

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

## **EB 388**

Elektro-Einbaubackofen mit pyrolytischer Reinigung  
Four électrique encastrable à pyrolyse  
Built-in electric oven with pyrolytic cleaning  
Elektrische inbouwoven met pyrolyse-reiniging  
Forno elettrico da incasso con sistema autopulente pirolitico  
Horno de empotrar eléctrico, con limpieza pirolítica

**GAGGENAU**

DE

Bedienungsanleitung  
**Seite 2 - 27**

---

FR

Notice d'utilisation  
**Page 28 - 53**

---

GB

Operating instructions  
**Page 54 - 79**

---

NL

Gebruiksaanwijzing  
**Bladzijde 80 - 105**

---

IT

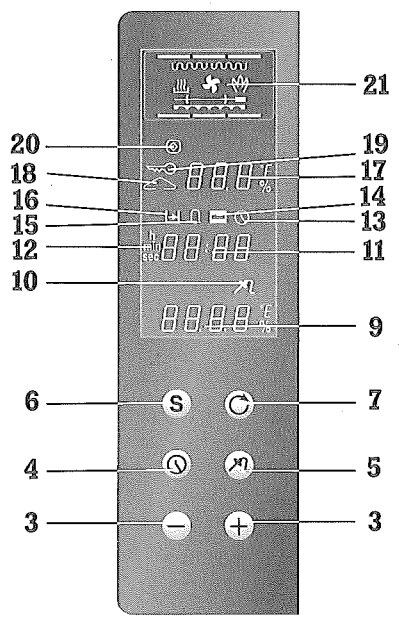
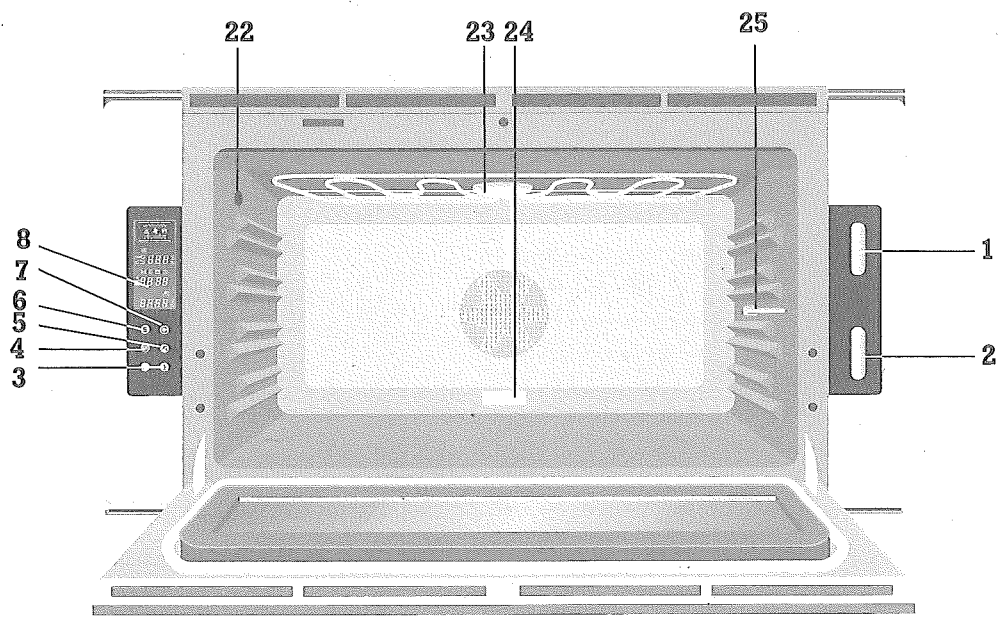
Istruzioni per l'uso  
**Pagina 106 - 131**

---

ES

Instrucciones de utilización  
**Página 132 - 157**

---



# Bedienung des Backofens

## **Bedienblende (rechts und links)**

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

## **Ausstattung**

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

## **Elektronik-Anzeige**

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

# Inhalt

DE

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

# 1. Wichtige Hinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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













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

Technische Änderungen vorbehalten.

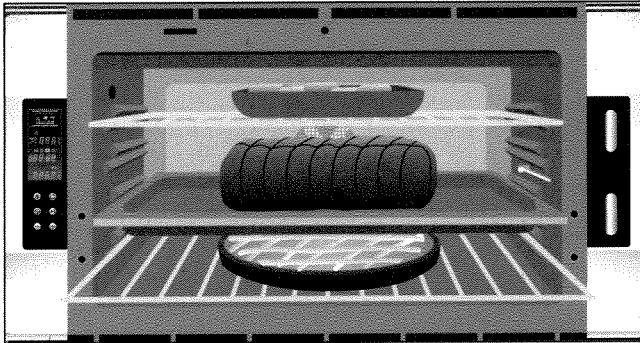
# 2. Betriebsarten

## 2.1 Übersicht

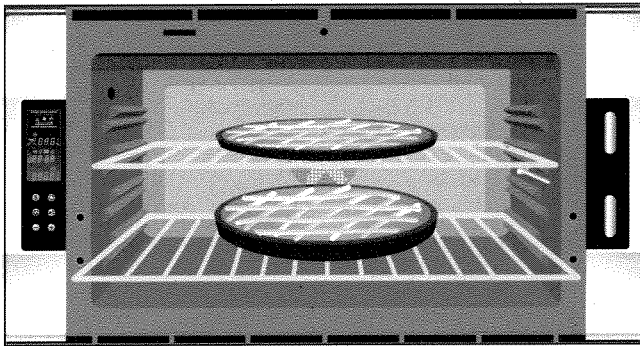
50 % → 150° C
60 % → 180° C
70 % → 210° C
80 % → 240° C
90 % → 270° C
100 % → 300° C

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

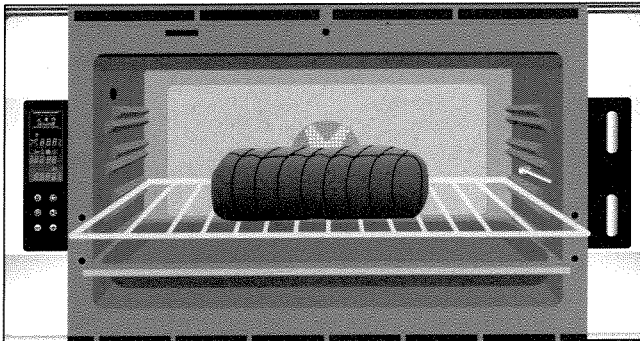
## 2.2 Heißluft



### Backen mit Heißluft



### Braten mit Heißluft



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

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

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

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

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

Das Fleisch wird von allen Seiten gleichmäßig gebräunt.

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



## Auftauen von Gefriergut

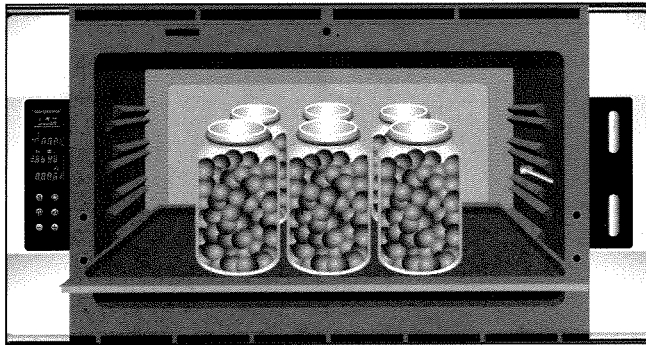
50°C



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

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

## Sterilisieren



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

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

## Heißluft mit Unterhitze



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

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

### Hinweis:

Schnellstes Aufheizen des Backofens wird bei Heißluft mit Unterhitze erreicht.

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

## 2.3 Ober- und Unterhitze

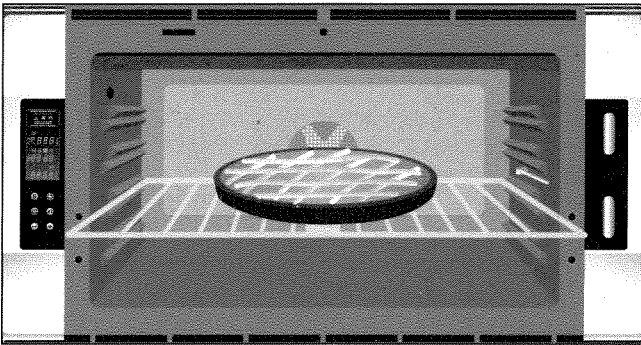


Der Backofen wird durch Strahlung und Konvektion aufgeheizt. Zwei Heizkörper (Ober- und Unterhitze) werden gemeinsam betrieben.

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

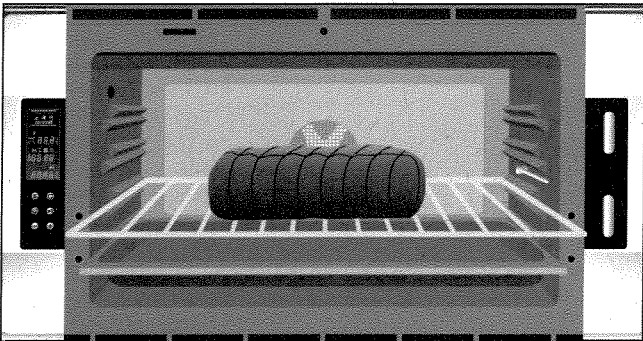
Sie haben bei diesem Gerät auch die Möglichkeit, Ober- und Unterhitze getrennt zu wählen. Mit diesen Betriebsarten können Sie Ihr Back- oder Bratgut gezielt von oben oder unten bräunen.

### Backen mit Ober- und Unterhitze



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

### Braten mit Ober- and Unterhitze



Legen Sie das Fleisch auf den Grillrost oder in die Grillpfanne.

Beim Garen auf dem Grillrost können Sie die Grillpfanne als Fettauffang verwenden und eine Einschubleiste tiefer einschieben.

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

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

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

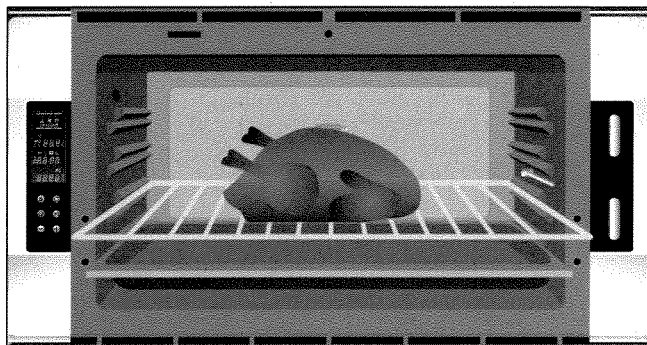
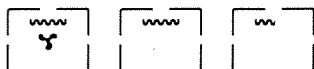
## 2.4 Grillen

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

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

Leistungswahl 50 - 100 %

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




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


Tabelle: °C und % Angaben

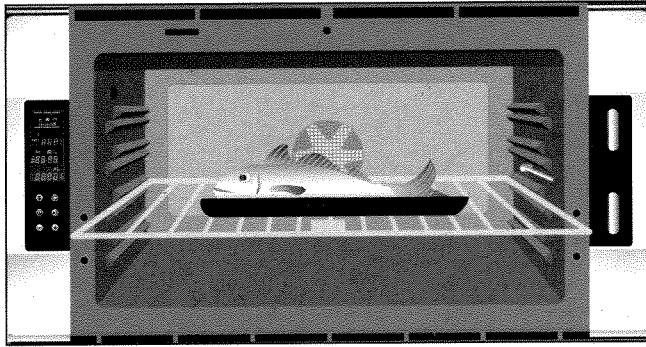
Drehen Sie den Wahlschalter **1** auf die erforderliche Temperatur/Leistung. Beim Intensiv-Grillen ist die Leistung auf 100 % einzustellen. Der Wahlschalter **2** ist auf die entsprechende Stellung zu drehen.

### Hinweis:

Grillen ist nur mit geschlossener Backofentür möglich.

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

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



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

Grillgut bitte wenden!

### **Spar-Grillen**

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

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

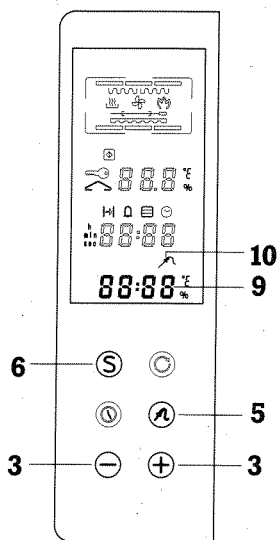
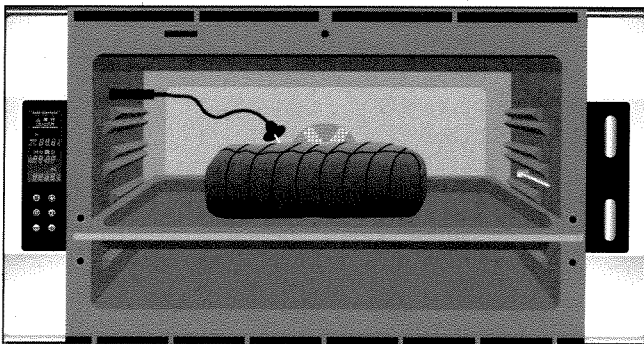
## 2.5 Temperaturfühler



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

### Hinweis:

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



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

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

### Eingabe der Kerntemperatur:

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

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

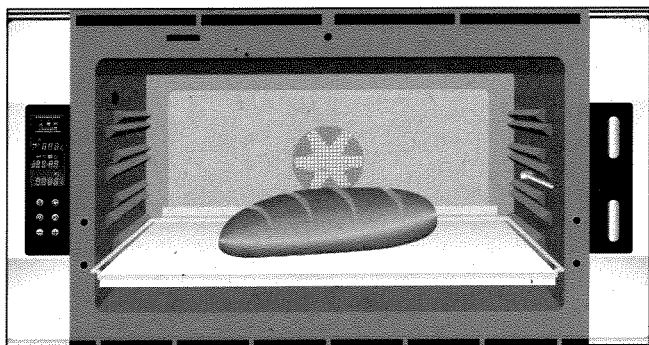
Durch Drücken einer beliebigen Taste (**3-7**) wird der Heizvorgang wieder gestartet, das Signal verstummt. Drehen Sie anschließend den Wahlschalter Temperatur auf 0°C, um den Heizvorgang zu beenden.

### Tabelle: Temperatur-Angaben

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


## 2.6 Backstein (Zubehör)

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



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

Benutzen Sie zum Einschieben des Backgutes den beigefügten Holzschieber.

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

### Reinigung

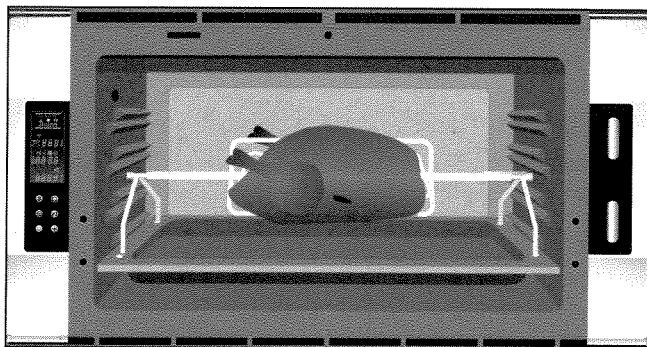
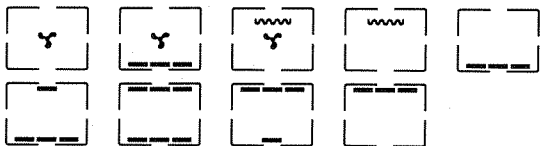
Entfernen Sie die groben Verschmutzungen auf dem Backstein. Zur Selbstreinigung vor der nächsten Benützung ist der Backstein zu wenden. Die Teigreste können danach mit einer weichen Bürste entfernt werden.

