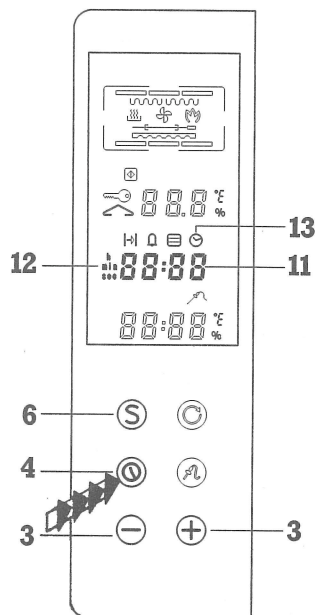


5.4 Orario

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

Indicazione:

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

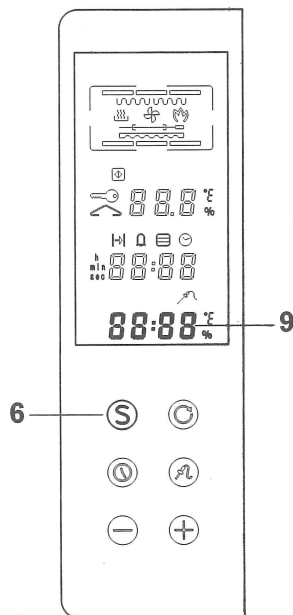


6. Funzioni speciali

6.1 Indicazione della temperatura attuale

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

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



6.2 Fusibile per l'interruzione della corrente

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

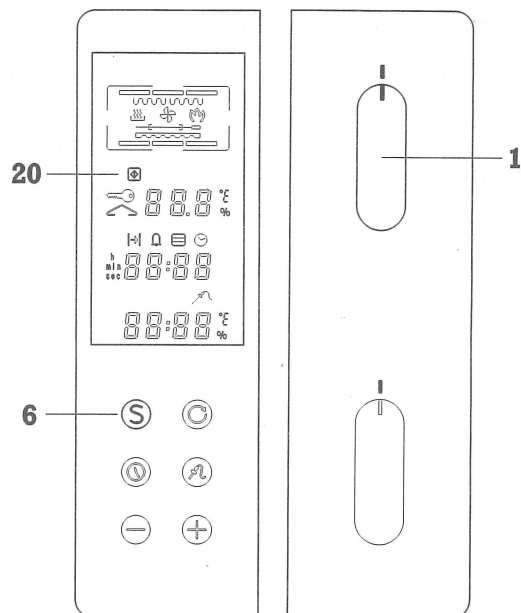
Il forno deve essere in tal caso riacceso.

6.3 Fusibile per assenze prolungate

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

6.4 Sicura bambini

La sicura bambini impedisce l'accensione involontaria del forno.



– Blocco funzionamento

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

Il simbolo relativo alla sicura bambini **20** lampeggia. Qualsiasi selettore verrà azionato, l'apparecchio non si accenderà.

– Sblocco funzionamento

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

Il simbolo relativo alla sicura bambini **20** si spegne.

7. Autopulizia (pirolisi)

In questo modo operativo viene eliminato anche lo sporco più tenace ad una temperatura di ca. 485°C.

La cenere risultante può essere asportata facilmente con un panno umido.

Si consiglia di eliminare lo sporco estremo prima di avviare il programma di pirolisi!

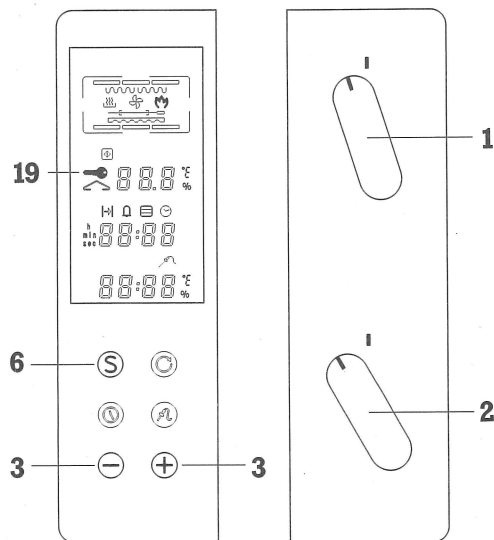
Indicazione:

Prima di procedere alla pirolisi pulire manualmente le guarnizioni dello sportello, la parte interna dello stesso ed il vetro.

Prima di attivare la pirolisi assicurarsi che lo sportello del forno sia ben poggiato al forno onde garantire una chiusura corretta.

Per motivi di sicurezza oltre i 300°C la porta del forno viene bloccata automaticamente ed il simbolo relativo al blocco porta **19** si accende. La luce del forno si spegne. Dopo la fase di raffreddamento a 300°C la porta viene sbloccata ed il simbolo **19** si spegne.

(Osservare il capitolo „Importanti indicazioni“)



Indicazione:

La fase di blocco e sblocco durante la pirolisi dura ca. 30 secondi. Durante questo arco di tempo il simbolo blocco porta lampeggia. Non cercare di aprire lo sportello del forno durante la fase di blocco e sblocco.

Avviare la pirolisi

- I.** Eliminare dal vano cottura tutte le parti mobili, quali il piatto del forno, la griglia, la leccarda, la sonda termometrica, la pietra ollare e lo spiedo!
- II.** Chiudere la porta del forno.
- III.** Regolare il selettore **1** a 485°C ed il selettore **2** su pirolisi. La programmazione del timer viene attivata. Apparirà 2:00 h. In presenza di un forte imbrattamento consigliamo di aumentare a 3 ore la durata della pirolisi.
- IV.** A seconda del grado di imbrattamento è possibile modificare il timer tramite il tasto **3** PIU' o MENO. Campo regolabile (1:00 - 3:00 h).
- V.** Premere il tasto di avvio **6** per attivare la pirolisi.

Definendo anche l'orario di disinserimento è possibile oltremodo programmare l'avvio automatico della pirolisi. La durata attuale della pirolisi può essere richiesta o modificata (ad es. prolungata) in qualsiasi momento.

Al termine della pulizia il simbolo **14** relativo al tempo di cottura lampeggia. Il timer disattiva il forno automaticamente.

Il lampeggiare di suddetto simbolo può essere interrotto digitando un tasto qualsiasi (**3 - 7**) oppure posizionando il selettore della temperatura **1** su „0“. Nel caso in cui si prema il tasto di avvio **6**, l'indicazione visualizzerà nuovamente la proposta del tempo di durata pari a 2:00. Ripremendo il tasto di avvio **6** si aziona di nuovo la pirolisi.

8. Pulizia e cura

- Il forno è dotato di un programma di autopulizia, la „pirolisi“, per il vano interno (v. „Pirolisi“, capitolo 7).
- Il pannello comandi, le superfici di vetro e le manopole vanno puliti con una spugna ed un detergente delicato ed asciugati con un panno morbido. Non usare prodotti abrasivi o sostanze per lucidare a base di nitro!
Per la parte in acciaio si consiglia di ricorrere ad un apposito detergente reperibile in commercio.
- Non pulire l'apparecchio con un dispositivo a vapore o con acqua a pressione – pericolo di corto circuito!
- Si consiglia di pulire il display dell'indicazione elettronica solo con acqua calda o con un detergente delicato e di usare un panno morbido.
- Pulire gli accessori possibilmente solo con acqua calda.
- Eliminare i residui di grasso dal vano dopo ogni ciclo di cottura.
- Eliminare lo sporco dalla pietra ollare. Per l'autopulizia, prima di un successivo uso, si prega di girare la pietra. I residui di cibo possono essere eliminati con una spazzola morbida. Non lavare la pietra con acqua (v. „Pulizia della pietra ollare“ al capitolo 2.6).

9. Indicazioni di servizio

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

Prima di sostituire la lampadina staccare il forno dalla corrente.

— Sostituzione della lampadina 23:

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

10. Dati tecnici

Potenza di riscaldamento:

Grill agli infrarossi	3700 W
Resistenza per aria calda ventilata	1500 W
Calore superiore	1300 W
Calore inferiore	1600 W
Pietra ollare	3200 W
Potenza max.	4400 W
Pirolisi	5300 W

Dimensioni (L x A x P):

Dimensioni esterne	890 x 480 x 570 mm
Dimensioni interne	620 x 350 x 400 mm

Ordini ricambi:

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

Piatto forno	2.4236.34
Piatto forno con tutti e quattro i bordi rialzati	2.4336.35
Griglia con apertura	3.4238.02
Griglia senza apertura	3.4238.56
Leccarda	2.4263.41
Sonda termometrica	3.4171.13
Spiedo DS 070-062 (optional)	
Pietra ollare PS 075-001 per 230 V (optional)	
Pietra ollare PS 075-002 per 400 V (optional)	
Lampadina	3.4336.18

11. Consigli e suggerimenti utili

per cuocere al forno

Cosa fare quando ?	La soluzione !
...il fondo della schiacciata è troppo chiaro?	Introducete il dolce su un livello più in basso ed eliminate tutti gli accessori dal forno che non vengono usati!
...il fondo del dolce in tortiera è troppo chiaro?	Introducete il dolce sulla griglia e non sul piatto del forno!
...il fondo del dolce / dei biscotti è troppo scuro?	Introducete il dolce / i biscotti ad un livello più alto!
...il dolce è troppo asciutto?	Regolate una temperatura leggermente più alta. Riscaldate il forno prima di introdurre il dolce!
...il dolce all'interno è attaccaticcio, molle oppure la carne all'interno non è cotta?	Abbassate leggermente la temperatura del forno. Attenzione! I tempi di cottura non possono essere ridotti aumentando la temperatura. Meglio prolungare un pò il tempo di cottura e far lievitare il dolce più a lungo!
...il dolce in tortiera o in cassetta è troppo scuro dietro se cotto con la ventola?	Non posizionate la forma direttamente sulla parete posteriore del forno, ma piuttosto al centro!
...il dolce si sgonfia?	Utilizzate la prossima volta meno liquido oppure abbassate la temperatura del forno di 10 gradi. Rispettate i tempi di impasto indicati nella ricetta. Non aprite lo sportello del forno troppo presto!
...il dolce si è gonfiato al centro ma sgonfiato sui bordi?	Non imburrate i bordi della tortiera. Dopo la cottura staccate attentamente il dolce con un coltello.
...il dolce è troppo scuro in alto?	Posizionatelo 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 sí 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 accorgerete che durante la cottura la resistenza del grill si accende e si spegne automaticamente. E' del tutto normale. La frequenza con cui ciò avviene dipende dalla temperatura che avete regolato. Il pollame diventerà particolarmente croccante se verso la fine della cottura lo spennellerete con burro, acqua salata, grasso colato o succo d'arancia.
- Quando cucinate l'anatra o l'oca forate la pelle sotto le ali per far sì che il grasso coli.
- Grigliate le bistecche sempre senza sale!

Consigli utili per risparmiare energia

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

Pulizia e cura

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

Utrustning

Kontrollpanel (höger och vänster)

- 1 Temperaturväljare
- 2 Funktionsväljare
- 3 Knapp PLUS / MINUS
- 4 Funktionsväljare
- 5 Knapp tidval
- 6 Knapp Start / Status
- 7 Knapp PÅ / AV vridbart spett
- 8 Elektronisk display

Elektronisk display

- 9 Temperaturvisare
- 10 Symbol "Stektermometer"
- 11 Tidvisning
- 12 Symbol "Tidsenhet"
- 13 Symbol "Klocka"
- 14 Symbol "Tillagningstid"
- 15 Symbol "Korttid / Alarmtid"
- 16 Symbol "Varaktighet, Slut"
- 17 Visning av inställd temperatur / effekt (°C / %)
- 18 Symbol "Uppvärmning"
- 19 Symbol "Lucklåsning"
- 20 Symbol "Barnsäkring"
- 21 Symbol "Funktion"

Utrustning

- 22 Stektermometeruttag
- 23 Ugnsbelysning (uppe)
- 24 Bakstensuttag
- 25 Låsninganordning för vridspett

Innehåll

SE

- 1. Viktiga råd** sidan 82
- 2. Funktion**
 - 2.1 Översikt sidan 83
 - 2.2 Varmluft sidan 84-85
 - 2.3 Över- och undervärme sidan 86-87
 - 2.4 Grill sidan 88-89
 - 2.5 Stektermometer sidan 90
 - 2.6 Baksten sidan 91
 - 2.7 Vridbart spett sidan 92
- 3. Bak- och stektabell**
 - 3.1 Bak- och stektabell sidan 93
- 4. Kort tid** sidan 94
- 5. Timer**
 - 5.1 Allmänt sidan 95
 - 5.2 Bak- och stektid sidan 96
 - 5.3 Alarmtid sidan 97
 - 5.4 Dagstid sidan 97
- 6. Specialfunktioner**
 - 6.1 Visning av aktuell temperatur sidan 98
 - 6.2 Strömbortfalls säkring sidan 98
 - 6.3 Semestersäkring sidan 98
 - 6.4 Barnsäkring sidan 99
- 7. Självrengöring** (pyrolys) sidan 100
- 8. Rengöring och skötsel** sidan 101
- 9. Serviceråd** sidan 102
- 10. Tekniska data** sidan 102
- 11. Tips och tricks** sidan 103-105

1. Viktiga råd

Läs igenom bruksanvisningen noggrant innan ugnen tas i bruk.

Symbolen "Uppvärmning" **18** i kontrollpanelen slocknar, så snart inställd temperatur har uppnåtts.

Förvara inga brännbara föremål i ugnen och ha bara de nödvändiga föremålen inne i ugnen när ugnen är i drift. Köttermometern måste tas ut ur ugnen vid grillning.

Se till att ugnsbotten inte är täckt eller klädd med aluminiumfolie när ugnen är i drift.

