

BO 470/471

BO 480/481

Bakoven

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	3	Kerntemperatuurmeter	20
Oorzaken voor beschadigingen	5	Kerntemperatuurmeter in het gerecht steken	21
Milieubescherming	5	Kerntemperatuur instellen	21
Milieuvriendelijke afvalverwerking	5	Richtlijnen voor de kerntemperatuur	22
Tips om energie te besparen	5	Draaispit	23
Kennismaking met het apparaat	6	Vorbereiding	23
Bakoven	6	Draaispit inschakelen	23
Display en bedieningselementen	7	Draaispit uitschakelen	23
Symbolen	7	Aanbraadstand	24
Kleuren en weergave	8	Kinderbeveiliging	25
automatische deuropening	8	Kinderslot activeren	25
Extra informatie i en i [®]	8	Kinderslot deactiveren	25
Koelventilator	8	Basisinstellingen	26
Standen functieschakelaar	9	Reiniging en onderhoud	28
Toebehoren	11	Reinigingsmiddel	28
Extra toebehoren	11	Inschuifroosters verwijderen	29
Voor het eerste gebruik	12	Pyrolyse (zelfreiniging)	30
Taal instellen	12	Pyrolyse voorbereiden	30
Tijd-formaat	12	Pyrolyse starten	31
Tijd instellen	12	Toebehoren met behulp van de pyrolyse reinigen	31
Datumformaat instellen	12	Storing - wat moet u doen?	32
Datum instellen	13	Stroomonderbreking	32
Eerste gebruik beëindigen	13	Demonstratie-modus	32
Oven opwarmen	13	Ovenlamp vervangen	33
Toebehoren reinigen	13	Servicedienst	33
Apparaat activeren	13	Tabellen en tips	34
Stand-by	13	Baktabel	34
Apparaat activeren	13	Handige tips voor het bakken	35
Bediening van het apparaat	14	Braadtabel	36
Ovenruimte	14	Handige tips voor het braden	37
Toebehoren in het apparaat plaatsen	14	Grilltabel	38
Inschakelen	14	Ontdooien	39
Snel voorverwarmen	14		
Veiligheidsuitschakeling	14		
Timerfuncties	15		
Timer-menu opvragen	15		
Kookwekker	15		
Stopwatch	15		
Bereidingstijd	16		
Einde bereidingstijd	17		
Timer lange duur	18		
Timer lange duur instellen	18		
Individuele recepten	19		
Recept opslaan	19		
Namen invoeren	19		
Recept starten	20		
Recept wissen	20		

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.gaggenau.com en in de online-shop: www.gaggenau-eshop.com

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. Zie beschrijving toebehoren in de gebruiksaanwijzing.

Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.

Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannelap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.

Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

- Door water in de hete binnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Bij gebruik van een verkeerde kerntemperatuur kan de isolatie beschadigd raken. Alleen de voor dit toestel bestemde kerntemperatuursensor.

Risico van brand!

- Losse voedselresten, vet en braadsap kunnen tijdens de ovenreiniging vlam vatten. Verwijder voor de ovenreiniging altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte en van de toebehoren.
- Het apparaat wordt tijdens de ovenreiniging zeer heet aan de buitenkant. Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen. Zorg ervoor dat de voorkant van het toestel vrij blijft. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Risico van verbranding!

- De binnenruimte wordt tijdens de ovenreiniging zeer heet. Nooit de apparaatdeur openen of de vergrendelingshaak met de hand verschuiven. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- ⚠ De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. De apparaatdeur nooit aanraken. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Ernstig gezondheidsrisico!

Het apparaat wordt tijdens de ovenreiniging zeer heet aan de buitenkant. De antiaanbaklaag van bakplaten en vormen wordt aangetast en er ontstaan giftige gassen. Nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen bij de ovenreiniging. Alleen geëmailleerde toebehoren meereinigen.

Oorzaken voor beschadigingen

Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde deurdichting: is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de apparaatdeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. Zorg ervoor dat de deurdichting altijd schoon is.
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Milieubescherming

Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder het verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke wijze.

Milieuvriendelijke afvalverwerking



Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese richtlijn 2012/19/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Deze richtlijn bevat de in de EU geldende bepalingen betreffende terugname en verwerking van afgedankte apparatuur.

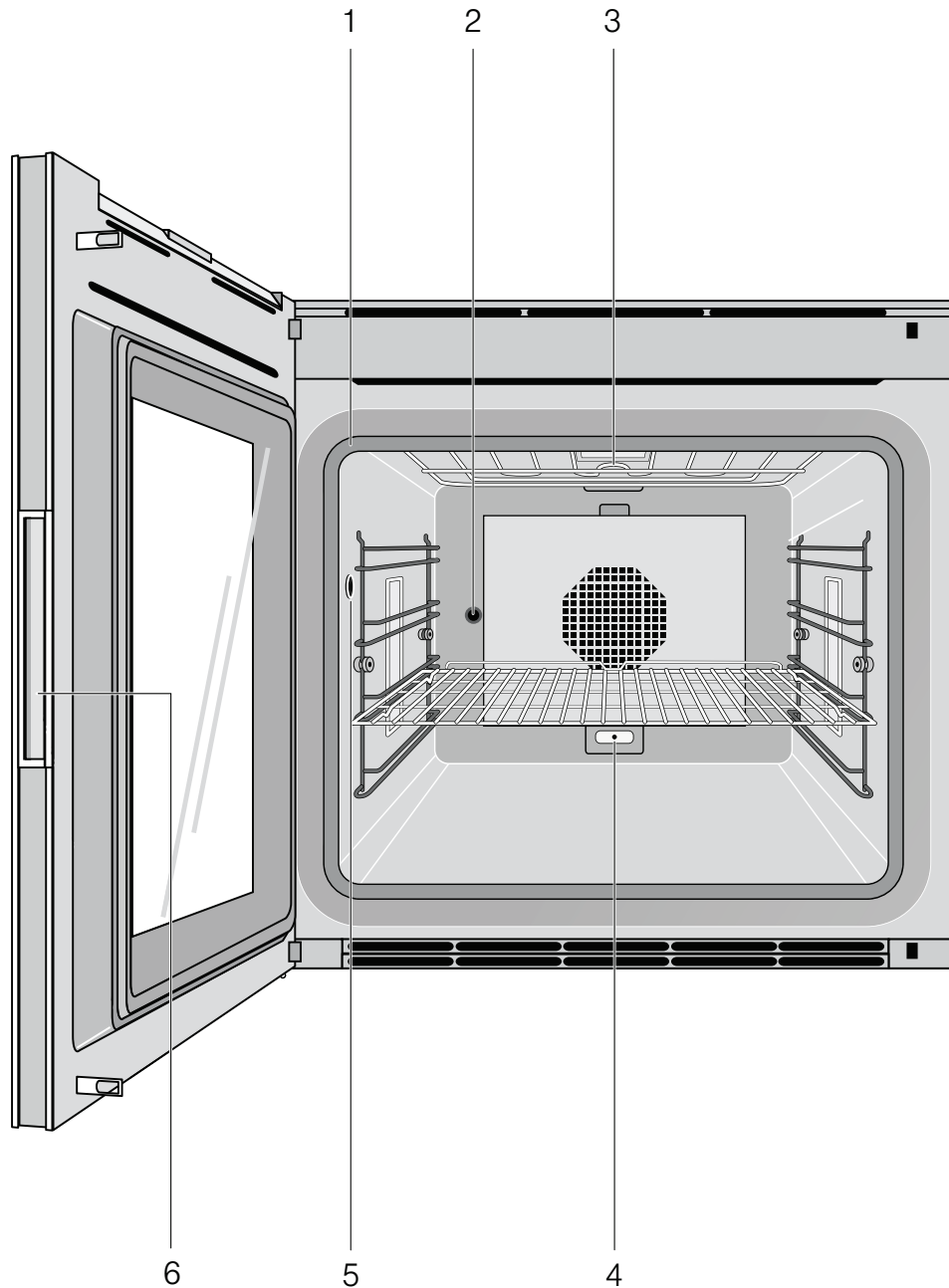
Tips om energie te besparen

- Open de deur van het apparaat tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Gebruik bij het bakken donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gebak korter. U kunt ook twee rechthoekige bakblikken naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij de functie hete lucht kunt u op meerdere inschuiфhoogtes tegelijk bakken.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte benutten voor het afbakken.

Kennismaking met het apparaat

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

Bakoven

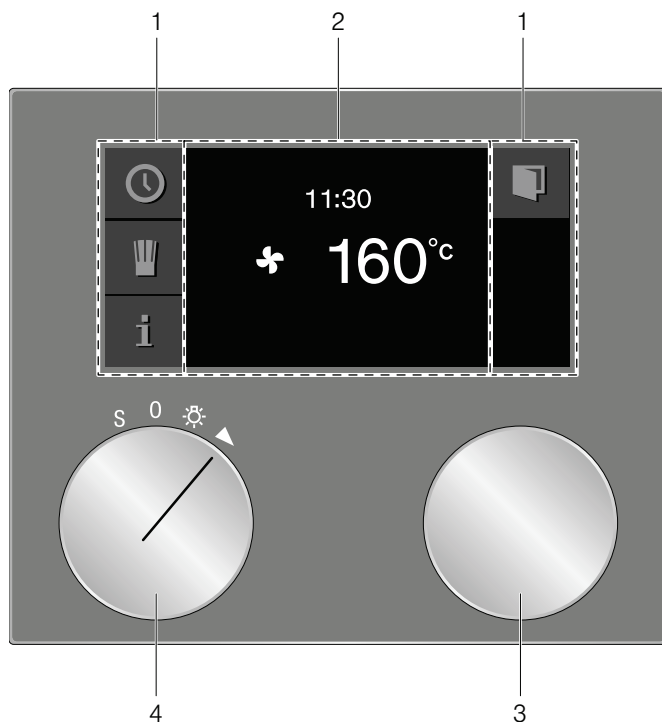


1	Deurdichting
2	Aandrijving draaispit
3	Grillelement
4	Aansluitpunt voor extra verwarmingselement (extra toebehoren voor pizzasteen en braadpan)
5	Aansluitpunt voor de kerntemperatuurmeter
6	Geïntegreerde greep

Display en bedieningselementen

Deze handleiding is bestemd voor verschillende apparaatversies. Afhankelijk van het type apparaat zijn kleine afwijkingen mogelijk.

De bediening is bij alle apparaatversies gelijk.



1	Bedieningspaneel	Deze gebieden zijn gevoelig voor aanraking. Raak een symbool aan om de betreffende functie te kiezen.
2	Display	Het display toont bijv. actuele instellingen en keuzemogelijkheden.
3	Draaiknop	Met de draaiknop kunt u de temperatuur kiezen en andere instellingen uitvoeren.
4	Funcieschakelaar	Met de funcieschakelaar kunt u de verwarmingsmethode, het reinigingsprogramma of de basisinstellingen kiezen.

Symbolen

Symbool	Functie
▶	Start
■	Stop
	Pauze/Einde
X	Afbreken
C	Wissen
✓	Bevestigen/Instellingen opslaan
>	Keuzepijl
📄	Apparaatdeur openen
i	Extra informatie oproepen
⬆	Voorverwarmen met statusindicatie
👤	Individuele recepten openen
rec	Menu opslaan
↔	Instellingen veranderen
>A ^h	Namen invoeren
🔒	Kinderslot
🕒	Timer-menu opvragen
🕒	Timer lange duur opvragen
🔧	Demonstratie-modus
🔧	Kerntemperatuurmeter
🔧	Draaispit starten
🔧	Draaispit stoppen

Kleuren en weergave

Kleuren

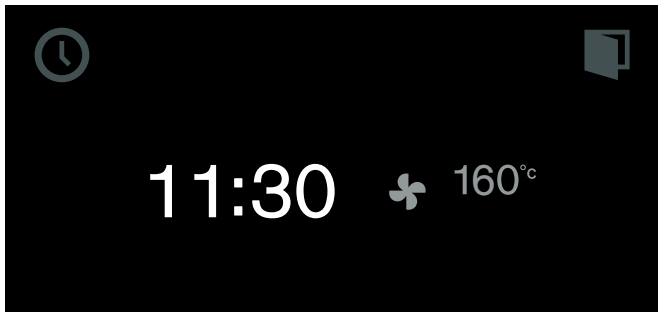
De verschillende kleuren bieden de gebruiker de helpende hand bij de verschillende instelsituaties.

oranje	Eerste instellingen Hoofdfuncties
blauw	Basisinstellingen Reiniging
wit	in te stellen waarden


Weergave

Afhankelijk van de situatie verandert de weergave van symbolen, waarden of van de gehele display.

Zoom	De instelling die op dat moment wordt gewijzigd, wordt groter weergegeven. Een duur, die op dat moment afloopt, wordt kort voor het einde groter weergegeven (bijv. de laatste 60 seconden bij de timer).
Gereduceerde weergave	Na korte tijd wordt de weergave in de display beperkt tot slechts het belangrijkste. Deze functie is fabrieksmatig ingesteld en kan binnen de basisinstellingen worden gewijzigd.