### Hinweis:

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

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

## 2.7 Drehspieß (Zubehör)



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

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

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

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

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

### **Hinweis:**

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



# 3. Gartabelle

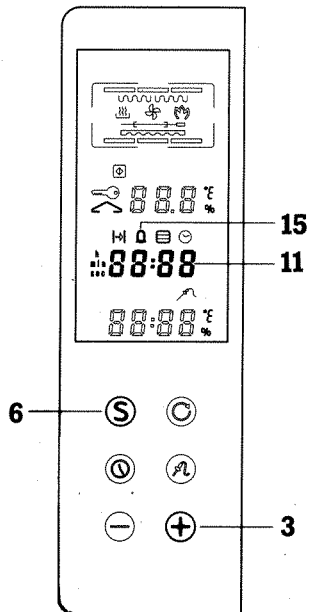
## 3.1 Back- und Brattabelle

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

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

## 4. Kurzzeit

Mit der Kurzzeit ist eine Zeitdauer programmierbar, z. B. als Eieruhr.  
Der Einstellbereich liegt zwischen 00:01 Sekunden und 23.50 Stunden.



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

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

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

(Weitere Informationen unter 5.1 Allgemeines)

# 5. Zeitprogrammierung

## 5.1 Allgemeines

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

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

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

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

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

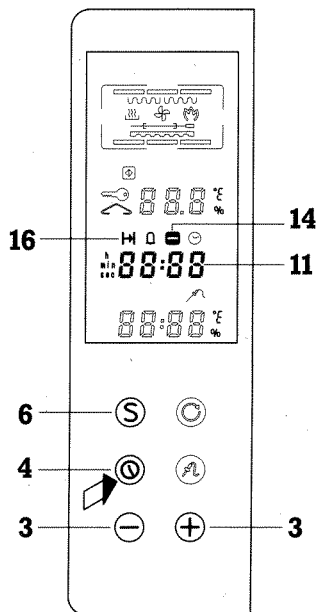
Die gewünschte Betriebsart kann vor oder nach der Zeitprogrammierung an den Wahlschaltern **1** und **2** eingestellt werden.

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

## 5.2 Back- und Garzeit

### – Dauer-Programmierung

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



### – Abschaltzeit-Programmierung

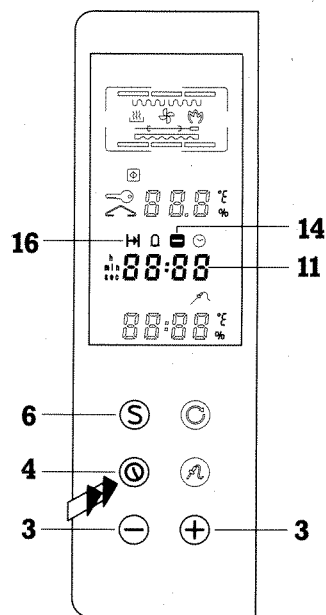
- I. Zeitwahl-Taste **4** zweimal drücken. Ende-Symbol **16** und Garzeit-Symbol **14** blinken. Zeitanzeige **11** zeigt Bindestriche oder aktuellen Zeitwert.
- II. Drücken Sie die PLUS- oder MINUS-Taste **3** zur Einstellung des gewünschten Wertes.
- III. Starttaste **6** betätigen. Symbol **16** erlischt,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

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

### – Dauer- und Abschaltzeit-Programmierung

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

Gehen Sie wie unter 5.2 beschrieben vor.



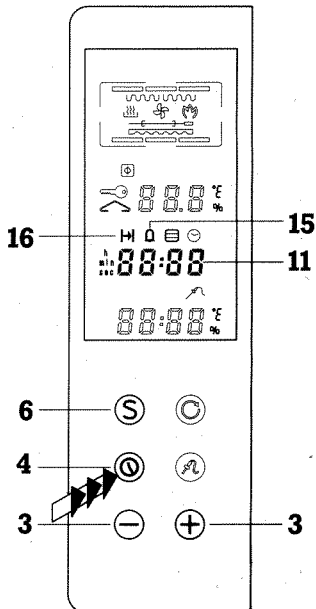
### 5.3 Alarmzeit-Programmierung

Signalton kann zu einer beliebigen Tageszeit ausgelöst werden.

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

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

(Weitere Informationen unter 5.1 Allgemeines)

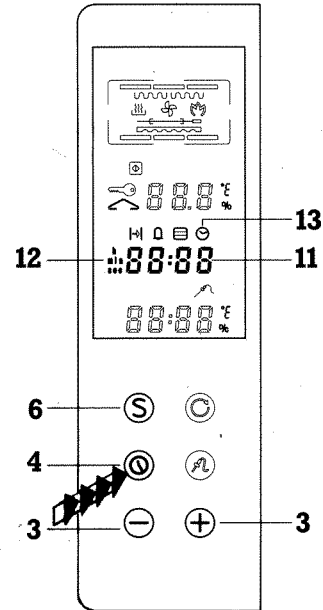


### 5.4 Tageszeit

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

#### Hinweis:

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

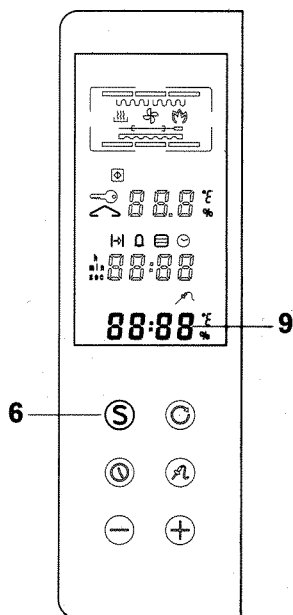


# 6. Sonderfunktionen

## 6.1 Anzeige der aktuellen Temperatur

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

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



## 6.2 Stromausfall-Sicherung

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

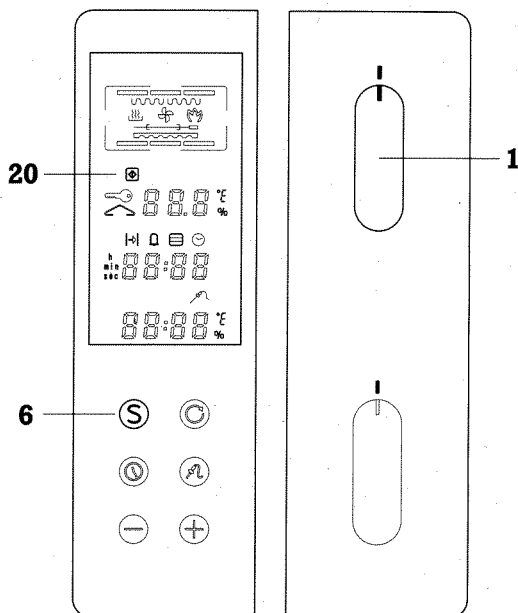
Der Backofen muß erneut eingeschaltet werden.

## 6.3 Urlaubs-Sicherung

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

## 6.4 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert unbeabsichtigtes Einschalten des Backofens.



### – Backbetrieb sperren

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

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

### – Backbetrieb freigeben

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

Das Symbol Kindersicherung **20** erlischt.

# 7. Selbstreinigung (Pyrolyse)

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

Die Asche kann mit einem feuchten Tuch leicht entfernt werden.

Extreme Verschmutzungen sind vor dem Selbstreinigungsprozeß zu beseitigen!

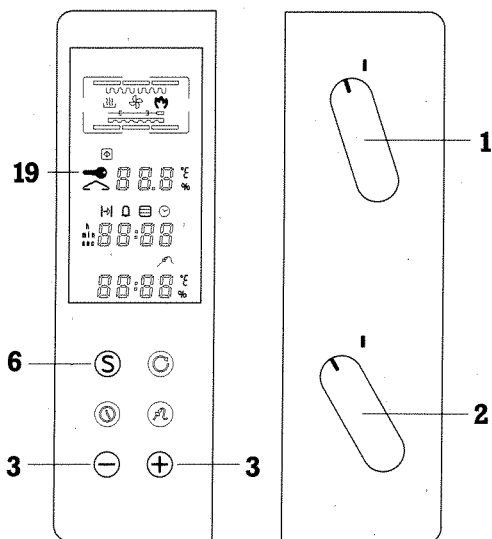
## Hinweis:

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

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

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

(Beachten Sie Abschnitt „Wichtige Hinweise“)



## Hinweis:

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

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

## Pyrolyse einschalten

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

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

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

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



## 8. Reinigung und Pflege

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

## 9. Servicehinweise

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

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

### — Lampenwechsel 23:

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

Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge.

## 10. Technische Daten

### Heizleistung:

Infrarotgrill .....	3700 W
Heißluftheizkörper .....	1500 W
Oberhitze .....	1300 W
Unterhitze .....	1600 W
Backstein .....	3200 W
Powerschaltung max. ....	4400 W
Pyrolyse .....	6800 W

### Maße (B x H x T):

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

### Ersatzteilbestellungen:

Folgende Ersatzteile können Sie bestellen:

**KB 036-062:** Backwanne

**GR 035-062:** Grillrost mit Öffnung

**GR 030-062:** Grillrost ohne Öffnung

**GP 032-062:** Grillpfanne

**FT 100-060:** Temperaturfühler

**DS 070-062:** Drehspieß (Zubehör)

**PS 075-001:** Backstein für 230 V (Zubehör)

**PS 075-002:** Backstein für 400 V (Zubehör)

Lampe ..... **3.4336.18**

# 11. Tips und Tricks

## zum Backen

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

## zum Braten und Grillen

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

## **und noch mehr Tips und Tricks...**

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

## **Energiespartips**

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

## **Reinigen und Pflegen**

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

# Utilisation du bandeau de commande

## **Bandeau de commande (à droite et à gauche)**

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

## **Équipement**

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

## **Afficheur électronique**

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

# Sommaire

FR

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

# 1. Instructions importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sous réserve de modification techniques.



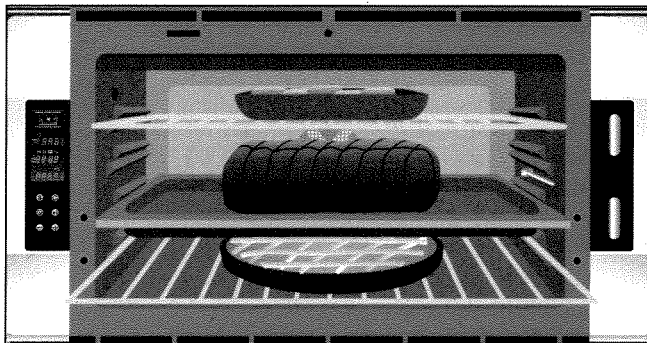
## 2. Modes d'utilisation

### 2.1 Présentation générale

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

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

## 2.2 Chaleur tournante



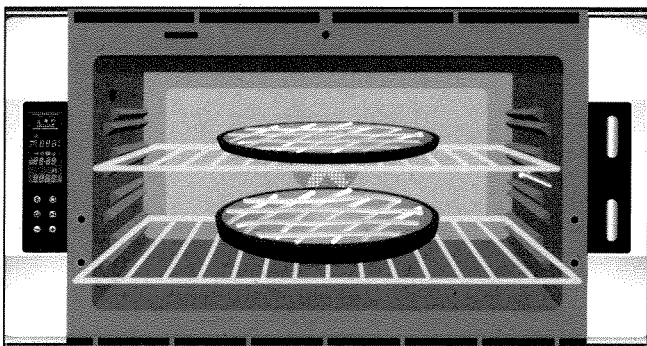
Dans ce mode de cuisson, la chaleur est répartie rapidement et uniformément aux mets à cuire ou à rôtir.

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

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

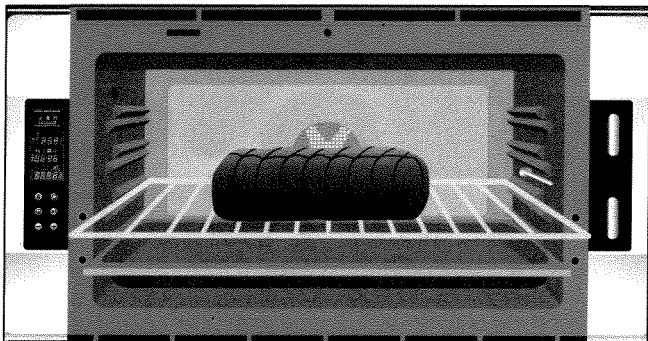
Sur le bandeau de commande, le symbole «Préchauffage» **18** s'éteint dès que la température réglée est atteinte.

### Cuire à la chaleur tournante



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

### Rôtir à la chaleur tournante



La viande sera uniformément dorée de tous les côtés.

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

## Décongélation

50°C



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

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

## Stérilisation



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

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

## Chaleur tournante avec chaleur basse



Dans ce mode associant chaleur tournante et chaleur basse, la résistance de chaleur basse et la turbine fonctionnent en même temps. La turbine assure la répartition uniforme de la chaleur. De plus, le mets sera mieux cuit sur sa face inférieure grâce à la chaleur générée par le bas.

### Remarque:

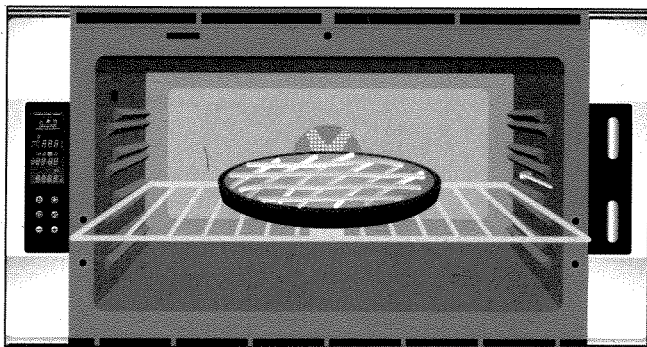
Le préchauffage le plus rapide est obtenu sur position «chaleur tournante avec chauffage pleine sole».

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

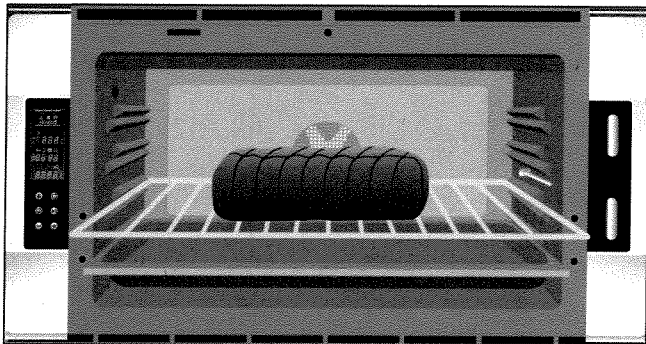
## 2.3 Chaleur haute et chaleur basse



### Cuire avec chaleur haute et basse



### Rôtir avec chaleur haute et basse



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

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

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

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

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

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

Placez la viande sur la grille ou dans le plat à griller.

Si vous faites cuire sur la grille, vous pouvez utiliser le plat à griller comme lèche-frites en plaçant un niveau plus bas que la grille.

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

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

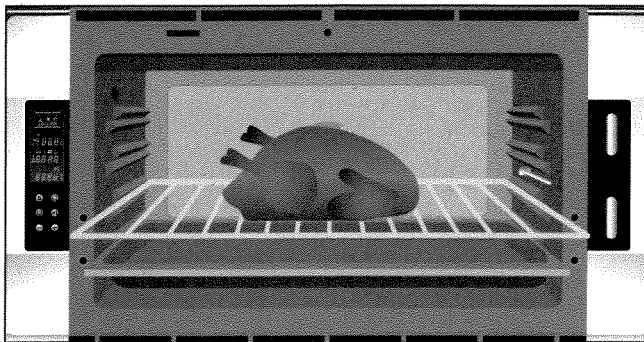
Cette possibilité nouvelle de cuisson avec 1/3 de la chaleur haute ou basse est particulièrement intéressante vers la fin de la cuisson, pour réchauffer de manière ciblée le mets, soit par le haut, soit par le bas.

## 2.4 Grillade

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

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

Puissance sélectionnable entre 50 et 100 %.  
Si vous faites cuire sur la grille, placez le plat à griller un niveau plus bas que la grille.



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

Tableau: indications en °C et %

Placez le sélecteur **1** sur la température ou puissance nécessaire. Pour les grillades rapides, régler la puissance à 100 %.  
Placez le sélecteur **2** sur la position appropriée.

