

BX 480/481

Dubbele oven

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	3
Oorzaken voor beschadigingen	5
Milieubescherming	5
Milieuvriendelijke afvalverwerking	5
Tips om energie te besparen	5
Kennismaking met het apparaat	6
Bakoven	6
Display en bedieningselementen	7
Symbolen	7
Kleuren en weergave	7
Extra informatie i en i [®]	8
Koelventilator	8
Standen functieschakelaar	9
Toebehoren	10
Extra toebehoren	10
Voor het eerste gebruik	11
Taal instellen	11
Tijd-formaat	11
Tijd instellen	11
Datumformaat instellen	11
Datum instellen	12
Eerste gebruik beëindigen	12
Oven opwarmen	12
Toebehoren reinigen	12
Apparaat activeren	13
Stand-by	13
Apparaat activeren	13
Bediening van het apparaat	13
Ovenruimte	13
Toebehoren in het apparaat plaatsen	13
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen	14
Snel voorverwarmen	14
Veiligheidsuitschakeling	14
Timerfuncties	15
Timer-menu opvragen	15
Kookwekker	15
Stopwatch	15
Bereidingstijd	16
Einde bereidingstijd	17
Tijdfuncties in beide ovens tegelijk instellen	17
Timer lange duur	18
Timer lange duur instellen	18
Kerntemperatuurmeter	19
Kerntemperatuurmeter in het gerecht steken	19
Kerntemperatuur instellen	20
Richtlijnen voor de kerntemperatuur	21

Draaispit	22
Vorbereiding	22
Draaispit inschakelen	22
Draaispit uitschakelen	22
Aanbraadstand	23
Kinderbeveiliging	23
Kinderslot activeren	23
Kinderslot deactiveren	23
Basisinstellingen	24
Reiniging en onderhoud	26
Reinigingsmiddel	26
Inschuifroosters uitnemen	27
Pyrolyse (zelfreiniging)	27
Pyrolyse voorbereiden	27
Pyrolyse starten	28
Pyrolyse voor beide ovens instellen	28
Toebehoren met behulp van de pyrolyse reinigen	28
Storing - wat moet u doen?	29
Stroomonderbreking	29
Demonstratie-modus	29
Ovenlamp vervangen	30
Servicedienst	30
Tabellen en tips	31
Baktabel	31
Handige tips voor het bakken	32
Braadtabel	33
Handige tips voor het braden	34
Grilltabel	35
Ontdooien	36
Acrylamide in levensmiddelen	36

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 pannenlap 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 binnenruimte 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 en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen 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

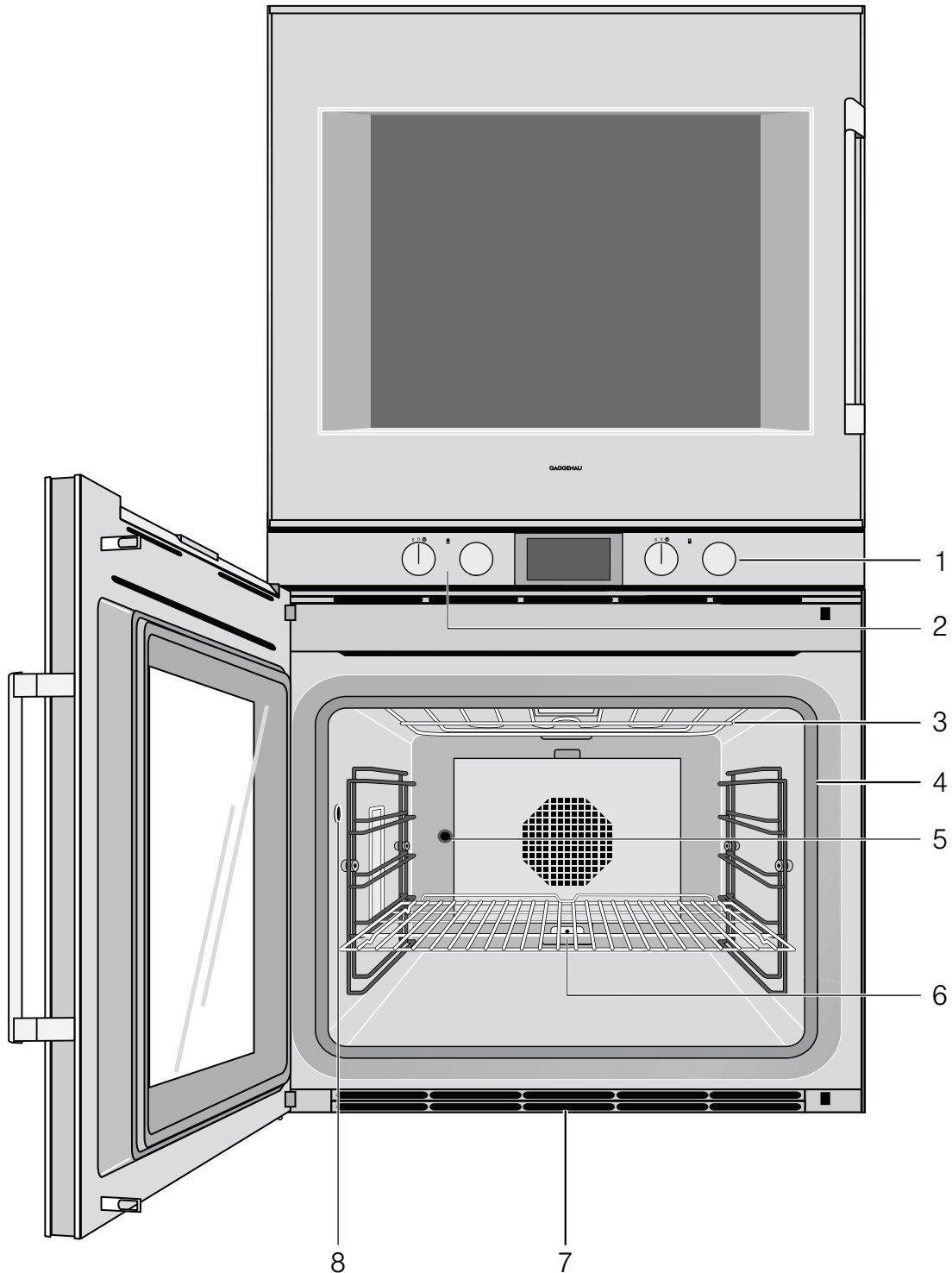
- Open de deur van het apparaat tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Gebruik bij het bakken donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is 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 inschuifhoogtes 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



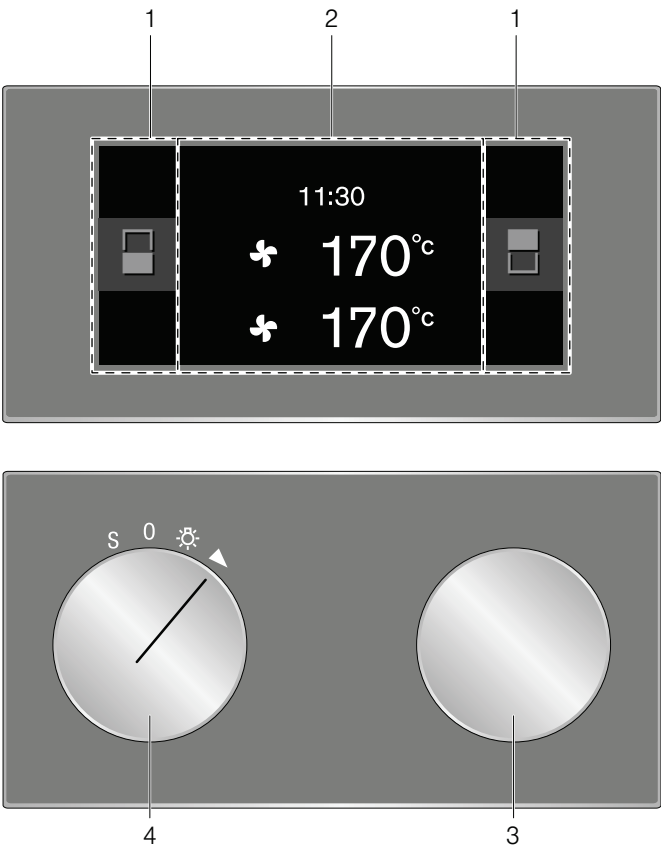
1	Bedieningselementen van de bovenste oven
2	Bedieningselementen van de onderste oven
3	Grillelement
4	Deurdichting
5	Aandrijving draaispit