Fruktsyror, t.ex. av citroner, plommon etc. bör avlägsnas efter varje bakning, så att syran inte orsakar skador på ugnsemaljen.

Särskilt vid rengöringsprocessen och vid grillning uppstår höga temperaturer, som värmer upp lucka och ram. Var försiktig och håll barnen borta!

Stektermometern kan **inte** användas **i kombination** med vridspettfunktionen.

Vid anslutning av elektriska apparater i närheten av kokplattor och ugnar måste man se till att anslutningsledningar inte kläms in under den heta ugnsluckan.

Denna ugn får inte rengöras med ångrengöringsapparat eller med vattentryck kortslutningsrisk!

Vid eventuella funktionsstörningar bör Du först kontrollera säkringarna. Om det inte beror på strömförsörjningen, kontakta Gaggenau Service, tel. 040-611 37 00.

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

Användaran är ansvarig för riktig hantering och skötsel av apparaten.

För ev. fel som uppstår genom att man ej följt denna bruksanvisning gäller inte serviceåtagandet.

Om ugnen är skadad får den inte användas.

När ugnen är i drift under en längre tid förstärks kylningen automatiskt för att skydda de elektroniska delarna från överhettning. Ljudnivån ökar då.

Kylningen kan också under kort tid kopplas från och till automatiskt flera gånger när ugnen är avstängd.

Fläktkylningen har två lägen. Den kopplas till och från automatiskt och väljer rätt läge för kylning, även när ugnen är avstängd.

Med förbehåll för tekniska ändringar.

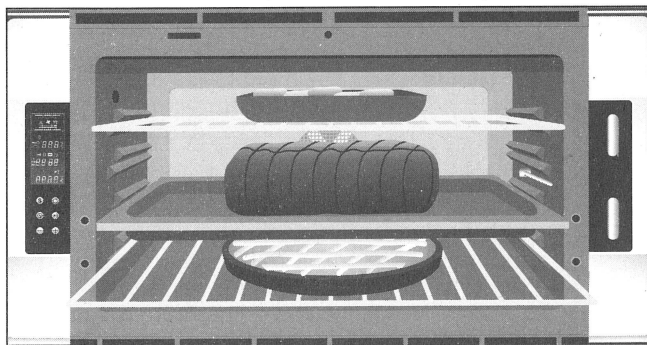
2. Funktion

2.1 Översikt

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

Vred- inställning 1 (temperatur)	Vred- inställning 2 (funktion)	Upp- värmnings- system	Användning
50 - 300° C		Varmluft	Bakning, stekning Upptining, torkning Sterilisering
50 - 300° C		Varmluft + undervärme	Bakning, stekning
50 - 300° C		Grillning + varmluft	Temperaturstyrd grillning med varmluft Intensivgrillning med varmluft
50 - 100 %		Grillning	Effektstyrd grillning
50 - 100 %		Ekonomigrill	Effektstyrd grillning med vänster grill
50 - 300° C		Undervärme	Efterbryning resp. efterstekning underifrån
50 - 300° C		Undervärme + 1/3 övervärme	Efterbryning resp. efterstekning underifrån och delvis uppfifrån
50 - 300° C		Övervärme + undervärme	Bakning och stekning
50 - 300° C		Övervärme + 1/3 undervärme	Efterbryning resp. efterstekning uppfifrån och delvis underifrån
50 - 300° C		Övervärme	Efterbryning resp. efterstekning uppfifrån
50 - 300° C		Baksten	Baksten för bröd- och pizzabakning
485° C		Pyrolys	Självrengöring av ugnsutrymmet

2.2 Varmluft



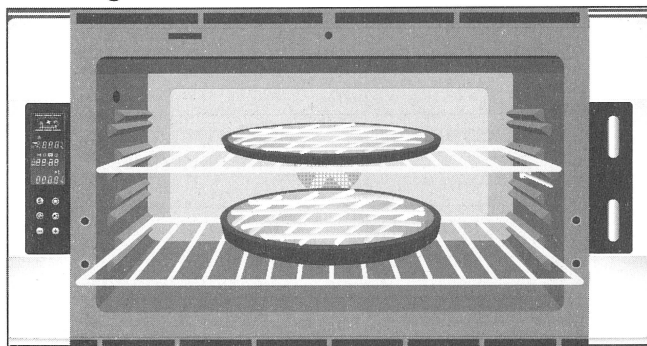
Varmluften fördelar värmen snabbt och jämnt till det som skall stekas eller bakas.

Man kan steka och baka på flera plåtar samtidigt utan att det ena tar smak av det andra. Allt steks eller bakas med samma temperatur

Vrid funktionsväljaren **2** till symbolen Varmluft och temperaturväljaren **1** till önskad temperatur.

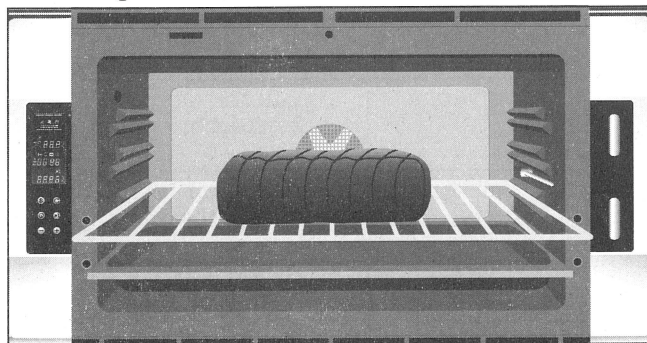
Symbolen "Uppvärmning" **18** på kontrollpanelen slocknar, så snart inställd temperatur uppnåtts.

Bakning med varmluft



Idealisk funktion för att grädda flera plåtar och formar samtidigt.

Stekning med varmluft



Köttet bryns jämnt från alla sidor.

Lägg köttet på grillgallret eller i långpannan. Vid stekning på grillgallret kan Du använda långpannan som fettuppsamlare och skjuta in den ett steg längre ned.

Upptining

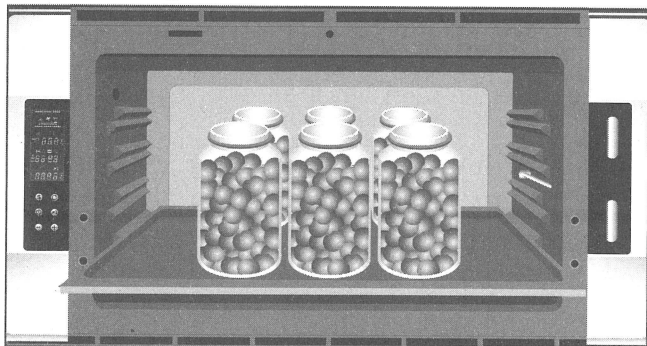
50°C



Vid 50° C tinas även känsliga frysta varor snabbt och skonsamt.

Lägg de frysta varorna på grillgallret. Vi rekommenderar användning av långpannan för att fånga upp upptiningsvätskan!

Sterilisering



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

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

Varmluft med undervärme

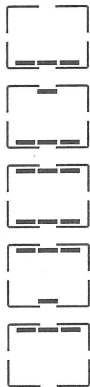


Vid denna funktion varmluft och undervärme är undervärmeselementet och ventilationen i drift samtidigt.

Fläkten ger en jämn värmefördelning. Dessutom alstras värme underifrån. Maten bakas också bättre underifrån.

Mör- eller smördegår blir inte blöta vid denna funktion. Tårtnar blir väl gräddade. Den andra falsen är bäst till detta.

2.3 Över- och undervärme



Ugnen värms upp genom strålning och konvektion. Två värmeelementet (över- och undervärme) drivs gemensamt.

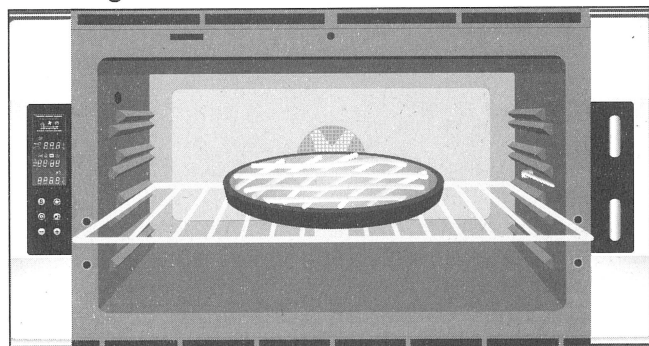
Bara en sak i taget kan bakas eller stekas med över- och undervärme.

De bästa bak- och stekresultaten får man på den **andra** falsen nerifrån.

Vrid funktionsväljaren **2** till symbolen över- och undervärme (konventionell) och temperaturväljaren **1** till önskad temperatur.

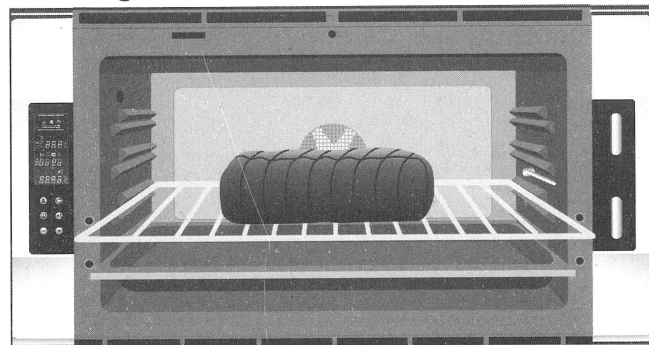
Det är också möjligt att välja över- och undervärme separat. Med dessa funktioner kan maten brynas uppifrån eller nedifrån efter önskemål.

Bakning med över- och undervärme



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

Stekning med över- och undervärme



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

**Bakning eller stekning
med över-/undervärme och 1/3 värme**

Med funktionen "Övervärme + 1/3 undervärme" gör man med fördel suffléer eller gratänger. För formbröd och ömtåliga bakverk, t.ex. maränger, rekommenderar vi funktionen "Undervärme + 1/3 övervärme".

De nya funktionerna med 1/3 över- eller undervärme är särskilt lämpliga när det som skall bakas eller stekas mot slutet av tillagningen skall värmas upp speciellt uppfifrån eller nedifrån.

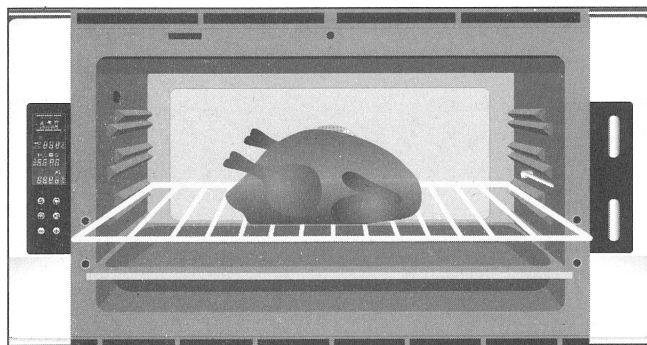
2.4 Grillning

Denna ugn ger dig möjlighet att använda flera olika grillmetoder:

- Temperaturstyrd grillning med varmluft (50 - 300° C)
- Temperaturstyrd grillning
- Intensivgrillning (100 %)
- Ekonomigrillning

Effektval 50 - 100 %

Vid grillning på galler, skjut in långpannan en fals lägre i ugnen.



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

Vrid väljaren **1** till önskad temperatur /effekt.

Vid intensivgrillning måste man ställa in effekten på 100 %.

Väljaren **2** skall vridas till motsvarande inställning.

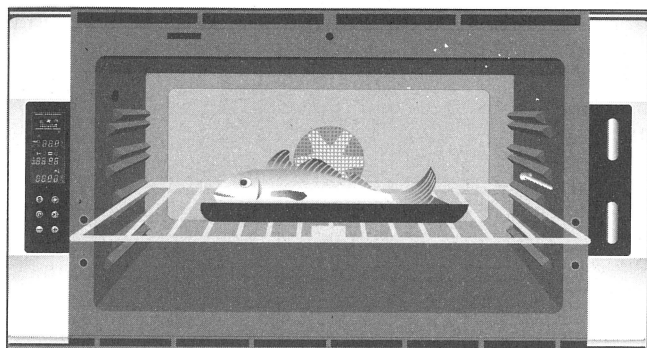
Tips:

Grillning är endast möjlig med stängd ugnslucka.

Vid **temperaturstyrd grillning med varmluft**  avges, allt efter temperaturinställning (50 - 300° C) mer eller mindre infraröd strålning, beroende på temperaturinställningen. Samtidigt cirkuleras den varma luften via fläkten.

Grillning med varmluftsfläkt ger alltså en jämn uppvärmning överallt och maten behöver inte vändas ofta.

Värmeelementet avger vid **temperaturreglerad grillning**  efter inställning av temperaturväljaren (50 - 90 %) mer eller mindre infrastrålning. Vänd på det som skall grillas !



Vid funktionen **intensivgrillning**  går grillen på högsta effekt. I detta läge är grillens effekt alltid 100 %.

Vänd på det som skall grillas!

Ekonomigrillning

Den effektstyrda **ekonomigrillningen** har fördelen att bara vänster sida av grillvärmeelementet värms upp. Ekonomigrillen är idealisk när Du t.ex. bara vill grilla en stek. Vänd på det som skall grillas!

Vrid temperaturväljaren **1** till önskad effekt och funktionsväljaren **2** till inställningen "Ekonomigrillning".