### Remarque:

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

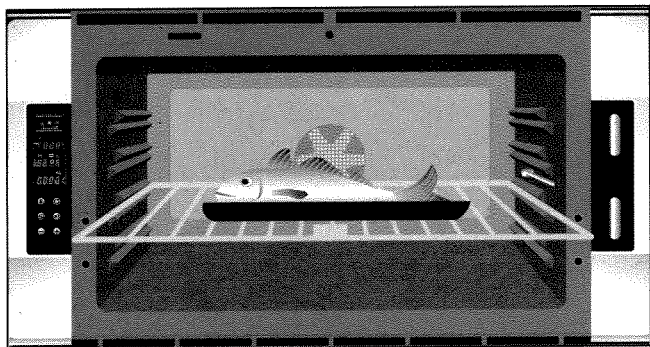
### Grillade avec contrôle de la température et chaleur tournante

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

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

### Grillade en fonction de la puissance

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



### **Grillade économique**

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

Retournez le mets à griller!

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

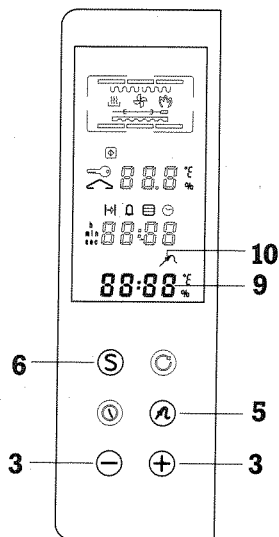
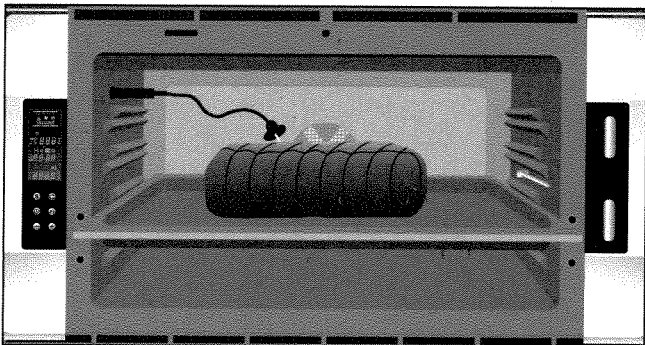
Placez le sélecteur **1** sur une puissance quelconque et le sélecteur **2** en position «grillade économique».

## 2.5 Sonde de température



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

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



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

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

### Programmation de la température à coeur:

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

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

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

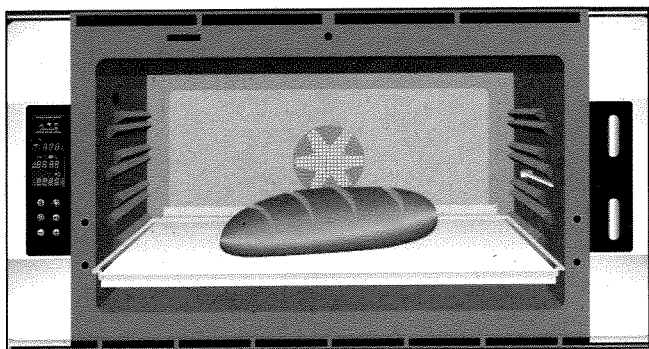
### Tableau: indications de température

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




## 2.6 Pierre à cuire (accessoire)

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



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

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

### Nettoyage

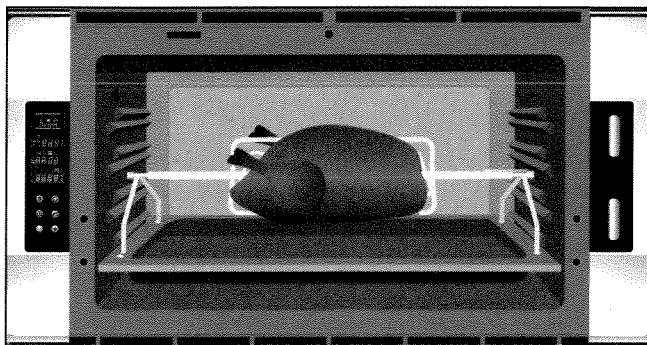
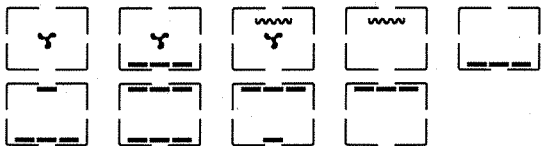
Éliminez les salissures grossières de la pierre. Pour que la pierre s'autonettoie avant la prochaine utilisation, retournez-la. Vous pourrez ensuite enlever les restes de pâte à l'aide d'une brosse douce.

### Remarque:

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

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

## 2.7 Broche (accessoire)



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

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

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

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

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

### **Remarque:**

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

# 3. Tableau de cuisson

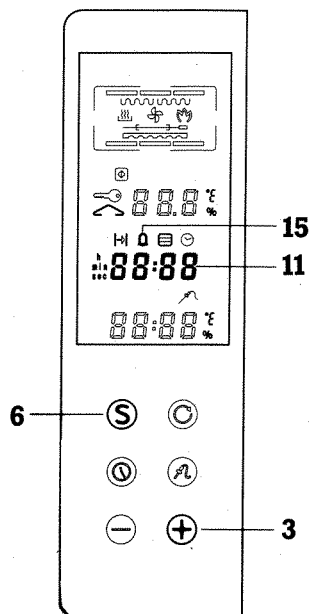
## 3.1 Tableau pour faire cuire et rôtir

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

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

## 4. Minuteur

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



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

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

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

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

# 5. Programmation du temps

## 5.1 Généralités

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

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

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

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

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

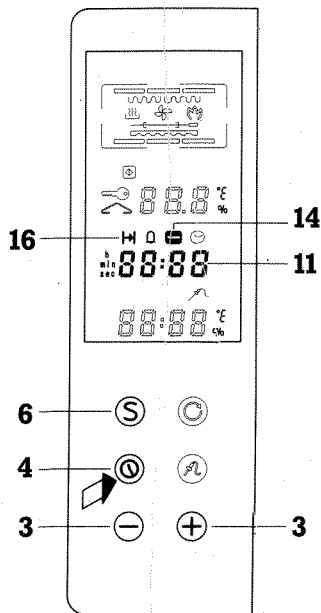
Le mode de cuisson voulu peut être programmé avant ou après la programmation de la durée, à l'aide des sélecteurs **1** et **2**.

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

## 5.2 Temps de cuisson

### – Programmation de la durée

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



### – Programmation de l'heure d'arrêt

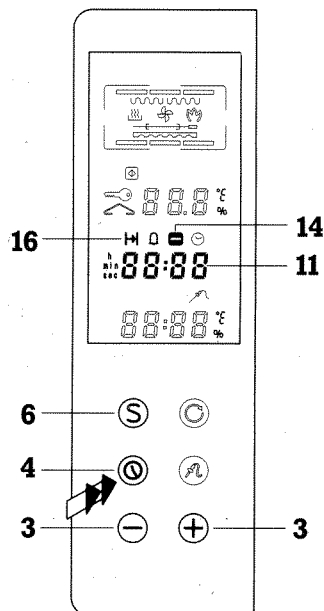
- I. Appuyer deux fois sur la touche de sélection de durée **4**. Le symbole de fin **16** et le symbole de temps de cuisson **14** clignotent. Sur l'indicateur de temps **11**, apparaissent des tirets ou la valeur actuelle.
- II. Pour programmer la valeur souhaitée, appuyez sur les touches PLUS ou MOINS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

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

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

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

Procédez comme indiqué au paragraphe 5.2.



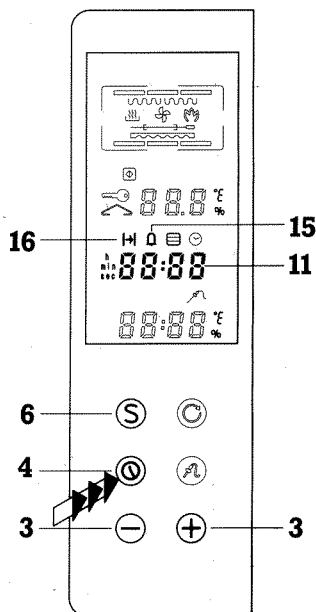
### 5.3 Programmation de l'heure d'alarme

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

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

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

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

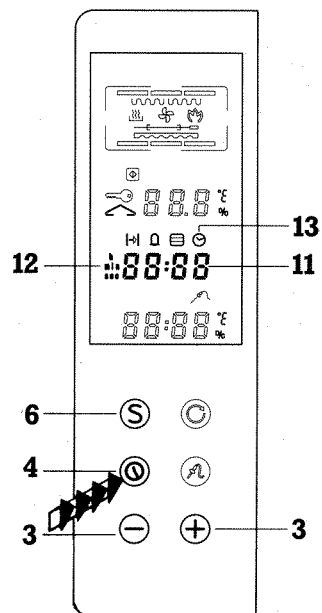


### 5.4 Heure du jour

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

#### Remarque:

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

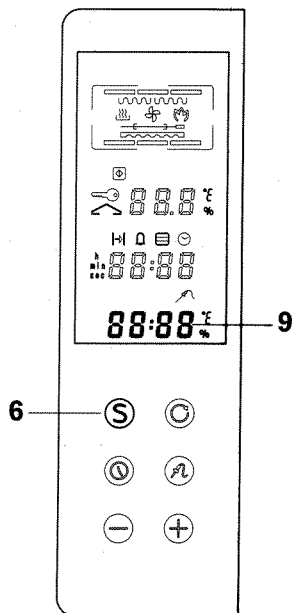


## 6. Fonctions spéciales

### 6.1 Indication de la température actuelle

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

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



### 6.2 Protection contre les pannes de courant

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

Il faut remettre le four en marche.

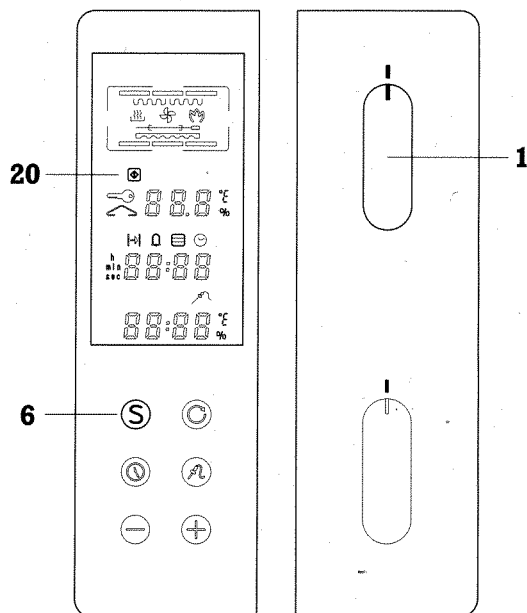
### 6.3 Protection vacances

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



## 6.4 Sécurité enfants

Cette fonction empêche un allumage inopiné du four.



### – Verrouillage de la cuisson

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

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

### – Déverrouillage de la cuisson

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

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

## 7. Autonettoyage (pyrolyse)

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

Les cendres s'enlèvent facilement avec un chiffon humide.

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

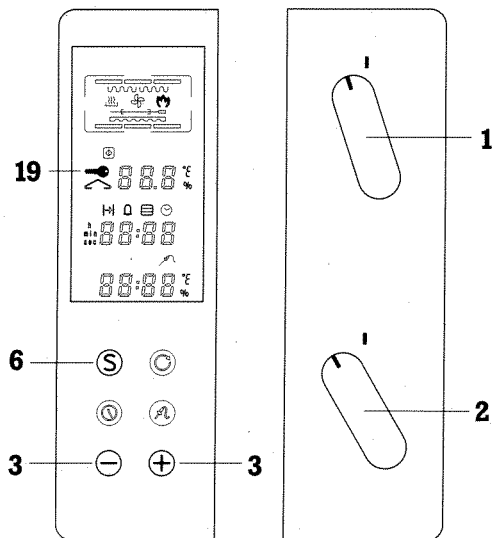
### Remarque:

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

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

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

(Tenir compte du paragraphe «Instructions importantes»)



### Remarque:

Le processus de verrouillage et de déverrouillage de la pyrolyse dure environ 30 secondes.

Pendant ce laps de temps, le symbole de verrouillage de porte clignote.

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

### Mise en marche de la pyrolyse

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

Vous pouvez différer la pyrolyse en programmant l'heure d'arrêt. La durée effective de la pyrolyse peut être à tout moment consultée et modifiée (par exemple pour la prolonger).

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

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

## 8. Nettoyage et entretien

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

## 9. Instructions de service

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

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

### — Changement de lampe 23:

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

Remontage dans l'ordre inverse.

## 10. Caractéristiques techniques

### Puissance de chauffe:

Gril infrarouge .....	3700 W
Résistance électrique de chaleur tournante .....	1500 W
Chaleur haute .....	1300 W
Chaleur basse .....	1600 W
Pierre à cuire .....	3200 W
Puissance maximale .....	4400 W
Pyrolyse .....	6800 W

### Dimensions (l x h x p):

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

### Commandes de pièces de rechange:

Vous pouvez commander les pièces de rechange suivantes:

**KB 036-062:** Plat à cuire

**GR 035-062:** Grille avec ouverture

**GR 030-062:** Grille sans ouverture

**GP 032-062:** Plat à griller

**FT 100-060:** Sonde de température

**DS 070-062:** Broche (accessoire)

**PS 075-001:** Pierre à cuire (pour 230 V)  
accessoire

**PS 075-002:** Pierre à cuire (pour 400 V)  
accessoire

Lampe ..... **3.4336.18**

# 11. Trucs et astuces

## cuisson

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

## rôtir et griller

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

### **d'autres trucs et astuces ...**

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

## Conseils d'économie d'énergie

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

## Nettoyage et entretien

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

# Operating the oven

## Control panel (left and right)

- 1 Temperature selector switch
- 2 Mode selector switch
- 3 PLUS / MINUS key
- 4 Time selection key
- 5 Temperature probe key
- 6 Start / Status key
- 7 Rotary spit ON / OFF key
- 8 Electronic display

## Electronic display

- 9 Current temperature display
- 10 Temperature probe symbol
- 11 Time display
- 12 'Time unit' symbol
- 13 'Timer' symbol
- 14 'Cooking time' symbol
- 15 'Short time / alarm time' symbol
- 16 'Duration, End' symbol
- 17 Set temperature / power (°C / %) display
- 18 'Warm up' symbol
- 19 'Door lock' symbol
- 20 'Child lock' symbol
- 21 'Modes' symbols

## Features

- 22 Temperature probe socket
- 23 Oven lighting (top)
- 24 Baking stone socket
- 25 Locking element of the rotary-spit / rotisserie



# Contents

GB

- 1. Important notes** ..... Page 56
- 2. Operating modes**
  - 2.1 Overview ..... Page 57
  - 2.2 Hot air ..... Page 58-59
  - 2.3 Top and bottom heat ..... Page 60-61
  - 2.4 Grilling ..... Page 62-63
  - 2.5 Temperature probe ..... Page 64
  - 2.6 Baking stone ..... Page 65
  - 2.7 Rotary spit ..... Page 66
- 3. Baking and roasting table**
  - 3.1 Baking and roasting table ..... Page 67
- 4. Short time** ..... Page 68
- 5. Timer operation**
  - 5.1 General ..... Page 69
  - 5.2 Baking and cooking time ..... Page 70
  - 5.3 Alarm time ..... Page 71
  - 5.4 Time of day ..... Page 71
- 6. Special functions**
  - 6.1 Display of the current temperature.. Page 72
  - 6.2 Power failure ..... Page 72
  - 6.3 Holiday protection ..... Page 72
  - 6.4 Child lock ..... Page 73
- 7. Self-cleaning** (pyrolysis) ..... Page 74
- 8. Cleaning and care** ..... Page 75
- 9. Notes on service** ..... Page 76
- 10. Technical data** ..... Page 76
- 11. Tips and tricks** ..... Page 77-79

# 1. Important notes

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

The 'Warm up' symbol **18** in the control panel goes off as soon as the set temperature has been reached.

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

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

The acids from fruits, e.g. lemons and plums etc., should be removed after every baking operation to make sure that such acids will not cause any stains on the ovens enamel.