Automatische deuropening

Wanneer u het symbool  aanraakt, springt de apparaatdeur open. U kunt hem dan met de greep aan de zijkant volledig openen.

Bij een geactiveerd kinderslot of een stroomonderbreking functioneert de automatische deuropening niet. U kunt de deur met de greep aan de zijkant met de hand openen.

Extra informatie **i** en **i**[®]

Door het symbool **i** aan te raken kunt u extra informatie opvragen.

Voor belangrijke informatie en uit te voeren handelingen verschijnt het symbool **i**[®]. Belangrijke informatie betreffende de veiligheid en de operationele modus worden ook af en toe automatisch in de display weergegeven. Deze aanduidingen verdwijnen automatisch na enkele seconden of dienen met  te worden bevestigd.

Voor de start krijgt u bijvoorbeeld informatie over de ingestelde functie of de magnetronstand. Zo kunt u nagaan of de actuele instelling geschikt is voor uw gerecht.

Tijdens het gebruik krijgt u bijvoorbeeld informatie over de verstreken en de resterende tijd en/of over de actuele temperatuur van de binnenruimte.

Aanwijzing: Bij langdurig gebruik na het voorverwarmen zijn geringe temperatuurverschillen normaal.

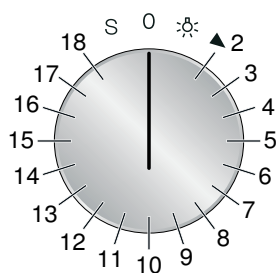
Koelventilator

Het apparaat is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt tijdens het gebruik automatisch ingeschakeld. De warme lucht ontwijkt, afhankelijk van het type apparaat, boven of onder de deur.







Houd de deur, nadat u het gerecht uit de stoomoven heeft gehaald, gesloten totdat de oven is afgekoeld. Laat de deur van het apparaat niet halfopen staan, anders kunnen aangrenzende keukenmeubels beschadigd raken. De koeling blijft nog enige tijd in werking en wordt dan automatisch uitgeschakeld.

Attentie! De ontluuchtingsopeningen mogen niet worden afgedekt. Het apparaat raakt anders oververhit.

Standen functieschakelaar



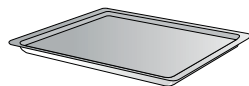
Positie	Functie/verwarmingsmethode	Temperatuur	Toepassing
0	Nulstand		
☼	Verlichting		
2	☼ Hete lucht	50 - 300 °C Vooraf ingestelde temperatuur 170 °C	Hete lucht: Voor taarten, koekjes en ovenschotels op meerdere inschuifhoogtes. De ventilator aan de achterwand verdeelt de warmte gelijkmatig in de ovenruimte.
3	☼ ^e Eco	50 - 300 °C Vooraf ingestelde temperatuur 170 °C	Energiezuinige heteluchtfunctie voor taart, klein gebak, ovenschotels en gegratineerde gerechten. De ovenverlichting blijft uit.
4	--- Bovenwarmte + onderwarmte	50 - 300 °C Vooraf ingestelde temperatuur 170 °C	Voor taarten in bakvormen of op de bakplaat, ovenschotels, gebraad.
5	--- - Bovenwarmte + 1/3 onderwarmte	50 - 300 °C Vooraf ingestelde temperatuur 170 °C	Bovenwarmte met gereduceerde onderwarmte.
6	--- Bovenwarmte	50 - 300 °C Vooraf ingestelde temperatuur 170 °C	Gerichte warmte van boven, bijv. voor het bakken van meringue op een vruchtentaart.
7	- --- 1/3 Bovenwarmte + onderwarmte	50 - 300 °C Vooraf ingestelde temperatuur 170 °C	Onderwarmte met gereduceerde bovenwarmte.
8	--- Onderwarmte	50 - 300 °C Vooraf ingestelde temperatuur 170 °C	Voor het nabakken, bijv. bij vochtige vruchtentaart, voor het inmaken, voor gerechten au bain marie.
9	☼ Hete lucht + onderwarmte	50 - 300 °C Vooraf ingestelde temperatuur 170 °C	Extra warmte van onderen voor vochtige taarten, bijv. vruchtentaart.
10	☼ Hete lucht + 1/3 onderwarmte	50 - 300 °C Vooraf ingestelde temperatuur 170 °C	Aanvullend gereduceerde warmte van onderen.
11	☼ Vlakgrill + circulatie	50 - 300 °C Vooraf ingestelde temperatuur 220 °C	Gelijkmatige rondomverwarming voor vlees, gevogelte en hele vis.
12	~~~~ Vlakgrill	50 - 300 °C Vooraf ingestelde temperatuur 220 °C	Platte stukken vlees, worstjes of visfilet grillen. Een korstje bakken en gratineren.
13	----- Compactgrill	50 - 300 °C Vooraf ingestelde temperatuur 220 °C	Alleen het middelste vlak van het grillelement wordt verwarmd. Energiezuinig grillen van kleine hoeveelheden.
14	~~~~~ Pizzasteenfunctie	50 - 300 °C Vooraf ingestelde temperatuur 250 °C	Alleen met pizzasteen (extra toebehoren) Van onderen verwarmde pizzasteen voor het knapperig bakken van pizza, brood of broodjes net als bij een steenoven.

Positie	Functie/verwarmingsmethode	Temperatuur	Toepassing
15	 Braadpanfunctie	50 - 220 °C Vooraf ingestelde temperatuur 180 °C	Alleen met braadpan (extra toebehoren) Verwarmbare braadpan voor grote hoeveelheden vlees, ovenschotels of feestelijk gebraad.
16	 Gisten	30 - 50 °C Vooraf ingestelde temperatuur 40 °C	Rijzen: Voor gistdeeg en zuurdesem. Het deeg rijst duidelijk sneller dan op kamertemperatuur. De optimale temperatuur voor gistdeeg is 38 °C
17	 Ontdooien	40 - 60 °C Vooraf ingestelde temperatuur 40 °C	Gelijkmatig en behoedzaam ontdooien. Voor groente, vlees, vis en fruit.
18	 Warmhouden	30 - 120 °C Vooraf ingestelde temperatuur 70 °C	Warmhouden van gerechten, voorverwarmen van servies van porselein.
S	 Basisinstellingen		Via de basisinstellingen kunt u het apparaat individueel aanpassen.
	 + Pyrolyse	485 °C	Zelfreiniging

Toebehoren

Gebruik uitsluitend toebehoren die meegeleverd of via de klantenservice verkrijgbaar zijn. Deze zijn speciaal aangepast aan uw apparaat. Let op dat u de toebehoren in de juiste richting in de ovenruimte schuift.

Het apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:



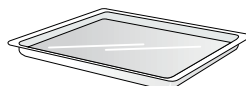
Bakplaat, geëmailleerd



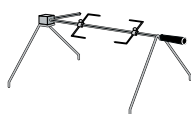
Grillrooster



Braadslede met rooster



Glazen braadslede
(alleen bij 60 cm ovens)



Draaispit



Kerntemperatuurmeter
met stekker

Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

BO 470/471

BA 476 110 Handgreep, roestvrij staal

BA 016 103 Uitschuifstelsel

Telescooprails en pyrolysebestendig gietmetalen frame

BA 026 103 Braadslede, geëmailleerd, 30 mm diep

BA 026 113 Bakplaat, geëmailleerd, 15 mm diep

BA 036 103 Grillrooster, verchroomd, zonder opening, met pootjes

BA 046 113 Glazen braadslede, 24 mm diep

BA 056 113 Verwarmingselement voor pizzasteen en braadpan

BA 056 133 Pizzasteen

incl. pizzasteenhouder en pizzaschuiver (verwarmingselement apart bestellen)

BS 020 002 Pizzaschuiver, set van 2 stuks

GN 340 230 Braadpan van gietaluminium GN 2/3, 165 mm hoog, met een anti-aanbaklaag

BO 480/481

BA 478 110 Handgreep, roestvrij staal

BA 018 103 Uitschuifstelsel

Telescooprails en pyrolysebestendig gietmetalen frame

BA 028 113 Bakplaat, geëmailleerd, 30 mm diep

BA 038 103 Grillrooster, verchroomd, zonder opening, met pootjes

BA 058 113 Verwarmingselement voor pizzasteen en braadpan

BA 058 133 Pizzasteen

incl. pizzasteenhouder en pizzaschuiver (verwarmingselement apart bestellen)

BS 020 002 Pizzaschuiver, set van 2 stuks

GN 340 230 Braadpan van gietaluminium GN 2/3, 165 mm hoog, met een anti-aanbaklaag

Gebruik de toebehoren alleen zoals in de gebruiksaanwijzing staat vermeld. Bij foutief gebruik van de toebehoren vervalt de garantie.

Voor het eerste gebruik

Hier leest u wat u moet doen voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt voor het bereiden van gerechten. Lees eerst het hoofdstuk *Belangrijke veiligheidsvoorschriften*.

Na de stroomaansluiting verschijnt het menu "Eerste instellingen" op het display. U kunt uw nieuwe apparaat nu instellen:

- Taal
- Tijd-formaat
- Tijd
- Datum-formaat
- Datum

De machine dient afgemonteerd en aangesloten te zijn.

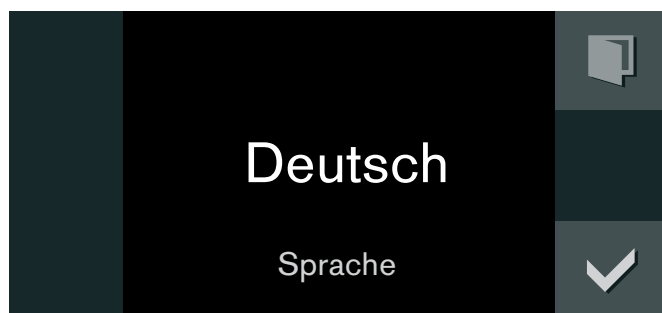
Aanwijzingen

- Het menu "Eerste instellingen" verschijnt alleen wanneer het apparaat na een stroomonderbreking voor het eerst wordt ingeschakeld of meerdere dagen niet van stroom is voorzien. Na de stroomaansluiting verschijnt eerst gedurende 30 seconden het GAGGENAU-logo, daarna verschijnt automatisch het menu "Eerste instellingen".
- U kunt de instellingen op elk moment wijzigen (zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*).

Taal instellen

Op het display verschijnt de vooraf ingestelde taal.

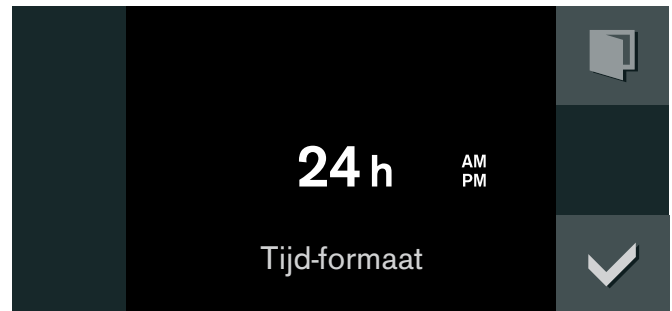
- 1 Met de draaiknop de gewenste displaytaal kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



Tijd-formaat

Op het display verschijnen de twee mogelijke formaten 24h en AM/PM. Vooraf ingesteld is het formaat 24h.

- 1 Met de draaiknop het gewenste formaat kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



Tijd instellen

Op het display verschijnt de tijd.

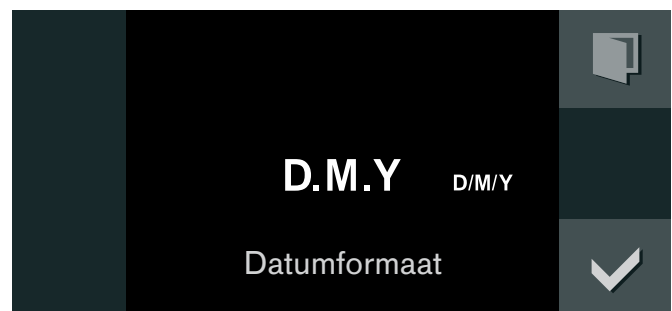
- 1 Met de draaiknop de gewenste tijd instellen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



Datumformaat instellen

Op het display verschijnen de drie mogelijke formaten D.M.J., D/M/J en J/M/D. Vooraf ingesteld is het formaat d.m.j.

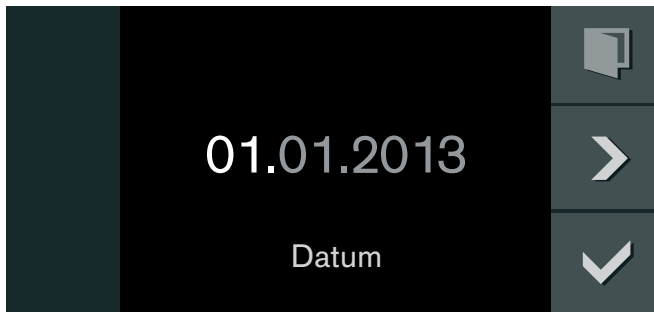
- 1 Met de draaiknop het gewenste formaat kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



Datum instellen

Op het display verschijnt de vooraf ingestelde datum. De daginstelling is al actief.