6	Bus voor extra verwarmingselementen (voor speciale toebehoren en bak- en braadvormen)
7	Ventilatiespleten
8	Bus voor kerntemperatuursensor

Display en bedieningselementen

De bediening van de bovenste en onderste oven is gelijk. Met de symbolen voor de bovenste oven , de onderste oven  en voor beide ovens  kiest u het gewenste display. Wanneer u een instelling wijzigt met de draai- of functiekeuzeknop, worden op het display automatisch de waarden van de betreffende oven weergegeven.

Draaispit-functie, kerntemperatuursensor en aanbraadstand zijn alleen in de onderste oven beschikbaar.



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	Functieschakelaar	Met de functieschakelaar kunt u de verwarmingsmethode, het reinigingsprogramma of de basisinstellingen kiezen.

Symbolen

Symbool	Functie
	bovenste oven
	Onderste oven
	Instellingen van beide ovens weergeven
	Start
	Stop
	Pauze/Einde
	Afbreken
	Wissen
	Bevestigen/Instellingen opslaan
	Keuzepijl
	Extra informatie oproepen
	Voorverwarmen met statusindicatie
	Instellingen veranderen
	Kinderslot
	Timer-menu opvragen
	Timer lange duur opvragen
	Demonstratie-modus
	Kerntemperatuurmeter
	Draaispit starten
	Draaispit stoppen

Kleuren en weergave

Kleuren

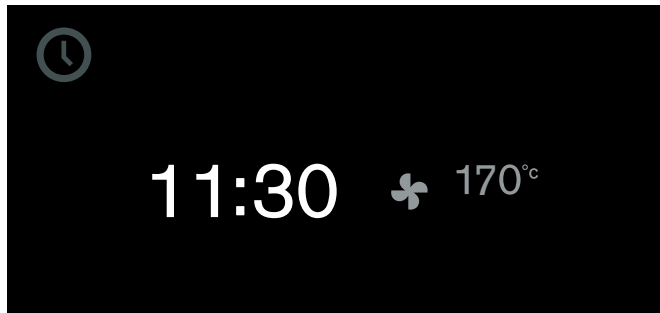
De verschillende kleuren bieden de gebruiker de helpende hand bij de verschillende instelsituaties.

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.



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.

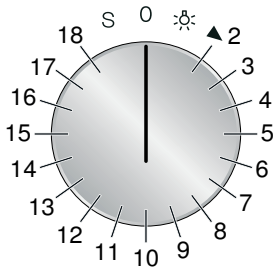
Koelventilator

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 ontluchtingsopeningen mogen niet worden afgedekt. Het apparaat raakt anders oververhit.

Standen functieschakelaar



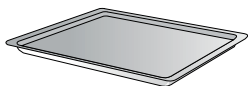
Positie	Functie/ verwarmingsmethode	Temperatuur	Toepassing
0	Nulstand		
☀	Verlichting		
2	☼ Hete lucht	50 - 300°C Vooraf ingestelde temperatuur 170°C	Hete lucht: Voor taarten, koekjes en ovenschotels op meerdere inschuifhoogtes. De ventilator aan de achterwand verdeelt de warmte gelijkmatig in de ovenruimte.
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.
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.

Positie	Functie/ verwarmingsmethode	Temperatuur	Toepassing
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



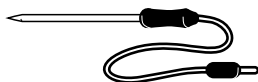
Grillrooster



Braadslede met rooster



Draaispit



Kerntemperatuurmeter met stekker

Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

- 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. pizzasteenhouders 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.

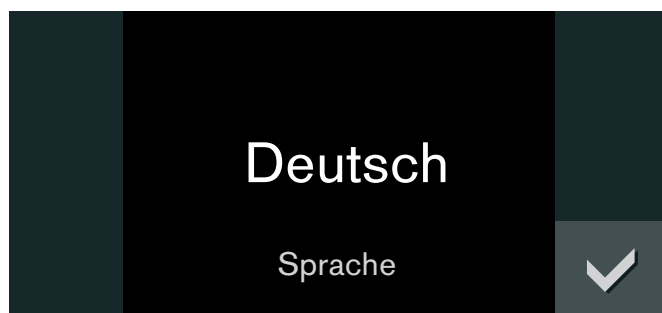
Aanwijzingen

- 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.

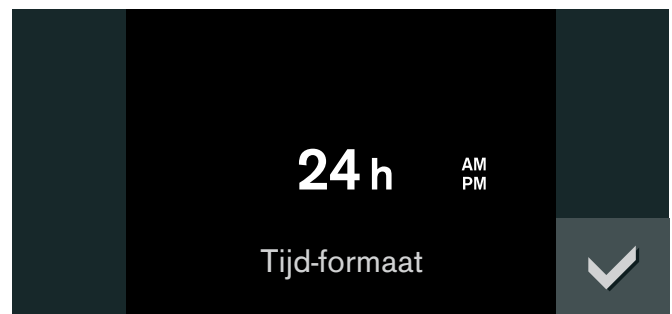
- 1 Met de draaiknop de gewenste displaytaal kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



Tijd-formaat

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

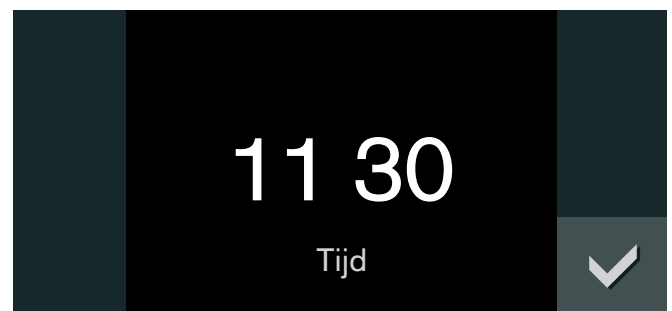
- 1 Met de draaiknop het gewenste formaat kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



Tijd instellen

Op het display verschijnt de tijd.

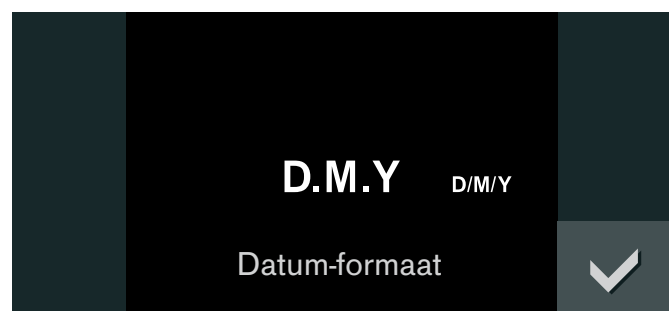
- 1 Met de draaiknop de gewenste tijd instellen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



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.

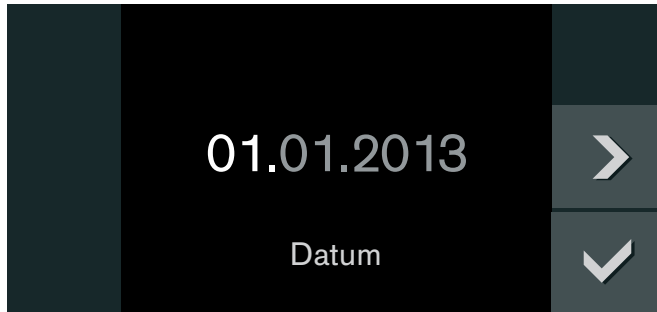
- 1 Met de draaiknop het gewenste formaat kiezen.
- 2 Met ✓ bevestigen.