The interior of the oven gets very hot when baking, roasting and grilling. You are advised to be particularly cautious of heating elements exposed to touch.

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

If used improperly, the door hinge will present a risk of injury when closing the door. Observe caution.

The temperature probe **cannot be used in combination** with the rotary spit function.

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

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

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

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

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

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

You must not operate the appliance if it is damaged.

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

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

Technical modifications reserved.

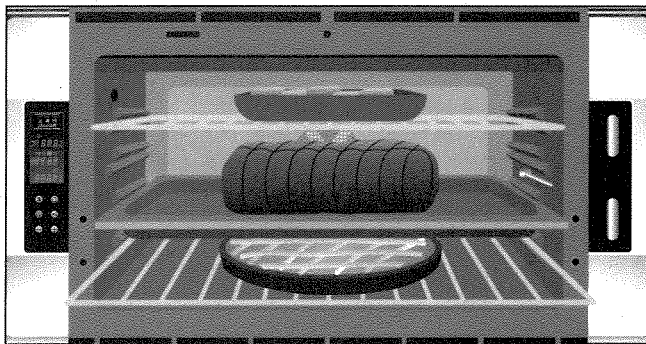
## 2. Operating modes

### 2.1 Overview

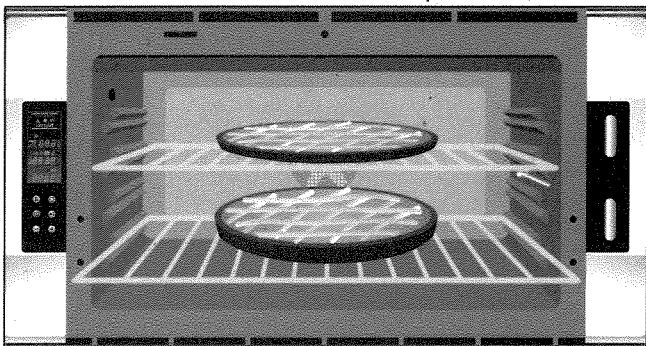
Toggle setting 1 (temperature display)	Toggle setting 2 (mode display)	Heating system	Use
50 - 300° C		Hot air	Baking, roasting, thawing, drying, sterilising
50 - 300° C		Hot air + bottom heat	Baking, roasting
50 - 300° C		Grilling + hot air	Temperature-controlled grilling with hot air, Intensive grilling with hot air
50 - 100 %		Grilling	Power-controlled grilling
50 - 100 %		Economy grilling	Power-controlled grilling with the left grill
50 - 300° C		Bottom heat	After-browning or after-cooking from below
50 - 300° C		Bottom heat + 1/3 top heat	After-browning or after-cooking from below and partly from above
50 - 300° C		Top + bottom heat	Baking and roasting
50 - 300° C		Top + 1/3 bottom heat	After-browning or after-cooking from above and partly from below
50 - 300° C		Top heat	After-browning or after-cooking from above
50 - 300° C		Baking stone	Baking stone for baking bread and pizzas
485° C		Pyrolytic process	Self-cleaning of the oven interior

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

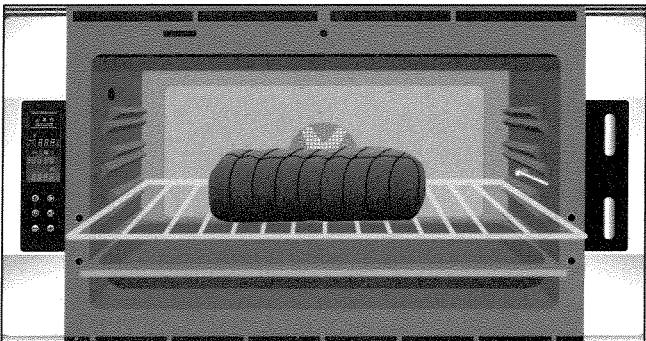
## 2.2 Hot air



### Baking with hot air



### Roasting with hot air



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

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

Turn the „Mode“ selector **2** to the hot air symbol and set the required temperature with the „Temperature“ selector **1**.

The „Warm up“ symbol **18** in the control panel goes off as soon as the set temperature is reached.

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

Meat is browned evenly on all sides.

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

## Thawing frozen food

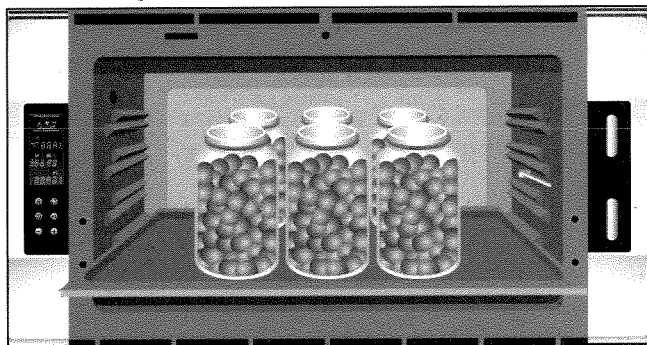
50°C



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

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

## Sterilising



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

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

## Hot air with bottom heat



With this hot air and bottom heat function, the bottom heat element and the fan are in operation simultaneously.

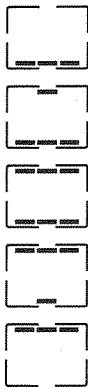
The fan ensures uniform distribution of the heat. Heat is also generated from below. The food is also baked better from below.

### **Note:**

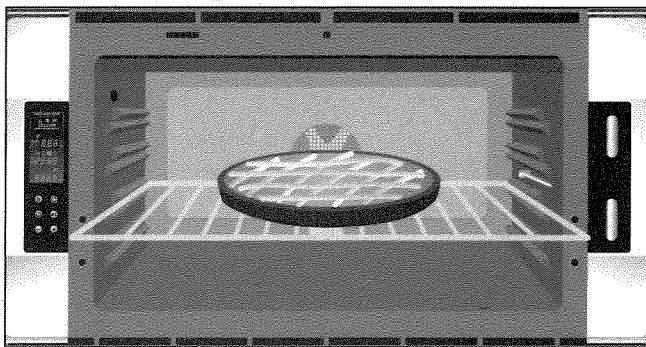
Quick preheating of the oven can be achieved by using hot air combined with bottom heat.

Doughs for short and flaky pastry do not become moist when using this function. Cake bottoms are browned well. The second level is best suited for this purpose.

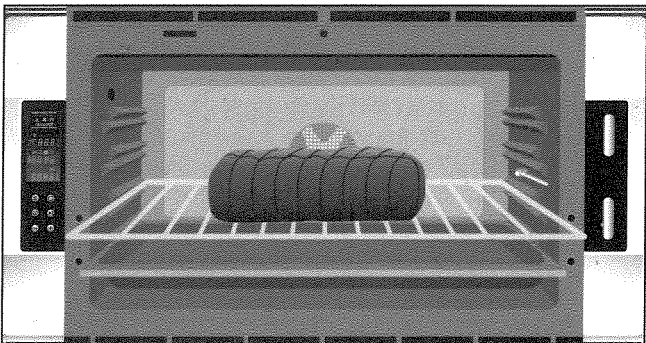
## 2.3 Top and bottom heat



### Baking with top and bottom heat



### Roasting with top and bottom heat



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

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

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

Turn the „Mode“ selector **2** to the top and bottom heat symbol (conventional) and set the „Temperature“ selector **1** to the required temperature.

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

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

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

**Baking or roasting with top / bottom heat  
and 1/3 heat**

Puddings can be baked or browned extremely well in the 'Top heat + 1/3 bottom heat' mode. We recommend the Bottom heat + 1/3 top heat mode for baking bread in tins and delicate pastries such as meringues.

The new modes offering 1/3 top or bottom heat are particularly useful when you intend to deliberately heat items once again from above or below just before completion.

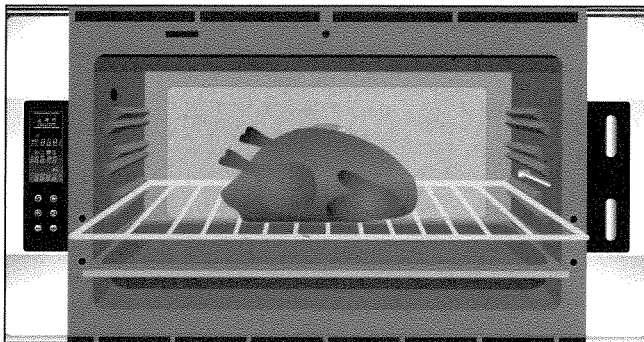
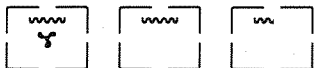
## 2.4 Grilling

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

- temperature-controlled grilling with hot air (50 - 300° C)
- temperature-controlled grilling
- intensive grilling (100 %)
- economy grilling

50 - 100 % power selection

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



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


Table: °C and % ratings


Turn the selection **1** to the required temperature/power. For intensive grilling, set the power to 100 %.

Turn the selector **2** to the corresponding setting.

### Note:

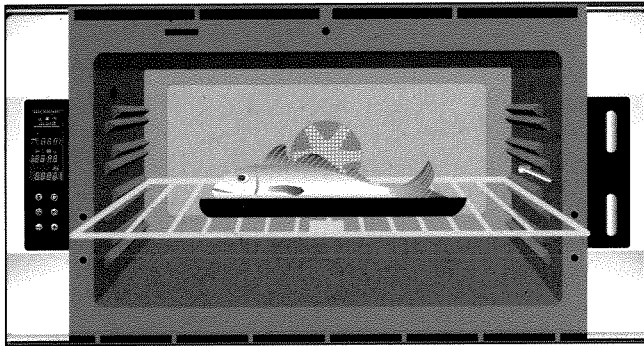
Grilling is possible only when the oven is closed.

During **temperature-controlled grilling with hot air** , a greater or lesser amount of infrared radiation is emitted depending on the setting of the temperature selector switch (50 - 300° C). The fan wheel also circulates the heated air. Grilling with the hot air fan therefore ensures more even all-round warming up, even when the grill is full. There is then no need to turn the food frequently.


During **power-controlled grilling** , the heating element emits a greater or lesser amount of infrared radiation depending on the setting of the temperature selector switch (50 - 90 %).

Don't forget to turn grilled food !





### **Economy grilling**

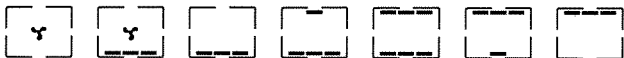
When you select the **intensive-grilling**  function, the grill is operated at its highest power level. In this setting the infrared grill operates at a constant level of 100 %.

Don't forget to turn grilled food!

The advantage of power-controlled **economy grilling** is that only the left side of the grill element is heated up. The economy grill is ideal if you only want to grill one steak, for example. Don't forget to turn grilled food!

Turn the selector switch **1** to any required power level and then set the selector **2** to 'Economy grilling'.

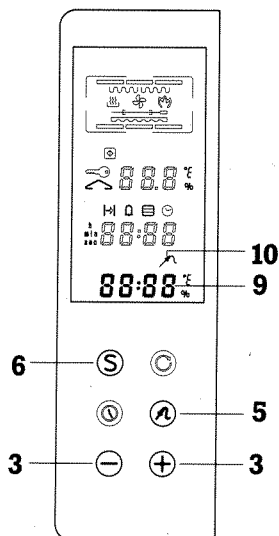
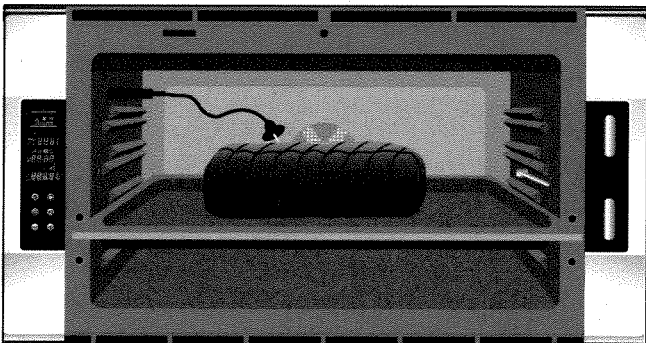
## 2.5 Temperature probe



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

You can select the core temperature individually (30° - 99° C) and can set it on the core temperature display **9**.

**Note:** The core temperature display **9** flashes at a core temperature below 30° C and above 99° C.



When preparing your food for cooking, use the included temperature probe only. If you should need a replacement, you can order a new temperature probe by quoting the spare part number **3.4171.13**.

Insert the tip of the temperature probe in the centre of the food. Insert the plug of the temperature probe in the affiliated socket **22**. To do this, tilt the small cover to the side. The core temperature (30 - 99° C) appears in the display **9**.

### Entering the core temperature:

- I. Press the temperature probe key **5**.  
The temperature probe symbol **10** flashes.  
The suggested core temperature (60° C) or the higher core temperature appears in the display **9**.
- II. Set the nominal core temperature you require (30 - 99° C) by pressing the PLUS or MINUS key **3**.
- III. Press the start key **6**.

The heating elements are switched off when the set temperature is reached. The temperature probe symbol **10** flashes and an audible signal is sounded.

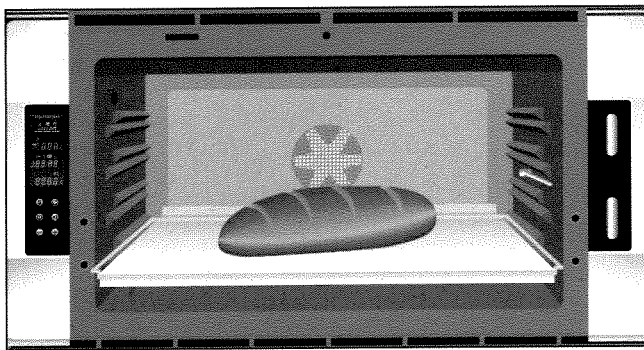
Heating can be restarted by pressing any key (**3 - 7**); the signal goes off. Then turn the temperature selector to 0° C to end heating.

**Table: Temperature data**

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

## 2.6 Baking stone (accessory)


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



Plug the element into the corresponding socket **24** on the rear of the oven.

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

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

Turn the 'Mode' selector **2** to the  function and the 'Temperature' selector **1** to the required temperature.

### Cleaning

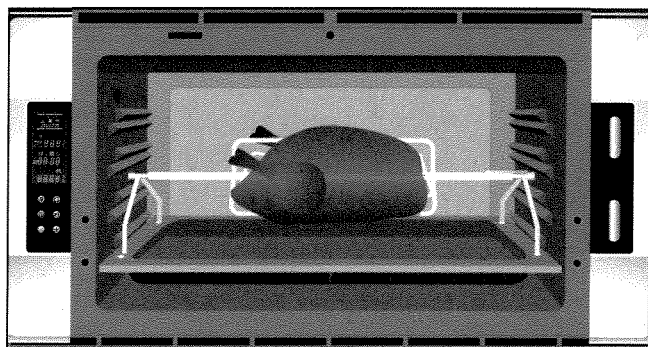
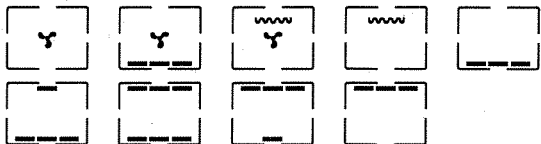
Remove coarse soiling from the baking stone. Turn the baking stone round before using it again. This will ensure self-cleaning. Dough residues can then be removed using a soft brush.

### Note:

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

**Do not** clean the baking stone with water and detergents.

## 2.7 Rotary spit (accessory)



You can use the 'Rotary spit' function in all operating modes.

Insert the included support brackets (left and right) in the holes of the grill pan.

Place food for grilling evenly on the spit. Place the spit on the grill frame and slide it into the oven.

Insert the right side of the spit in the locking element **25** in the oven and hook it in. Switch the drive on and off by means of the rotary spit key **7**.

### **Note:**

The temperature probe cannot be used in combination with the rotary spit function.