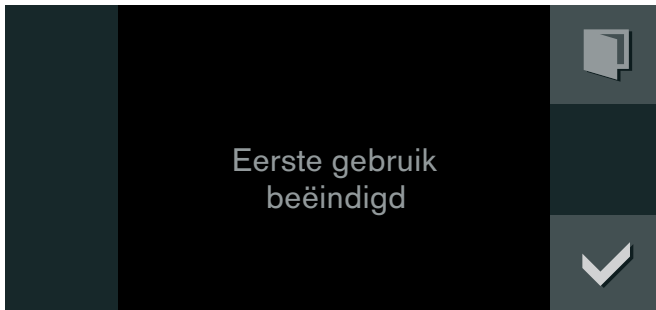
- 1 Met de draaiknop de gewenste dag instellen.
- 2 Met het symbool > overgaan naar de instelling van de maand.
- 3 Met de draaiknop de maand instellen.
- 4 Met het symbool > overgaan naar de instelling van het jaar.
- 5 Met de draaiknop het jaar instellen.
- 6 Met ✓ bevestigen.



Eerste gebruik beëindigen

Op het display verschijnt "Eerste gebruik beëindigd".


Met ✓ bevestigen.



Het apparaat gaat in standby en de standby-indicatie verschijnt. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Oven opwarmen

Zorg ervoor dat er in de ovenruimte geen resten van verpakkingsmateriaal achterblijven.

Om geurtjes te verwijderen, die ontstaan doordat het apparaat nieuw is, dient de oven leeg met gesloten oven deur te worden verwarmd. Het beste hiervoor is één uur met hete lucht  op 200°C. Hoe u de verwarmingsmethode moet instellen, vindt u in het hoofdstuk *Bediening van het apparaat*.

Toebehoren reinigen

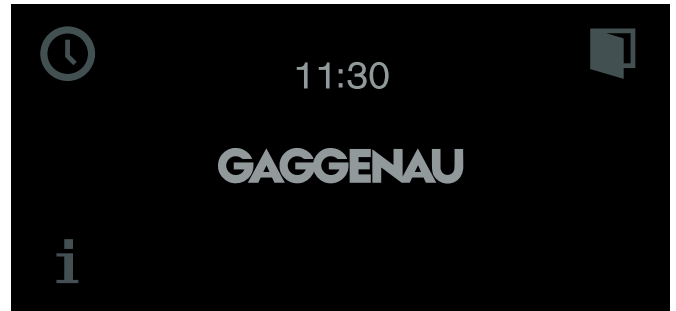
Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

Apparaat activeren

Stand-by

Het apparaat bevindt zich in de standby-modus wanneer er geen functie is ingesteld of de kinderbeveiliging is geactiveerd.

De helderheid van het bedieningspaneel is in de standby-modus gereduceerd.



Aanwijzingen

- De stand-by-modus kan op verschillende manieren worden weergegeven. Het GAGGENAU-logo en de dagtijd zijn fabrieksmatig ingesteld. Hoe u de weergave kunt wijzigen vindt u in het hoofdstuk *Basisinstellingen*.
- De helderheid van de weergave is afhankelijk van de verticale gezichtshoek. U kunt de weergave via de instelling "Helderheid" in de basisinstellingen aanpassen.

Apparaat activeren

Om de stand-by-modus te verlaten kunt u

- aan de functiekeuzeknop draaien,
- een bedieningsveld aanraken,
- of de deur openen of sluiten.

Nu kunt u de gewenste functie instellen. In de betreffende hoofdstukken kunt u nalezen hoe u functies instelt.

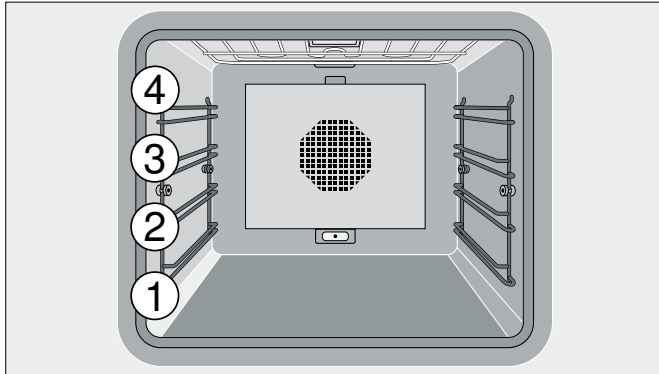
Aanwijzingen

- De stand-by-weergave verschijnt weer wanneer u na het activeren langere tijd niets heeft ingesteld.
- Als de deur open is, gaat de verlichting van de binnenruimte na korte tijd uit.

Bediening van het apparaat

Ovenruimte

De ovenruimte heeft vier inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van onderen naar boven geteld.



Attentie!

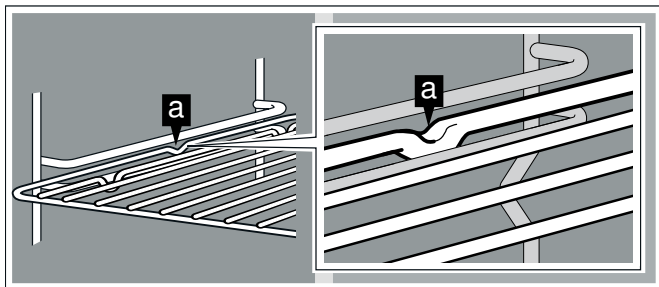
- Zet nooit iets direct op de bodem van de oven. Bedek de bodem niet met aluminiumfolie. Het apparaat kan door opeenhoping van warmte beschadigd raken.
- Schuif geen toebehoren tussen de inschuifrails, deze kunnen anders kantelen.

Toebehoren in het apparaat plaatsen

De toebehoren zijn voorzien van een vergrendelingsfunctie. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de toebehoren kantelen wanneer deze uit de oven worden getrokken. De toebehoren dienen op de juiste wijze in de oven te worden geschoven zodat de beveiliging tegen kantelen goed functioneert.

Let er bij het inschuiven van het rooster op

- dat het neusje (a) naar beneden wijst
- dat de veiligheidsbeugel van het rooster boven en aan de achterkant is.



Inschakelen

- 1 Stel met de functieschakelaar de gewenste verwarmingsmethode in. In de display verschijnen de gekozen verwarmingsmethode en de voorgestelde temperatuur.
- 2 Indien u de temperatuur wilt wijzigen: Stel met de draaiknop de gewenste temperatuur in.

In de display verschijnt het opwarmsymbool $\hat{=}$. De balk laat doorlopend de opwarmstatus zien. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een signaal en het opwarmsymbool $\hat{=}$ verdwijnt.

Aanwijzing: Wanneer er een temperatuur onder 70°C wordt ingesteld, blijft de ovenverlichting uitgeschakeld.

Uitschakelen:

Draai de functieschakelaar op 0.

Snel voorverwarmen

Met de functie "Snel voorverwarmen" wordt de gewenste temperatuur bijzonder snel bereikt.

Om een gelijkmatig kookresultaat te krijgen, plaatst u het gerecht pas in de binnenruimte wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

U dient de functie "Snel voorverwarmen" in de basisinstellingen activeren (zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*).

Veiligheidsuitschakeling

Voor uw bescherming is het apparaat voorzien van een veiligheidsuitschakeling. Het verwarmen wordt altijd na 12 uur uitgeschakeld, wanneer het toestel in die tijd niet bediend wordt. Op het display verschijnt een melding.

Uitzondering:

wanneer met de timer lange duur wordt geprogrammeerd.

Bevestig de melding met \checkmark en draai de functiekeuzeknop op 0, dan kunt u het apparaat weer zoals gewoonlijk in gebruik nemen.

Timerfuncties

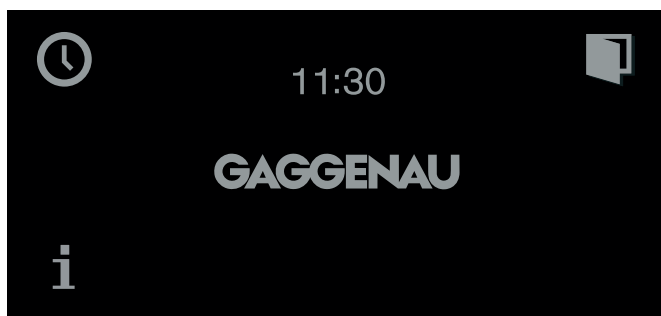
Via het timer-menu kunt u instellen:

- ⌘ Kookwekker
- ⌚ Stopwatch
- 🕒 Bereidingstijd (niet in de ruststand)
- 🕒 Afloop bereidingstijd (niet in de ruststand)

Timer-menu opvragen

U kunt het timer-menu bij elke ovenfunctie openen. Alleen bij de basisinstellingen, de functieschakelaar staat op **S**, is het timer-menu niet beschikbaar.

Raak het symbool ⌚ aan.



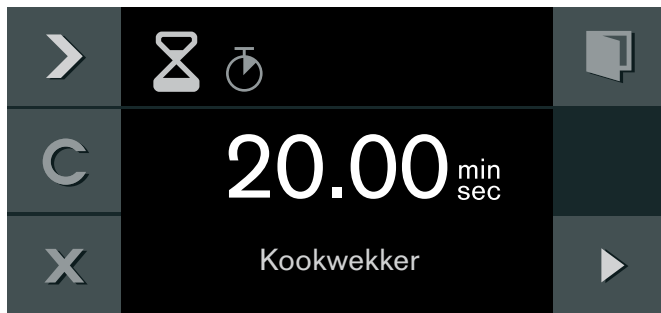
Het timer-menu verschijnt.

Kookwekker

De kookwekker loopt onafhankelijk van de andere instellingen van het apparaat af. U kunt maximaal 90 minuten instellen.

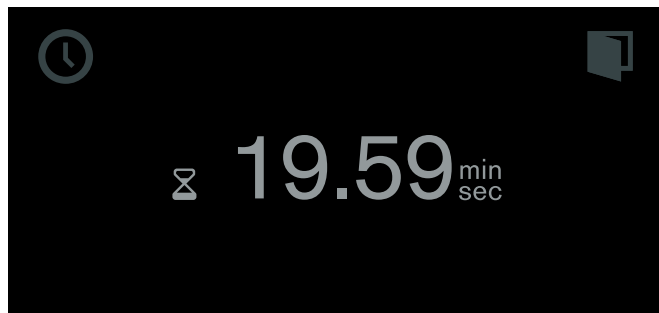
Kookwekker instellen

- 1 Timer-menu opvragen.
De functie "Kookwekker" ⌘ wordt weergegeven.
- 2 Met de draaiknop de gewenste bereidingstijd instellen.



- 3 Met ▶ starten.

Het timer-menu wordt gesloten en de tijd loopt af. Op het display worden het symbool ⌘ en de aflopende tijd weergegeven.



Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. Dit houdt op wanneer u het symbool ✓ aanraakt.

U kunt alle instellingen op elk moment afbreken door het symbool ✕ aan te raken. Hierbij gaan de instellingen verloren.

Kookwekker stopzetten:

Timer-menu opvragen. Met ▶ de functie "Kookwekker" ⌘ kiezen en het symbool || aanraken. Om de kookwekker verder te laten lopen, het symbool ▶ aanraken.

Kookwekker voortijdig uitschakelen:

Timer-menu opvragen. Met ▶ de functie "Kookwekker" ⌘ kiezen en het symbool C aanraken.

Stopwatch

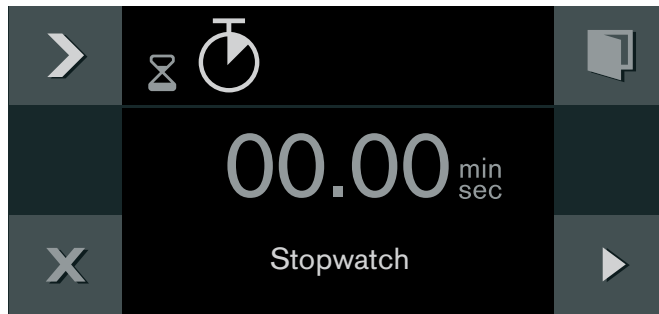
De stopwatch loopt onafhankelijk van de andere instellingen van het apparaat af.

De stopwatch telt oplopend van 0 seconden tot 90 minuten.


De stopwatch heeft een pauzefunctie. Hiermee kunt u de stopwatch tussendoor stoppen.

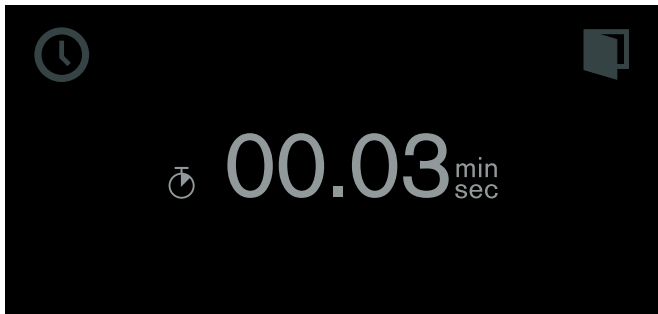
Stopwatch starten

- 1 Timer-menu opvragen.
- 2 Met ▶ de functie "Stopwatch" ⌚ kiezen.