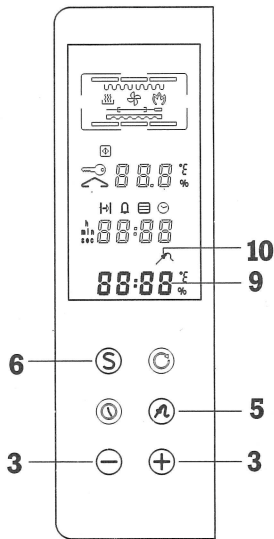
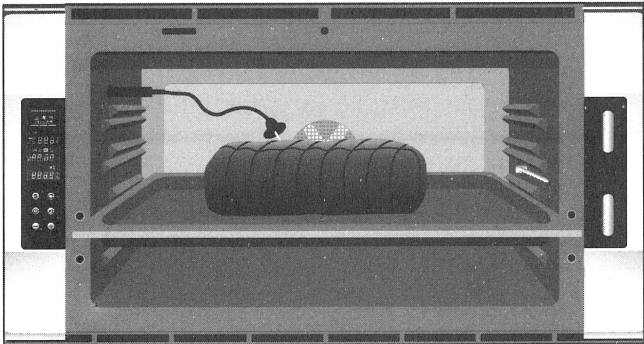
2.5 Stektermometer



Med stektermometern kan man mäta exakt temperatur inne i köttet. Temperaturen kan väljas individuellt (30 - 99° C) och ställas in på temperaturvisaren **9**.

Tips:

Vid en innertemperatur under 30° C och över 99° C blinkar temperaturvisaren **9**.



Stick in stektermometerns spets mitt i köttet. Sätt in termometerns stickkontakt i ugnens uttag **22**. Skyddet skall då skjutas åt sidan. Den aktuella innertemperaturen (30 - 99° C) syns i temperaturvisaren **9**.

Inprogrammering av köttemperatur:

- I.** Tryck in termometerknappen **5**. Termometersymbolen **10** blinkar. I displayen **9** lyser föreslagen köttemperatur (60° C) eller den högre temperaturen.
- II.** Ställ in önskad köttemperatur (30 - 99° C) med PLUS-eller MINUS-knapp **3**.
- III.** Tryck på startknappen **6**.

När inställd temperatur har uppnåtts kopplas uppvärmningen från. Symbolen stektermometer **10** blinkar och samtidigt hörs en akustisk signal.

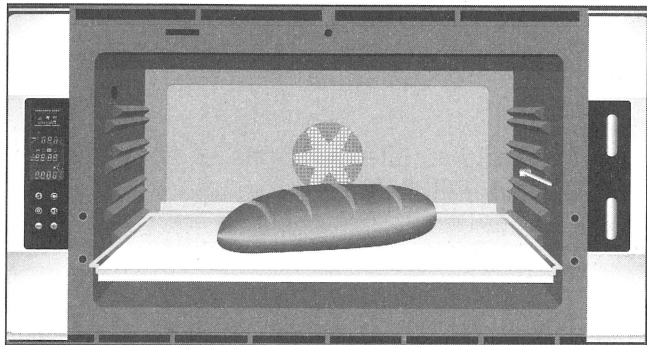
Genom tryckning på valfri knapp (**3 - 7**) startar uppvärmningen igen och signalen tystnar. Vrid sedan temperaturväljaren till 0° C för att avsluta uppvärmningen.

Temperaturtabell

Temperatur Köttermometer	
80 - 85° C	Gris
40 - 50° C	Nöt (engelskt)
55 - 65° C	Nöt (rosa)
65 - 75° C	Nöt (genomstekt)
70 - 80° C	Kalv
80 - 85° C	Fågel
80 - 85° C	Vilt
70 - 75° C	Lamm
90° C	Bröd

2.6 Baksten (tillbehör)

Med baksten får man bakresultat som kan jämföras med en massiv stenugns.



Stick in värmeelementet i kontakten **24** i ugnens bakre vägg. Skjut in gallret med bakstenen på den första falsen (nerifrån) i ugnen. Använd den bifogade träspateln för att skjuta in det som skall bakas.

Vrid funktionsväljaren **2** till funktionen  och temperaturväljaren **1** till lämplig temperatur.

Rengöring

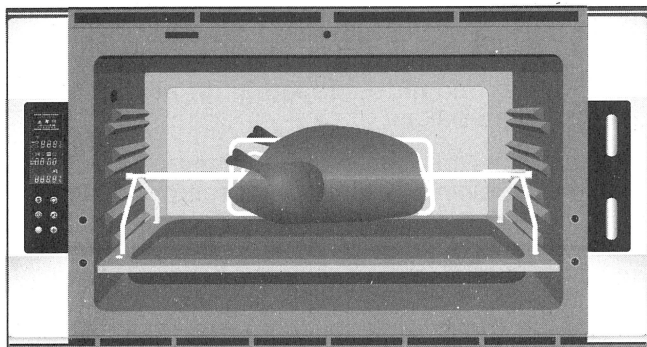
Ta bort de grova nedsmutsningarna från bakstenen. För självrengöring före nästa användning skall bakstenen vändas. Degrester kan därefter avlägsnas med en mjuk borste.

Tips:

Trots avbränning kan bestående fläckar uppstå på bakstenen. Dessa påverkar dock inte bakverkens smak.

Rengör **inte** bakstenen med vatten och rengöringsmedel.

2.7 Vridbart spett (tillbehör)



Du kan använda funktionen "vridspett" i alla funktioner.

Stick in bifogade vinkelstöd (vänster och höger) i långpannans borrhål.

Fördela det som skall grillas jämnt på vridspett. Lägg spettet på stöden och skjut in det i ugnen.

Stick in höger sida av vridspettet i låsningsanordningen **25** i ugnsutrymmet och haka i. Stäng av och på vridspettet med knapp **7**.

Tips:

Termometern kan inte användas i kombination med vridspettfunktionen.

3. Bak- och stektabell

3.1 Bak- och stektabell

Rätt	Varmluft (Temp. °C)	Över- och undervärme (Temp. °C)	Fals i ugnen	Bak- och stektid (ca tim/min)	
				Rekommenderad (innertemperatur)	Egen
Kakor/bakverk					
Rulltårta	180	180-190	2:a nerifrån	00:19-00:20	
Tårtbotten	165	165-175	2:a nerifrån	00:30-00:35	
Jästbakverk	165	165-175	2:a nerifrån	00:30	
Ostkaka (hög)	165	165-175	2:a nerifrån	01:20-01:35	
Ostkaka (bit)	165	165-175	2:a nerifrån	01:00-01:10	
Kakor	165		1/2/3:a nerifrån	00:15-00:20	
		165-175	2:a nerifrån	00:15-00:20	
Fruktkaka	165	165-175	1:a nerifrån	00:45-00:50	
Frukttårta	165	165-175	2:a nerifrån	00:45-00:50	
Petit-chou	180	180-190	2:a nerifrån	00:25-00:30	
Sockerkaka	165	165-175	2:a nerifrån	00:55-01:00	
Kött					
Grisstek (1,5 kg)	220/180 *		2:a nerifrån	01:30 (80°C)	
Rostbiff	275/200 *		2:a nerifrån	00:30-00:35 (40-50°C)	
– rosa	275/200 *		2:a nerifrån	00:45-00:50 (55-65°C)	
– genomstekt	275/200 *		2:a nerifrån	01:00-01:10 (65-75°C)	
Kalvstek	175		2:a nerifrån	01:10-01:20	
Lamm	220/180 *		2:a nerifrån	01:10 (75°C)	
Vilt					
Rådjursstek	175-200		2:a nerifrån	01:30-01:40 (80-85°C)	
Vildsvin	175-200		2:a nerifrån	01:30-01:40 (80-85°C)	
Fågel					
Fågel	180		2:a nerifrån	01:00 (90°C)	
Fisk					
Fiskfilé	200-225		2:a nerifrån	00:30-00:50	
Fisk (1,5-2 kg)	200		2:a nerifrån	00:30-00:50	

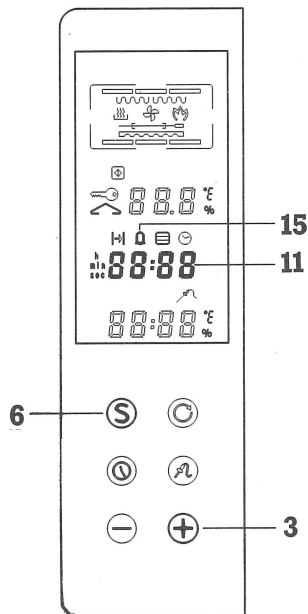
OBS!

Du bör alltid värma upp ugnen i förväg i den driftfunktion som du sedan tänker använda för bakning eller matlagning.
Om du ställer in maten i kall ugn ökar tillagningstiden med cirka 5 - 10 minuter.

*Vi rekommenderar dig att minska temperaturen till det andra värdet efter ca 20 minuter !

4. Timer

Denna funktion innebär att en kort tid, t.ex. "äggklocka" kan programmeras in. Inställningsområdet ligger mellan 00:01 sekunder och 23.50 timmar.



Tryck på PLUS-knappen **3** för att ställa in timern. Timersymbolen **15** blinkar. I displayen **11** syns det inprogrammerade värdet. Tryck på startknappen **6**. Timersymbolen **15** lyser, i displayen **11** visas den löpande timertiden.

Timern startar även utan startknapp **6**, om ingen programmering sker under 5 sekunder. Medan den inställda timertiden går kan man se dagstiden genom att trycka på startknappen **6**.

När timertiden har gått blinkar timersymbolen **15** och en signal hörs tills Du har tryckt på valfri knapp (**3 - 7**).

(Ytterligare information under 5.1 Allmänt)

5. Tidsprogrammering

5.1 Allmänt

Alla tidsvärden programmeras in via knapparna **3-7** på kontrollpanelen (se avsnitt 5.2-5.4). Inställningen av dagstiden beskrivs utförligt i avsnitt 5.4. Inställningen sker med hjälp av akustiska och optiska signaler:

- Kort djup ton: Inställning sker
- Kort hög ton: Inprogrammering avslutad
- Djupa toner i följd: Programmerat värde har uppnåtts, bekräftelse väntas
- Blinkande displaysymbol: Inprogrammering eller bekräftelse väntas
- Bindestreck i displayen: Inget värde inprogrammerat

AVSTÄNGNING: Genom samtidig tryckning på PLUS- och MINUS-knappen.

Inställda tidsprogrammeringar kan kopplas in i 10 sekunder genom tryckning på knappen klocka **4**.

Om PLUS- eller MINUS-knappen **3** trycks in under denna tid ändras den inställda tiden. Avslutning sker via startknappen **6** eller genom avstängning.

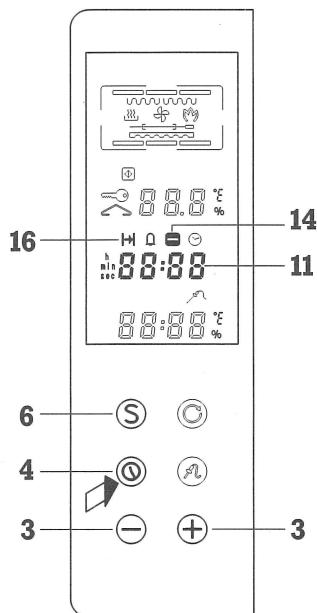
Önskad funktion kan ställas in före eller efter tidsprogrammeringen med funktionsväljare **1** och **2**.

När den inprogrammerade tiden har gått blinkar motsvarande symboler. Den inprogrammerade bak- resp. tillagningstidens uppvärmning avslutas då. Vid bekräftelse med knapparna **3-7** frisläpps åter den inställda funktionen.

5.2 Bak- och stektid

– Varaktighetsprogrammering

- I. Tryck på tidvalsknappen **4** en gång. Varaktighetssymbolen **16** och stektidssymbolen **14** blinkar. Tidvisningen **11** visar bindestreck eller aktuellt tidsvärde.
- II. Tryck på PLUS- eller MINUS-knappen **3** för att ställa in önskad tidslängd.
- III. Tryck på startknappen **6**. Symbol **16** slocknar, symbol **14** lyser.
- IV. När inställd tid har gått blinkar symbolen **14**. Samtidigt hörs en akustisk signal tills valfri knapp (**3-7**) trycks in.



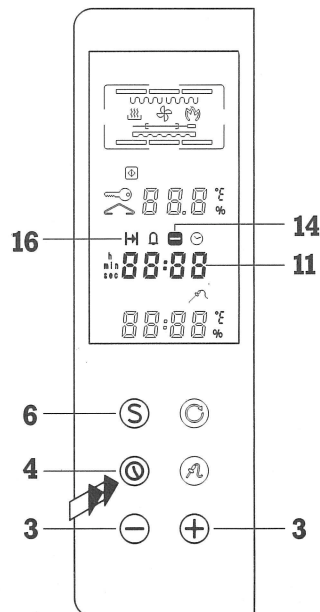
– Programmering av avstängningstid

- I. Tryck två gånger på tidvalsknappen **4**. Slutsymbolen **16** och tillagningstidssymbolen **14** blinkar. Tidvisningen **11** visar bindestreck eller aktuellt tidvärde.
- II. Tryck på PLUS- eller MINUS-knappen **3** för att ställa in önskat värde.
- III. Tryck på startknappen **6**. Symbol **16** slocknar, symbol **14** lyser.
- IV. När den inställda avstängningstiden har gått blinkar symbolen **14**. Samtidigt hörs en akustisk signal.

När man trycker på valfri knapp (**3-7**) tystnar signalen och uppvärmningen startar igen. Vrid temperaturväljaren till 0°C.

– Programmering av varaktighet och avstängningstid

gör det möjligt för dig att påbörja och avsluta bakning eller stekning medan Du är borta. Följ beskrivningen i avsnitt 5.2.