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.



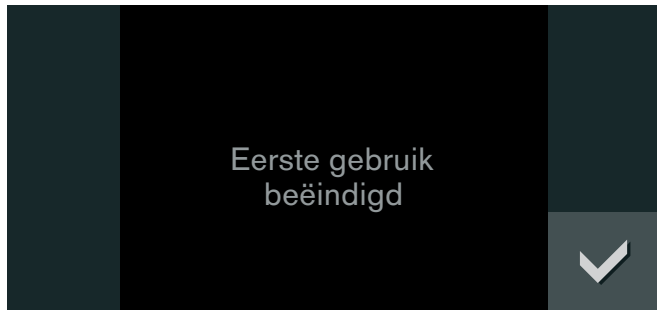
Toebehoren reinigen

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

Eerste gebruik beëindigen

Op het display verschijnt "Eerste gebruik beëindigd".

Met ✓ bevestigen.



Het apparaat gaat in stand-by en de stand-by-weergave 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 ovendeur 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*.

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.

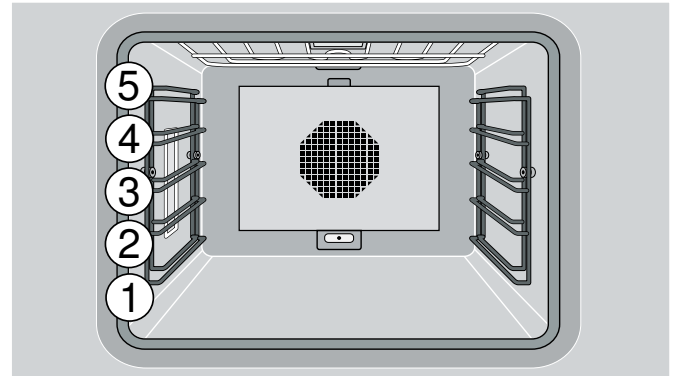
Aanwijzingen

- 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 binnenruimte heeft vijf inschuifhoogtes. Deze worden van beneden naar boven geteld.



Attentie!

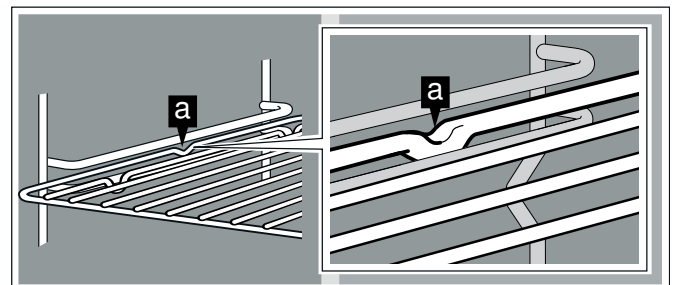
- Plaats nooit iets direct op de bodem van de binnenruimte. Bedek de bodem niet met aluminiumfolie. Door warmteopbouw kan het apparaat beschadigd raken.
- Schuif geen toebehoren tussen de inschuiflijsten, anders kan dit omkantelen.

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.

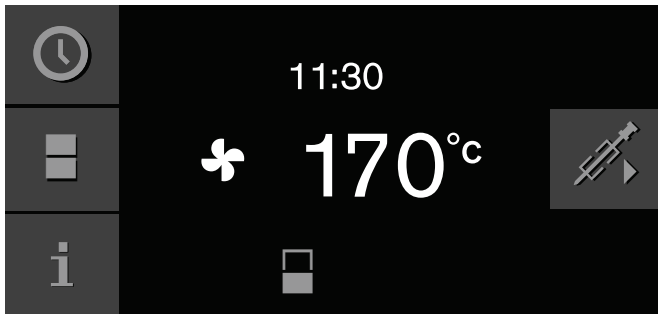


Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

U kunt beide ovens tegelijkertijd gebruiken met verschillende instellingen.

Uitzondering: Wanneer in één oven de zelfreiniging plaatsvindt, kan de andere oven niet worden gebruikt.

- 1 Met de functiekeuzeknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.
Linker-functiekeuzeknop: onderste oven
Rechter-functiekeuzeknop: bovenste oven
Op het display worden de gekozen verwarmingsmethode en voorgestelde temperatuur weergegeven.
Voorbeeld: onderste oven, hete lucht, 170°C.

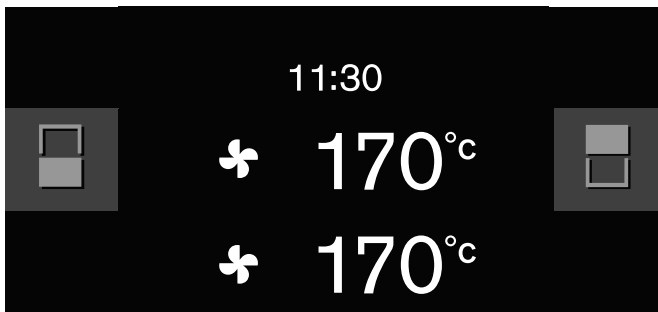


- 2 Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.

Op het display verschijnt het opwarmsymbool . De balk geeft voortdurend de opwarmstatus weer. Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur klinkt een signaal, het opwarmsymbool  verdwijnt.

Aanwijzing: Bij een ingestelde temperatuur onder de 70°C blijft de verlichting van de binnenruimte uitgeschakeld.

Zijn beide ovens ingeschakeld, dan wordt ook de instelling van beide ovens op het display weergegeven. Met  of  kiest u in enkele seconden de weergave van de betreffende oven uit, met  keert u terug naar de weergave van beide ovens.



Uitschakelen:

Draai de functiekeuzeknop 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  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)

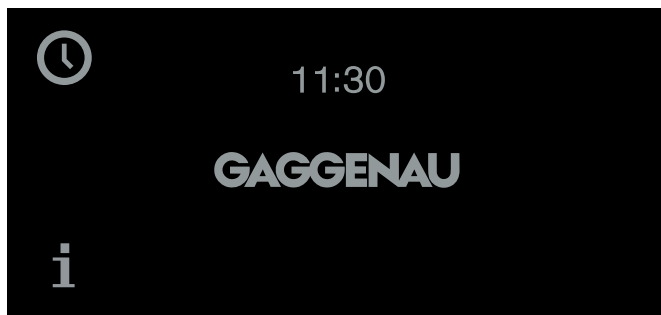
⌚ Afloop bereidingstijd (niet in de ruststand)

In de volgende hoofdstukken kunt u lezen hoe u de tijdfuncties bij een afzonderlijke oven instelt. Wilt u de tijdfuncties voor twee ovens tegelijk instellen, neem dan ook de aanwijzingen in het hoofdstuk "Tijdfuncties in beide ovens tegelijk instellen" in acht.

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.



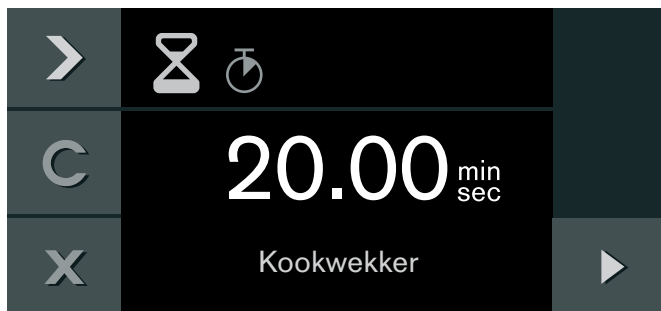
Het timer-menu verschijnt.