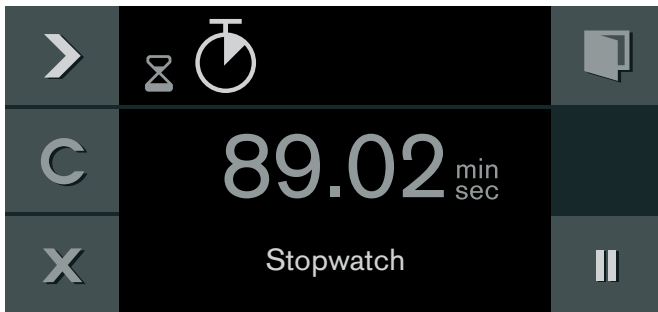
- 3 Met ▶ starten.


Het timer-menu wordt gesloten en de tijd loopt af. Op het display worden het symbool  en de aflopende tijd weergegeven.





Stopwatch stopzetten en weer starten

- 1 Timer-menu opvragen.
- 2 Met  de functie "Stopwatch"  kiezen.
- 3 Het symbool  aanraken.






De tijd stopt. Het symbool verandert weer in Start .

- 4 Met  starten.

De tijd loopt verder. Wanneer er 90 minuten vol zijn, knippert de indicatie en klinkt er een signaal. Dit houdt op wanneer u het symbool  aanraakt. Het symbool  verdwijnt van het display. Het proces is beëindigd.

Stopwatch uitschakelen:

Timer-menu opvragen. Met  de functie "Stopwatch"  kiezen en het symbool  aanraken.




Bereidingstijd

Wanneer u de bereidingstijd voor een gerecht instelt, dan wordt het apparaat automatisch na afloop van deze tijd uitgeschakeld.

U kunt een bereidingstijd van 1 minuut tot 23:59 uur instellen.

Bereidingstijd instellen

U heeft de verwarmingsmethode en temperatuur ingesteld en het gerecht in de oven geplaatst.

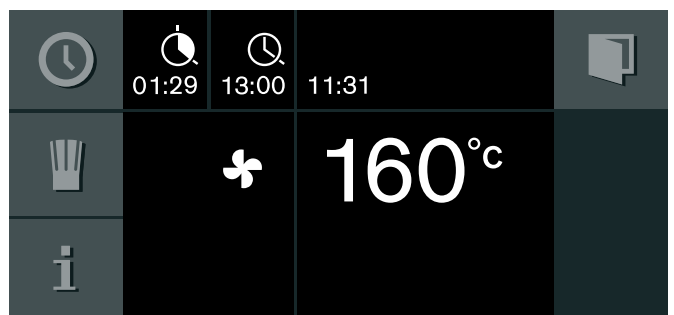
- 1 Raak het symbool  aan.
- 2 Kies met  de functie "Bereidingstijd" .

- 3 Stel met de draaiknop de gewenste bereidingstijd in.

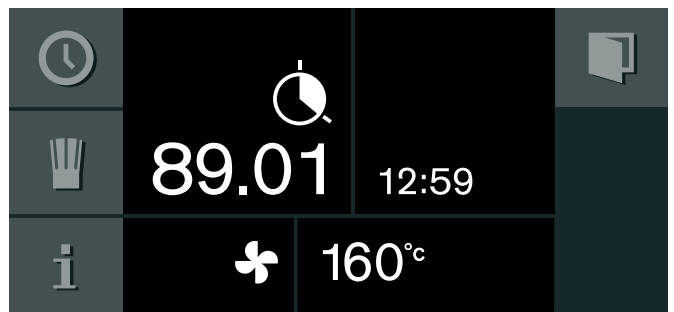




- 4 Met  starten.

Het apparaat wordt gestart. Het timer-menu wordt gesloten. In de display verschijnen de temperatuur, ovenfunctie, resterende bereidingstijd en afloop bereidingstijd.






Eén minuut voor afloop van de bereidingstijd wordt de aflopende bereidingstijd vergroot in de display weergegeven.







Na afloop van de bereidingstijd wordt het apparaat uitgeschakeld. Het symbool  verschijnt pulserend en er klinkt een signaal. U kunt het signaal uitzetten door het symbool  aan te raken, de deur van het apparaat te openen of de functieschakelaar op 0 te zetten.

Bereidingstijd wijzigen:

Open het timer-menu. Kies met  de functie "Bereidingstijd" . Wijzig met de draaiknop de bereidingstijd. Met  starten.

Bereidingstijd wissen:

Open het timer-menu. Kies met  de functie "Bereidingstijd" . Wis met  de bereidingstijd. Keer met  terug naar het normale gebruik.

Het gehele proces beëindigen:

Draai de functieschakelaar op 0.

Aanwijzing: U kunt de verwarmingsmethode en temperatuur ook wijzigen terwijl de bereidingstijd afloopt.

Einde bereidingstijd

U kunt de afloop van de bereidingstijd verschuiven naar een later tijdstip.




Voorbeeld: Het is 14:00 uur. Er is voor het gerecht een bereidingstijd van 40 minuten nodig. Het gerecht moet om 15:30 uur klaar zijn.

U voert de bereidingstijd in en verschuift de afloop van de bereidingstijd naar 15:30 uur. De elektronica berekent het tijdstip waarop het apparaat gestart wordt. Het apparaat wordt om 14:50 uur automatisch gestart en om 15:30 uur uitgeschakeld.

Houd er rekening mee dat levensmiddelen die gemakkelijk bederven niet te lang in de oven mogen staan.

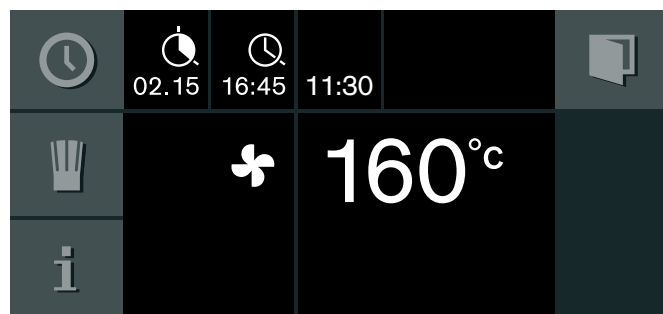
Afloop bereidingstijd verschuiven

U heeft verwarmingsmethode, temperatuur en bereidingstijd ingesteld.


- 1 Raak het symbool  aan.
- 2 Kies met  de functie "Afloop bereidingstijd" .



- 3 Stel met de draaiknop het gewenste einde van de bereidingstijd in.
- 4 Met  starten.






Het apparaat gaat in de wachtstand. In de display verschijnen de ovenfunctie, de temperatuur, de bereidingstijd en de afloop van de bereidingstijd. Het apparaat start op het uitgerekende tijdstip en wordt automatisch uitgeschakeld als de bereidingstijd is afgelopen.

Aanwijzing: Wanneer het symbool  knippert: U heeft geen bereidingstijd ingevoerd. Stel altijd eerst de bereidingstijd in.

Na afloop van de bereidingstijd wordt het apparaat uitgeschakeld. Het symbool  verschijnt pulserend en er klinkt een signaal. U kunt het signaal uitzetten door het symbool  aan te raken, de deur van het apparaat te openen of de functieschakelaar op 0 te zetten.

Afloop bereidingstijd wijzigen:

Open het timer-menu. Kies met  de functie "Afloop bereidingstijd" . Stel met de draaiknop het gewenste einde van de bereidingstijd in. Met  starten.

Het complete proces beëindigen:

functieschakelaar op 0 zetten.

Timer lange duur

Bij deze functie houdt het apparaat met de verwarmingsmethode "Hete lucht" een temperatuur aan tussen 50 en 230 °C.

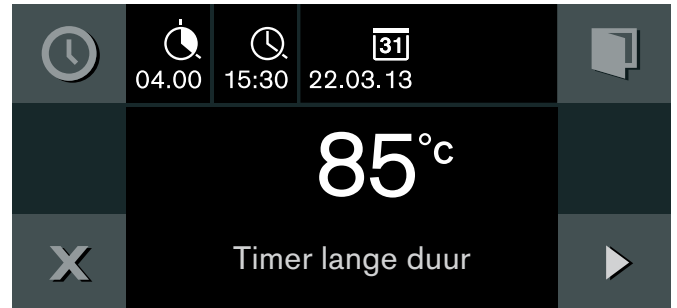
U kunt gerechten tot 74 uur lang warmhouden, zonder dat u het apparaat moet in- of uitschakelen.








Houd er rekening mee dat levensmiddelen die gemakkelijk bederven niet te lang in de oven mogen staan.


Aanwijzing: De timer lange duur dient in de basisinstellingen op "beschikbaar" te worden gesteld (zie hoofdstuk *Basisinstellingen*).

Timer lange duur instellen

- 1 Draai de functieschakelaar op .
- 2 Raak het symbool  aan.
De vooraf ingestelde instelling van 24 uur op 85 °C verschijnt in de display. Met  starten –of–
Bereidingstijd, afloop bereidingstijd, uitschakeldatum en temperatuur wijzigen.



- 3 Bereidingstijd  wijzigen:
Raak het symbool  aan. Stel met de draaiknop de gewenste bereidingstijd in.
- 4 Afloop bereidingstijd  wijzigen:
Raak het symbool  aan. Stel met de draaiknop het gewenste einde van de bereidingstijd in.
- 5 Uitschakeldatum  wijzigen:
Raak het symbool  aan. Stel met de draaiknop de gewenste uitschakeldatum in. Met  bevestigen.
- 6 Temperatuur wijzigen:
Stel met de draaiknop de gewenste temperatuur in.
- 7 Met  starten.

Het apparaat wordt gestart. In de display verschijnen  en de temperatuur.

De oven- en displayverlichting zijn uitgeschakeld. Het bedieningspaneel is vergrendeld, wanneer dit wordt aangeraakt, hoort u geen toetstoon.

Na afloop van de ingestelde tijd wordt het apparaat niet meer verwarmd. In de display wordt niets weergegeven. Draai de functieschakelaar op 0.

Uitschakelen:




Draai de functieschakelaar op 0 om het proces te beëindigen.

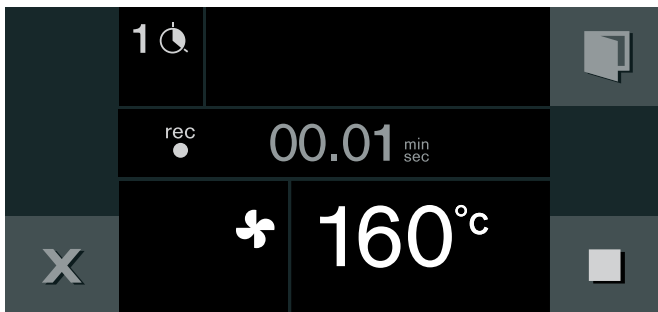
Individuele recepten


U heeft de mogelijkheid om tot 50 individuele recepten op te slaan. U kunt een recept opslaan. Deze recepten kunt u een naam geven, zodat u ze snel en gemakkelijk bij de hand hebt.

Recept opslaan

U heeft de mogelijkheid om na elkaar tot en met 5 fases in te stellen en deze hierbij op te slaan.

- 1 Zet de functieschakelaar op de gewenste verwarmingsmethode. Symbool  verschijnt in de display.
- 2 Raak het symbool  aan.
- 3 Kies met de draaiknop een vrije geheugenplaats.
- 4 Raak het symbool  aan.



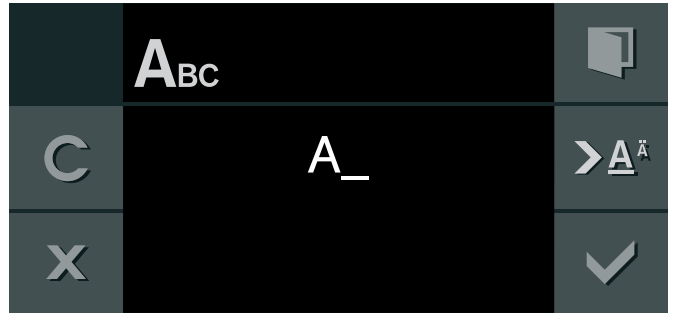
- 5 Stel met de draaiknop de gewenste temperatuur in.
- 6 De bereidingstijd wordt opgeslagen.
- 7 Een volgende fase opslaan:
Zet de functieschakelaar op de gewenste verwarmingsmethode. Stel met de draaiknop de gewenste temperatuur in. Een nieuwe fase begint.
- 8 Indien u van mening bent dat het gerecht gaar genoeg is, kunt u het recept beëindigen door het symbool  aan te raken.
- 9 Voer bij "ABC" de naam in (zie hoofdstuk *Naam invoeren*).






Aanwijzingen



- Het registreren van een fase begint pas wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
- Elke fase dient tenminste 1 minuut te duren.
- Tijdens de eerste minuut van een fase kan de verwarmingsmethode of de temperatuur worden gewijzigd.