# 3. Baking and roasting table

## 3.1 Baking and roasting table

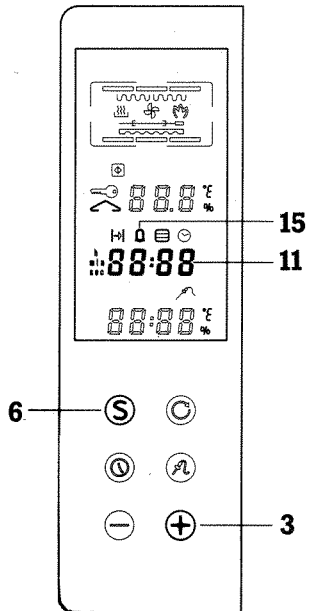
Dishes	Hot air (Temp. °C)	Top and bottom heat (Temp. °C)	Rack	Cooking time (app. h:min)	
				Recommended (core temperature)	Own time
<b>Cakes / biscuits</b>					
Swiss roll	180	180 - 190	2. from below	00:19 - 00:20	
Sponge cake	165	165 - 175	2. from below	00:30 - 00:35	
Yeast cake	165	165 - 175	2. from below	00:30	
Cheesecake	165	165 - 175	2. from below	01:20 - 01:35	
Cheesecake slices	165	165 - 175	2. from below.	01:00 - 01:10	
Biscuits	165		1./2./3. fr. bel.	00:15 - 00:20	
		165 - 175	2. from below	00:15 - 00:20	
Pound cake	165	165 - 175	1. from below	00:45 - 00:50	
Fruit tart	165	165 - 175	2. from below	00:45 - 00:50	
Puff pastry	180	180 - 190	2. from below	00:25 - 00:30	
Sponge cake	165	165 - 175	2. from below	00:55 - 01:00	
<b>Meat</b>					
Roast pork (1,5 kg)	220/180 *		2. from below	01:30 (80°C)	
Roast beef, rare	275/200 *		2. from below	00:30 - 00:35 (40-50°C)	
medium	275/200 *		2. from below	00:45 - 00:50 (55-65°C)	
well done	275/200 *		2. from below	01:00 - 01:10 (65-75°C)	
Roast veal	175		2. from below	01:10 - 01:20	
Lamb	220/180 *		2. from below	01:10 (75°C)	
<b>Venison</b>					
Haunch of venison	175 - 200		2. from below	01:30 - 01:40 (80-85°C)	
Wild boar	175 - 200		2. from below	01:30 - 01:40 (80-85°C)	
<b>Poultry</b>					
Poultry	180		2. from below	01:00 (90°C)	
<b>Fish</b>					
Fish fillet	200 - 225		2. from below	00:30 - 00:50	
Fish (1.5 - 2 kg)	200		2. from below	00:30 - 00:50	

\* You are advised to reduce the temperature to the adjacent value after approximately 20 minutes!

## 4. Short time

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

A range between 00:01 seconds and 23.50 hours can be set.



Press the PLUS key **3** to set the short time. The short time symbol **15** flashes. The entered value appears in the time display **11**. Press the start key **6**. The short time symbol **15** lights up and the elapsing short time is shown in the time display **11**.

If nothing is entered during a period of 5 seconds, the short time starts even without pressing the start key **6**.

While the set short time is running, the time of day can be viewed by pressing the start key **6**.

Once the short time has elapsed, the short time symbol **15** flashes and a signal is sounded until you have pressed any key (**3 - 7**).

(Refer to 5.1 'General' for further information.)

# 5. Time programming

## 5.1 General

All time values are entered by means of the keys **3-7** on the control unit (see Chapters 5.2 to 5.4). Setting the time of day is described in detail in Chapter 5.4. You are prompted by audible and visible signals:

- short deep tone: a selection is being made
- short high tone: input completed
- deep tone sequence: programmed value reached, confirmation expected
- flashing display symbol: entry or confirmation expected
- dashes in the display: no value programmed

**CANCELLING:** by pressing the PLUS and MINUS keys at the same time.

Programmed times can be displayed by pressing the time key **4** for 10 seconds.

The activated time is changed if you press the PLUS or MINUS key **3** during this time. Conclude the change by pressing the start key **6** or by cancelling.

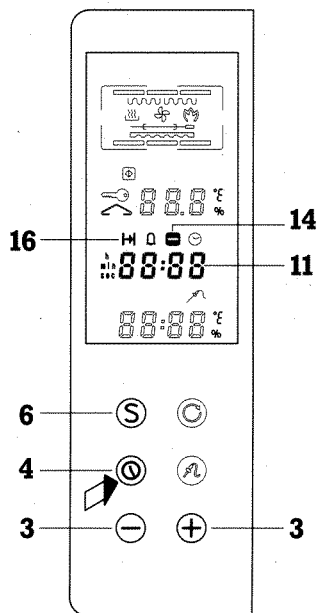
You can set the required mode by means of the selector switches **1** and **2** before or after time programming.

The corresponding symbols flash after expiry of the programmed time. In doing so, heating within the scope of the programmed baking or roasting time is ended. When you confirm by pressing the keys **3-7**, the set mode is enabled again.

## 5.2 Baking and cooking time

### — Programming a duration

- I. Press the time selection key **4** once. The duration symbol **16** and the cooking time symbol **14** flash. The time display **11** shows dashes or the current time value.
- II. Press the PLUS or MINUS key **3** to set the required duration.
- III. Press the start key **6**. The symbol **16** goes off and the symbol **14** lights up.
- IV. The symbol **14** flashes after expiry of the set duration. At the same time, an audible signal sounds until you have pressed any key **(3-7)**.



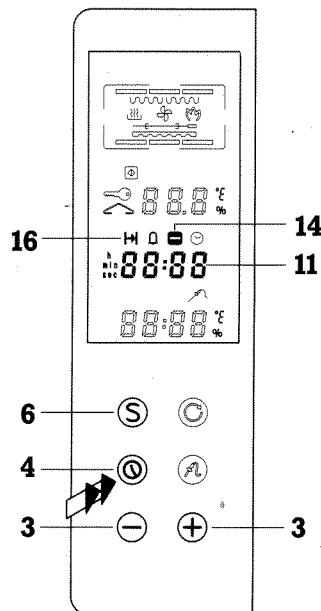
### — Programming the switch-off time

- I. Press the time selection key **4** twice. The end symbol **16** and the cooking time symbol **14** flash. The time display **11** shows dashes or the current time value.
- II. Press the PLUS or MINUS key **3** to set the required value.
- III. Press the start key **6**. The symbol **16** goes off and the symbol **14** lights up.
- IV. The symbol **14** flashes after expiry of the set switch-off time. An audible signal sounds at the same time.

When you press any key **(3-7)**, the signal goes off and the heating process is restarted. Then turn the temperature selector switch to 0°C.

### — Duration and switch-off time programming

enables you to start and end baking and cooking in your absence. Proceed as described in 5.2.





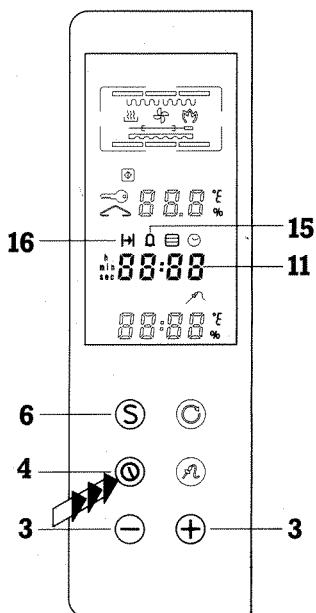
### 5.3 Alarm time programming

You can trigger the signal tone at any time of the day.

- I. Press the time selection key **4** three times. The end symbol **16** and the alarm time symbol **15** flash. The time display **11** shows dashes or the current time.
- II. Press the PLUS or MINUS key **3** to set the required value.
- III. Press the start key **6**. The symbol **16** goes off and the symbol **15** lights up.
- IV. After expiry of the set switch-off time, the symbol **15** flashes and, at the same time, an audible signal sounds.

The signal goes off when any key (**3 - 7**) is pressed.

(Refer to 5.1 'General' for further information.)

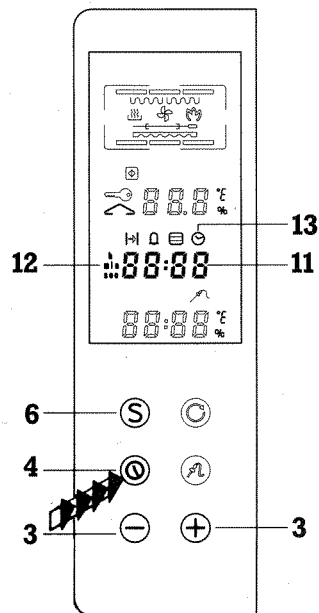


### 5.4 Time of day

- I. Press the time selection key **4** four times. The timer symbol **13** flashes. The time display **11** shows the time of day.
- II. Press the PLUS or MINUS key **3** to set the exact time of day.
- III. Press the start key **6**. The time unit symbols **12** light up.

#### Note:

When connecting a new appliance or after a prolonged power failure, 8.00 appears in the time display **11** as the time of day.

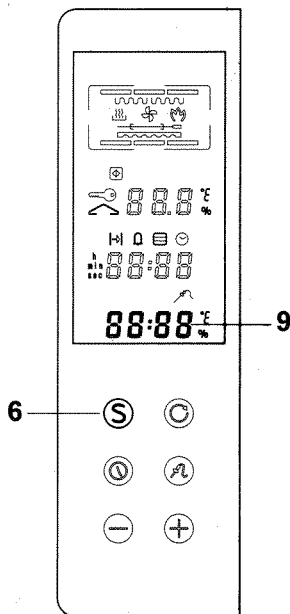


## 6. Special functions

### 6.1 Display of the current temperature

Press the start key **6**. The display **9** shows the oven temperature briefly. This allows you to check the set temperature values against actual temperature values during heating up or baking.

When the oven is operated continuously, temperature fluctuations of up to 5°C above or below the set temperature are inherent to the system and are normal.



### 6.2 Power failure

If the oven is switched on, the heating process is interrupted when the power returns following a power failure.

This is indicated by dashes in the nominal value display **17** and a tone sequence until the temperature selector switch **1** is set to OFF.

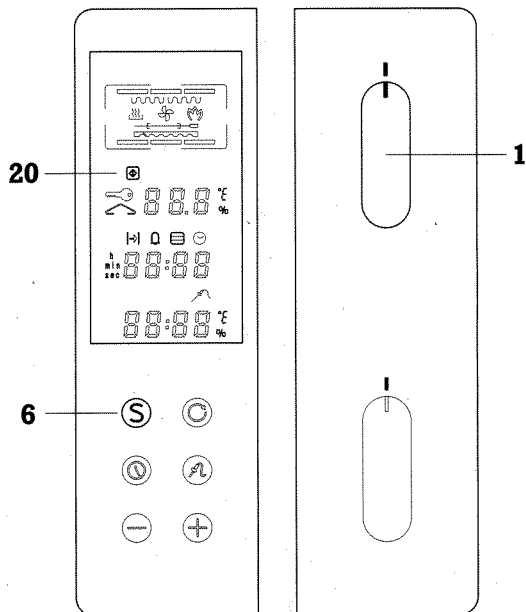
The oven must be switched on again.

### 6.3 Holiday protection

Every heating cycle of the oven is aborted after 12 hours unless the oven is operated in the meantime. This function is not active if a time has been programmed.

## 6.4 Child lock

The child lock prevents inadvertent activation of the oven.



### – Preventing baking

- I. Hold down the start key **6**.
- II. Switch off the oven with the temperature selector switch **1**.

The child lock symbol **20** flashes. The selector switches can now be operated without triggering a heating cycle.

### – Releasing baking again

- I. Hold down the start key **6**.
- II. Switch on the oven with the temperature selector switch **1**.

The child lock symbol **20** goes off.

## 7. Self-cleaning (pyrolysis)

In this mode of operation, even stubborn soiling burns at temperatures around 485°C. You can remove the ash easily with a moist cloth. Extreme soiling must be removed before the self-cleaning process.

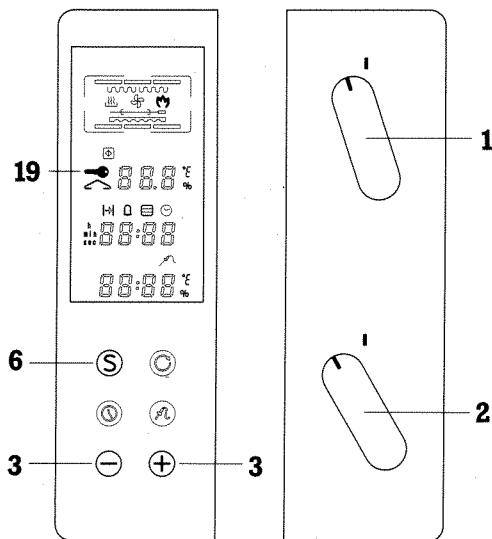
### Note:

The door seals, the inside of the door and the glass pane must be cleaned manually before every pyrolysis process.

Before switching on the pyrolytic cleaning process, make sure that the oven door is firmly in contact with the oven, guaranteeing that it is properly closed.

For your safety, the oven door is locked automatically at temperatures above 300°C. The 'Door lock' symbol **19** lights up. The oven lighting goes off. After cooling to 300°C, the door is unlocked and the symbol **19** goes off.

(Observe the notes in the section entitled 'Important notes'.)



### Note:

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

Do not attempt to open the oven door during locking and unlocking.

### Switching on pyrolysis

- I. Remove all loose items such as the baking tray, grill rack, temperature probe, baking stone and spit from the inside of the oven.
- II. Close the oven door.
- III. Set the selector switch **1** to 485°C and the selector switch **2** to the pyrolysis setting. Timer programming is activated. 2:00 h is the proposed time.  
In the event of extreme soiling, you are advised to increase the pyrolysis time to three hours.
- IV. Depending on soiling, set the timer by means of the PLUS or MINUS key **3**. Adjustment range: (1:00 - 3:00 h).
- V. Press the start key **6** to start pyrolysis. By additionally entering the switch-off time, you can optionally also automatically start pyrolysis later on the actual pyrolysis time can be queried or altered (e.g. extended) at any time.

The cooking time symbol **14** flashes after expiry of the pyrolysis process. The timer switches off heating automatically.

The flashing can be terminated by pressing any key (**3-7**) or by setting the temperature selector **1** to '0'. The proposed time of 2:00 is displayed again if, in doing so, the start key **6** is pressed. Pyrolysis can be restarted by pressing the start key **6** again.

## 8. Cleaning and care

- The oven has its own pyrolysis cleaning program for the interior (see „Pyrolysis“ in Chapter 7).
- Clean operator controls and glass surfaces with a sponge and a light detergent and wipe them dry with a soft, dry cloth. Do not use any abrasives or nitrous polishing agents for cleaning!  
We advise you to clean the stainless steel front with a commercially available stainless steel cleaning agent.
- This appliance must not be cleaned by means of a steam cleaning device or water pressure as this would involve a risk of short-circuits!
- We advise you to clean the display panel of the electronic display with hot water or light detergent and a soft cloth only.
- If possible, clean accessories with hot water only.
- After every roasting operation, you should roughly remove grease residues from the oven interior.
- Remove coarse soiling from the baking stone. To ensure self-cleaning, turn it round before every use. Remainders of dough can be removed with a soft brush. Do not clean the baking stone with water (see 'Cleaning the baking stone' in Chapter 2.6).

## 9. Notes on service

You must replace the incandescent bulb if the lighting in your oven should fail. You can easily do this yourself. You can obtain a spare bulb (see Spare parts orders for article numbers) from Gaggenau after-sales service or from trade dealers. We advise you to use this lamp only.

The oven's power supply must be switched off before replacing the oven lighting.

### — Lamp replacement 23:

Using a cross-recess head screwdriver, unscrew the two screws. Remove the frame with the window pointing downward. The lamp can be tilted down and removed by pressing on the contact spring. Assemble in reverse order.