Kookwekker

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

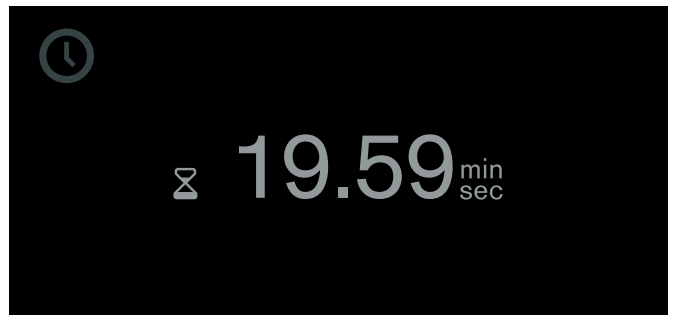
Kookwekker instellen

- 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 X 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

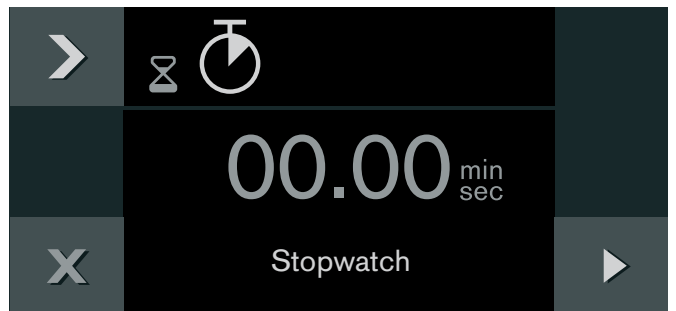
De stopwatch loopt onafhankelijk van de andere instellingen van het apparaat af.

De stopwatch telt oplopend van 0 seconden tot 90 minuten.

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

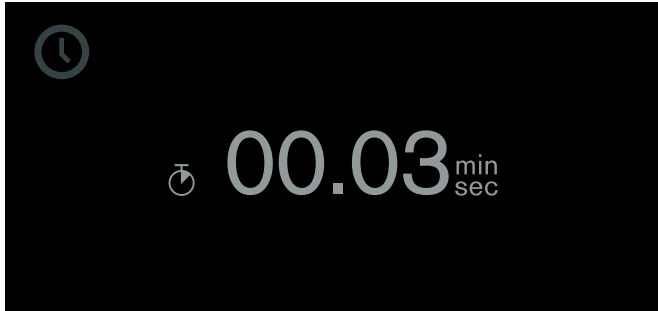
Stopwatch starten

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



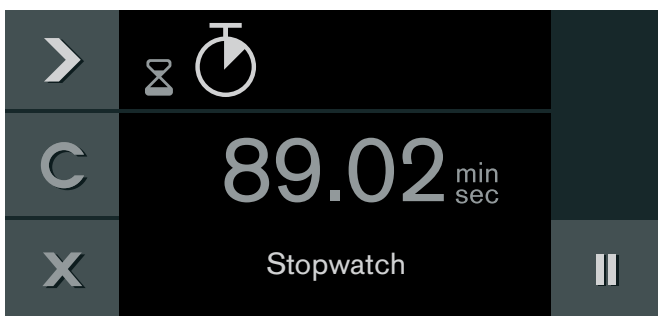
- 3 Met ▶ starten.

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 binnenruimte geplaatst.

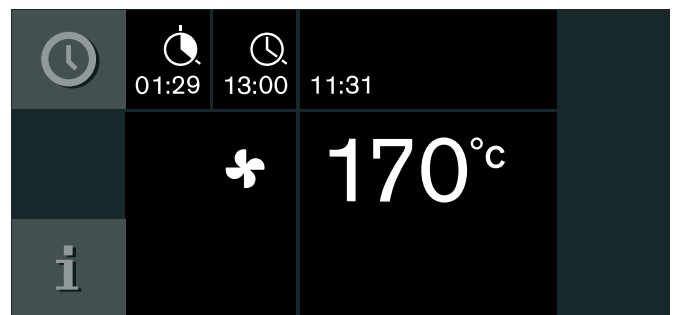
- 1 Het symbool  aanraken.
- 2 Met  de functie "Bereidingstijd"  kiezen.

- 3 Met de draaiknop de gewenste bereidingstijd instellen.

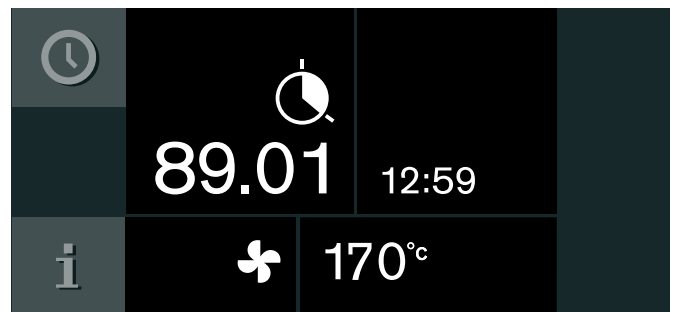


- 4 Met  starten.

Het apparaat start. Het timer-menu wordt gesloten. Op het display verschijnen de temperatuur, functie, resterende bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd.



Een minuut voor het einde van de bereidingstijd wordt de aflopende bereidingstijd op het display vergroot weergegeven.



Na afloop van de bereidingstijd schakelt het toestel uit. Het symbool  knippert en er klinkt een signaal. Dit houdt voortijdig op wanneer u het symbool  aanraakt, de apparaatdeur opent of de functiekeuzeknop op 0 zet.

Bereidingstijd wijzigen:

Timer-menu opvragen. Met  de functie "Bereidingstijd"  kiezen. Met de draaiknop de bereidingstijd veranderen. Met  starten.

Bereidingstijd wissen:

Timer-menu opvragen. Met  de functie "Bereidingstijd"  kiezen. Met  de bereidingstijd wissen. Met  naar de normale functie terugkeren.

Het hele proces afbreken:

Functiekeuzeknop op 0 zetten.

Aanwijzing: U kunt de verwarmingsmethode en temperatuur ook veranderen 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.

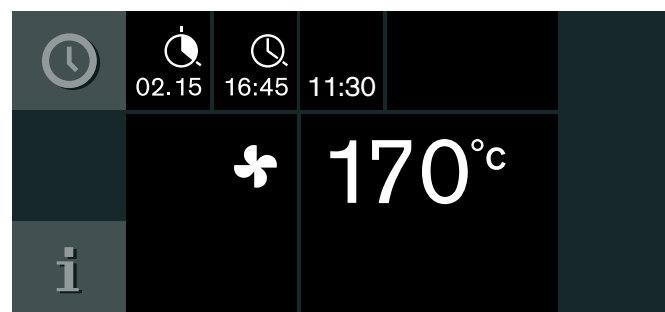
Afloop bereidingstijd uitstellen

U heeft de verwarmingsmethode, de temperatuur en bereidingstijd ingesteld.

- 1 Het symbool ⌚ aanraken.
- 2 Met ➤ de functie "Afloop bereidingstijd" ⌚ kiezen.



- 3 Met de draaiknop het gewenste einde van de bereidingstijd instellen.
- 4 Met ▶ starten.



Het apparaat gaat in de wachtstand. Op het display verschijnen de functie, de temperatuur, de bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd. Het apparaat start op het uitgerekende tijdstip en schakelt automatisch uit wanneer de bereidingstijd afgelopen is.

Aanwijzing: Wanneer het symbool ⌚ knippert: u heeft geen bereidingstijd ingesteld. Stel altijd eerst een bereidingstijd in.

Na afloop van de bereidingstijd schakelt het toestel uit. Het symbool ⌚ knippert en er klinkt een signaal. Dit houdt voortijdig op wanneer u het symbool ✓ aanraakt, de apparaatdeur opent of de functiekeuzeknop op 0 zet.