Namen invoeren

- 1 Onder "ABC" de naam van het recept invoeren.






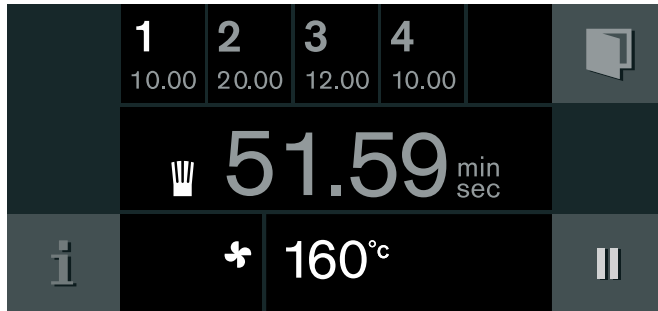
Draaiknop	Letters kiezen Een nieuw woord begint altijd met een hoofdletter.
 	kort indrukken: cursor naar rechts lang indrukken: omschakelen naar umlaut of speciaal teken twee maal indrukken: afbreking invoegen
 	kort indrukken: cursor naar rechts lang indrukken: omschakelen naar normale tekens twee maal indrukken: afbreking invoegen
	Letters wissen

- 2 Met  opslaan.
- of -
Met  afbreken en het menu verlaten.

Aanwijzing: Voor het invoeren van de naam zijn de Latijnse karakters, bepaalde speciale tekens en cijfers beschikbaar.


Recept starten

- 1 Zet de functieschakelaar op een willekeurige verwarmingsmethode.
Symbool  verschijnt in de display.
- 2 Raak het symbool  aan. Kies met de draaiknop het gewenste recept.
- 3 Met  starten.
Het apparaat wordt gestart. De bereidingstijd loopt zichtbaar af.
De instellingen van de fases verschijnen in de informatiebalk.



Aanwijzing: U kunt de temperatuur met de draaiknop wijzigen terwijl het recept afloopt. Hierdoor wordt het opgeslagen recept niet gewijzigd.

Recept wissen

- 1 Zet de functieschakelaar op een willekeurige verwarmingsmethode.
Symbool  verschijnt in de display.
- 2 Raak het symbool  aan.
- 3 Kies met de draaiknop het gewenste recept.
- 4 Wis met  het recept.
- 5 Met  bevestigen.

Kerntemperatuurmeter

Met de kerntemperatuurmeter kunt u gerechten op een exacte wijze, precies op het juiste punt gaar laten worden. Deze meet de temperatuur binnenin het gerecht. Het automatisch uitschakelen wanneer de gewenste kerntemperatuur is bereikt, garandeert dat ieder gerecht precies op het juiste punt gaar is.

Gebruik uitsluitend de bijgevoegde kerntemperatuurmeter. U kunt deze als onderdeel bij de klantenservice of via de online-shop bijkopen.

De kerntemperatuurmeter raakt bij temperaturen boven 250°C beschadigd. Gebruik deze daarom uitsluitend in uw apparaat bij een maximale temperatuur van 230°C.

Verwijder de kerntemperatuurmeter na gebruik altijd uit de ovenruimte. Bewaar deze nooit in de ovenruimte.

Maak de kerntemperatuurmeter na ieder gebruik schoon met een vochtige doek. Niet in de vaatwasser reinigen!

 **Kans op een elektrische schok!**

Bij gebruik van een verkeerde kerntemperatuur kan de isolatie beschadigd raken. Alleen de voor dit toestel bestemde kerntemperatuursensor.

 **U kunt zich branden!**

De ovenruimte en de kerntemperatuurmeter worden zeer heet. Gebruik ovenwanten voor het aansluiten en verwijderen van de kerntemperatuurmeter.

Kerntemperatuurmeter in het gerecht steken

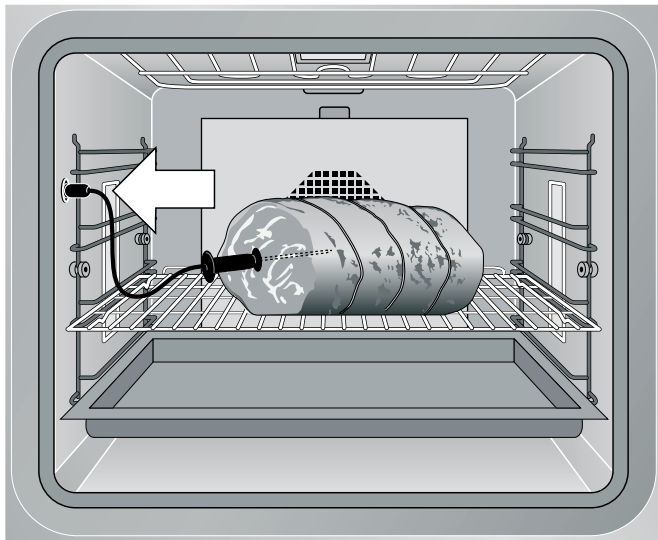
Steek de kerntemperatuurmeter in het gerecht voordat u dit in de ovenruimte plaatst.

Steek de metalen punt in het dikste gedeelte van het gerecht. Zorg ervoor dat het einde van de punt ongeveer in het midden steekt. De punt mag niet in het vet steken en geen kookgerei of bot raken.




Bij meerdere stukken dient de kerntemperatuurmeter in het midden van het dikste stuk te worden gestoken.

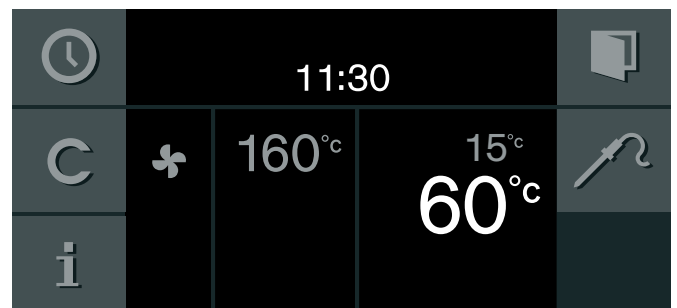
Steek de kerntemperatuurmeter zoveel mogelijk volledig in het gerecht.

Let er bij gevogelte op dat de punt van de kerntemperatuurmeter niet in de holte in het midden terecht komt, maar tussen buik en poot in het vlees wordt gestoken.




Kerntemperatuur instellen

- 1 Schuif de voedingsmiddelen met ingestoken kerntemperatuurmeter in de ovenruimte. Steek de kerntemperatuurmeter in het aansluitpunt in de ovenruimte en sluit de ovendeur. Zorg ervoor dat de kabel van de kerntemperatuurmeter niet klem raakt! In de display verschijnt  en de actuele kerntemperatuur.
- 2 Zet de functieschakelaar op de gewenste verwarmingsmethode.
- 3 Stel met de draaiknop de oventemperatuur in.
- 4 Raak het symbool  aan. Stel met behulp van de draaiknop de gewenste kerntemperatuur voor het gerecht in en bevestig met . De ingestelde kerntemperatuur moet hoger zijn dan de actuele kerntemperatuur.





- 5 Het apparaat warmt op met de ingestelde verwarmingsmethode. In de display wordt de actuele met daaronder de ingestelde kerntemperatuur weergegeven. U kunt de ingestelde kerntemperatuur op ieder willekeurig moment wijzigen.

Als de ingestelde kerntemperatuur binnenin het gerecht is bereikt, klinkt er een signaal. Het bereidingsproces wordt automatisch beëindigd. Bevestig met  en draai de functieschakelaar op 0.


Aanwijzingen

- Wanneer u het gerecht na afloop van het bereidingsproces nog enige tijd in de oven laat staan, stijgt de kerntemperatuur nog iets door de restwarmte in de ovenruimte.
- Wanneer u gelijktijdig een programmering met de kerntemperatuurmeter en de timer instelt, dan wordt het apparaat door die programmering uitgeschakeld waarvan de ingevoerde waarde als eerste is bereikt.

Ingestelde kerntemperatuur wijzigen:

Raak symbool  aan. Wijzig met behulp van de draaiknop de ingestelde kerntemperatuur voor het gerecht in en bevestig met .

Ingestelde kerntemperatuur wissen:

Raak symbool  aan. Wis met **C** de ingestelde kerntemperatuur. De ingestelde ovenfunctie wordt normaal voortgezet.

Richtlijnen voor de kerntemperatuur

Gebruik uitsluitend verse, geen diepgevroren levensmiddelen. De in de tabel genoemde waarden zijn slechts richtlijnen. Deze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de voedingsmiddelen.

Vis en andere snel bederfelijke levensmiddelen dienen uit hygiënische overwegingen na bereiding een kerntemperatuur van minstens 62 - 65 °C te hebben.

Voedingsmiddel	Richtwaarde voor de kerntemperatuur
Rundvlees	
Rosbief, ossenhaas, entrecôte	
extra rood	45 - 47 °C
rood	50 - 52 °C
medium	58 - 60 °C
doorbakken	70 - 75 °C
Rundergebraad	80 - 85 °C
Varkensvlees	
Varkensgebraad	
Varkensrug	72 - 80 °C
medium	65 - 70 °C
doorbakken	75 °C
Gehaktbrood	85 °C
Varkenshaas	65 - 70 °C
Kalfsvlees	
Kalfsgebraad, doorbakken	
Gevulde kalfsborst	75 - 80 °C
Kalfsrug	
medium	58 - 60 °C
doorbakken	65 - 70 °C
Kalfsfilet	
rood	50 - 52 °C
medium	58 - 60 °C
doorbakken	70 - 75 °C
Wild	
Reerug	
Reebout	60 - 70 °C
Hertenbiefstuk	70 - 75 °C
Hazen-, konijnenrug	65 - 70 °C
Gevogelte	
Kip (heel)	
Parelhoen	85 °C
Gans, kalkoen, eend	75 - 80 °C
	80 - 85 °C

Voedingsmiddel	Richtwaarde voor de kerntemperatuur
Eendenborst	
medium	55 - 60 °C
doorbakken	70 - 80 °C
Struisvogelbiefstuk	60 - 65 °C
Lamsvlees	
Lamsbout	
medium	60 - 65 °C
doorbakken	70 - 80 °C
Lamsrug	
medium	55 - 60 °C
doorbakken	65 - 75 °C
Schapenvlees	
Schapenbout	
medium	70 - 75 °C
doorbakken	80 - 85 °C
Schapenrug	
medium	70 - 75 °C
doorbakken	80 °C
Vis	
Filet	62 - 65 °C
Heel	65 °C
Terrine	62 - 65 °C
Overige	
Brood	90 °C
Pastei	72 - 75 °C
Terrine	60 - 70 °C
Foie gras	45 °C

Draaispit

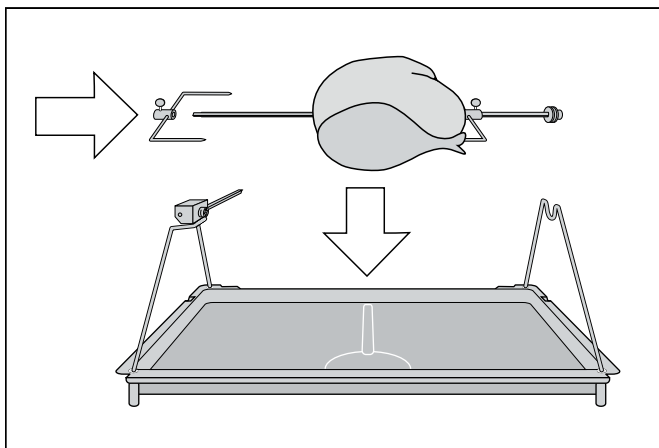
Met het draaispit kunt u bijzonder goed grote stukken gebraad, zoals rollade en gevogelte bereiden. Het vlees krijgt rondom een knapperig, bruin korstje.

U kunt het draaispit bij alle ovenfuncties gebruiken. U krijgt de beste resultaten met de verwarmingsmethoden "Vlakrill" of "Bovenwarmte".

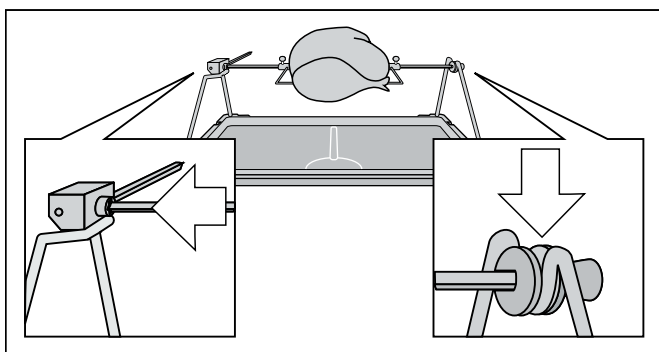
Attentie! Gebruik de kerntemperatuurmeter niet in combinatie met het draaispit.