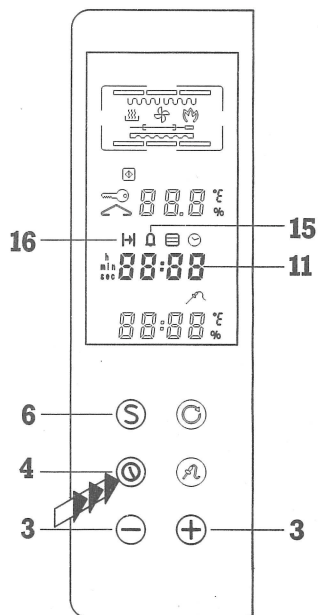
5.3 Inprogrammering av alarmtid

En signalton kan sättas igång när som helst på dagen.

- I. Tryck tre gånger på tidvalsknappen **4**. Slutsymbolen **16** och alarmtidsymbolen **15** blinkar. Tidvisningen **11** visar bindestreck eller aktuellt tidvärde.
- II. Tryck på PLUS- eller MINUS-knappen **3** för att ställa in önskat värde.
- III. Tryck på startknappen **6**. Symbol **16** slocknar, symbol **15** lyser.
- IV. När inställd avstängningstid har gått blinkar symbolen **15**. Samtidigt hörs en akustisk signal.

Signalen tystnar när Du trycker på valfri knapp (**3 - 7**).

(Ytterligare information i avsnitt 5.1 Allmänt).

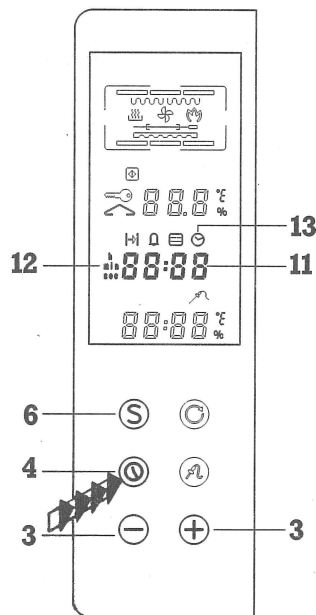


5.4 Dagstid

- I. Tryck fyra gånger på tidvalsknappen **4**. Klocksymbolen **13** blinkar. Tidvisningen **11** visar dagens tid.
- II. Tryck på PLUS- eller MINUS-knappen **3** för att ställa in exakt dagstid.
- III. Tryck på startknappen **6**. Tidenhetssymbolen **12** lyser.

Tips:

Vid nyanslutning eller efter ett längre strömavbrott syns i tidvisningen **11** dagstiden 8.00.

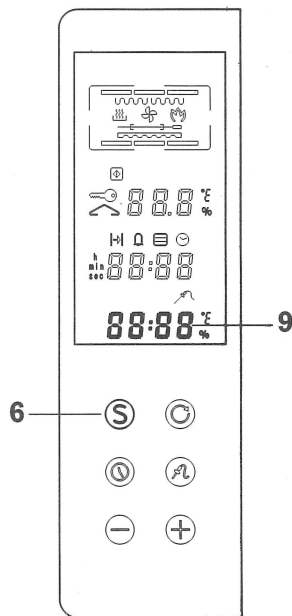


6. Specialfunktioner

6.1 Visning av aktuell temperatur

Tryck på startknappen **6**. Displayen **9** visar kort temperaturen i ugnsutrymmet. På så sätt kan Du kontrollera de inställda temperaturvärdena med de faktiska temperaturerna under uppvärmningen eller bakningen.

Vid långvarig drift av ugnen är det normalt med temperaturvariationer upp till 5°C över eller under inställd temperatur.



6.2 Strömavbrottssäkring

När ugnen är inkopplad förblir uppvärmningen avbruten efter ett strömavbrott och även när strömförsörjningen kommer tillbaka. Detta framgår av bindestrecken i temperaturvisaren **17** och en tonföljd tills temperaturväljaren **1** ställs på AV.

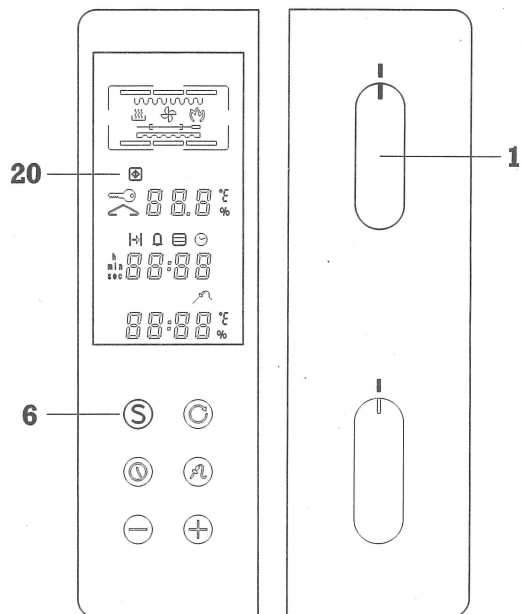
Ugnen måste kopplas in på nytt.

6.3 Semestersäkring

Varje uppvärmning av ugnen avbryts efter 12 timmar, om ingen användning sker. Vid tidprogrammering är denna funktion inte aktiv.

6.4 Barnsäkring

Barnsäkringen förhindrar att ugnen kopplas in av misstag.



– Att spärra ugnsdriften

- I. Håll startknappen **6** intryckt.
- II. Koppla från ugnen med temperaturväljaren **1**.

Symbolen barnsäkring **20** blinkar. Nu kan väljaren tryckas in godtyckligt utan att utlösa en uppvärmningsprocedur.

– Att frisläppa ugnsdriften

- I. Håll startknappen **6** intryckt.
- II. Koppla in ugnen med temperaturväljaren **1**.

Symbolen Barnsäkring **20** slocknar.

7. Självrengöring (pyrolys)

Vid denna funktion förbränns t.o.m. envisa nedsmutsningar vid temperaturer runt 485° C. Askkan kan lätt tas bort med en fuktig trasa. Kraftiga nedsmutsningar skall avlägsnas före pyrolysen!

Tips:

Före varje pyrolys måste lucktätningar, luckans innersida och glasskiva rengöras manuellt.

För din säkerhet låses ugnsluckan automatiskt från 300° C. Symbolen "Lucklåsning" **19** lyser. Ugnsbelysningen slocknar. Efter nedkylningen till 300° C öppnas ugnsluckan åter och symbolen **19** slocknar.

(Se avsnittet "Viktiga råd")

Tips:

Låsning och öppningen vid pyrolysen tar ca 30 sekunder. Under denna tid blinkar lucklåsningssymbolen.

Försök inte att öppna ugnsluckan under låsnings- och öppningsproceduren.

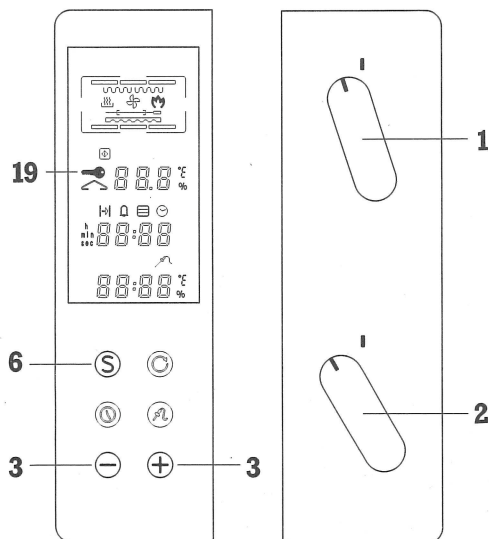
Att koppla in pyrolysen

- I.** Ta bort alla lösa delar från ugnsutrymmet, som t.ex. bakplåt, grillgaller, långpanna, termometer, baksten och vridspett!
- II.** Stäng ugnsluckan.
- III.** Vrid temperaturväljaren **1** till 485° C och funktionsväljaren **2** till Pyrolys. Timerprogrammeringen aktiveras. Lämplig tid: 2:00 h. Om ugnen är mycket smutsig rekommenderar vi att öka pyrolystiden till 3 timmar.
- IV.** Ställ in timern efter nedsmutsning med PLUS- eller MINUS-knappen **3**. Inställningsområde (1:00 - 3:00 h).
- V.** Tryck på startknappen **6** och pyrolysen startar.

Om så önskas kan pyrolyprocessens avstängningstid startas senare automatiskt genom ytterligare inmatning. Man kan alltid kontrollera eller ändra (t.ex. förlänga) aktuell pyrolystid.

När pyrolysen är färdig blinkar tillagnings-tidssymbolen **14**. Timern stänger automatiskt av uppvärmningen.

Blinkningen kan avslutas genom tryckning på valfri knapp (**3-7**) eller inställning "0" på temperaturväljaren **1**. Om startknappen **6** då trycks in visas åter föreslagen tid 2:00. Genom ny tryckning på startknappen **6** kan pyrolyprocessen åter startas.



8. Rengöring och skötsel

- Ugnen har ett eget rengöringsprogram "Pyrolys" för ugnsutrymmet (se Pyrolys, kap. 7).
- Rengör instrumentpanel, glasytor och reglage med en svamp och svag diskmedelslösning och torka sedan av med en torr, mjuk trasa. Använd inte skurmedel!
Fronten i rostfritt stål bör rengöras med speciellt rengöringsmedel för rostfritt stål.
- Denna ugn får inte rengöras med ångrengöringsapparat eller med vattentryck – Risk för kortslutning!
- Vi rekommenderar rengöring av timerns display bara med varmt vatten eller svag diskmedelslösning och mjuk trasa.
- Rengör tillbehör om möjligt bara med varmt vatten.
- Ugnsutrymmet bör grovrengöras efter varje stekning och fettrester bör tas bort.
- Tag bort grova nedsmutsningar från bakstenen. Vänd den för självrengöring före nästa användning. Degrester kan avlägsnas med mjuk borste. Rengör inte bakstenen med vatten (se rengöring baksten, avsnitt 2.6).

9. Serviceråd

Om ugnsbelysningen inte fungerar måste glödlampan bytas. Detta kan Du enkelt göra själv. Lampor (artikelnummer, se t.h.) finns hos Gaggenau Service, tel. 040-611 37 00, eller i fackhandeln. Vi rekommenderar dig att bara använda dessa lampor.

Ta bort säkringen.

— Lampbyte 23:

Lossa de två skruvarna med en stjärnskruvmejsel. Ta bort ramen med fönster nedåt. Lampan kan med ett tryck på kontaktfjäders lutas nedåt och tas ut.

Montering i omvänd ordning.

10. Tekniska data

Värmeeffekt:

Infragrill	3700 W
Varmluftselement	1500 W
Övervärme	1300 W
Undervärme	1600 W
Baksten	3200 W
Powerkoppling max	4400 W
Pyrolys	5300 W

Mått (bredd x höjd x djup):

Ytermått	890 x 480 x 570 mm
Innermått	620 x 350 x 400 mm

Beställning av reservdelar:

Följande reservdelar kan beställas med angivna nummer:

Bakplåt	2.4236.34
Bakkar	2.4336.35
Grillgaller med öppning	3.4238.02
Grillgaller utan öppning	3.4238.56
Långpanna	2.4263.41
Termometer	3.4171.13
Vridspett DS 070-062 (tillbehör)	
Baksten PS 075-001 för 230 V (tillbehör)	
Baksten PS 075-002 för 400 V (tillbehör)	
Lampa	3.4336.18

11. Tips och tricks

vid bakning

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

Att steka och grilla

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

Flera tips och tricks ...

- Du kan använda vilket värmebeständigt kärl som helst. Ställ kärlet mitt på gallret. Till stora stekar kan Du också använda långpannan. Ställ glaskärl som Du just tagit ut på en torr kökstrasa eller ett galler och inte på ett kallt eller vått underlag. Glaset kan spricka.
- Om Du vill baka efter eget recept skall Du jämföra med liknande recept i tabellen.
- Stick en sticka i den högsta delen av sockerkakan 5 - 10 minuter före angiven gräddningstid och kontrollera att den är genomgräddad. Om ingen deg fastnar på stickan är kakan färdig.
- Vi rekommenderar dig att använda mörka bakformar av metall. Vid varmluft kan Du också använda ljusa formar. I så fall blir baktiderna längre.
- Värdena i tillagningstabellen gäller för förvärmad ugn. Temperatur och tid beror på mängd och degens beskaffenhet. I tabellen är därför temperaturområden angivna. Vi rekommenderar dig att börja med den lägsta temperaturen första gången och att ställa in den högre nästa gång om det behövs. Tänk på att en lägre temperatur ger en jämnare gräddning.
- Stekresultatet beror på köttsort och kvalitet. Tillsätt 2-3 matskedar vätska om köttet är magert, 8-10 matskedar till grytstek, beroende på storlek. Vänd på stora stekar efter halva tiden. När steken är färdig bör den vila 10 minuter i avstängd ugn med luckan stängd.
- Grilla alltid i stängd ugn. Grillbitarna skall vara så jämntjocka som möjligt, minst 2 till 3 cm, så att de bryns jämnt och förblir saftiga. Stekar skall alltid grillas utan salt. Lägg grillbitarna direkt på gallret. Om det bara är en grillbit skall den läggas mitt på gallret för bästa resultat. Skjut in långpannan på den första falsen, så fångas kötsaften upp och ugnen blir inte så smutsig.
- Om det som skall grillas eller bakas är fuktigt kan det uppstå mycket vattenånga. Öppna ugnsluckan 1-2 gånger kort och försiktigt och låt ångan strömma ut. Då kommer det inget droppande vatten på ugnen eller köksinredningen.
- Vänd på grillbitarna efter två tredjedelar av tiden som är angiven i tabellen.
- Du kanske märker att grillelementet under grillningen kopplas till och från automatiskt. Det är normalt. Hur ofta detta sker beror på vilket effektläge Du har valt. Fågel blir extra knaprigt brun om Du mot slutet av stektiden penslar med smör, saltvatten, avdroppat fett eller apelsinjuice.
- Stick in huden under vingarna på anka eller gås så att fettet kan rinna av.
- Grilla alltid stekar utan salt!