Afloop bereidingstijd wijzigen:

Timer-menu opvragen. Met ➤ de functie "Afloop bereidingstijd" ⌚ kiezen. Met de draaiknop het gewenste einde van de bereidingstijd instellen. Met ▶ starten.

Het hele proces afbreken:

Functiekeuzeknop op 0 zetten.

Tijdfuncties in beide ovens tegelijk instellen

Kookwekker en stopwatch zijn niet beschikbaar wanneer beide ovens in gebruik zijn.

De bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd kunnen in beide ovens tegelijk zijn ingesteld.

Stel in beide ovens een verwarmingsmethode en temperatuur in. Kies met ◻ of ◻ de gewenste oven en stel de bereidingstijd in.

Als voor maar één oven een bereidingstijd is ingesteld, worden de instellingen links op het display weergegeven. De symbolen ◻ of ◻ geven aan of de instellingen gelden voor de onderste of bovenste oven.

Voorbeeld: het is 12:00 uur. Voor de onderste oven is een bereidingstijd van 45 minuten ingesteld. De bereidingstijd eindigt om 12:45 uur.



Met het symbool ◻ komt u bij het overzicht. Hier kunt u de onderste of bovenste oven kiezen.

Wanneer voor beide ovens een bereidingstijd is ingesteld, worden in het overzicht de instellingen voor de onderste oven links en de instellingen voor de bovenste oven rechts op het display weergegeven:



Timer lange duur

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

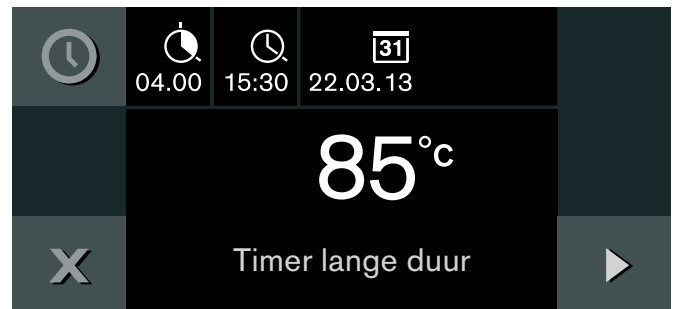
U kunt gerechten tot 74 uur lang warmhouden, zonder dat u het apparaat moet in- of uitschakelen.

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 Functiekeuzeknop op draaien. Om de timer lange duur voor beide ovens in te stellen beide functiekeuzeknoppen op draaien.
- 2 Het symbool aanraken.
Op het display verschijnt de voorgestelde waarde 24h bij 85 °C. Met starten
- of -
Bereidingstijd, einde van de bereidingstijd, uitschakeldatum en temperatuur wijzigen.



- 3 Bereidingstijd veranderen:
Het symbool aanraken. Met de draaiknop de gewenste bereidingstijd instellen.
- 4 Einde bereidingstijd veranderen:
Het symbool aanraken. Met de draaiknop het gewenste einde van de bereidingstijd instellen.
- 5 Uitschakeldatum veranderen:
Het symbool aanraken. Met de draaiknop de gewenste uitschakeldatum instellen. Met bevestigen.
- 6 Temperatuur veranderen:
Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.
- 7 Met starten.

Het apparaat start. Op het display verschijnen en de temperatuur.

Oven- en displayverlichting zijn uitgeschakeld. Het bedieningspaneel is geblokkeerd. Tijdens het aanraken is geen toetsgeluid te horen.

Na afloop van de tijd warmt het apparaat niet meer op. Het display is leeg. Draai de functiekeuzeknop op 0.

Uitschakelen:

Om het proces af te breken, draait u de functiekeuzeknop op 0.

Kerntemperatuurmeter

De kerntemperatuursensor zorgt voor een gelijkmatige temperatuurverdeling binnen in het gerecht. Omdat het apparaat automatisch wordt uitgeschakeld wanneer de gewenste kerntemperatuur is bereikt, weet u zeker dat het gerecht precies gaar is.

Aanwijzing: De kerntemperatuursensor kan alleen in de onderste oven worden gebruikt.

Gebruik alleen de bijgevoegde kerntemperatuursensor. Deze kunt u bestellen als accessoire bij de klantenservice of in de online shop.

De kerntemperatuursensor raakt bij temperaturen boven 250°C beschadigd. Gebruik hem daarom alleen in uw apparaat wanneer de maximaal ingestelde temperatuur 230°C is.

Verwijder de kerntemperatuursensor na gebruik altijd uit de binnenruimte. U mag hem nooit in de binnenruimte bewaren.

Maak de kerntemperatuursensor na gebruik altijd schoon met een vochtige doek. Niet in de vaatwasmachine 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

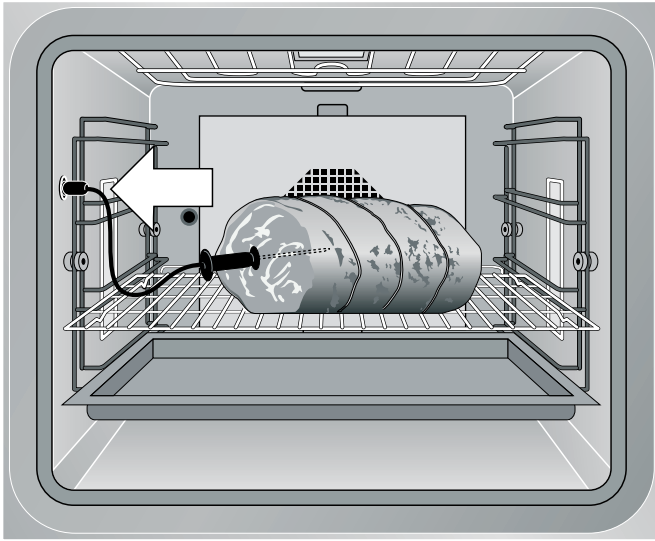
Steek de kerntemperatuurmeter in het gerecht voordat u dit in de ovenruimte plaatst.

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 terechtkomt, maar tussen buik en poot in het vlees wordt gestoken.



Als de ingestelde kerntemperatuur bereikt is, klinkt er een signaal. De bereiding wordt automatisch beëindigd. Bevestig met ✓ en draai de functiekeuzeknop in de stand 0.

Aanwijzingen

- Het meetbare bereik is 15°C tot 99°C. Buiten het meetbare bereik wordt "--°C" voor de actuele temperatuur weergegeven.
- Wanneer u het gerecht na afloop van de bereidingstijd nog enige tijd in de binnenruimte laat staan, stijgt de kerntemperatuur nog licht vanwege de restwarmte in de binnenruimte.
- Stelt u tegelijkertijd een programma in met de kerntemperatuursensor en de timer voor de bereidingstijd, dan wordt het apparaat uitgeschakeld door het programma dat het eerst de ingevoerde waarde bereikt.

Ingestelde kerntemperatuur wijzigen:

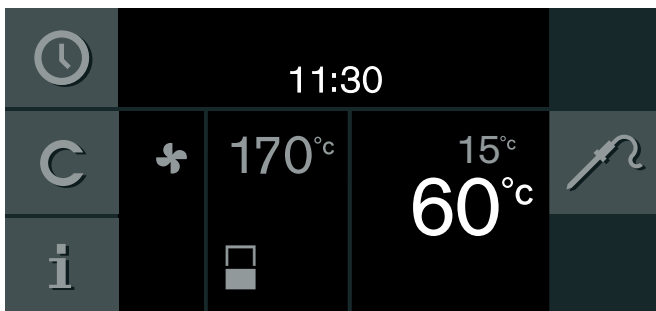
Symbool aanraken. Met de draaiknop de ingestelde kerntemperatuur voor het gerecht wijzigen en bevestigen met het symbool .

Ingestelde kerntemperatuur wissen:

Symbool aanraken. Met **C** de ingestelde kerntemperatuur wissen. Het apparaat warmt verder normaal op.