Vorbereiding

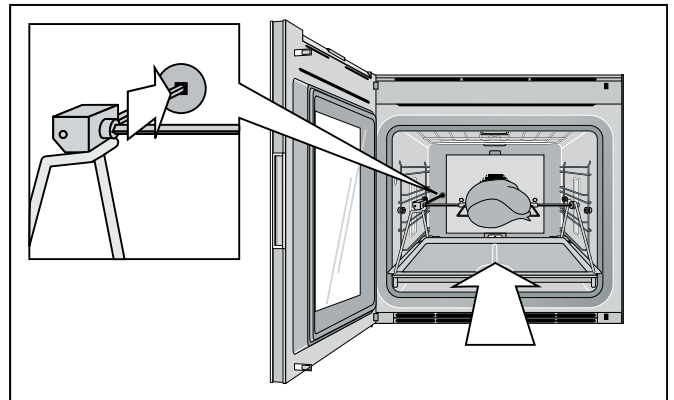
- 1 Steek de beide draagbeugels in de openingen van de braadslede. De aandrijving bevindt zich aan de linkerkant.
- 2 Schuif de rechter vork op het draaispit en schroef deze vast.
- 3 Steek het vlees midden op het draaispit. Zet afstaande delen (bijv. vleugels) vast, zodat deze niet tegen het grillelement aankomen.




- 4 Schuif de linker vork op het draaispit en schroef deze vast.
- 5 Plaats het draaispit op de beugels. Klik het vierkante uiteinde in het aandrijfgedeelte vast.

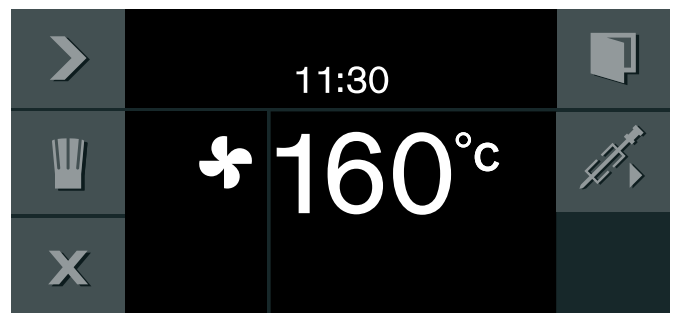


- 6 Schuif de braadslede met het draaispit in de onderste inschuifhoogte van de oven. De aandrijfas moet in de opening in de achterwand van de oven worden geschoven.




Draaispit inschakelen

- 1 Stel de gewenste temperatuur en verwarmingsmethode in.
- 2 Raak het symbool  aan. De aandrijving van het draaispit wordt ingeschakeld.



Draaispit uitschakelen

- 1 Raak het symbool  aan. De aandrijving van het draaispit stopt.
- 2 Schakel de oven met de functieschakelaar uit.
- 3 Haal de braadslede met het draaispit uit de oven en plaats deze op een stabiele, hittebestendige ondergrond.

U kunt zich branden!

Gebruik een ovenwant als u het draaispit uit de oven haalt.

- 4 Schroef het handvat aan de zijkant van het draaispit om dit van de beugels te kunnen halen.

Aanwijzingen

- Gebruik het draaispit uitsluitend bij oventemperaturen tot max. 250°C.
- Reinig het aandrijfgedeelte van het draaispit niet in de vaatwasser.

Aanbraadstand

Alleen bij de ingestelde verwarmingsmethode "Braadpanfunctie":

Op de aanbraadstand wordt de oven gedurende ca. 3 minuten op vol vermogen verwarmd. Op deze manier kunt u bijvoorbeeld steaks heet aanbraden.

Raak symbool **»**, aan. De aanbraadstand wordt gestart. U kunt de aanbraadstand ook meerdere malen na elkaar instellen.

U kunt de aanbraadstand voortijdig beëindigen door symbool **»**, aan te raken.

Kinderbeveiliging

Om te voorkomen dat kinderen het apparaat per ongeluk bedienen, is het voorzien van een kinderslot.


Aanwijzingen

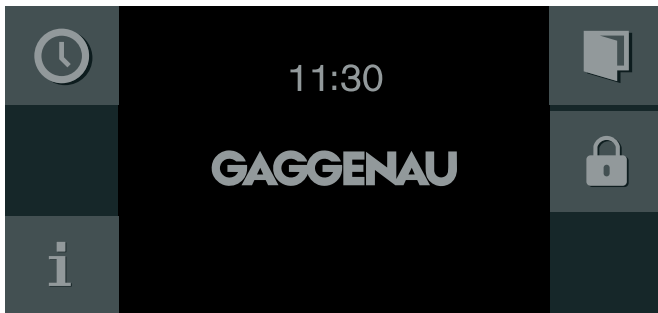
- U dient het kinderslot in de basisinstellingen op "beschikbaar" te zetten (zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*).
- Wanneer bij een geactiveerd kinderslot de stroom onderbroken wordt, kan bij terugkeer van de stroomvoorziening het kinderslot gedeactiveerd zijn.


Kinderslot activeren

Voorwaarde:


De functiekeuzeknop staat op **0**.

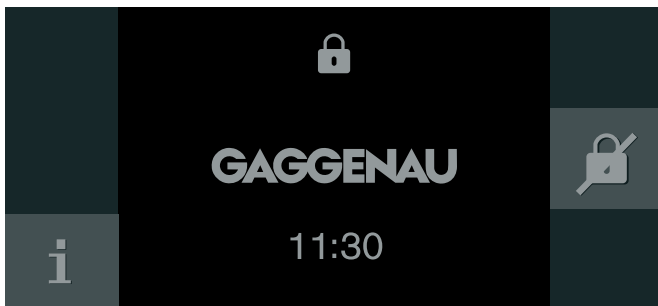
Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.



Het kinderslot is geactiveerd. De standby-indicatie verschijnt. Het symbool  wordt boven in het display weergegeven.

Kinderslot deactiveren


Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.






Het kinderslot is gedeactiveerd. U kunt het apparaat instellen zoals u gewend bent.













Basisinstellingen










In de basisinstellingen kunt u de machine individueel aanpassen.

- 1 Functiekeuzeknop op **S** draaien.
- 2 Met de draaiknop "Basisinstellingen" kiezen.
- 3 Het symbool  aanraken.
- 4 Met de draaiknop de gewenste basisinstelling kiezen.

- 5 Het symbool  aanraken.
- 6 Met de draaiknop de basisinstelling instellen.
- 7 Met  opslaan of met  afbreken en de actuele basisinstelling verlaten.
- 8 De functiekeuzeknop op **0** draaien om het menu Basisinstellingen te verlaten.

De wijzigingen zijn opgeslagen.

	Basisinstellingen	Mogelijke instellingen	Toelichting
	Helderheid	Niveaus 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Display-helderheid instellen
	Stand-by-weergave	Aan* / Uit - tijd - tijd + GAGGENAU-logo* - datum - datum + GAGGENAU-logo - tijd + datum - tijd + datum + GAGGENAU-logo	Verschijningsvorm van de stand-by-weergave. Uit: geen weergave. Met deze instelling brengt u het stand-by verbruik van uw apparaat omlaag. Aan: meerdere indicaties in te stellen, "Aan" met  bevestigen en met de draaiknop de gewenste weergave kiezen. De keuze wordt kort weergegeven.
	Display-weergave	Gereduceerd* / standaard	Bij de instelling <i>gereduceerd</i> wordt op het display na korte tijd alleen nog het belangrijkste weergegeven.
	Touchfeld-kleur	Grijs* / Wit	Kleur van de symbolen op het Touchfeld kiezen
	Touchfeld-toon	Toon 1* / Toon 2 / Uit	Signaaltoon kiezen bij het aanraken van een Touchfeld
	Touchfeld-geluidsvolume	Niveaus 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Volume van de Touchfeld-toon instellen
	Opwarmtijd/-signaal	Opwarmen met signaal* Snel opwarmen met signaal Opwarmen zonder signaal Snel opwarmen geen sgl	Het geluidssignaal klinkt wanneer bij het voorverwarmen de gewenste temperatuur wordt bereikt. Bij het snelvoorverwarmen wordt de gewenste temperatuur bijzonder snel bereikt.
	Signaalvolume	Standen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Volume van het geluidssignaal instellen
	Tijd-formaat	AM/PM-formaat (24h)	Weergave van de tijd in een 24- of 12-uursformaat
	Tijd	Actuele tijd	Tijd instellen
	Tijdschakeling	Handmatig* / Automatisch	Automatische omschakeling van de tijd bij de verandering van zomer- in wintertijd. Indien automatisch: instelling van maand, dag, week wanneer de tijd moet worden omgeschakeld. In te stellen voor zomer- en wintertijd.

	Datumformaat	D.M.J* D/M/J J/M/D	Datumformaat instellen
	Datum	Actuele datum	Datum instellen. Wisseling tussen Jaar/ Maand/Dag met het symbool >.
	Taal	Deutsch* / Frans / Italiaans / Spaans / Portugees / Nederlands / Deens / Zweeds / Noors / Fins / Grieks / Turks / Russisch / Pools / Tsjechisch / Sloweens / Slowaaks / Arabisch / Hebreeuws / Japans / Koreaans / Thais / Chinees / Engels US / Engels	Taal voor de displayteksten kiezen
	Fabrieksinstellingen	Machine terugzetten naar fabrieksinstellingen	De vraag: "Alle individuele instellingen wissen en de machine naar de fabrieksinstellingen terugzetten?" met ✓ bevestigen of met ✗ afbreken.
	Demonstratie-modus	Aan / Uit*	Alleen voor presentatiedoeleinden. In de demonstratie-modus warmt het apparaat niet op, alle andere functies zijn beschikbaar. De instelling "Uit" moet voor normaal gebruik geactiveerd zijn. Deze instelling is alleen mogelijk in de eerste 3 minuten na aansluiting van het apparaat.
	Timer lange duur	Beschikbaar / Niet beschikbaar	Beschikbaar: timer lange duur kan ingesteld worden; zie het hoofdstuk <i>Timer lange duur</i> .
	Deursluiting	Uit* / aan	De deursluiting voorkomt dat de deur per ongeluk wordt geopend. Bij de instelling "Aan" dient het symbool  meerdere seconden te worden aangeraakt voordat de deur opengaat.
	Kinderslot	Beschikbaar / Niet beschikbaar*	Beschikbaar: het kinderslot kan geactiveerd worden (zie het hoofdstuk <i>Kinderslot</i>).

*Fabrieksinstelling

Reiniging en onderhoud

Wanneer u het goed verzorgt en schoonmaakt, blijft uw apparaat lang mooi en intact. Hieronder leggen wij u uit hoe u het apparaat op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

Risico van verbranding!

Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Reinigingsmiddel

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde reinigingsmiddelen beschadigd raken, dienen de aanwijzingen in de tabel in acht te worden genomen.

Gebruik

- geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen
- geen metaal- of glasschrapers voor het reinigen van het glas van de deur van het apparaat.
- geen metaal- of glasschrapers voor het reinigen van de deurdichting.
- geen harde staal- en schuursponzen.

Spoel nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uit.

Onderdeel	Reinigingsmiddel
Ovenruiten	Glasreinigingsmiddel: Met een zachte doek of een microvezeldoek reinigen. Gebruik geen schraper.
Display	Met een microvezeldoek of een licht vochtige doek afnemen. Niet nat afnemen.
Roestvrij staal	Heet sopje van afwasmiddel: Met een vaatdoek reinigen en met een zachte doek droogwrijven. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder dit soort vlekken kan corrosie ontstaan. Via de klantenservice of de vakhandel zijn speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.
Aluminium	Met een mild glasreinigingsmiddel reinigen. Met een glasdoek of een pluivrije microvezeldoek recht en zonder druk over de oppervlakken vegen.
Ovenruimte	Heet sopje van afwasmiddel: Met een vaatdoek reinigen en met een zachte doek afdrogen.
Sterk verontreinigde ovenruimte	Ovenreinigingsgel (bestelnummer 463582 bij de klantenservice of via de online-shop). Let op het volgende: <ul style="list-style-type: none">● Het middel mag niet op de deurdichting komen!● Hoogstens 12 uur in laten trekken!● Niet op warme oppervlakken gebruiken!● Grondig met water naspoelen!● Volg de aanwijzingen van de fabrikant.
Glazen afdekking ovenlamp	Heet sopje van afwasmiddel: Met een vaatdoek reinigen.
Deurdichting Niet verwijderen!	Heet sopje van afwasmiddel: Met een vaatdoek reinigen, niet schuren. Gebruik voor het reinigen geen metaal- of glasschraper.
Kerntemperatuurmeter	Met een vochtige doek afnemen. Niet in de vaatwasser reinigen.

Onderdeel	Reinigingsmiddel
Toebehoren	Heet sopje van afwasmiddel: Laten weken en met een vaatdoek of een borstel reinigen.
Inschuifroosters	Vaatwasser, zie hoofdstuk <i>Inschuifroosters verwijderen</i>
Telescooprails (extra toebehoren)	Heet sopje van afwasmiddel: Met een vaatdoek of een borstel reinigen. Niet laten weken of in de vaatwasser reinigen.
Pizzasteen (extra toebehoren)	Ingebrande resten met een borstel reinigen. Pizzasteen nooit nat reinigen.