Så sparar Du energi

- Använd mörka bakformar eftersom de tar upp värme bättre.
- Vid längre gräddningstider kan Du stänga av ugnen 5-10 minuter innan gräddningstiden är slut och utnyttja eftervärmen till färdigbakning.
- Om Du vill baka flera kakor, ställ dem inte på varsin fals, utan bredvid varandra.
- Genom att oftare använda varmluft kan Du minska nedsmutsningen.

Rengöring och skötsel

- Använd inga nötande eller frätande rengöringsmedel eller skrapande föremål.
- Skrapa inte bort inbrända matrester utan torka bort dem med en fuktig trasa och diskmedel.
- Använd inga specialrengöringsmedel, som t.ex. spray, till aluminium- och plastdelar.
- Använd inte het diskmedelslösning till rengöring av emalj och glas.
- Använd inte vanliga ädelstålsrengöringsmedel till ädelstålsfronter då dessa kan angripa trycket. Använd inte heller några slipande svampar.
Rengör med vanligt diskmedel på en mjuk fuktig trasa eller sämskskinn.
- Använd inga frätande medel eller slipande svampar på spegelglasfront.
Använd vanligt fönsterputsmedel på en mjuk fuktig trasa eller sämskskinn. Spruta inte på manöverpanelen.
- Följ bruksanvisningen för rengöring av hällen.
- Rengör helst ugnen efter varje användning, särskilt efter stekning eller grillning. Då undviker Du att rester bränner in. Efter flera inbränningar är det svårt att få bort resterna.
- När ugnen är lindrigt nedsmutsad kan Du tvätta den när den är varm med het diskmedelslösning och lämna den öppen för att torka.
- Använd inge ångrengöringsapparat – risk för kortslutning !

Udrustning

Kontrolpanel (højre og venstre)

- 1 Temperaturvælger
- 2 Funktionsvælger
- 3 Knap PLUS/MINUS
- 4 Funktionsvælger
- 5 Knap for valg af tid
- 6 Knap start/status
- 7 Knap for TIL/AFKOBLING af spyd
- 8 Elektronisk display

Elektronisk display

- 9 Temperaturviser
- 10 Symbol "Stegetermometer"
- 11 Tidsvisning
- 12 Symbol "Tidsenhed"
- 13 Symbol "Ur"
- 14 Symbol "Tilberedningstid"
- 15 Symbol "Korttid/alarmtid"
- 16 Symbol "Programmering, slut"
- 17 Visning af indstillet temperatur/effekt (°C/%)
- 18 Symbol "Opvarmning"
- 19 Symbol "Dørlås"
- 20 Symbol "Børnesikring"
- 21 Symbol "Funktion"

Udrustning

- 22 Stegetermometerudtag
- 23 Belysning i ovnrummet
- 24 Bagestensudtag
- 25 Låseanordning for grillspyd

Indhold

DK

- 1. Vigtige råd** side 108
- 2. Funktion**
 - 2.1 Oversigt side 109
 - 2.2 Varmluft side 110-111
 - 2.3 Over- og undervarme side 112-113
 - 2.4 Grill side 114-115
 - 2.5 Stegetermometer side 116
 - 2.6 Bagesten side 117
 - 2.7 Roterende grill-spyd side 118
- 3. Bage- og stegetabel**
 - 3.1 Bage- og stegetabel side 119
- 4. Kort tid** side 120
- 5. Timer**
 - 5.1 Alment side 121
 - 5.2 Bage- og stegetid side 122
 - 5.3 Alarmtid side 123
 - 5.4 Normal dagstid side 123
- 6. Specialfunktioner**
 - 6.1 Visning af aktuel temperatur side 124
 - 6.2 Strømafbryder-sikring side 124
 - 6.3 Feriesikring side 124
 - 6.4 Børnesikring side 125
- 7. Selvrengøring** (pyrolysis) side 126
- 8. Rengøring og pleje** side 127
- 9. Serviceråd** side 128
- 10. Tekniske Data** side 128
- 11. Tips og tricks** side 129-131

1. Vigtige råd

Læs brugsanvisningen nøje igennem inden ovnen tages i brug.

Før ovnen tages i brug første gang skal alle løse dele tages ud af ovnen og den tomme ovn skal varmes op til 300° C (varmluft + undervarme) i en time, for at eventuelt mislugt skal forsvinde.

Symbolet "opvarmning" **18** i kontrolpanelet slukker så snart den indstillede temperatur er opnået.

Anvend aldrig brandbare materialer (skåle etc.) i ovnen, hav kun de plader der anvendes i den tændte ovn. Stegetermometeret skal tages ud af oven ved grillning.

Aluminiumsfolie må ikke lægges i bunden af ovnen, når den er i drift.

Frugtsyre eksempelvis fra citroner etc. bør umiddelbart efter bagning og lignende aftørres, således at syren ikke skader emaljen i ovnen.

Specielt når De anvender grill-programmet opstår der en meget høj temperatur, som varmer låge- og ramme på ovnen op, hold derfor børn væk fra ovnen.

Stegetermometeret kan **ikke** anvendes i **kombination** med roterende grillning-funktionen.

Ved tilslutning af elektriske apparater i nærheden af kogeplader og ovne, skal man sikre sig at ingen kabler og ledninger er i klemme med ovnlåge og kogepladernes zoner.

Denne ovn må **ikke** rengøres med ovnrens eller højtrykspuler, da der kan opstå kortslutning.

Ved eventuelle funktionsforstyrrelser bør De først kontrollere sikringerne. Hvis ikke fejlen findes her, kontakt Gaggenau service på telefon 35 43 53 33.

Reparationer må kun udføres af autoriseret service personel, således at ovnens sikkerhed kan garanteres.

Brugeren er selv ansvarlig for brug- og pleje af ovnen.

For eventuelle fejl opstået ved at denne brugsanvisning ikke er fulgt, dækkes ej af garanti bestemmelserne.

Hvis ovnen er skadet, må den ikke anvendes.

Når ovnen er tændt i længere tid forstærkes afkølingen automatisk for at beskytte de elektroniske dele mod overophedning. Lydniveauet stiger derved.

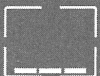
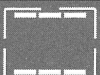
Afkølingen kan også i kortere tid tænde og slukke automatisk flere gange efter at ovnen er slukket.

Ventilationskøleren har to niveauer. Den tænder og slukker automatisk og vælger det passende niveau til afkøling, også når ovnen er slukket.

Gaggenau forbeholder sig retten til tekniske ændringer.

2. Funktion

2.1 Oversigt

Betjeningsknap indstilling 1 (temperatur)	Betjeningsknap indstilling 2 (funktion)	Opvarmnings- system	Anvendelse
50 - 300° C		Varmluft	Bagning, stegning optøning, sterialisering, tørring
50 - 300° C		Varmluft + undervarme	Bagning, stegning
50 - 300° C		Grillning + varmluft	Temperaturstyret grillning i varmluft, intensivgrillning i varmluft
50 - 100 %		Grillning	Effektstyret grillning
50 - 100 %		Økonomi- grillning	Effektstyret grillning med venstre grill
50 - 300° C		Undervarme	Efterbruning eller efterstegning med undervarme
50 - 300° C		Undervarme + 1/3 overvarme	Efterbruning eller efterstegning nedefra og delvis oppefra
50 - 300° C		Overvarme + undervarme	Bagning og stegning
50 - 300° C		Overvarme + 1/3 undervarme	Efterbruning eller efterstegning oppefra og delvis nedefra
50 - 300° C		Overvarme	Efterbruning eller efterstegning oppefra
50 - 300° C		Bagesten	Bagesten til pizza- og brødbagning
485° C		Pyrolyse	Selvrenøgning af ovnrummet

50 % → 150° C

60 % → 180° C

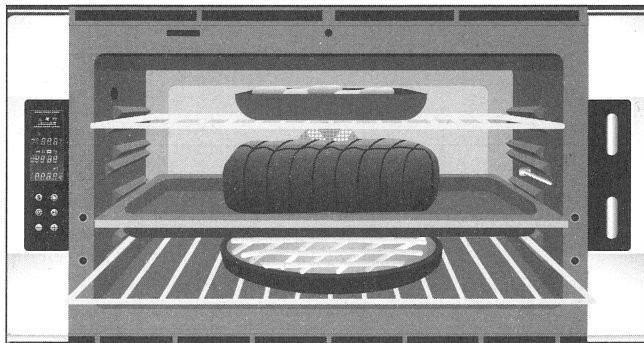
70 % → 210° C

80 % → 240° C

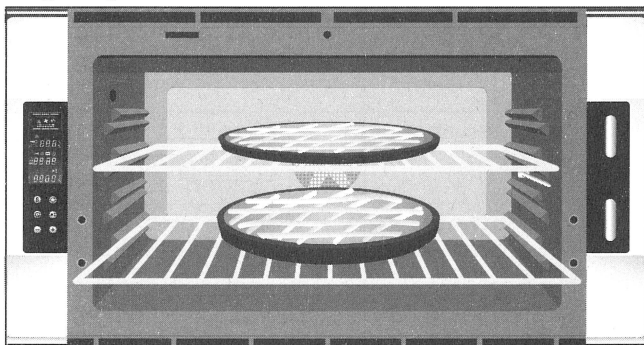
90 % → 270° C

100 % → 300° C

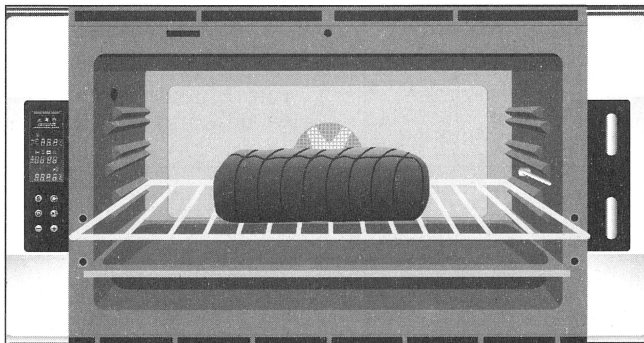
2.2 Varmluft



Bagning med varmluft



Stegning med varmluft



Varmluften fordeler varmen hurtigt og jævnt til det som skal steges eller bages.

Tips:

For at opnå optimale bage- og stegeresultater med denne funktion anbefaler vi Dem at sætte fedtfilteret i ovnens bagvæg.

Man kan stege og bage på flere forskellige niveauer samtidigt uden at det ene tager smag af det andet der tilberedes i ovnen. Alt steges samme temperatur.

Drej funktionsvælgeren **2** til symbolet "varmluft" og temperaturvælgeren **1** til den ønskede temperatur.

Symbolet "opvarmning" **18** på kontrolpanelet slukker, så snart den indstillede temperatur er opnået.

Ideal funktion for færdiggørelse af flere plader og forme samtidigt.

Kødet brunes jævnt fra alle sider.

Læg kødet på grillristen eller i bradepanden (tilbehør). Ved stegning på grillristen kan De anvende bagepladen som fedtopsamlere, placer den i givet fald et trin længere nede.

Optøning

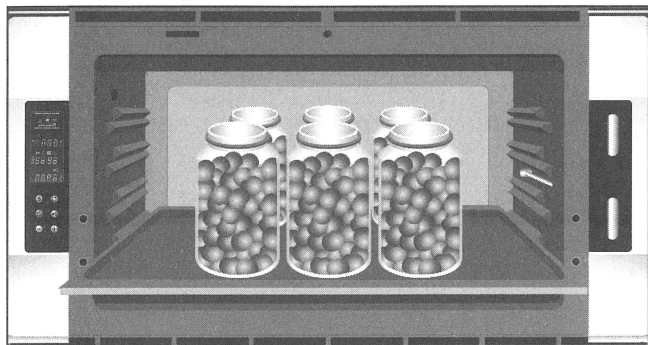
50°C



Ved 50°C optøes selv følsomme fødevarer hurtigt og skånsomt.

Læg de frosne varer på grillristen. Gaggenau anbefaler at De anvender bagepladen, til opsamling af det optøende vand !

Sterilicering



Stil glaskrukkerne (max. 6 stk.) med frugt eller grønsager i bradepanden som skal være fyldt med vand, glassene må **ikke** røre ved hinanden. Varm ovnen op til 175°C til væsken begynder at boble. Sterilicer derpå.

- Grønsager mellem 80-100°C, ca. 30-60 minutter.
- Frugt med lukket ovnlåge, ca. 5-15 minutter.

Varmluft med undervarme

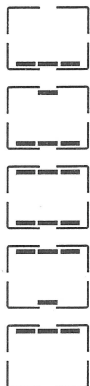


Ved varmluft og undervarme funktionen er undervarme-elementet og ventilationen tilkoblet samtidigt.

Ventilationen sørger for en jævn varmefordeling desuden fordeles varmen nedefra bedre. Tilberedes også bedre med undervarme.

Dej som består af mør- og smørdej bliver ikke gennemfugtet ved denne funktion. Tærte-bunde bliver let brunlige. Den anden udfælsning nedefra er bedst egnet til dette formål.