## 10. Technical data

### Output:

Infrared grill .....	3700 W
Hot air element .....	1500 W
Top heat .....	1300 W
Bottom heat .....	1600 W
Baking stone .....	3200 W
Power function max. ....	4400 W
Pyrolysis .....	6800 W

### Dimensions (W x H x D):

Exterior .....	890 x 480 x 570 mm
Interior .....	620 x 350 x 400 mm

### Ordering spare parts:

You can order the following spare parts:

**KB 036-062:** Baking tub

**GR 035-062:** Grill rack with opening

**GR 030-062:** Grill rack without opening

**GP 032-062:** Grilling pan

**FT 100-060:** Temperature probe

**DS 070-062:** Rotary spit (accessory)

**PS 075-001:** Baking stone for 230 V (accessory)

**PS 075-002:** Baking stone for 400 V (accessory)

Lamp .....

**3.4336.18**

# 11. Tips and Tricks

## Baking

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

## Roasting and grilling

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

### **and now a few more tips and tricks ...**

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



### **Energy-saving tips**

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

### **Cleaning and care**

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

# Bediening van de oven

## Bedieningspaneel (rechts en links)

- 1 Keuzeschakelaar temperatuur
- 2 Keuzeschakelaar ovenfunctie
- 3 Toets PLUS / MIN
- 4 Toets tijdstelling
- 5 Toets temperatuurvoeler
- 6 Toets start / status
- 7 Toets AAN / UIT draaispit
- 8 Elektronische display

## Elektronische display

- 9 Weergave actuele temperatuur
- 10 Symbool temperatuurvoeler
- 11 Tijd-display
- 12 Symbool „tjdeenheid“
- 13 Symbool „klok“
- 14 Symbool „bereidingstijd“
- 15 Symbool „kookwekker / alarm“
- 16 Symbool „duur / einde“
- 17 Weergave ingestelde temperatuur / vermogen (°C / %)
- 18 Symbool „opwarmen“
- 19 Symbool „deurvergrendeling“
- 20 Symbool „kinderbeveiliging“
- 21 Symbolen „ovenfuncties“

## Uitvoering

- 22 Aansluiting temperatuurvoeler
- 23 Ovenverlichting (boven)
- 24 Aansluiting ovensteen
- 25 Vergrendeling draaispit / rotisserie

# Inhoud

- 1. Belangrijk** ..... Bladzijde 82
- 2. Ovenfuncties**
  - 2.1 Overzicht ..... Bladzijde 83
  - 2.2 Hete lucht ..... Bladzijde 84-85
  - 2.3 Boven- en onderwarmte .... Bladzijde 86-87
  - 2.4 Grill ..... Bladzijde 88-89
  - 2.5 Temperatuurvoeler ..... Bladzijde 90
  - 2.6 Ovensteen ..... Bladzijde 91
  - 2.7 Draaispit ..... Bladzijde 92
- 3. Tabel**
  - 3.1 Bak- en braadtabel ..... Bladzijde 93
- 4. Kookwekker** ..... Bladzijde 94
- 5. Bediening schakelklok**
  - 5.1 Algemeen ..... Bladzijde 95
  - 5.2 Bak- en bereidingstijd ..... Bladzijde 96
  - 5.3 Alarm ..... Bladzijde 97
  - 5.4 Dagtijd ..... Bladzijde 97
- 6. Speciale functies**
  - 6.1 Weergave actuele temperatuur Bladzijde 98
  - 6.2 Stroomuitvalbeveiliging ..... Bladzijde 98
  - 6.3 Vakantiebeveiliging ..... Bladzijde 98
  - 6.4 Kinderbeveiliging ..... Bladzijde 99
- 7. Zelfreiniging** (pyrolyse) ..... Bladzijde 100
- 8. Reiniging** ..... Bladzijde 101
- 9. Service** ..... Bladzijde 102
- 10. Technische gegevens** ..... Bladzijde 102
- 11. Handige tips** ..... Bladzijde 103-105

# 1. Belangrijk

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

Het symbool „opwarmen“ **18** op het bedieningspaneel dooft, zodra de ingestelde temperatuur bereikt is.

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

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

Fruitzuren, van citroenen, pruimen, etc., dienen na het bakken meteen te worden verwijderd, om te voorkomen dat ze vlekken op het email veroorzaken.

Tijdens het bakken, braden en grillen wordt de binnenruimte van de oven zeer heet. Wees extra voorzichtig bij verwarmingselementen waarmee man in aanraking zou kunnen komen.

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

Bij verkeerd gebruik kan men zich bij het sluiten van de oven deur verwonden, dit in verband met het deurscharnier. Wees daarom voorzichtig.

De temperatuurvoeler mag **niet** in combinatie met de draaispit-functie worden gebruikt.

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

Dit apparaat mag niet met een stoom- of hogedrukreiniger worden schoongemaakt. Kortsluitingsgevaar !

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

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

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

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

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

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

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

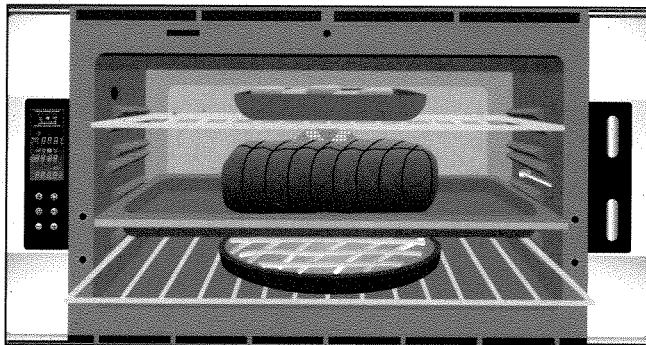
## 2. Ovenfuncties

### 2.1 Overzicht

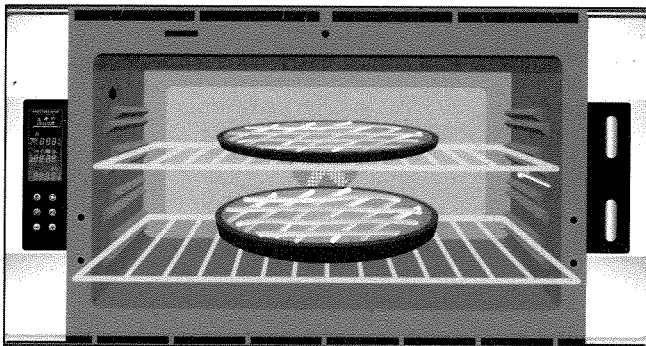
50 % → 150°C
60 % → 180°C
70 % → 210°C
80 % → 240°C
90 % → 270°C
100 % → 300°C

Keuze- schakelaar 1 (temperatuur)	Keuze- schakelaar 2 (ovenfunctie)	Verwarmings- systeem	Gebruik
50 - 300°C		hete lucht	bakken, braden, ontdooien, drogen, steriliseren
50 - 300°C		hete lucht + onderwarmte	bakken, braden
50 - 300°C		grillen + hete lucht	temperatuurgeregeld grillen met hete lucht, intensief grillen met hete lucht
50 - 100%		grillen	vermogen-geregeld grillen
50 - 100%		spaar-grillen	vermogen-geregeld grillen in het linker gedeelte
50 - 300°C		onderwarmte	nabruinen c.q. naverhitten van onderen
50 - 300°C		onderwarmte + 1/3 boven- warmte	nabruinen c.q. naverhitten van onderen en licht van boven
50 - 300°C		boven- + onderwarmte	bakken en braden
50 - 300°C		bovenwarmte + 1/3 onder- warmte	nabruinen c.q. naverhitten van boven en licht van onderen
50 - 300°C		bovenwarmte	nabruinen c.q. naverhitten van boven
50 - 300°C		ovensteen	ovensteen om brood en pizza te bakken
485°C		pyrolyse	zelfreiniging van de ovenruimte

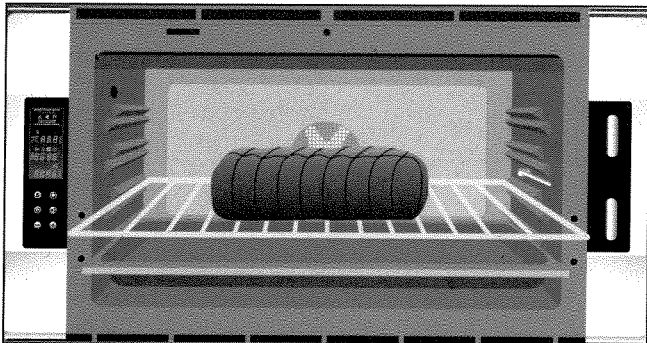
## 2.2 Hete lucht



### Bakken met hete lucht



### Braden met hete lucht



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

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

Draai de keuzeschakelaar „ovenfunctie“ **2** op het symbool „hete lucht“ en de keuzeschakelaar „temperatuur“ **1** op de gewenste temperatuur.

Het symbool „opwarmen“ **18** op het bedieningspaneel dooft, zodra de ingestelde temperatuur bereikt is.

Dit is de ideale functie, wanneer u gelijktijdig meerdere bakplaten of bakvormen wilt gebruiken.

Het vlees wordt aan alle kanten gelijkmatig bruin.

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

## Ontdooien van diepvriesprodukten

50°C



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

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

## Steriliseren



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

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

## Hete lucht en onderwarmte



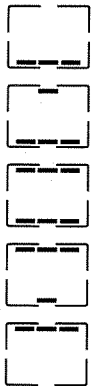
Bij de functie „hete lucht en onderwarmte“ zijn het verwarmingselement voor de onderwarmte en de ventilator gelijktijdig in bedrijf. De ventilator zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling. Tevens komt extra warmte van onderen, waardoor het gerecht intensiever van die kant wordt gebakken.

### Aanwijzing:

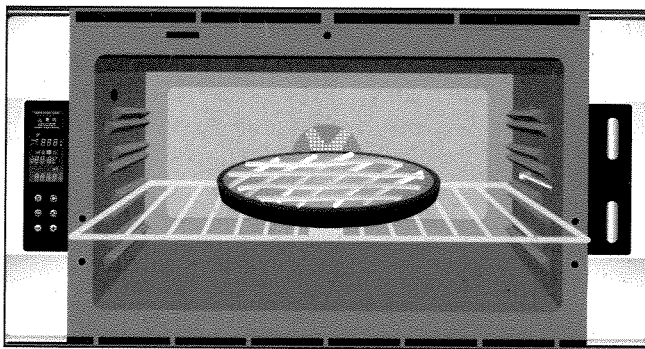
De bakoven wordt het snelst op temperatuur gebracht d.m.v. het gebruik van „hetelucht met onderwarmte“.

Bij deze functie raken deegsoorten als zandtaartdeeg en bladerdeeg niet doorweekt. De taartbodem wordt goed bruin. De tweede inschuifhoogte is hiervoor het meest geschikt.

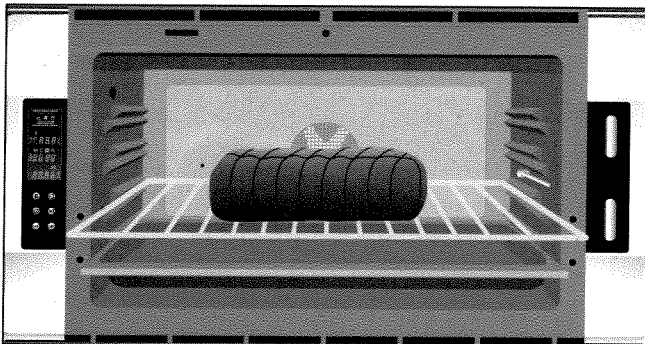
## 2.3 Boven- en onderwarmte



### Bakken met boven- en onderwarmte



### Braden met boven- en onderwarmte



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

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

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

Zet de keuzeschakelaar „ovenfunctie“ **2** op het symbool „boven- en onderwarmte“ (conventioneel) en de keuzeschakelaar „temperatuur“ **1** op de gewenste temperatuur.

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

Bij deze functie kunt u slechts één bakplaat tegelijk gebruiken.

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



**Bakken c.q. braden met 1/3 boven- of onderwarmte**

De ovenfunctie „bovenwarmte + 1/3 onderwarmte“ is ideaal voor soufflés en om te gratineren. Voor brood in bakvormen en kwetsbaar gebak (bijv. schuimgebak) adviseren wij de stand „onderwarmte + 1/3 bovenwarmte“.

De nieuwe ovenfuncties met 1/3 boven- of onderwarmte zijn vooral handig, wanneer u het gerecht tegen het einde nog eens gericht van boven of onderen wilt verhitten.

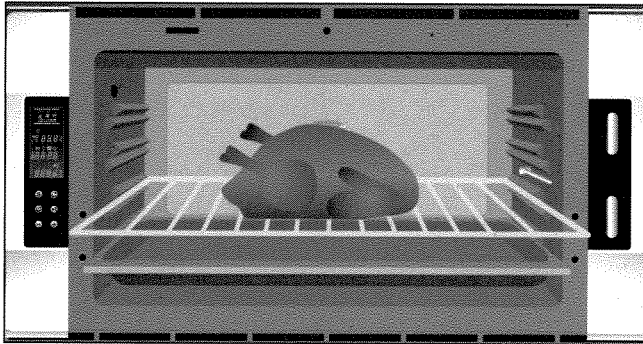
## 2.4 Grill

Bij deze oven kunt u uit verschillende grilwijzen kiezen:

- temperatuurgeregeld grillen met hete lucht (50 - 300° C)
- temperatuurgeregeld grillen
- intensief grillen (100 %)
- spaar-grillen

Vermogensstanden 50 - 100 %

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



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

Tabel: waarden in °C dan wel %


Zet keuzeschakelaar **1** op de gewenste temperatuur/het gewenste vermogen. Bij intensief grillen kiest u vermogensstand 100 %. Zet keuzeschakelaar **2** op de gewenste functie.

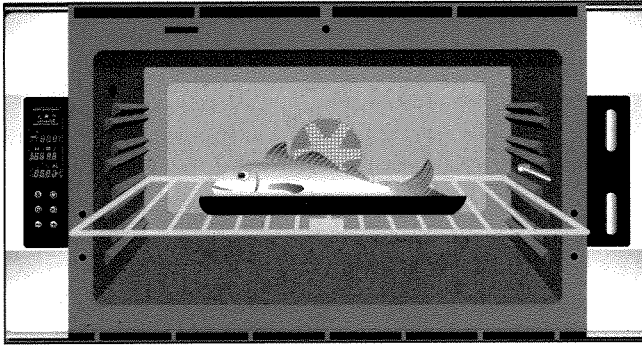
### Let op!

Grillen is alleen met gesloten oven deur mogelijk.

Bij **temperatuurgeregeld grillen met hete lucht**  wordt afhankelijk van de instelling van de temperatuurschakelaar (50 - 300° C) meer of minder infrarode straling afgegeven. Tegelijk zorgt de ventilator voor een gelijkmatige verdeling van de hete lucht.

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

Het verwarmingselement geeft bij **vermogen-geregeld grillen**  afhankelijk van de instelling van de temperatuurschakelaar (50 - 90 %) meer of minder infrarode straling af. Keer het gerecht regelmatig!



### Spaar-grillen

Bij de ovenfunctie **intensief-grillen**  wordt de grill op de hoogste vermogensstand gebruikt. In deze stand verhit de grill continu op 100 %.

Keer het gerecht regelmatig!

Bij vermogen-geregeld **spaar-grillen** wordt alleen de linker kant van de grill verhit. Spaar-grillen is ideaal, wanneer u bijv. maar 1 biefstuk wilt grillen.

Keer het gerecht regelmatig !

Zet keuzeschakelaar **1** op het gewenste vermogen en keuzeschakelaar **2** op de functie „spaar-grillen“.

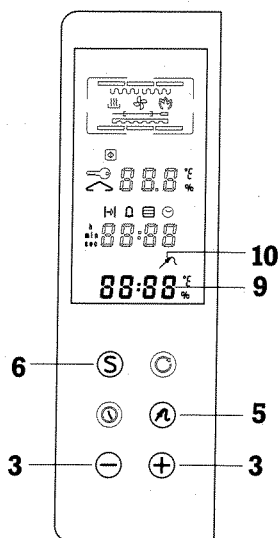
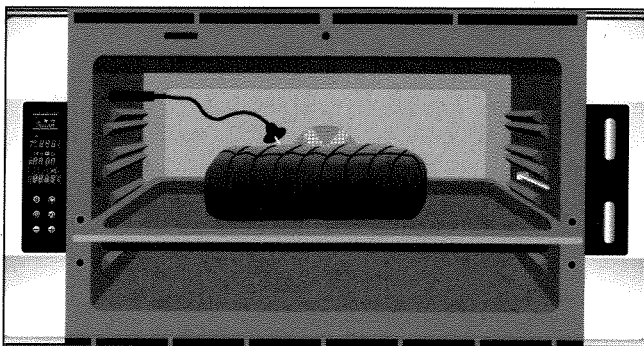
## 2.5 Temperatuurvoeler



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

U kunt de kerntemperatuur individueel kiezen (30 - 99°C) en op de display van de kerntemperatuur **9** instellen.