Microvezeldoek

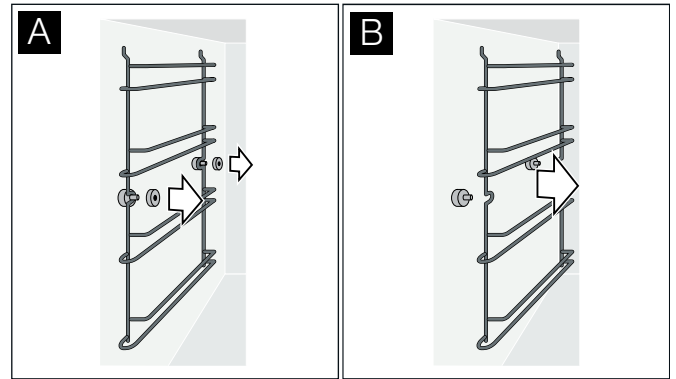
De microvezeldoek is door de honingraatstructuur bijzonder geschikt voor het reinigen van kwetsbare oppervlakken zoals, glas, keramische oppervlakken, roestvrij staal of aluminium (bestelnr. 460770 verkrijgbaar bij de klantenservice of via de online-shop). Hiermee kunnen water- en vethoudende verontreinigingen in één keer worden verwijderd.

Inschuifroosters verwijderen

De inschuifroosters kunnen uit de oven worden genomen om te worden gereinigd.

Inschuifroosters uit het apparaat halen

- 1 Leg een theedoek in de ovenruimte om het email te beschermen tegen krassen.
- 2 Draai de kartelmoeren los (afbeelding A).
- 3 Haal de inschuifroosters uit het apparaat (afbeelding B).



U kunt de inschuifroosters in de vaatwasser reinigen.

Inschuifroosters in het apparaat plaatsen

- 1 Inschuifroosters in de juiste richting plaatsen: de langste kant naar boven. Het rechter en het linker rooster zijn identiek.
- 2 Draai de kartelmoeren vast.

Pyrolyse (zelfreiniging)

Tijdens de pyrolyse wordt de oven verwarmd tot 485°C. Op die manier verbranden resten die zijn ontstaan tijdens het braden, grillen of bakken en u hoeft alleen nog maar de as uit de ovenruimte te vegen.

De pyrolyse duurt 3 uur. U kunt de uitschakeltijd van de pyrolyse verschuiven (wanneer u bijv. wilt dat de pyrolyse 's nachts plaatsvindt).

Risico van brand!

Losse voedselresten, vet en braadsap kunnen tijdens de ovenreiniging vlam vatten. Verwijder voor de ovenreiniging altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte en van de toebehoren.

Risico van brand!

Het apparaat wordt tijdens de ovenreiniging zeer heet aan de buitenkant. Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen. Zorg ervoor dat de voorkant van het toestel vrij blijft. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Ernstig gezondheidsrisico!

Het apparaat wordt tijdens de ovenreiniging zeer heet aan de buitenkant. De antiaanbaklaag van bakplaten en vormen wordt aangetast en er ontstaan giftige gassen. Nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen bij de ovenreiniging. Alleen geëmailleerde toebehoren meereinigen.

Pyrolyse voorbereiden

Attentie! Brandgevaar! Losse etensresten, vet en vleesjes kunnen vlam vatten. Neem de ovenruimte met een vochtige doek af.

- Verwijder grove verontreinigingen en resten van levensmiddelen uit de ovenruimte.
- Reinig de dichtingen van de deur, de binnenkant van de deur en de ovenruit met de hand. Deze onderdelen worden tijdens de pyrolyse niet gereinigd.
- Verwijder alle losse onderdelen uit de ovenruimte. De inschuifroosters zijn pyrolysebestendig. Er mogen geen voorwerpen in de ovenruimte achterblijven!
- Sluit de ovendeur.

Pyrolyse starten

- 1 Draai de functieschakelaar op **S**.
- 2 Symbool + verschijnt in de display. Met ✓ bevestigen.
- 3 De uitschakeltijd op het moment dat de pyrolyse klaar zal zijn, wordt weergegeven. Indien gewenst, kunt u de uitschakeltijd opschuiven. Met ✓ bevestigen.
- 4 Neem alle toebehoren uit de ovenruimte en verwijder grove verontreinigingen. Met ✓ bevestigen.
- 5 Met ▶ starten. De reinigingstijd loopt af in de display. Indien de uitschakeltijd werd opgeschoven, loopt de tijd tot het starten van de pyrolyse af in de display. De lamp in de ovenruimte blijft uitgeschakeld.



Na 3 uur klinkt er een signaal. Een melding verschijnt in de display. Veeg de achtergebleven as met een vochtige doek uit de ovenruimte wanneer het apparaat is afgekoeld.

Aanwijzing: Voor uw veiligheid wordt de ovendeur vergrendeld. Bij het afkoelen wordt de deurvergrendeling geopend zodra de temperatuur onder 200°C is gedaald.

Toebehoren met behulp van de pyrolyse reinigen

De bakplaten en braadsledes van Gaggenau zijn voorzien van een pyrolysebestendig email. Wij adviseren u echter voor een optimaal reinigingsresultaat van de oven, voor de pyrolyse alle toebehoren uit de oven te verwijderen. Alleen op die manier wordt de warmte gelijkmatig verdeeld.

Indien u ingebrande resten d.m.v. pyrolyse van een bakplaat of braadslede wilt verwijderen dient u zich beslist aan de volgende aanwijzingen te houden:

Aanwijzingen

- Verwijder sterke verontreinigingen, vleesvocht en etensresten vóór het pyrolyseproces. Etensresten, vet of braadvocht kunnen tijdens de pyrolyse vlam vatten.
- Schuif telkens slechts één bakplaat of één braadslede in de onderste inschuifhoogte van de oven!
- Schuif de bakplaat of de braadslede tot de aanslag in de oven.
- Grillrooster, draaispit, braadpan, pizzasteen, kerntemperatuurmeter of andere toebehoren mogen niet d.m.v. het pyrolyseproces worden gereinigd.




Storing - wat moet u doen?

Vaak kunt u storingen gemakkelijk zelf verhelpen. Let op de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice.

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici

die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat functioneert niet, geen aanduiding in de display	De netstekker zit niet in het stopcontact	Sluit het apparaat op de netspanning aan
	Stroomstoring	Controleer of andere keukenapparaten werken
	De zekering is defect	Controleer bij de huisinstallatie of de zekering voor dit apparaat in orde is
	Foutieve bediening	Zekering van het apparaat in de huisinstallatie uitschakelen en na ca. 60 seconden weer inschakelen
Het apparaat kan niet worden gestart	De deur van het apparaat is niet volledig gesloten	Sluit de deur van het apparaat
Apparaat werkt niet, display reageert niet. Op het display verschijnt 	Kinderslot geactiveerd	Kinderslot deactiveren (zie het hoofdstuk <i>Kinderslot</i>)
Apparaat schakelt vanzelf uit	Veiligheidsuitschakeling: Het apparaat werd langer dan 12 uur niet bediend.	Melding met  bevestigen, apparaat uitschakelen en opnieuw weer inschakelen
Apparaat warmt niet op, op het display verschijnt 	Het apparaat bevindt zich in de demonstratie-modus	Demonstratie-modus in de basisinstellingen deactiveren
Foutmelding "Exxx"		Bij een foutmelding de functiekeuze-knop op 0 draaien; verdwijnt de indicatie, dan was het een eenmalig probleem. Doet de fout zich meerdere keren voor of verdwijnt de indicatie niet, neem dan contact op met de service en geef de foutcode door.


Stroomonderbreking

Uw toestel kan een stroomonderbreking van enkele seconden overbruggen. De werking wordt voortgezet.

Duurde de stroomonderbreking langer terwijl het toestel in gebruik was, dan verschijnt er een nieuwe melding op het display. De werking is onderbroken.

Draait u de functiekeuze-knop op **0**, dan kunt u het toestel weer zoals gewoonlijk in gebruik nemen.

Demonstratie-modus

Wanneer het symbool  op het display verschijnt, is de demonstratie-modus geactiveerd. Het apparaat warmt niet op.

Koppel het apparaat kort van het elektriciteitsnet af (zekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen). Vervolgens de demonstratie-modus binnen 3 minuten in de basisinstellingen deactiveren (zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*).

Ovenlamp vervangen

U kunt de ovenlampen zelf vervangen. Temperatuurbestendige halogeenlampen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice of bij de vakhandel. Gebruik uitsluitend halogeenlampjes van hetzelfde type.

- Bovenste lamp BO 450/451/470/471:
60 W/230 V/G9
Bovenste lamp BO 480/481, BX 480/481:
75 W/230 V/G9
- Lamp aan de zijkant: 10 W/12 V/G4

Kans op een elektrische schok!

Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.

Aanwijzing: Neem de nieuwe halogeenlamp altijd met een droge doek uit de verpakking. Dit verlengt de levensduur van de lamp.

Ovenlamp boven vervangen

- 1 Draai de schroef van de lampafdekking los. De lampafdekking klapt omlaag.
- 2 Trek de halogeenlamp eruit. Plaats de nieuwe halogeenlamp.
- 3 Klap de lampafdekking naar boven en schroef deze vast.
- 4 Schakel de zekering in de meterkast weer in.

Ovenlamp zijkant vervangen

- 1 Leg een theedoek in de oven om schade te voorkomen.
- 2 Draai de kartelmoeren bij het inschuifrooster los. Verwijder het inschuifrooster.
- 3 Druk de bovenste klem naar de zijkant Verwijder de glazen afdekking.
- 4 Trek de halogeenlamp eruit. Plaats de nieuwe halogeenlamp.
- 5 Plaats de glazen afdekking van onderen in de klem en klik deze boven vast. De schuine rand van de afdekking moet naar de ovenruimte wijzen.
- 6 Haal de theedoek uit de oven.
- 7 Schakel de zekering in de meterkast weer in.

Glazen afdekking vervangen

Wanneer de glazen afdekking in de oven is beschadigd, dient deze te worden vervangen. De afdekking is verkrijgbaar via de klantenservice. Vermeld het E-nummer en het FD-nummer van het apparaat.

Service dienst

Indien het apparaat moet worden gerepareerd, staat onze klantenservice voor u klaar. Wij zullen altijd een geschikte oplossing vinden, ook om te voorkomen dat de technicus onnodig bij u langskomt.

Vermeld bij de klantenservice het artikelnummer (E-nr.) en het productienummer (FD-nr.) zodat wij u op een vakkundige wijze te woord kunnen staan. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de voorkant van het apparaat wanneer u de deur opent.

Om te voorkomen dat u in geval van een storing lang moet zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de klantenservice invullen.

E-Nr.

FD-Nr.

Klantenservice 

Houd er rekening mee dat de komst van een servicetechnicus in het geval van een foutieve bediening ook tijdens de garantie niet gratis is.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Tabellen en tips

Aanwijzingen

- De in de tabel genoemde waarden dienen ter oriëntatie. Temperatuur en duur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de aard van het gerecht.
- Verwarm de oven altijd voor. Op die manier lukken de gerechten het best. Bij de bereidingstijden in de tabel wordt ervan uitgegaan dat het apparaat wordt voorverwarmd.
- Zorg ervoor dat u de deur van de voorverwarmde oven slechts kort opent en de gerechten snel in de oven plaatst.
- In de tabellen wordt een temperatuurbereik aangegeven. Wij adviseren u de eerste keer met de laagste temperatuur te beginnen. Zo nodig kunt u de volgende keer een hogere temperatuur kiezen. Bij een lagere temperatuur wordt het gerecht gelijkmatiger bruin.
- De geadviseerde ovenfunctie is telkens vet gedrukt.

Baktabel

- Wij adviseren het gebruik van donkere, metalen bakvormen omdat die de warmte beter opnemen.
- Om te controleren wanneer uw cake goed doorbakken is, steekt u na afloop van de baktijd een houten prikker in het hoogste gedeelte van de cake. Als er geen deeg meer aan de prikker blijft kleven is de cake klaar.
- Gebak met gist lukt het beste met de functie hete lucht.
- Deeg laten rijzen (gisten):
 - Zet de oven op de functie "Gisten". De temperatuur is standaard op 38°C ingesteld.
 - Zet de temperatuur bij grote hoeveelheden (bijvoorbeeld brood) op 38-40°C. Op deze manier rijst het deeg gelijkmatig vanuit het midden naar de rand toe.
 - Bij kleine stukken deeg, (bijv. zoete broodjes, pasta, broodjes) kunt u de temperatuur op 40-45°C instellen.