Kerntemperatuur instellen

- 1 Het gerecht in de binnenruimte plaatsen met de kerntemperatuursensor erin. De kerntemperatuursensor in de bus in de binnenruimte steken en de apparaatdeur sluiten. Zorg ervoor dat het snoer van de kerntemperatuursensor niet beklemd raakt! Op het display verschijnen en de actuele kerntemperatuur.
- 2 De functiekeuzeknop op de gewenste verwarmingsmethode zetten.
- 3 Met de draaiknop de temperatuur van de binnenruimte instellen.
- 4 Symbool aanraken. Met de draaiknop de gewenste kerntemperatuur voor het gerecht instellen en met bevestigen. De ingestelde kerntemperatuur moet hoger zijn dan de actuele kerntemperatuur.



- 5 Het toestel warmt op met de ingestelde verwarmingsmethode. Op het display wordt de actuele en daaronder de ingestelde kerntemperatuur weergegeven. U kunt de ingestelde kerntemperatuur op elk moment wijzigen.

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	72 - 80 °C
Varkensrug	
medium	65 - 70 °C
doorbakken	75 °C
Gehaktbrood	85 °C
Varkenshaas	65 - 70 °C
Kalfsvlees	
Kalfsgebraad, doorbakken	75 - 80 °C
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	60 - 70 °C
Reebout	70 - 75 °C
Hertenbiefstuk	65 - 70 °C
Hazen-, konijnenrug	65 - 70 °C
Gevogelte	
Kip (heel)	85 °C
Parelhoen	75 - 80 °C
Gans, kalkoen, eend	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 braadstukken zoals rollades en gevogelte klaarmaken. Het vlees wordt rondom knapperig en bruin.

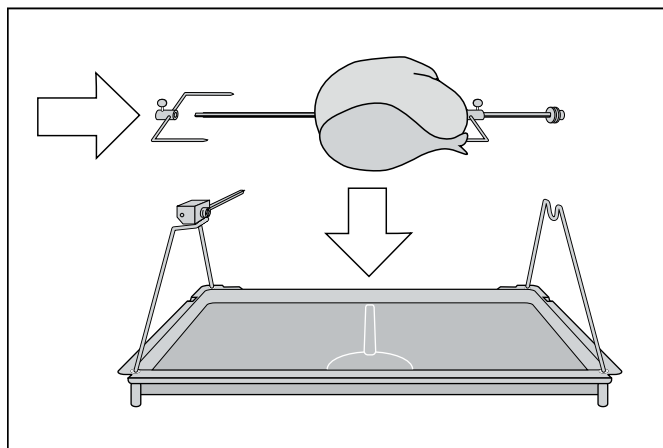
U kunt het draaispit bij alle functies gebruiken. De beste resultaten bereikt u met de verwarmingsmethoden "Vlakgrill" of "Bovenwarmte".

Aanwijzing: De draaispit-functie is alleen in de onderste oven beschikbaar.

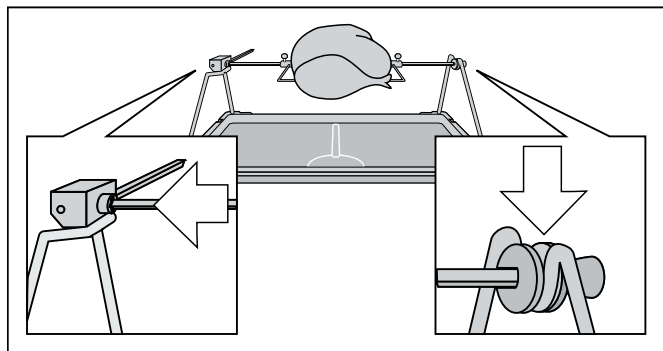
Attentie! Gebruik de kerntemperatuurmeter niet in combinatie met het draaispit.

Vorbereiding

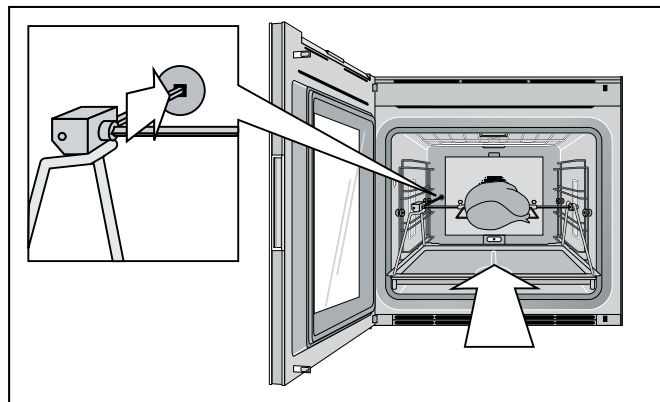
- 1 Steek de beide draagbeugels in de openingen van de braadslede. De aandrijving bevindt zich aan de linkerkant.
- 2 Schuif de rechter vork op het draaispit en schroef deze vast.
- 3 Steek het vlees midden op het draaispit. Zet afstaande delen (bijv. vleugels) vast, zodat deze niet tegen het grillelement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

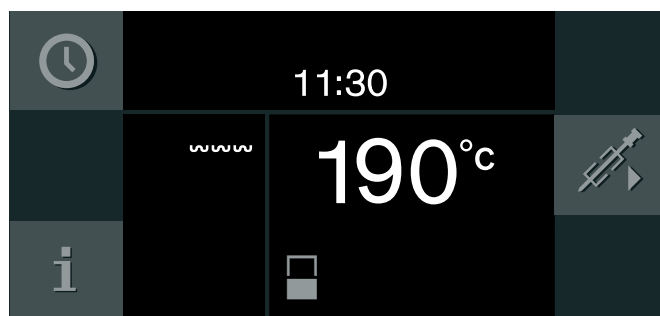


- 6 Schuif de braadslede met het draaispit in de onderste inschuifhoogte van de oven. De aandrijfas moet in de opening in de achterwand van de oven worden geschoven.



Draaispit inschakelen

- 1 De gewenste temperatuur en verwarmingsmethode instellen.
- 2 Het symbool  aanraken. 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.

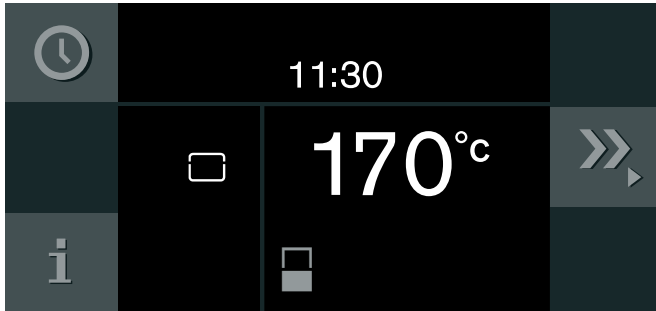
Aanbraadstand

Alleen bij "Braadfunctie" als ingestelde verwarmingsmethode:

In de aanbraadstand warmt de oven op vol vermogen gedurende ca. 3 minuten op. Zo kunt u bijv. steaks stevig aanbraden.

Aanwijzing: De aanbraadstand is alleen beschikbaar in de onderste oven.

Raak het symbool **»**, aan. De aanbraadstand start. U kunt de aanbraadstand ook meerdere keren achter elkaar instellen.



Om de aanbraadstand voortijdig te beëindigen raakt u het symbool **»**, aan.