**Let op!** Bij een kerntemperatuur onder 30°C en boven 99°C knippert de display van de kerntemperatuur **9**.



Gebruik bij het bereiden van een gerecht alleen de bijgeleverde temperatuurvoeler. Zo nodig kunt u een nieuwe temperatuurvoeler bestellen: artikelnummer **3.4171.13**.

Steek de punt van de temperatuurvoeler midden in het gerecht. Steek de stekker van de temperatuurvoeler in de betreffende aansluiting **22**. Schuif hiertoe het afdekklepje opzij. De kerntemperatuur (30 - 99°C) verschijnt op de display **9**.

### Invoeren van de kerntemperatuur:

- I.** Druk op de toets „temperatuurvoeler“ **5**. Het symbool „temperatuurvoeler“ **10** begint te knipperen. Op de display **9** verschijnt de basisinstelling (60°C) of eventueel de hogere kerntemperatuur.
- II.** Stel met de PLUS- of MIN-toets **3** de gewenste kerntemperatuur in (30 - 99°C).
- III.** Druk op de start-toets **6**.

Zodra de juiste temperatuur bereikt is, wordt de oven uitgeschakeld. Het symbool „temperatuurvoeler“ **10** knippert. Tegelijk klinkt een akoestisch signaal.

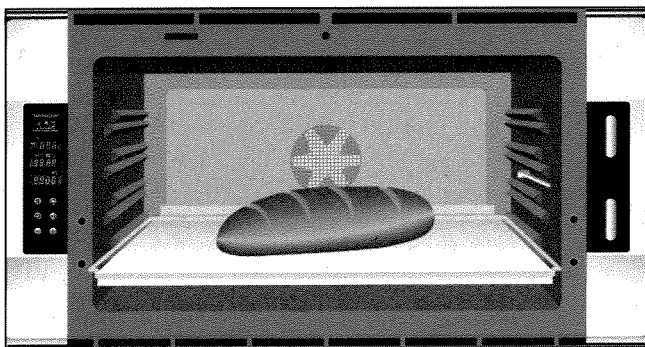
Door op een willekeurige toets te drukken (**3-7**), wordt de ovenverwarming weer geactiveerd en schakelt u het signaal uit. Zet de keuzeschakelaar „temperatuur“ op 0°C om de ovenverwarming uit te schakelen.

### Tablel: Temperatuurinstelling

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


## 2.6 Ovensteen (accessoire)

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



Steek het verwarmingselement in de betreffende aansluiting **24** op de ovenachterwand. Schuif het rooster met de ovensteen in de eerste inschuifhoogte (van onderen).

Gebruik voor het inschuiven van het gerecht de bijgeleverde houten schuiver.

Zet de keuzeschakelaar „ovenfunctie“ **2** op de functie  en de keuzeschakelaar „temperatuur“ **1** op de betreffende temperatuur.

### Reiniging

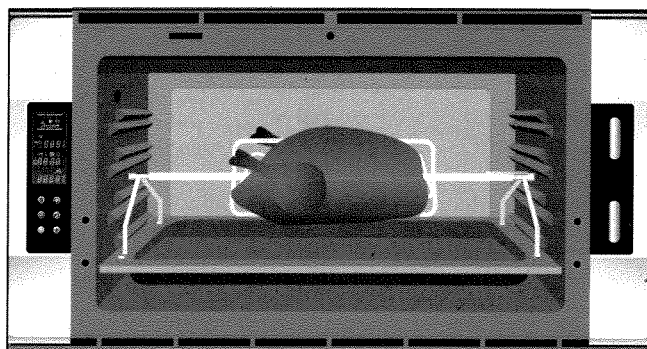
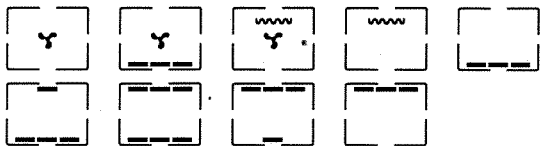
Verwijder eerst alle grove verontreinigingen. Voor de pyrolyse (voor een volgend gebruik) dient u de ovensteen te keren. Deegresten kunnen daarna met een zachte borstel worden verwijderd.

### Let op!

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

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

## 2.7 Draaispit (accessoire)



U kunt het draaispit bij alle functies toepassen.

Steek de bijgevoegde dragers (links en rechts) in de boorgaten van de grillpan.

Verdeel het gerecht gelijkmatig over het draaispit. Leg het spit op de grillhouder en schuif het geheel in de oven.

Steek de rechter kant van het spit in de draaispit-vergrendeling **25** en haak deze in. Schakel de aandrijving via toets **7** aan of uit.

### **Let op!**

Tijdens de draaispit-functie kan de temperatuurvoeler niet worden gebruikt.

# 3. Tabel

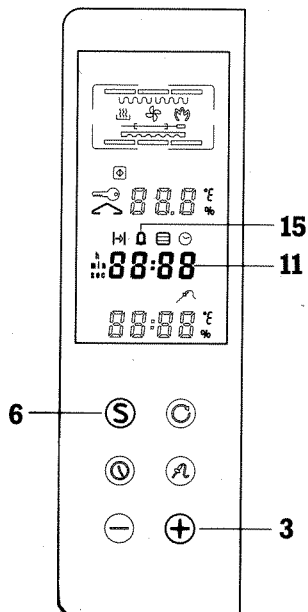
## 3.1 Bak- en braadtabel

Gerechten	Hete lucht (temp. °C)	Boven- en beneden- warmte (temp. °C)	Inschuif- rooster	Gaarduur (ca. u:min)	
				Aanbevolen (kerntemperatuur)	Eigen tijd
<b>Gebak</b>					
Biscuitrol	180	180-190	2e van onderen	00:19-00:20	
Biscuitdeeg	165	165-175	2e van onderen	00:30-00:35	
Gistdeeg	165	165-175	2e van onderen	00:30	
Kwarktaart	165	165-175	2e van onderen	01:20-01:35	
Kwarkschnitte	165	165-175	2e van onderen	01:00-01:10	
Klein gebak	165		1e/2e/3e v. ond.	00:15-00:20	
		165-175	2e van onderen	00:15-00:20	
Tulband	165	165-175	1e van onderen	00:45-00:50	
Vruchtentaart	165	165-175	2e van onderen	00:45-00:50	
Branddeeg	180	180-190	2e van onderen	00:25-00:30	
Cakedeeg	165	165-175	2e van onderen	00:55-01:00	
<b>Vlees</b>					
Varkensvlees (1,5 kg)	220/180 *		2e van onderen	01:30 (80°C)	
Rundvlees, engels	275/200 *		2e van onderen	00:30-00:35 (40-50°C)	
rose	275/200 *		2e van onderen	00:45-00:50 (55-65°C)	
gebraden	275/200 *		2e van onderen	01:00-01:10 (65-75°C)	
Kalfsvlees	175		2e van onderen	01:10-01:20	
Lamsvlees	220/180 *		2e van onderen	01:10 (75°C)	
<b>Wild</b>					
Reebout	175-200		2e van onderen	01:30-01:40 (80-85°C)	
Wild zwijn	175-200		2e van onderen	01:30-01:40 (80-85°C)	
<b>Gevogelte</b>					
Gevogelte	180		2e van onderen	01:00 (90°C)	
<b>Vis</b>					
Visfilet	200-225		2e van onderen	00:30-00:50	
Vis (1,5-2 kg)	200		2e van onderen	00:30-00:50	

\* Wij adviseren u om na ca. 20 minuten de temperatuur tot de hiernaast aangegeven waarde te verlagen!

## 4. Kookwekker

Met deze functie kunt u de klok als gewone kookwekker gebruiken.  
Het instelbereik ligt tussen 1 seconde en 23.50 uur.



Druk op de PLUS-toets **3** om de kookwekker in te stellen. Het symbool „kookwekker“ **15** begint te knipperen. Op de tijd-display **11** verschijnt de betreffende waarde. Druk op de start-toets **6**. Het symbool „kookwekker“ **15** licht op. Op display **11** wordt de resterende tijd aangegeven.

Indien langer dan 5 seconden geen nieuwe waarden worden ingevoerd, start de kookwekker ook, wanneer de start-toets **6** niet wordt ingedrukt.

Terwijl de kookwekker loopt, kan de dagtijd worden afgelezen door op de start-toets **6** te drukken.

Nadat de ingestelde tijd verstreken is, knippert het symbool „kookwekker“ **15** en hoort u een signaal, totdat u een willekeurige toets (**3-7**) indrukt.

(Meer informatie onder „5.1 Algemeen“)



# 5. Bediening schakelklok

## 5.1 Algemeen

Alle waarden worden met de toetsen **3-7** op het bedieningspaneel ingevoerd (zie de paragrafen 5.2-5.4). De instelling van de dagtijd wordt in paragraaf 5.4 uitvoerig beschreven. De gebruiker wordt daarbij door akoestische en optische signalen gestuurd:

- korte lage toon: selectie gemaakt
- korte hoge toon: invoer afgesloten
- lage toonreeks: geprogrammeerde waarde bereikt, bevestiging verwacht
- knipperend symbool: invoer of bevestiging verwacht
- verbindingsstreepjes: geen waarde geprogrammeerd

WISSEN: Verkeerde instellingen kunt u wissen door gelijktijdig de PLUS- en MIN-toets in te drukken.

Door op de toets „tijdinstelling“ **4** te drukken, worden de ingestelde tijdprogrammeringen 10 seconden lang getoond.

Wordt in die tijd de PLUS- of MIN-toets **3** ingedrukt, dan wordt de instelling gewijzigd. Afsluiten via start-toets **6** of wissen.

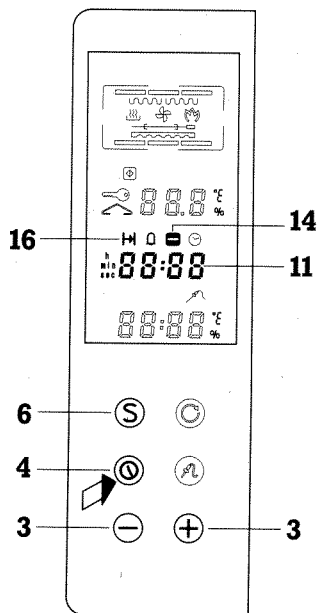
De gewenste ovenfunctie kan, voor of na de tijd-programmering, met de keuzeschakelaars **1** en **2** worden ingesteld.

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, knipperen de betreffende symbolen, waarna de oven wordt uitgeschakeld. Bij bevestiging via de toetsen **3-7** wordt de ingestelde ovenfunctie weer vrijgegeven.

## 5.2 Bak- en bereidingstijd

### – Duur-programmering

- I. Druk de toets „tijdinstelling“ **4 één keer** in. De symbolen „duur“ **16** en „bereidingstijd“ **14** beginnen te knipperen. De tijd-display **11** toont verbindingstreepjes of de actuele tijd.
- II. Druk op de PLUS- of MIN-toets **3** om de gewenste tijd in te stellen.
- III. Druk op start-toets **6**. Symbool **16** dooft, symbool **14** licht op.
- IV. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, begint symbool **14** te knipperen. Tegelijk hoort u een signaal dat u met een willekeurige toets (**3-7**) uitschakelt.



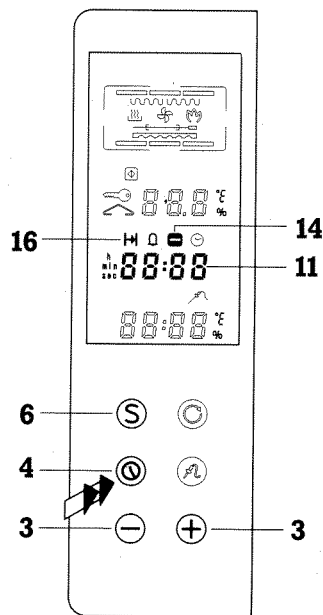
### – Programmering uitschakeltijd

- I. Druk de toets „tijdinstelling“ **4 twee keer** in. De symbolen „einde“ **16** en „bereidingstijd“ **14** beginnen te knipperen. De tijd-display **11** toont verbindingstreepjes of de actuele tijd.
- II. Druk op de PLUS- of MIN-toets **3** om de gewenste waarde in te stellen.
- III. Druk op start-toets **6**. Symbool **16** dooft, symbool **14** licht op.
- IV. Nadat de uitschakeltijd is bereikt, begint symbool **14** te knipperen.

Tegelijk hoort u een signaal dat u met een willekeurige toets (**3-7**) uitschakelt, waarna de ovenverwarming weer wordt ingeschakeld. Zet nu de keuzeschakelaar „temperatuur“ op 0°C.

### – Programmering duur en uitschakeltijd

Hiermee kunt u een ovenfunctie starten en beëindigen zonder zelf aanwezig te zijn. Ga te werk zoals beschreven in 5.2.



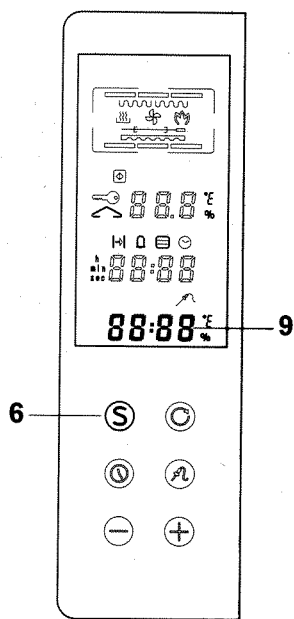


## 6. Speciale functies

### 6.1 Weergave actuele temperatuur

Druk op de start-toets **6**. De display **9** toont korte tijd de temperatuur in de ovenruimte. Met deze functie kunt u de ingestelde temperatuur met de feitelijke waarde vergelijken.

Bij langdurig gebruik van de oven zijn temperatuurschommelingen van max. 5°C boven of onder de ingestelde waarde normaal.



### 6.2 Stroomuitvalbeveiliging

Wanneer na een stroomuitval de stroomvoorziening hersteld is, blijft de ingeschakelde oven uit. In display **17** verschijnen de verbindingstreepjes en er klinkt een akoestisch signaal, totdat u de keuzeschakelaar „temperatuur“ **1** op UIT heeft gezet.

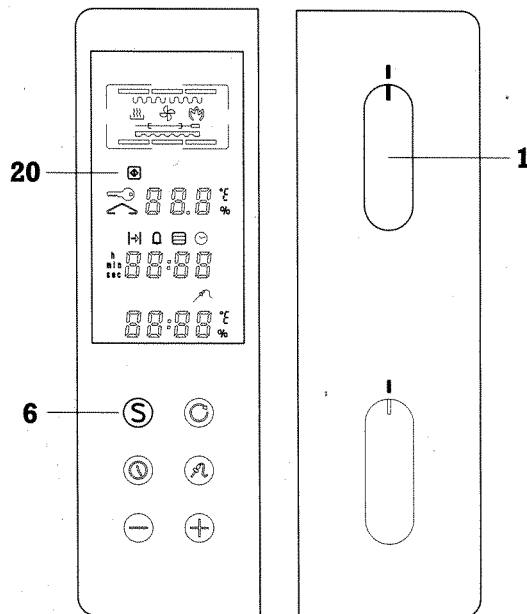
De oven moet opnieuw worden ingeschakeld.

### 6.3 Vakantiebeveiliging

Elke ovenfunctie wordt na 12 uur gestopt, wanneer de oven in die tijd niet wordt bediend. Bij een tijdprogrammering is de beveiliging niet actief.