2.3 Over- og undervarme



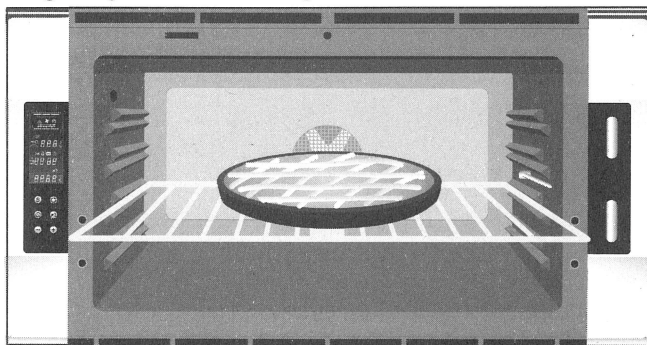
Ovnens opvarmes gennem strålevarme og konventionel varme. To varme-elementer (over- og undervarme) drives samtidigt.

Kun et emne ad gangen kan steges eller bages med dette varmesystem (over- og undervarme). De bedste bage og stege resultater opnås ved at placere pladen i **anden** udfaldsning set fra neden.

Drej funktionsvælgeren **2** til symbolet over- og undervarme (konventionel) og temperaturvælgeren **1** til den ønskede temperatur.

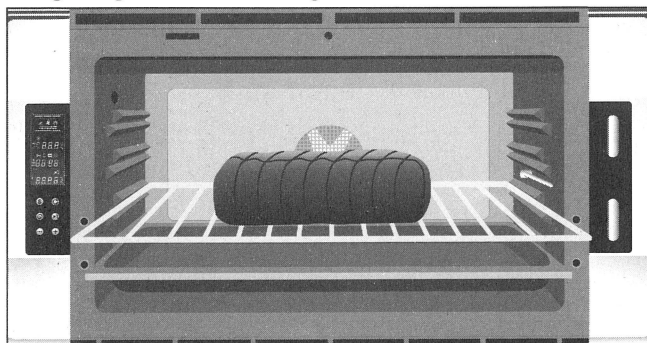
Det er også muligt at vælge over- og undervarme separat. Med disse funktioner kan maden brunes oppefra eller nedefra efter ønske.

Bagning med over- og undervarme



Med denne funktion kan man kun have en plade i ovnen ad gangen.

Stegning med over- og undervarme



Læg kødet på grillristen eller i bagepladen den. Med stegning på grillristen kan bagepladen anvendes som fedtopsamlere, den placeres et udfaldsningstrin længere nede.

Bagning resp. stegning med over- og undervarme og en 1/3 varme

Med funktionen "overvarme og 1/3 undervarme" anvendes med fordel til suflerer eller gratin. For brød i form og tølsomt bagværk, eksempelvis marengs, anbefales funktionen "undervarme + 1/3 overvarme".

De nye funktioner med 1/3 over eller undervarme passer specielt godt når maden mod slutningen af tilberedningen skal have ekstra varme oppefra eller nedefra.

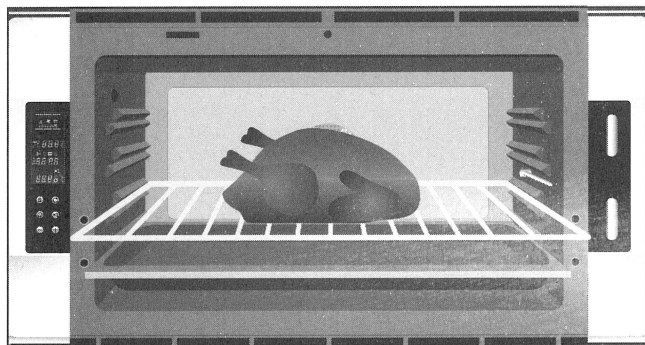
2.4 Grillning

Denne ovn giver Dem flere muligheder for at grille

- Temperaturstyret grillning med varmluft (50 - 300° C)
- Temperaturstyret grillning
- Intensiv grillning (100 %)
- Økonomi grillning

Effektvalg 50 - 100 %

Ved grillning på rist placer bagepladen en udfalsning længere nede i ovnen.



Drej vælgeren **1** til den ønskede temperatur / effekt.
Ved intensiv grillning skal effekten sættes på 100 %.
Vælgeren **2** skal drejes til modsvarende indstilling.

Tips:

Det er kun muligt at grille, når ovnlågen er lukket.

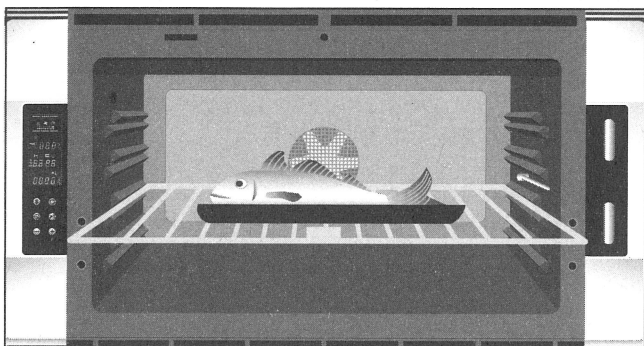
Ved **temperaturstyret grillning med varmluft**

 afgives mere eller mindre infrarød stråling, afhængig af temperaturindstillingen (50 - 300° C). Samtidigt cirkuleres den varme luft via ventilationen. Grillning med varmluft ventilation giver også en jævn opvarmning, og maden behøver ikke vendes så ofte.

Varmeelementet afgiver ved **temperatur reguleret grillning**  efter indstilling af temperaturvælgeren (50 - 90 %) mere eller mindre infrastråling.

Vend på det emne som skal grilles !

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



Ved funktionen **intensiv grillning**  går grillen på det højeste effekt niveau. I dette niveau varmer grillen 100 % hele tiden.

Vend på det emne som skal grilles.

Økonomigrillning

Den **effektstyrede grillning** har fordel ved kun at anvende venstre side af grillelementet som opvarmes. Økonomigrillningen er perfekt hvis De kun ønsker at grillstege Deres steg. Vend på det emne som skal grilles !

Drej funktionsknappen **1** til den ønskede effekt (50 - 90 %) og funktionsvælgeren **2** til niveau "økonomigrillning".

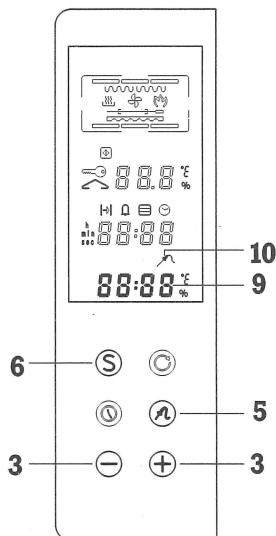
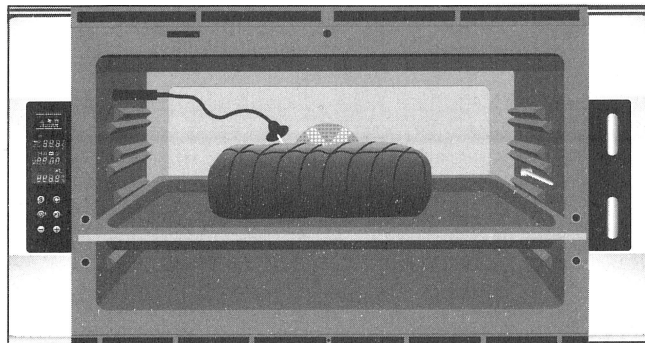
2.5 Stegetermometer



Med stegetermometer kan man opnå en præcis temperatur inde i kødet. Temperaturen kan vælges individuelt (30-99° C) og stilles på temperaturviseren **9**.

Tips:

Ved en temperatur i midten af emnet på under 30° C og over 99° C blinker temperaturviseren **9**.



Stik stegetermometerets spids til midten af kødet. Sæt stegetermometerets stik i ovnens stik for stegetermometeret **22**. Beskyttelses pladen skydes til side. Den aktuelle temperatur (30-99° C) vises i displayet **9**.

Indprogrammering af kødtemperatur:

- I.** Tryk stegetermometerknappen **5**. Termometersymbolet **10** blinker. I temperaturviseren **9** lyser foreslået kødtemperatur (60° C) eller den højere temperatur.
- II.** Stil den ønskede kødtemperatur (30-99° C) med PLUS eller MINUS knap **3**.
- III.** Tryk på startknappen **6**.

Når den indstillede temperatur er opnået slukkes for opvarmningen. Symbolet stegetermometer **10** blinker og samtidigt lyder et aktustisk signal.

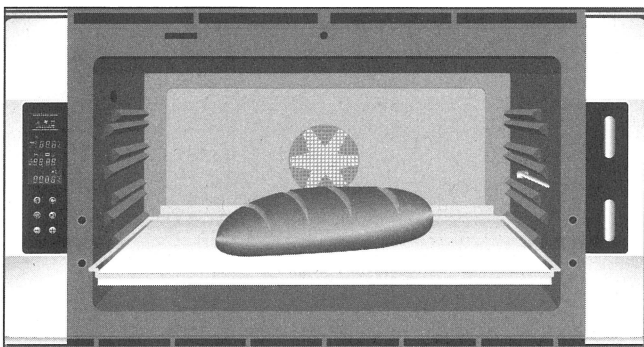
Ved at trykke på den valgfrie knap (**3-7**) startes opvarmningen igen og det akustiske signal stopper. Drej herefter temperaturvælgeren til 0° C for at afslutte opvarmningen.

Temperaturtabel

Temperatur kødtermometer	
80-85° C	Gris
40-50° C	Rødt
55-65° C	Rosa
65-75° C	Gennemstegt
70-80° C	Kalv
80-85° C	Fjerkræ
80-85° C	Vildt
70-75° C	Lam
90° C	Brød

2.6 Bagesten (tilbehør)

Med bagestenen får man et bageresultat som bedst kan sammenlignes med en massiv stenovn.



Stik varmeelementet i stikket **24** i ovnens bagvæg. Skub risten ind i første udfalsning (nedefra) i ovnen.

Drej funktionsvælgeren **2** til funktionen  og temperaturvælgeren **1** til den ønskede temperatur.

De kan med fordel anvende den medfølgende spartel ved ind og udtagning af brød som skal bages.

Rengøring

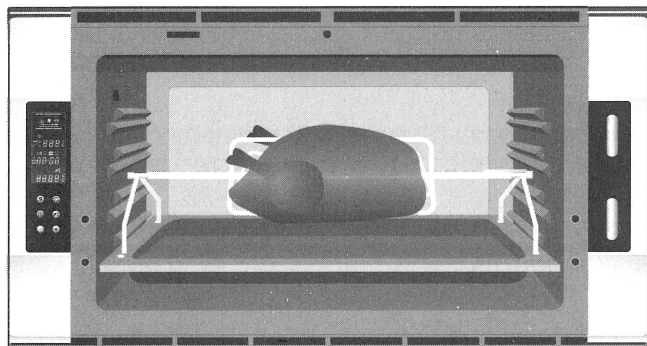
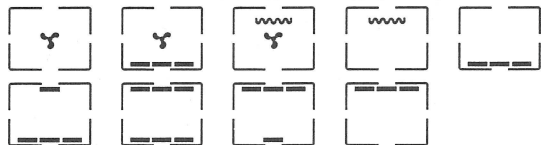
Borttag det groveste smuds fra bagestenen. For selvrensning vendes stenen inden næste bagning, derved brandes stenen ren. Eventuelle dejrester kan børstes af med en blød børste.

Tips:

Trods afbrændning af stenen kan der forekomme sorte kanter på stenen, disse påvirker **ikke** resultat eller smag ved næste bagning.

Rengør **aldrig** stenen med vand eller rengøringsmidler.

2.7 Roterende grillspyd (tilbehør)



De kan anvende "roterende-grillspyd" i alle funktioner.

Placer de medfølgende vinkelben (venstre og højre) i bradepandens forborede huller.

Fordel det der skal grilles jævnt på spydet, læg grillspyd på stativet og skub det ind i ovnen.

Stik højre side af grillspyd ind i låseanordningen **25** i ovnens side og skub til.

Luk af for grillspyd med knap **7**.

Tips:

Termometeret kan **ikke** anvendes i forbindelse med grillspyd-funktionen.

3. Bage- og stegetabel

3.1 Bage og stegetabel

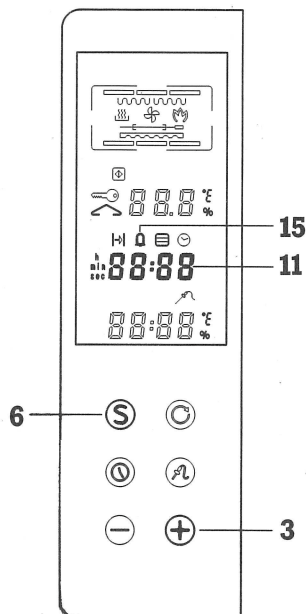
Ret	Varmluft (Temp. °C)	Over- og undervarme (Temp. °C)	Fals i ovnen	Bage- og stege (ca. tim/min)	
				Anbefalet (indertemperatur)	Egen
Kager/Bagværk					
Rulletærte	180	180-190	2:a nedefra	00:19-00:20	
Tærtebunde	165	165-175	2:a nedefra	00:30-00:35	
Gærbrød	165	165-175	2:a nedefra	00:30	
Ostekage (høj)	165	165-175	2:a nedefra	01:20-01:35	
Ostekage	165	165-175	2:a nedefra	01:00-01:10	
Kager	165		1/2/3:a nedefra	00:15-00:20	
		165-175	2:a nedefra	00:15-00:20	
Frugtkage	165	165-175	1:a nedefra	00:45-00:50	
Frugttærte	165	165-175	2:a nedefra	00:45-00:50	
Petit-chou	180	180-190	2:a nedefra	00:25-00:30	
Sandkage	165	165-175	2:a nedefra	00:55-01:00	
Kød					
Flæskesteg (1,5 kg)	220/180 *		2:a nedefra	01:30 (80°C)	
Roast-beaf	275/200 *		2:a nedefra	00:30-00:35 (40-50°C)	
– rosa	275/200 *		2:a nedefra	00:45-00:50 (55-65°C)	
– gennemstegt	275/200 *		2:a nedefra	01:00-01:10 (65-75°C)	
Kalvesteg	175		2:a nedefra	01:10-01:20	
Lammesteg	220/180 *		2:a nedefra	01:10 (75°C)	
Vildt					
Rådyrsteg	175-200		2:a nedefra	01:30-01:40 (80-85°C)	
Vildsvin	175-200		2:a nedefra	01:30-01:40 (80-85°C)	
Fjerkræ					
Fjerkræ	180		2:a nedefra	01:00 (90°C)	
Fisk					
Fiskefilet	200-225		2:a nedefra	00:30-00:50	
Fisk (1,5-2 kg)	200		2:a nedefra	00:30-00:50	

Bemærk: Foropvarmning af bageovnen skal altid foretages med samme driftsart, som maden senere skal bages eller steges med!
Hvis bageovnen er kold, når madsen sættes i ovnen, forlænges tilberedningstiden med ca. 5 - 10 minutter.