Kinderbeveiliging

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

Aanwijzingen

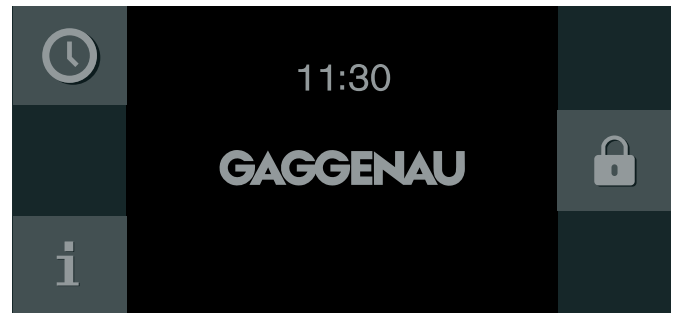
- U dient het kinderslot in de basisinstellingen op "beschikbaar" te zetten (zie het hoofdstuk *Basisinstellingen*).
- Wanneer bij een geactiveerd kinderslot de stroom onderbroken wordt, kan bij terugkeer van de stroomvoorziening het kinderslot gedeactiveerd zijn.

Kinderslot activeren

Voorwaarde:

De functiekeuzeknop staat op 0.

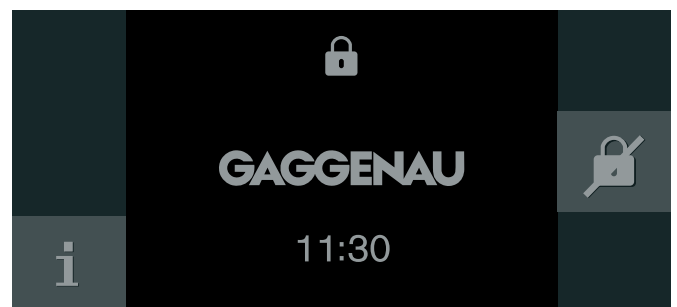
Symbool  minstens 6 seconden lang aanraken.



Het kinderslot is geactiveerd. De stand-by-weergave 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-uurs-formaat
	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> .
	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 glasschrappers voor het reinigen van het glas van de deur van het apparaat.
- geen metaal- of glasschrappers voor het reinigen van de deurdichting.
- geen harde staal- en schuursponzen.

Spoel nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uit.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Ruiten van de deur	Glasreiniger: schoonmaken met een zachte doek of een microvezeldoek. Geen schraper gebruiken!
Display	Afnemen met een microvezeldoek of een licht bevochtigd doekje. Niet nat afnemen!
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrijstaal verkrijgbaar.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Aluminium	Reinigen met een mild schoonmaakmiddel voor ruiten. Met een zeem of pluisvrij microvezeldoekje in de breedte, zonder druk uit te oefenen, over het oppervlak wrijven.
Binnenruimte	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.
Sterk verontreinigde binnenruimte	Ovenreiniger-gel (bestelnummer 463582 bij de klantenservice of in de online-shop). Let op: ● Mag niet op de deurdichting komen! ● Hoogstens 12 uur laten inwerken! ● Niet gebruiken op warme oppervlakken! ● Goed naspoelen met water! ● De opgaven van de fabrikant in acht nemen.
Glazen afscherming van de lamp van de binnenruimte	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Deurdichting Niet verwijderen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken!
Kerntemperatuursensor	Met een vochtige doek afnemen. Niet reinigen in de vaatwasmachine!
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel reinigen.
Inschuifrooster	Vaatwasmachine, zie het hoofdstuk <i>Inschuifroosters uithalen</i>
Telescooprails (extra toebehoren)	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Niet laten weken of schoonmaken in de vaatwasmachine!
Baksteen (extra toebehoren)	Ingebrande resten van etenswaar met een borstel schoonmaken. Baksteen nooit nat reinigen!

Microvezeldoek

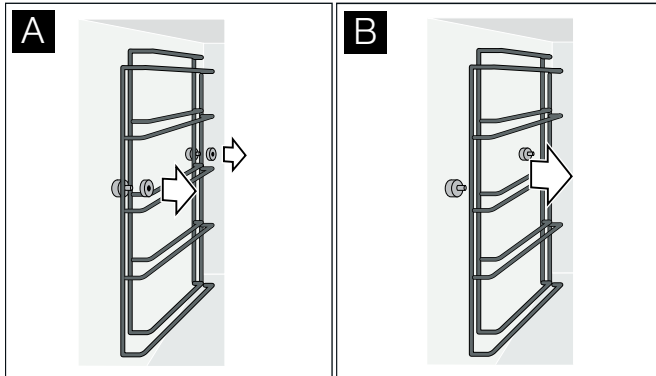
De microvezeldoek is door de honingraatstructuur bijzonder geschikt voor het reinigen van kwetsbare oppervlakken zoals, glas, keramische oppervlakken, roestvrij staal of aluminium (bestelnr. 460770 verkrijgbaar bij de klantenservice of via de online-shop). Hiermee kunnen water- en vethoudende verontreinigingen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

Inschuifroosters uitnemen

U kunt de inschuifroosters uitnemen om ze te reinigen.

Inschuifroosters uitnemen

- 1 Leg een theedoek in de binnenruimte om het email te beschermen tegen krassen.
- 2 Gekartelde moeren losdraaien (Afb. A)
- 3 Inschuifroosters afnemen (Afb. B).



U kunt de inschuifroosters reinigen in de vaatwasmachine.

Inschuifroosters inbrengen

- 1 Inschuifroosters in de juiste positie inbrengen: lange kant naar beneden. Het rechter- en linkerrooster zijn gelijk.
- 2 Gekartelde moeren vastdraaien.

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.

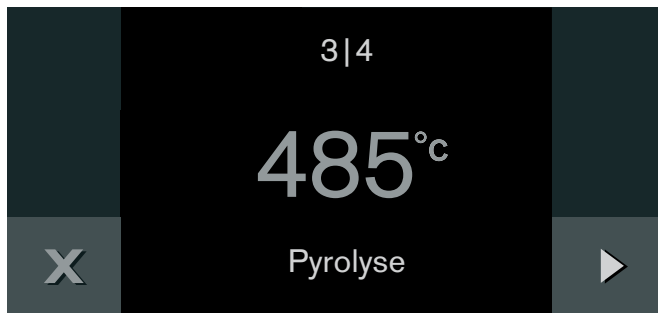
Pyrolyse voorbereiden

Attentie! Brandgevaar! Losse etensresten, vet en vleesjus 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.

Pyrolyse voor beide ovens instellen

U kunt de pyrolyse zo instellen dat beide ovens automatisch na elkaar worden gereinigd.

Tussen de reiniging van de eerste en de tweede oven koelt het apparaat ca. 1 uur lang af. De pyrolyse voor beide ovens duurt in het totaal ca. 8 uur.

Om de pyrolyse voor beide ovens in te stellen draait u beide functiekeuzeknoppen op **S**. Stel vervolgens in volgens de beschrijving bij "Pyrolyse starten".

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	Inschuielhoogte bij 4 niveaus (bij 5 niveaus)	Hete lucht Temperatuur in °C	Eco-hete- lucht Temperatuur in °C	Hete lucht + Onder- warmte Tempera- tuur in °C	Bovenwarmte + Onderwarmte Temperatuur in °C	Baktijd in min.
Biscuitrol	2 (3)				210	7 - 9
Taartbodem	2 (3)				165 - 175	30 - 35
Vruchtentaart met gistdeeg	2 (3)	165			165 - 175	40 - 45
Vruchtentaart met zandtaart- deeg	2 (3)	165	165	165	165 - 175	40 - 45
Klein gebak van bladerdeeg	2 / 1+3* (3 / 2+4*)	180	180		190	15 - 20
Kwarktaart (hoog)	2 (3)	165	165	165	165 - 170	90 - 100
Sneetjes met kaas (vlak)	2 (3)	165	165	165	165 - 175	45 - 50
Cake (rond)	2 (3)	160 - 170	160 - 175		170 - 175	50 - 60
Gebak in rechthoekige vorm	2 (3)	160 - 170	160 - 175		170 - 175	50 - 60
Appeltaart met gist (hoog)	1 (2)	160 - 175			165 - 175	40 - 50
Koekjes	2 / 1+3* (3 / 2+4*)	160 - 175	160 - 175		165 - 170	15 - 20
Gevlochten gistgebak	2 (3)	165			165 - 170	30 - 40
Plaatgebak (droge bedekking)	2 (3)	165 - 170	165 - 170		165 - 170	40 - 50
Plaatgebak (vochtige bedek- king)	2 (3)	165 - 170	165 - 170	170	165 - 170	40 - 50
Soesjes	2 / 1+3* (3 / 2+4*)	180	180		180 - 190	20 - 25
Gemengd brood	2 (3)	200/170**			210/170**	40 - 50

* Met de functies Eco-hetelucht en Hete lucht kunt u op meerdere niveaus tegelijk bakken.