Gebak	Inschuif- hoogte	Hete lucht Temperatuur in °C	Eco Temperatuur in °C	Hete lucht + onderwarmte Temperatuur in °C	Bovenwarmte + onder- warmte Temperatuur in °C	Baktijd in min.
Biscuitrol	2				210	7 - 9
Taartbodem	2				165 - 175	30 - 35
Vruchtentaart met gistdeeg	2	165			165 - 175	40 - 45
Vruchtentaart met zandtaart- deeg	2	165	165	165	165 - 175	40 - 45
Klein bladerdeeggebak	1+3 / 2*	180	180		190	15 - 20
Kwarktaart (hoog)	2	165	165	165	165 - 170	90 - 100
Kwarkplaatkoek (vlak)	2	165	165	165	165 - 175	45 - 50
Cake (rond)	2	160 - 170	160 - 175		170 - 175	50 - 60
Cake (rechthoekig)	2	160 - 170	160 - 175		170 - 175	50 - 60
Tulband met gist (hoog)	1	160 - 175			165 - 175	40 - 50
Koekjes	1+3 / 2*	160 - 175	160 - 175		165 - 170	15 - 20
Gevlochten gistbrood	2	165			165 - 170	30 - 40
Plaatkoek (droog beleg)	2	165 - 170	165 - 170		165 - 170	40 - 50
Plaatkoek (vochtig beleg)	2	165 - 170	165 - 170	170	165 - 170	40 - 50
Soezen	1+3 / 2*	180	180		180 - 190	20 - 25
Rogge-tarwebrood**	2	200/170			210/170	40 - 50

* Bij de ovenfuncties "Eco" en "Hete lucht" kunt u op meerdere inschuifhoogtes tegelijk bakken.

** Verwarm het apparaat voor op de aangegeven temperatuur. Schakel terug naar de tweede temperatuur wanneer u het gerecht in de oven plaatst.

Handige tips voor het bakken

Wat moet u doen wanneer ...	Oplossing
... de plaatkoek aan de onderkant te licht is?	Schuif de koek een inschuifhoogte lager in de oven, verwijder niet gebruikte toebehoren uit de oven.
... het gebak in de bakvorm aan de onderkant te licht is?	Plaats de bakvorm niet op de plaat maar op het rooster in de oven.
... de taart / het gebak aan de onderkant te donker is?	Plaats de taart / het gebak op een hogere inschuifhoogte.
... het gebak te droog is?	Zet de oventemperatuur iets hoger. Verwarm de oven voor.
... het gebak van binnen klef of het vlees van binnen niet gaar is?	Zet de bak- of braadtemperatuur iets lager. Let op: Bak- of braadtijden kunnen door hogere temperaturen niet worden verkort. Kies liever een iets langere bak- of braadtijd of laat het taartdeeg langer rijzen.
... het gebak in een blik of taartvorm bij hete lucht te donker is aan de achterkant?	Plaats de bakvorm niet direct tegen de achterwand van de oven maar in het midden van de oven.
... het gebak inzakt?	Gebruik een volgende keer minder vloeistof of zet de oventemperatuur 10°C lager. Houdt u zich aan de in het recept genoemde roertijden. Open de oven deur niet te vroeg.
... het gebak in het midden goed gerezen maar aan de rand lager is?	Vet de rand van de springvorm in. Na het bakken snijdt u de taart voorzichtig los met een mes.
... het gebak aan de bovenkant te donker wordt?	Kies een lagere inschuifhoogte, stel een lagere temperatuur in en laat het gebak iets langer bakken.
... het gebak aan de onderkant te donker wordt?	Kies een hogere inschuifhoogte en stel bij een volgende keer een lagere temperatuur in.
... de vruchtentaart aan de onderkant te licht wordt en het vruchtensap overloopt?	Gebruik voor de volgende keer liever de diepere braadslede voor het bakken.
... het gebak te droog is aan de onderkant?	Steek met een houten prikker kleine gaatjes in het gebak als dit gebakken is. Druppel hier vervolgens vruchtensap of alcohol op. Stel een volgende keer de temperatuur 10°C hoger in en verkort te baktijd.
... het brood of gebak aan de buitenkant goed (gaar) lijkt, maar van binnen klef of te vochtig is?	Gebruik bij de volgende keer iets minder vloeistof en bak iets langer op een lagere temperatuur. Bij taarten met vochtig beleg dient de bodem eerst te worden voorgebakken. Bestrooi deze met amandelen of paneermeel en voeg daarna het beleg toe. Houdt u zich aan de recepten en aan de baktijden.
... u op meerdere inschuifhoogtes heeft gebakken en het gebak op de bovenste plaat donkerder is dan dat op de onderste?	Kies een iets lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Bakplaten die tegelijk in de oven zijn geplaatst, hoeven niet per se tegelijk klaar te zijn. Laat de onderste bakplaten 5 - 10 minuten nabakken of plaats deze dienovereenkomstig eerder in de oven.
... de koekjes niet van de bakplaat loslaten?	Plaats de bakplaat nog een keer kort in de oven en neem de koekjes direct van de plaat.
... de taart bij het storten niet loslaat?	Maak de rand voorzichtig los met een mes. Stort de taart opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. Vet de bakvorm bij de volgende keer goed in en strooi bovendien paneermeel in de vorm.

Braadtabel

- In principe kunt u ieder hittebestendig kookgerei gebruiken. Zet het kookgerei midden op het rooster. Voor grote stukken vlees kunt u ook de braadslede gebruiken.
- Voor de bereiding van omvangrijke gerechten kunt u de inschuifroosters aan de zijkanten van de oven eruit halen. Zet het grillrooster direct op de bodem van de oven en plaats het gerecht of de braadpan op het grillrooster. Plaats het gerecht of de braadpan niet direct op de bodem van email.
- Zet glazen schalen, wanneer u deze uit de oven haalt, op een droge keukendoek of een rooster en niet op een koude of natte ondergrond. Het glas kan anders barsten.
- Als een braadstuk klaar is, adviseren wij u dit nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven te laten rusten. Op die manier blijft het vlees sappiger.
- Gevogelte wordt extra knapperig en bruin, wanneer u het tegen het einde van de braadtijd bestrijkt met boter, zout water, afgedropen vet of sinaasappelsap.
- Prik bij een eend of gans gaatjes in de huid onder de vleugels, zodat het vet kan weglopen.
- Gebruik voor het braden het rooster (afhankelijk van het model toebehoren of extra toebehoren) in de braadslede. Giet een beetje water in de braadslede. Hierdoor wordt het vleessap opgevangen en blijft de oven schoner.

Gerechten	Inschui- hoogte	Hete lucht Temperatuur in °C	Vlakgrill + circulatie Temperatuur in °C	Boven- warmte + onderwarmte Temperatuur in °C	Bereidings- tijd in min.	Kerntempe- ratuur in °C
Rundvlees						
Varkensgebraad, 1,5 kg**	2	180		180	60 - 90	
Rosbief rood 1,5 kg**	2	230/180	230/180		45 - 50	45 - 50
Rosbief medium 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60 - 70	55 - 65
Rosbief doorbakken 1,5 kg**	2	230/180			90 - 100	70 - 80
Varkensvlees						
Varkensgebraad, 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60 - 70	75 - 80
Varkensgebraad met zwoerd 1,5 kg***	2	180/200	180/200		60 - 70	75 - 80
Casseler 1,5 kg**	2	180/160			40 - 50	65 - 70
Varkensschenkel***	2	150/200	150/200		50 - 60	80 - 85
Rollade***	2	230/180	230/180		60 - 70	75 - 80
Kalfsvlees						
Kalfsgebraad**	2	230/180		230/180	60 - 70	75 - 80
Kalfsschenkel***	2	150/180	150/180		50 - 60	75
Kalfslende	2	160 - 170			20	70 - 75
Gevulde kalfsborst*	2	120 - 130			120	75 - 80
Wild						
Everzwijngebraad*	2	170 - 180			60 - 90	
Reebout*	2	170 - 180			60 - 80	75 - 80
Reerug	2	165 - 175		170 - 180	20 - 25	65 - 70
Lamsbout*	2	180 - 200			35 - 45	65 - 75
Gevogelte						
Eend 2 - 3 kg***	2	160/190		160/190	100 - 120	80 - 85
Eendenborst	2	160		160	15 - 20	70

* Vlees eerst in een pan op de kookplaat rondom aanbraden.

** Vlees op een hoge temperatuur aanbraden, na 15 - 20 minuten terugschakelen naar een lagere temperatuur.

*** Vlees bij een lage temperatuur garen, de temperatuur de laatste 15 - 20 minuten hoger zetten.

Gerechten	Inschui- fhoogte	Hete lucht Temperatuur in °C	Vlakgrill + circulatie Temperatuur in °C	Boven- warmte + onderwarmte Temperatuur in °C	Bereidings- tijd in min.	Kerntempe- ratuur in °C
Gans 2 - 3 kg***	2	160/190		160/190	100 - 120	85 - 90
Kalkoen 3 - 4 kg***	2	160/190		160/190	120 - 180	85 - 90
Braadkip	2	180	180		50 - 60	85

* Vlees eerst in een pan op de kookplaat rondom aanbraden.

** Vlees op een hoge temperatuur aanbraden, na 15 - 20 minuten terugschakelen naar een lagere temperatuur.

*** Vlees bij een lage temperatuur garen, de temperatuur de laatste 15 - 20 minuten hoger zetten.

Handige tips voor het braden

Wat moet u doen wanneer ...	Oplossing
... het vlees donker is geworden en de korst hier en daar verbrand is?	Controleer de inschuifhoogte en de ingestelde temperatuur!
... het vlees er goed uitziet, maar de jus aangebrand is?	Gebruik de volgende keer een kleinere braadpan en voeg meer vocht toe!
... het vlees er goed uitziet, maar de jus te licht van kleur en waterig is?	Gebruik de volgende keer een grotere braadpan en voeg minder vocht toe!
... het gewicht van het vlees niet in de tabel vermeld staat?	Kies de temperatuur die geldt voor het eerstvolgende lagere gewicht en verleng de tijd.

Grilltabel

Attentie! De ovendeur moet tijdens het grillen altijd gesloten zijn.

- Gebruik voor het braden het rooster (afhankelijk van het model toebehoren of extra toebehoren) in de braadslede. Giet een beetje water in de braadslede. Hierdoor wordt het vleessap opgevangen en blijft de oven schoner.
- De te grillen stukken vlees moeten zo mogelijk even dik zijn, minstens 2 tot 3 cm. Zo wordt het vlees gelijkmatig bruin en blijft het lekker sappig. Steaks altijd ongezoeten grillen. Leg het vlees direct op het rooster.

Gerechten	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C	Vlakgrill in min. 1e kant/2e kant	Vlakgrill + circulatie in min. 1e kant/2e kant	Totale bereidingstijd in min.
Varkensbuik in plakken	3	180 - 200	6 / 4	5 / 5	10
Schaschlik	3	190		8 / 8	16
Braadworst	3	200	5 / 4		9
Merguez (grillworst)	3	200		6 / 6	12
Braadkip*	2 (niet voorverwarmen)	180		30 / 30	60
Kippenbout	3	180	20 / 20	15 / 15	30 - 40
Spareribs	3	180 - 200	15 / 15	12 / 12	24 - 30
Varkensschenkel***	2	150/200			50 - 60
Forel	3	180 - 200	8 / 8		16
Groentenspiezen	3	200	7 / 7		14
Garnalenspiezen	3	175	7 / 7		14
Een korstje bakken en gratineren					
Belegde toast	3	190			5 - 7
Crème caramel***	4 (niet voorverwarmen)	250			
Crème brûlée***	4 (niet voorverwarmen)	250			
Taart met meringue***	3 (niet voorverwarmen)	250			
* Bij apparaten met een draaispit kunt u het draaispit het beste met de ovenfunctie "Grillen" gebruiken.					
** De varkensschenkel niet draaien. Verhoog de temperatuur gedurende de laatste 15 - 20 minuten.					
*** Bak of gratineer dit gerecht totdat de gewenste bruining is bereikt.					

Ontdooien

- Zet de oven op de functie "Ontdooien".
- Schuif het grillrooster met de diepgevroren levensmiddelen in de tweede inschuifhoogte. Plaats de braadslede eronder om het vocht op te vangen.
- Ontdooi grote stukken vlees (braadstuk, kip etc.) op 45 - 50°C, om te voorkomen dat deze aan de buitenkant al gaar worden. Kleine of platte stukken kunt u op 50 - 55°C ontdooien.
- Haal de voedingsmiddelen voor het ontdooien uit de verpakking.
- Ontdooi niet meer dan u direct nodig heeft.
- Let op het volgende: Ontdooide voedingsmiddelen zijn in sommige gevallen minder goed houdbaar en bederven sneller dan verse producten. Verwerk ontdooide producten direct en laat deze helemaal gaar worden.

Risico voor de gezondheid!

Bij het ontdooien van dierlijke levensmiddelen dient het vocht dat hierbij vrijkomt beslist te worden verwijderd. Dit vocht mag nooit in aanraking komen met andere levensmiddelen. Kiemen zouden kunnen worden overgedragen.

Schuif de braadslede onder de voedingsmiddelen. Het vocht van vlees en gevogelte dat hierin terechtkomt, moet worden weggegooid. Reinig vervolgens de gootsteen en spoel deze met veel water na. Reinig de braadslede in een heet sopje van afwasmiddel of in de vaatwasser.

Verwarm de oven na het ontdooien gedurende 15 minuten met de functie "Hete lucht" op 180°C.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000801339 nl (921220)