*Det anbefales at sænke temperaturen til laveste værdi efter ca. 20 minutter !

4. Timer

Denne funktion indebærer at en kort tid kan programmeres f. eks. "æggeur".
Indstillingsområdet ligger mellem 00:01 sekunder og 23:50 timer.



Tryk på plus-knappen **3** for at stille timeren. Timersymbolet **15** blinker. I displayet **11** ses den indprogrammerede tid. Tryk på startknappen **6**. Timersymbolet **15** lyser. I displayet vises løbende timertiden.

Timeren starter også uden startknap **6** hvis ikke De programmerer indenfor 5 sekunder. Mens timertiden er aktiveret er det muligt at se hvad normal tiden er, dette gøres ved at trykke på startknappen **6**.

Når timertiden er gået blinker timersymbolet **15** og et signal høres til De har trykket på valgfri knap (**3-7**).

(Yderligere information under 5.1 Alment)

5. Tidsprogrammering

5.1 Alment

Alle tidsværdier programmeres ind via knapperne **3-7** i kontrolpanelet (se afsnit 5.2 til 5.4). Indstillingen af normal tid beskrives udførligt i afsnit 5.4. Indstillingen sker ved hjælp af akustiske og optiske signaler:

- Kort dyb tone: Indstilling sker.
- Kort høj tone: Indprogrammering slut.
- Flere dybe toner efter hinanden: Programmets værdi er opnået, bekræftelse ventes.
- Blinkende display-symbol: Indprogrammering eller bekræftelse ventes.
- Bindestreg i displayet: intet værdi er programmeret.

SLUK: Tryk samtidigt på PLUS og MINUS knappen.

Indstillede tidsprogrammeringer kan tilkobles i 10 sekunder ved at trykke på knappen tid **4**.

Hvis PLUS- eller MINUS-knappen **3** trykkes ind i programmeringstiden ændres den indstillede tid.

Indstillingen afsluttes med startknappen **6** eller ved at slukke.

Den ønskede funktion kan indstilles før og efter tidsprogrammeringen med funktionsvælgeren **1** og **2**.

Når den indprogrammerede tid er gået blinker modsvarende symboler. Den indprogrammerede tilberedningstids opvarmning afsluttes da. Ved bekræftelse med knapperne **3-7** nulstilles også den indstillede funktion.

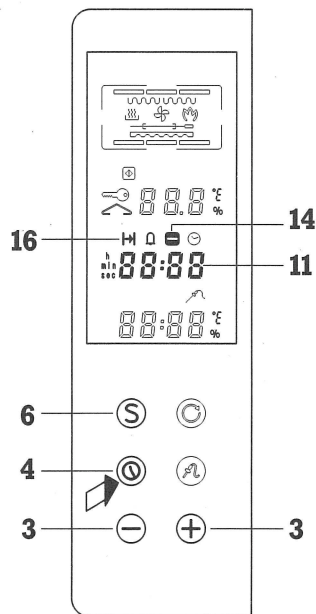
5.2 Bage- og stegetid

– Tidsprogrammering

- I. Tryk på tidsvælger-knappen **4** en gang. Tidsprogrammerings-symbolet **16** og tilberedningssymbolet **14** blinker. Tidsvisningen **11** viser bindestreg eller aktuel tidsværdi.
- II. Tryk på PLUS- eller MINUS-knappen **3** for at stille den ønskede tidslængde.
- III. Tryk på startknappen **6**. Symbol **16** slukker, symbol **14** lyser.
- IV. Når den indstillede tid er gået blinker symbolet **14**. Samtidig høres et akustisk signal til valgfri knap (**3-7**) trykkes ind.

Tips:

Bageprocessen afbrydes **ikke** ved denne programmering.



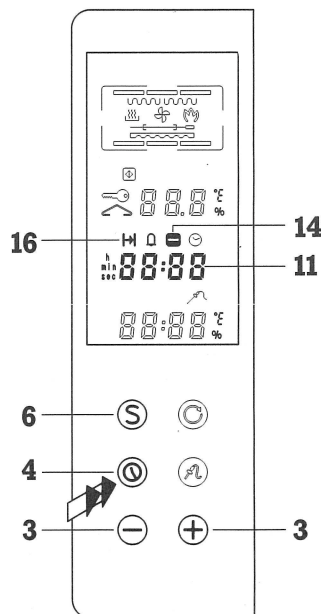
Programmering af lukketid.

- I. Tryk to gange på tidsvalgsknappen **4**. Slut-symbolet **16** og tilberedningstidssymbolet **14** blinker. Tidsvisningen **11** viser bindestreg eller aktuel normaltids.
- II. Tryk på PLUS- eller MINUS-knappen **3** for at stille den ønskede værdi.
- III. Tryk på startknappen **6**. Symbol **16** slukker, symbol **14** lyser.
- IV. Når den indstillede sluttid er nået begynder symbolet **14** at blinke. Samtidig høres et akustisk signal.

Når De trykker på valgfri knap (**3-7**) slukker signalet og opvarmningen starter igen. Drej derefter temperaturknappen til 0° C.

– Programmering af tid og afbrydelse:

De har mulighed for at påbegynde bagning eller stegning mens De ikke er hjemme. Følg beskrivelsen i afsnit 5.2.



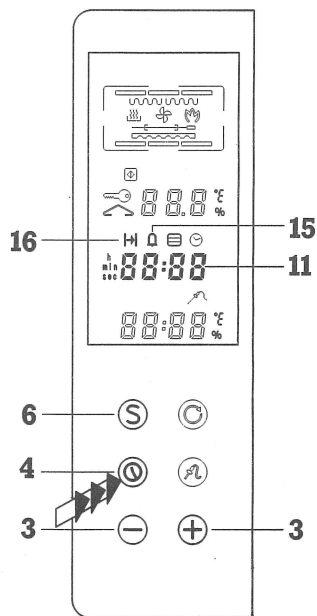
5.3 Indprogrammering af alarm

En signaltone kan sættes igang når som helst på dagen.

- I. Tryk tre gange på tidsvælgerknappen **4**. Slutsymbolet **16** og alarmsymbolet **15** blinker. Tidsvisningen **11** viser bindestreg eller aktuel tid.
- II. Tryk på PLUS- eller MINUS-knappen **3** for at stille den ønskede værdi.
- III. Tryk på start-knappen **6**. Symbol **16** slukker, symbol **15** lyser.
- IV. Når den indstillede afbrydertid er opnået blinker symbolet **15**. Samtidig høres et akustisk signal.

Signalet ophører når De trykker på valgfri knap (**3-7**).

(Yderligere information i afsnit 5.1 Alment).

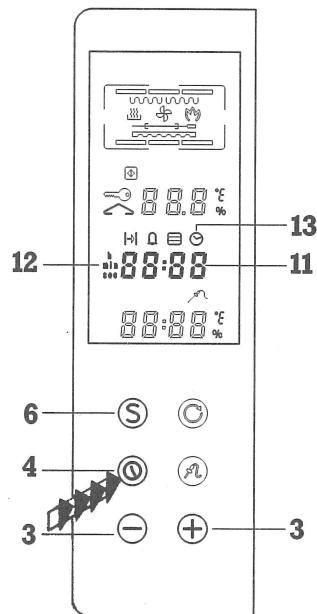


5.4 Indstilling af ur

- I. Tryk fire gange på tidsvalgsknappen **4**. Klokkesymbolet **13** blinker. Tidsvisningen **11** viser dagens tid.
- II. Tryk på PLUS- eller MINUS-knappen **3**, for at stille den præcise tid på døgnet.
- III. Tryk på startknappen **6**. Tidsenhedssymbolet **12** lyser.

Tips:

Ved nyttilslutning eller efter længere tids strømsvigt ses tidsvisningen **11** i dagtid 8:00.

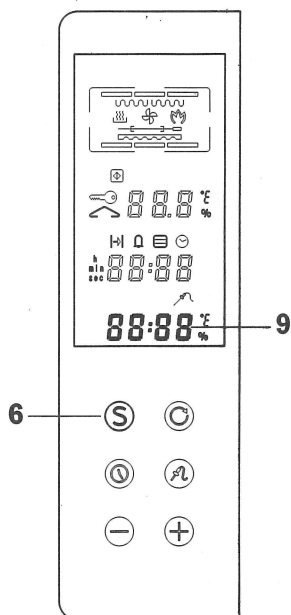


6. Specialfunktioner

6.1 Visning af aktuel temperatur

Tryk på startknappen **6**. Displayet **9** viser kort temperaturen i ovnrummet. På den måde har De mulighed for at kontrollere den indstillede temperaturværdi mod de faktiske temperaturer under opvarmningen eller bagningen.

Ved langvarig brug/drift af ovnen er det normalt med systembetingede temperaturvarianter på op til 5°C eller under den indstillede temperatur.



6.2 Strømafbryder-sikring

Når ovnen er indkoblet startet ovnen ikke automatisk efter strømsvigt, når strømmen er tilbage skal De derfor starte ovnen påny. Dette fremgår af bindestregen i temperaturviseren **17** og en tone følges til temperaturvælgeren **1** stilles på afbryd.

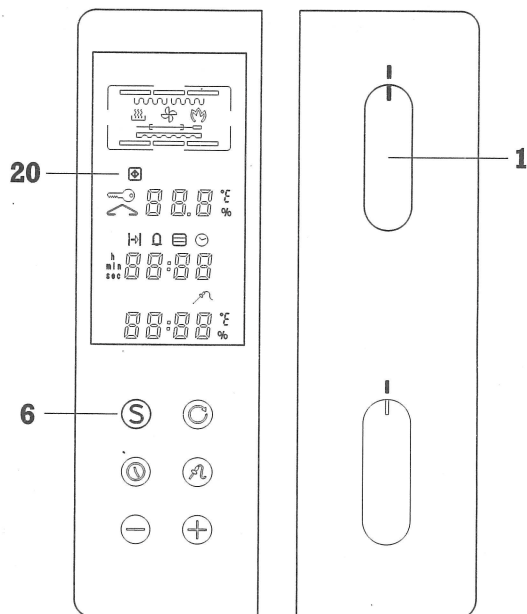
Ovnen skal startes op påny.

6.3 Feriesikring

Ved hver opvarmning af ovnen på mere end 12 timer uden anvendelse afbrydes ovnen automatisk. Ved tidsprogrammering er denne funktion ikke tilkoblet.

6.4 Børnesikring

Børnesikringen forhindrer at ovnen kobles til uden Deres ønske.



– At spærre for drift af ovnen

- I. Hold startknappen **6** inde.
- II. Ovnen kobles fra med temperaturvælgeren **1**.

Symbolet børnesikring **20** blinker. Nu kan vælgeren trykkes ind uden at udløse opvarmnings procedurer.

– At frislippe driften til ovnen

- I. Hold startknappen **6** inde.
- II. Tilkoble ovnen med temperaturvælgeren **1**.

Symbolet børnesikring **20** slukker.

7. Selvrengøring (pyrolyse)

Ved denne funktion forbrændes alle tilsmudsninger i ovnen ved en temperatur på 485° C. Asken som lægger sig på bunden af ovnen, tørres let bort med en fugtig klud. Kraftige tilsmudsninger borttages inden De rengører ovnen med pyrolyse-rengørings programmet!

Tips:

Før hver pyrolyse-rengøring skal alle lister på lågens inderside tjekkes, og manuelt rengøres sammen med glasdelene i ovnlågen.

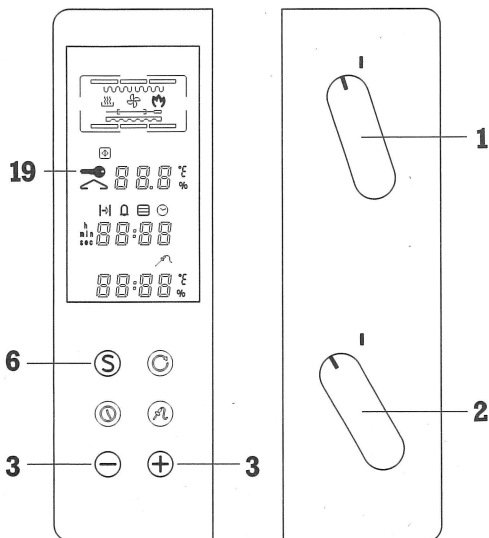
For Deres sikkerhed låses ovnlågen automatisk når temperaturen når 300° C. Symbolet "låsning" **19** lyser. Belysningen i ovnrummet slukker. Efter nødkølingen til 300° C åbnes ovnlåsen igen og symbolet **19** slukker.