** Apparaat op de aangegeven temperatuur voorverwarmen. Bij het inschuiven van het gerecht terugschakelen naar de tweede aangegeven temperatuur.

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 ovendeur 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 vorgebakken. 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	Inschuifhoogte bij 4 niveaus (bij 5 niveaus)	Hete lucht Temperatuur in °C	Vlakgrill + Circulatie- lucht Temperatuur in °C	Boven- warmte + Onder- warmte Temperatuur in °C	Berei- dingstijd in min.	Kerntem- peratuur in °C
Rundvlees						
Rundvlees (1,5 kg)*	2 (3)	180		180	60 - 90	
Rosbief, kort gebakken (1,5 kg)	2 (3)	230/180**	230/180**		45 - 50	45 - 50
Rosbief, medium (1,5 kg)	2 (3)	230/180**	230/180**		60 - 70	55 - 65
Rosbief, doorbakken (1,5 kg)	2 (3)	230/180**			90 - 100	70 - 80
Varkensvlees						
Gebraden varkensvlees (1,5 kg)	2 (3)	230/180**	230/180**		60 - 70	75 - 80
Gebraden varkensvlees met zwaard (1,5 kg)	2 (3)	180/200***	180/200***		60 - 70	75 - 80
Casselerrrib (1,5 kg)	2 (3)	180/160**			40 - 50	65 - 70
Schweinshaxe	2 (3)	150/200***	150/200***		50 - 60	80 - 85
Rollade	2 (3)	230/180***	230/180***		60 - 70	75 - 80
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees	2 (3)	230/180**		230/180**	60 - 70	75 - 80
Kalfsschenkel	2 (3)	150/180***	150/180***		50 - 60	75
Kalfslende	2 (3)	160 - 170			20	70 - 75
Gevulde kalfsborst*	2 (3)	120 - 130			120	75 - 80
Wild						
Wild zwijn*	2 (3)	170 - 180			60 - 90	
Reebout*	2 (3)	170 - 180			60 - 80	75 - 80
Reerug	2 (3)	165 - 175		170 - 180	20 - 25	65 - 70
Lamsbout*	2 (3)	180 - 200			35 - 45	65 - 75

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

** Vlees zeer heet aanbraden, na 15 - 20 minuten terugschakelen naar een lagere temperatuur.

*** Vlees garen bij een lage temperatuur, voor de laatste 15 - 20 minuten de temperatuur verhogen.

Gerechten	Inschui fhoogte bij 4 niveaus (bij 5 niveaus)	Hete lucht Temperatuur in °C	Vlakgrill + Circulatie- lucht Temperatuur in °C	Boven- warmte + Onder- warmte Temperatuur in °C	Berei- dingstijd in min.	Kerntem- peratuur in °C
Gevogelte						
Eend (2 - 3 kg)	2 (3)	160/190***		160/190***	100 - 120	80 - 85
Eendenborst	2 (3)	160		160	15 - 20	70
Gans (2 - 3 kg)	2 (3)	160/190***		160/190***	100 - 120	85 - 90
Kalkoen (3 - 4 kg)	2 (3)	160/190***		160/190***	120 - 180	85 - 90
Braadkip	2 (3)	180	180		50 - 60	85
* Vlees eerst in een pan op de kookplaat rondom aanbraden.						
** Vlees zeer heet aanbraden, na 15 - 20 minuten terugschakelen naar een lagere temperatuur.						
*** Vlees garen bij een lage temperatuur, voor de laatste 15 - 20 minuten de temperatuur verhogen.						

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 inschui fhoogte 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 ongezouten grillen. Leg het vlees direct op het rooster.

Gerechten	Inschuielhoogte bij 4 niveaus (bij 5 niveaus)	Temperatuur in °C	Vlakgrill in min. 1e kant/2e kant	Vlakgrill + Circulatielucht in min. 1e kant/2e kant	Totale berei- dingstijd in min.
Varkensbuis in plakken	3 (4)	180 - 200	6 / 4	5 / 5	10
Sjasliëk	3 (4)	190		8 / 8	16
Braadworst	3 (4)	200	5 / 4		9
Merguez (gegrilde worst)	3 (4)	200		6 / 6	12
Braadkip*	2 (3) niet voorverwar- men	180		30 / 30	60
Kippenpoten	3 (4)	180	20 / 20	15 / 15	30 - 40
Spareribs	3 (4)	180 - 200	15 / 15	12 / 12	24 - 30
Varkensschenkel**	2 (3)	150/200			50 - 60
Forellen	3 (4)	180 - 200	8 / 8		16
Groentepennen	3 (4)	200	7 / 7		14
Garnalenpennen	3 (4)	175	7 / 7		14
Gratineren en een korstje geven					
Belegd toastbrood	3 (4)	190			5 - 7
Crème caramel***	4 (5) niet voorverwar- men	250			
Crème brûlée***	4 (5) niet voorverwar- men	250			
Schuimgebak***	3 (4) niet voorverwar- men	250			
* Bij apparaten met draaispit kunt u het draaispit het beste met de functie Grill gebruiken.					
** De varkensschenkel niet draaien. Stel voor de laatste 15 - 20 minuten een hoge temperatuur in.					
***De bruine kleur van dit gerecht is afhankelijk van de duur van het gratineren.					

Ontdooien

- Stel de functie "Ontdooien" in.
- Plaats het grillrooster met het diepvriesgerecht op de tweede inschuifhoogte (bij 5 inschuifniveaus op het derde niveau). Plaats daaronder de grillbak om de ontdooivloeistof op te vangen.
- Grote stukken vlees (braadstukken, kip etc.) ontdooien bij 45 - 50 °C, zodat het aan de buitenkant niet aanbakt. Kleine of platte stukken kunt u ontdooien bij 50 - 55 °C.
- De etenswaar voor het ontdooien uit de verpakking nemen.
- Ontdooi alleen de hoeveelheid die u direct nodig heeft.
- Houd er rekening mee dat ontdooide producten onder bepaalde omstandigheden niet meer zo houdbaar zijn en sneller bederven. Verwerk deze producten meteen en zorg ervoor dat ze volledig doorbakken zijn.

Gezondheidsrisico!

Bij het ontdooien van dierlijke producten dient het ontdooivocht beslist te worden verwijderd. Dit mag niet met andere levensmiddelen in contact komen. Anders kunnen er kiemen worden overgebracht. De grillbak onder het gerecht plaatsen. De ontdooivloeistof van vlees en gevogelte die zich hierin heeft verzameld niet gebruiken maar weg laten lopen. Vervolgens de gootsteen reinigen en naspoelen met veel water. De grillbak reinigen met warm zeepsop of in de vaatwasmachine. Na het ontdooien de oven bij 180 °C 15 minuten laten lopen met hete lucht.

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitte klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals bijv. aardappelchips, frites, toast, broodjes, brood, fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor de acrylamidearme bereiding van gerechten	
Algemeen	Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. Gerechten goudgeel, niet te donker laten worden. Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met hete lucht max. 180 °C.
Koekjes	Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide. Gelijkmatic en in één laag over de plaat verdelen.
Oven-frites	Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen.

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

GAGGENAU



900801363 nl (930515)