(Se afsnittet "vigtige råd")

Tips:

Låsning og åbning ved pyrolysen tager 30 sekunder. Under denne tid blinker lågeluknings-symbolet.

Forsøg ikke at åbne ovnlågen under låsning- og åbningsproceduren.



At koble pyrolysen til

- I. Tag alle løse dele fra ovnrummet ud, til eksempel bageplader, grillriste, bradepande, termometer, bagesten og roterende grillspyd!
- II. Luk ovnlågen.
- III. Drej temperaturvælgeren **1** til 485° C og funktionsvælgeren **2** til pyrolyse. Timer-programmeringen påbegyndes. Anbefalet rengøringstid: 2:00 timer. Ved stærk tilsmudsning anbefaler vi at øge pyrolysevarigheden til 3 timer.
- IV. Indstil timeren afhængig af tilsmudsningen med PLUS- og MINUS-knappen **3**. Indstillingsmulighed (1:00-3:00 timer).
- V. Tryk på startknappen **6** og pyrolysen starter. Hvis det ønskes kan pyrolyseprocessens lukketid startes senere ved automatikken ændres. Man kan altid kontrollere eller ændre (eks. forlænge) aktuel pyrolysetid.

Når pyrolyse-rengøringen er færdig blinker tilberedningstids-symbolet **14**. Timeren lukker automatisk for opvarmningen.

Blinkningen kan afbrydes ved at trykke på valgfri knap (**3-7**), eller indstilling "0" på temperaturvælgeren **1**. Hvis startknappen **6** derefter trykkes ind vises igen foreslået tid 2:00. Ved at trykke igen på startknappen **6** kan pyrolyseprocessen startes påny.

8. Rengøring og pleje

- Denne ovn må ikke rengøres med damp eller højtryksspuler, da der opstår risiko for kortslutning.
- Ovnen skal rengøres med almindeligt rengøringsmiddel. Anvend ikke ætsene eller ridsende rengøringsmidler.
- Rengør ovnens tilbehør i varmt vand hvis det er muligt.
- Rengør betjeningspanel, glasfront etc. med en svamp og en smule rengøringsmiddel. Tør efter med en blød klud eller køkkenrulle. Anvend aldrig skuremiddel! Gaggenau anbefaler rengøring af stålfront med et rengøringsmiddel for rustfrit stål.
- Gaggenau anbefaler at rengøring af timerdisplay kun foretages med varmt vand eller en svag sulfo-opløsning.
- Ovnrummet bør grovrengøres hver gang den har været i brug for fedtresten.
- Fedtfilteret **23** – foran varmluftblæseren – bør rengøres efter hver anvendelse af ovnen. Skub filteret opad og løft det ud. Rengør fedtfilteret i en let sulfoopløsning eller i opvaskemaskinen. Hvis filteret rengøres i opvaskemaskinen skal det stå lodret i maskinen, således at der ikke efterlades madrester i filteret. Efter rengøring placeres filteret i ovnen igen.
- Fjern de groveste rester på bagestenen. Ved næste anvendelse af stenen, vendes den for „afbrænding“ af tilbageblevne rester. Dejrester kan fjernes med en børste. Rengør aldrig bagestenen med vand (se rengøring af bagesten, afsnit 2.6).

9. Serviceråd

Hvis ovnbelysningen ikke fungerer skal pæren skiftes. Dette gøres lettest af Dem selv. Pærer (artikelnummer, se reservedels bestilling) findes hos Gaggenaus service afdeling, telefon 35 43 53 33 eller i faghandlen. Gaggenau anbefaler Dem kun at anvende godkendte pærer for ovnbelysning.

Fjern sikringen.

— Udskiftning af pære 23:

Anvend en stjerneskruetrækker og skru de to skruer ud ved lampeglasset. Fjern rammen omkring glasset nedad. Pæren kan med et let tryk på kontaktfjederen løftes nedad og tages ud.

Montering af ny pære sker i omvendt rækkefølge!

10. Tekniske data

Varmeeffekt:

Infragrill	3700 W
Varmluftelement	1500 W
Overvarme	1300 W
Undervarme	1600 W
Bagesten	3200 W
Powerkobling max.	4400 W
Pyrolyse	5300 W

Mål (bredde x højde x dybde):

Ovnrumsmål	890 x 480 x 570 mm
Ydermål	620 x 350 x 400 mm

Bestilling af reservedele:

Følgende reservedele kan bestilles med de angivne numre:

Bageplade	2.4236.34
Bakker	2.4336.35
Grillrist med åbning	3.4238.02
Grillrist uden åbning	3.4238.56
Bradepande	2.4263.41
Stegetermometer	3.4171.13
Spyd DS 070-062 (tilbehør)	
Bagesten PS 075-001 for 230 V (tilbehør)	
Bagesten PS 075-002 for 400 V (tilbehør)	
Pære	3.4336.18

11. Tips og tricks

ved bagning

Hvad skal jeg gøre anderledes..... ?	Løsning !
... kagen på pladen er for lys på undersiden ?	Skub kagen længere ind i ovnen og tag alle genstande, som ikke bruges ud af ovnen !
... form kagen er for lys på undersiden ?	Stil ikke formen på pladen, men på risten i ovnen !
... kagen / bagværket er for mørkt på undersiden ?	Sæt kagen / bagværket højere op i ovnen !
... kagen er for løs eller klæbrig indeni eller kødet er ikke færdigstegt indeni ?	Indstil en lavere bage- / stegetemperatur. Bemærk at bage- eller stegetider ikke kan forkortes med højere temperaturer. Det er bedre at vælge en noget længere bage- eller stegetid, så dejen bages i længere tid.
... form kagen bliver for mørk bagtil når jeg bruger varmluft?	Stil ikke formen direkte op ad ovnens bagvæg, men midt i ovnen !
... hvis kagen er for høj i midten og lavere i kanten ?	Smør ikke formen på kanterne. Løsn kagen forsigtigt med en kniv når den er færdig !
... kagen bliver for mørk på oversiden ?	Skub kagen længere ind i ovnen, vælg en lavere temperatur og lad den stå i ovnen i længere tid !
... kagen bliver for mørk på undersiden ?	Stil kagen højere op i ovnen og vælg en lavere temperatur næste gang !
... frugtkager bliver for lyse på undersiden og frugtsaften siver ud ?	Anvend en dybere bradepande næste gang !
... kagen er for tør på undersiden ?	Stik små huller i den færdige kage med tandstikker. Dryp frugtsaft eller alkohol over den ! Vælg 10°C højere temperatur næste gang og forkort bagetiden !
... brødet eller kagen ser færdig ud på ydersiden, men er klæbrig indeni ?	Brug mindre væske næste gang og bag noget længere med lavere temperatur. Forbag bunden først, hvis kagen har fugtigt fyld, drys derefter mandler eller rasp på og læg fyldet på. Følg opskrift og bagetider !
... jeg har bagt på flere plader og bagværket bliver mørkere på den øverste plade end på den nederste ?	Vælg lavere temperatur, så bagværket bliver jævner brunt. Plader som stilles ind samtidigt bliver ikke altid færdige samtidigt. Lad de underste plader bage 5- 10 minutter ekstra eller stil dem ind tidligere !
... kagerne løsner sig ikke fra pladen ?	Stil pladen i ovnen en kort tid og tag derefter straks kagerne af pladen !
... kagen slipper ikke når jeg tipper formen ?	Løsn forsigtigt kanten med en kniv. Tip kagen igen og fugt formen flere gange med en kold våd klud. Smør formen godt næste gang og strø rasp i den.
... kagen er for tør ?	Indstil en højere temperatur. Varm ovnen op i forvejen !
... kagen falder sammen ?	Brug mindre væske næste gang eller indstil ovnen 10°C lavere. Følg omrøringsstiderne i opskriften. Åben ikke ovnlågen for tidligt !
... hvis man har bagt på flere niveauer, og bagværket på den øverste plade er mørkere end på den nederste.	Vælg en lavere temperatur. Lad de nederste plader efterbage i ca. 5-10 minutter eller sæt pladerne i ovnen på et tilsvarende tidligere tidspunkt.

At stege og grille

... stegen er blevet mørk og skorpen er delvis brændt ?	Kontroller placering i ovnen og temperatur !
... stegen ser god ud, men sovsen er brændt ?	Vælg et mindre fad næste gang og tilsæt mere væske !
... stegen ser god ud, men sovsen er for lys og vandig ?	Vælg et større fad næste gang og tilsæt mere væske !
... der findes ingen oplysninger for stegens vægt i tabellen ?	Vælg oplysninger ifølge næstlaveste vægt og forlæng tiden !

Flere tips og tricks....

- Du kan anvende hvilket som helst ildfast fad. Stil fadet midt på risten. Til store stege kan man også bruge en bradepande. Stil glasfade, som kommer lige ud af ovnen på en tør klud eller rist – aldrig på et koldt eller vådt underlag, da glasset derved kan revne.
- Hvis man bager efter egen opskrift skal man sammenligne med en tilsvarende opskrift i tabellen.
- Stik en strikkepind i den højeste del af sandkager 5-10 minutter før ophør af angivet bagetid og kontroller at den er gennembagt. Hvis der ikke hænger dej fast på strikkepinden, er kagen færdig.
- Vi anbefaler, at man bruger mørke bageforme af metal. Ved varmluft kan du ligeledes anvende lyse forme. I så fald bliver bagetiderne lidt længere.
- Værdierne i tilberedningstabellen gælder for forvarmede ovne. Temperatur og tid afhænger af mængden og dejens konsistens. I tabellen angives derfor temperatur- intervaller. Vi anbefaler dig at begynde med den laveste temperatur første gang og forhøje den næste gang, hvis det er nødvendigt. Tænk på, at en lavere temperatur giver en jævnere bagning.
- Stegeresultater er afhængigt af kødtype og kvalitet. Tilsæt 2-3 spiseskeer væske, hvis kødet er magert, 8-10 spiseskeer til grydestegning, afhængigt af størrelse. Vend store stege efter halvdelen af stegetiden. Når stegen er færdig, bør den hvile i 10 minutter i slukket ovn med lukket låge.
- Grill altid i lukket ovn. Grillmaden skal være af så ensartet tykkelse som muligt, mindst 2-3 cm, så det brunes jævnt og forbliver saftigt. Bøffer skal altid grilles uden salt. Læg grillmaden direkte på grillristen. Hvis man kun steger en ting, bør den lægges midt på risten for at opnå det bedste resultat. Sæt bradepanden ind på første rille, så den kan opfange kødsaft, så man undgår at ovnen bliver snavset.
- Hvis det, der skal grilles eller bages er fugtigt, kan der opstå meget vanddamp. Åben kort og forsigtigt ovnlågen 1-2 gange og lad dampen strømme ud. Derved undgår man, at der kommer kondensvand i ovnen eller på køkken-elementerne.
- Vend grillmad efter $\frac{2}{3}$ -del af den stegetid, som er angivet i tabellen.
- Du vil måske bemærke at grillelementet slår til og fra under grillningen. Det er normalt. Hvor ofte det sker, kommer an på hvilket effektniveau du har valgt. Fjerkræ bliver ekstra sprødt og brunt, hvis du henimod slutningen af stegetiden pensler det med smør, saltvand, fedt eller appelsinjuice.
- Stik huden ind under vingerne på ænder eller gæs, så fedtet kan dryppe af.
- Grill altid bøffer uden salt.

Sådan sparer du energi

- Anvend mørke bageforme, da de optager varme bedre.
- Ved længere bagetider kan du slukke ovnen 5-10 minutter inden bagetiden er slut og udnytte eftervarmen til færdigbagning.
- Hvis du vil bage flere kager, kan de stilles ved siden af hinanden istedet for på hver sin rille.
- Ved at bruge varmluft mest muligt kan du mindske tilsmudsningen af ovnen.

Rengøring og pleje

- Brug ikke ridsende eller ætsende rengøringsmidler eller skarpe genstande.
- Skrab ikke fastbrændte madrester bort, men tør dem væk med en våd klud og opvaskemiddel.
- Brug ikke specialrengøringsmidler, som fx ovnspray, til aluminium- og plastdele.
- Brug ikke varm opvaskemiddel-opløsning til rengøring af emalje og glas.
- Brug ikke almindelige stålpleje-midler til ædelstålsfronter, da disse kan angribe dørhåndtaget. Brug heller ikke slibende svampe. Rengør med almindeligt opvaskemiddel på en blød, fugtig klud eller vaskeskind.
- Brug ikke ætsende midler eller ridsende svampe på spejlglass-fronter.
- Brug almindelig vinduespudsemiddel på en blød, fugtig klud eller vaskeskind. Sprøjt ikke på betjeningspanelet.
- Følg brugsanvisningen når kogetoppen skal rengøres.
- Rengør helst ovnen efter brug, specielt efter stegning eller grillning. Derved undgår man, at rester brænder fast. Jo flere gange man bruger ovnen uden at rense den, jo sværere er det at få rester væk.
- Når ovnen er let tilsmudset, kan man vaske den, når den er varm med varm opvaskemiddelopløsning og lade ovnen være åben, så den kan tørre.
- Brug ikke damprengøringsapparater, da der derved opstår risiko for kortslutning.

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · 81739 MÜNCHEN
GERMANY
☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47

GAGGENAU

GAGGENAU SCANDINAVIA AB
BOX 4085, STORA NYGATAN 38-40, S-20311 MALMÖ
TELEFON 040-6 11 37 00, TELEFAX 040-23 11 49, TELEX 33 450, ADDERA S
GAGGENAU FÖRBEHÅLLER SIG RÄTTEN TILL TEKNISKA ÄNDRINGAR
www.gaggenau.com