## 6.4 Kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging voorkomt dat de oven ongewenst wordt geactiveerd.



### – Beveiliging aanzetten

- I. Houd de start-toets **6** ingedrukt.
- II. Schakel met de keuzeschakelaar „temperatuur” **1** de oven uit.

Het symbool „kinderbeveiliging” **20** knippert. Nu kunnen de keuzeschakelaars worden aangeraakt, zonder dat de oven wordt geactiveerd.

### – Beveiliging uitzetten

- I. Houd de start-toets **6** ingedrukt.
- II. Schakel met de keuzeschakelaar „temperatuur” **1** de oven in.

Het symbool „kinderbeveiliging” **20** dooft.

## 7. Zelfreiniging (pyrolyse)

Bij deze functie worden (bij temperaturen van ca. 485°C) ook hardnekkige verontreinigingen verbrand.

De as kan daarna eenvoudig met een vochtige doek worden verwijderd.

Wij adviseren ernstige verontreinigingen vooraf te verwijderen!

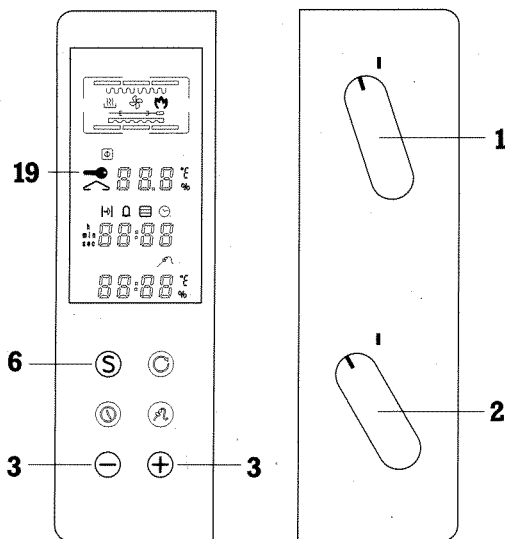
### Let op!

Voor het pyrolyse-proces dient u de deurafdichtingen, de binnenkant van de deur en de glasplaat handmatig te reinigen.

Controleer, voordat u de pyrolyse-functie inschakelt, of de ovendeur goed gesloten is, zodat de vergrendeling goed kan functioneren.

Voor uw eigen veiligheid wordt de ovendeur bij een temperatuur boven 300°C automatisch vergrendeld. Het symbool „deurvergrendeling” **19** licht op. De ovenverlichting gaat uit. Na afkoeling tot een temperatuur onder 300°C wordt de vergrendeling opgeheven en dooft het betreffende symbool **19**.

(Zie hoofdstuk „Belangrijk”)



### Let op!

Het ver- en ontgrendelen duurt ca. 30 seconden. Gedurende die tijd knippert het symbool „deurvergrendeling”.

Probeer de ovendeur niet tijdens het ver- of ontgrendelen te openen.

### Pyrolyse inschakelen

- I.** Verwijder eerst alle losse delen uit de ovenruimte, zoals bakplaat, grillrooster, grillpan, temperatuurvoeler, ovensteen en draaispit.
- II.** Sluit de ovendeur.
- III.** Draai keuzeschakelaar **1** op 485°C en keuzeschakelaar **2** op de pyrolyse-stand. Het timer-programma wordt geactiveerd, uitgangswaarde: 2 uur. Bij ernstige vervuiling adviseren wij de pyrolyseduur tot 3 uur te verlengen.
- IV.** Afhankelijk van de verontreiniging kan de timer-instelling met de PLUS- of MIN-toets **3** worden gewijzigd (een waarde tussen 1 en 3 uur).
- V.** Druk op de start-toets **6** en het pyrolyse-proces start.

Eventueel kan door het invoeren van een uitschakeltijd de pyrolyse-functie later worden geactiveerd. De actuele pyrolyse-duur kunt u op elk moment inroepen c.q. wijzigen (bijv. verlengen).

Na afloop van de reinigingstijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld en knippert het symbool „bereidingstijd” **14**.

Het knipperen kan worden beëindigd door op een willekeurige toets (**3-7**) te drukken of de keuzeschakelaar „temperatuur” **1** op „0” te zetten. Wordt hierbij op de start-toets **6** gedrukt, dan wordt opnieuw de uitgangswaarde 2 uur getoond. Door weer op de start-toets **6** te drukken, kan het pyrolyse-proces opnieuw worden gestart.

## 8. Reiniging

- De oven heeft een eigen reinigingsprogramma voor de binnenruimte (zie „pyrolyse“, hoofdstuk 7).
- U kunt de bedieningselementen en glasplaten met een spons en een mild sopje reinigen. Met een droge, zachte doek nawissen. Gebruik geen schuur- of polijstmiddelen! Gebruik voor het edelstalen frontpaneel een gewone edelstaalreiniger.
- Dit apparaat mag niet met een stoom- of hogedrukreiniger worden schoongemaakt. Kortsluitingsgevaar!
- Wij adviseren de elektronische display alleen met warm water c.q. een mild sopje en een zachte doek te reinigen.
- Reinig de accessoires zo mogelijk alleen met warm water.
- Verwijder grove vetresten altijd meteen na het braden.
- Verwijder ernstige verontreinigingen van de ovensteen. Voor zelfreiniging, voor een volgend gebruik, keren. De deegresten kunt u met een zachte borstel verwijderen. Reinig de ovensteen niet met water (zie „ovensteen“, paragraaf 2.6).

## 9. Service

Indien de ovenverlichting uitvalt, moet waarschijnlijk de gloeilamp worden vervangen. Dat kunt u gemakkelijk zelf doen. Nieuwe lampen (artikelnummer: zie „Reserve-onderdelen“) zijn verkrijgbaar bij de Gaggenau-klantenservice of de vakhandel. Wij adviseren alleen deze lampen te gebruiken.

Voor her verwisselen van de ovenlamp dient de oven spanningsvrij te worden gemaakt.

### — Gloeilamp 23 vervangen:

Draai de twee schroeven met een sterschroevendraaier los. Verwijder de afdekking. De lamp kan door op het contactveertje te drukken naar beneden worden gekanteld en uitgenomen. Montage in omgekeerde volgorde.

## 10. Technische gegevens

### Vermogen:

Infrarood-grill .....	3700 W
Hete-lucht-verwarmingselement .....	1500 W
Bovenwarmte .....	1300 W
Onderwarmte .....	1600 W
Ovensteen .....	3200 W
Power-stand max. ....	4400 W
Pyrolyse .....	6800 W

### Afmetingen (b x h x d):

Buitenafmetingen .....	890 x 480 x 570 mm
Binnenafmetingen .....	620 x 350 x 400 mm

### Reserve-onderdelen:

Volgende reserve-onderdelen kunt u bestellen:

**KB 036-062:** Bakschaal

**GR 035-062:** Grilrooster met opening

**GR 030-062:** Grilrooster zonder opening

**GP 032-062:** Grilpan

**FT 100-060:** Temperatuurvoeler

**DS 070-062:** Draaispit (accessoire)

**PS 075-001:** Ovensteen voor 230 V (accessoire)

**PS 075-002:** Ovensteen voor 400 V (accessoire)

Gloeilamp ..... **3.4336.18**



# 11. Handige tips

## Baktips

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

## Tips voor braden en grillen

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

### **Nog meer tips ...**

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

### **Tips om energie te besparen**

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

### **Reiniging**

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

# Istruzioni per l'uso del forno

## **Quadro comandi (destra e sinistra)**

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

## **Corredo**

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

## **Indicazione elettronica**

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

- 1. Importanti indicazioni** ..... Pagina 108
- 2. Modi operativi**
  - 2.1 Sommario ..... Pagina 109
  - 2.2 Ventilazione ad aria calda .. Pagina 110-111
  - 2.3 Calore superiore ed inferiore ..... Pagina 112-113
  - 2.4 Grill ..... Pagina 114-115
  - 2.5 Sonda termometrica ..... Pagina 116
  - 2.6 Pietra ollare ..... Pagina 117
  - 2.7 Spiedo ..... Pagina 118
- 3. Tabella dei programmi di cottura**
  - 3.1 Tabella per la cottura al forno ... Pagina 119
- 4. Contaminuti** ..... Pagina 120
- 5. Come usare l'orologio**
  - 5.1 Generalità ..... Pagina 121
  - 5.2 Tempo di cottura al forno ..... Pagina 122
  - 5.3 Tempo allarme ..... Pagina 123
  - 5.4 Orario ..... Pagina 123
- 6. Funzioni speciali**
  - 6.1 Indicazione temperatura attuale . Pagina 124
  - 6.2 Fusibile per interruzione corrente ..... Pagina 124
  - 6.3 Fusibile per assenze prolungate Pagina 124
  - 6.4 Sicura bambini ..... Pagina 125
- 7. Autopulizia (pirolisi)** ..... Pagina 126
- 8. Pulizia e cura** ..... Pagina 127
- 9. Indicazioni di servizio** ..... Pagina 128
- 10. Dati tecnici** ..... Pagina 128
- 11. Consigli e suggerimenti utili** ..... Pagina 129-131

# 1. Importanti indicazioni

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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













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

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

Con riserva di modifiche tecniche.

## 2. Modi operativi

### 2.1 Sommario

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

50% → 150°C

60% → 180°C

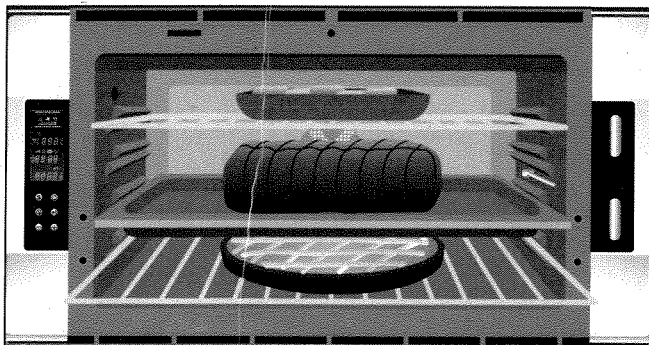
70% → 210°C

80% → 240°C

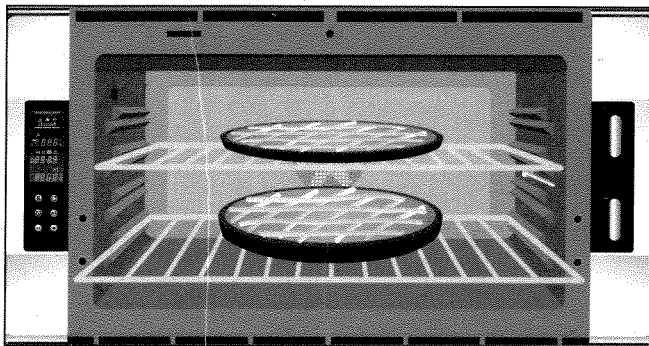
90% → 270°C

100% → 300°C

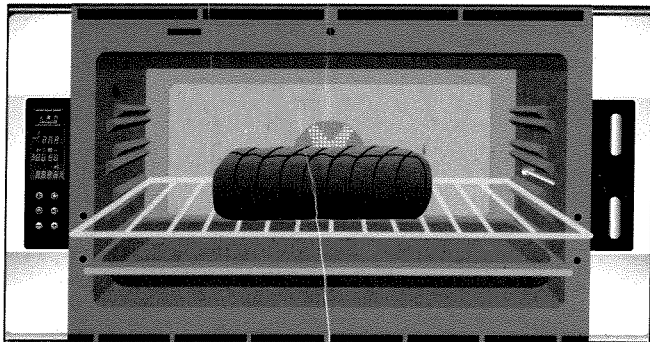
## 2.2 Ventilazione ad aria calda



### Cuocere con aria calda ventilata



### Arrostire con aria calda ventilata



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

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

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

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

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

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

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



## Scongelare

50°C



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

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

## Sterilizzare



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

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

## Aria calda ventilata con calore inferiore



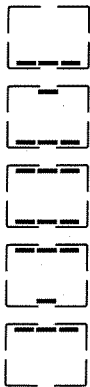
Con questo modo operativo sono contemporaneamente in funzione la resistenza del calore inferiore e la ventola di aerazione. Quest'ultima garantisce una distribuzione uniforme del calore. In più il forno emana calore dal basso assicurando così una buona cottura della pietanza anche dal basso.

### Nota:

E' possibile ottenere un rapido riscaldamento del forno mediante la funzione aria calda con riscaldamento inferiore.

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

## 2.3 Calore superiore ed inferiore



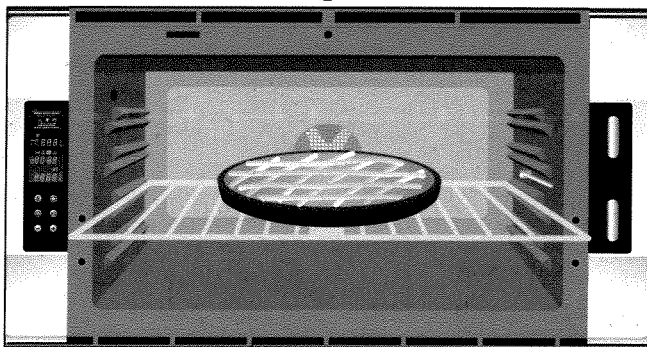
Il forno viene riscaldato tramite irradiazione e convezione. Le due resistenze (superiore ed inferiore) funzionano contemporaneamente.

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

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

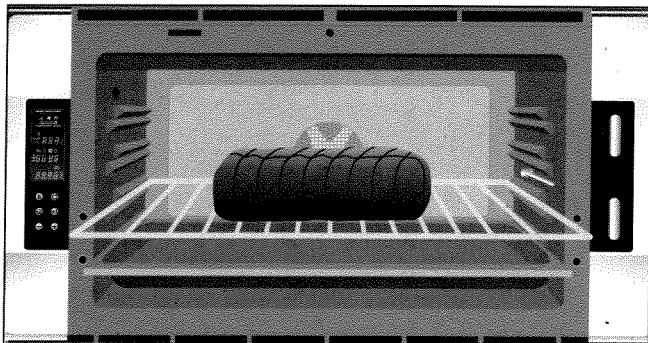
Questo apparecchio offre anche la possibilità di regolare separatamente la resistenza superiore ed inferiore, permettendo di rosolare la pietanza dall'alto o dal basso.

### Cuocere con calore superiore ed inferiore



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

### Arrostire con calore superiore ed inferiore



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

**Cuocere o arrostire con calore superiore / inferiore e 1/3 di calore superiore o inferiore**

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

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

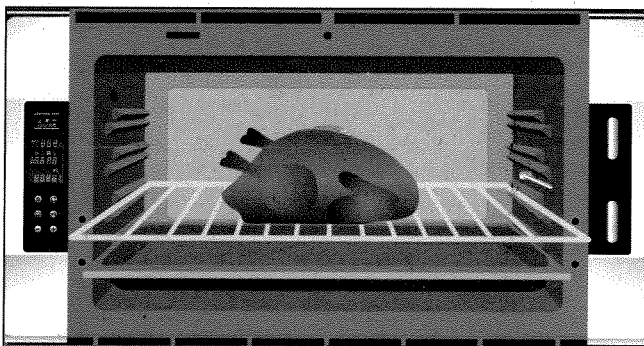
## 2.4 Grill

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

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

Selezione prestazione 50 - 100 %

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





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

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

### Nota:

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

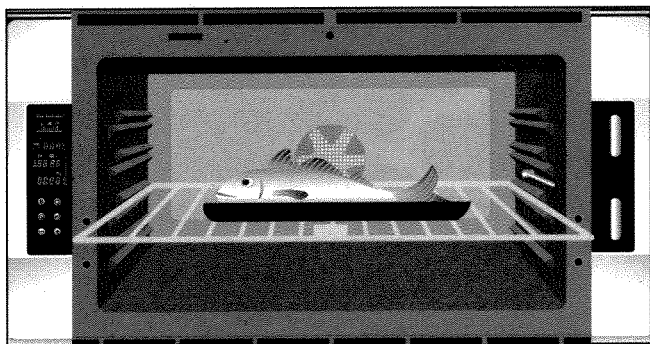
Durante la cottura alla **griglia termoregolata con aria calda ventilata**  l'apparecchio emana una quantità maggiore o minore di raggi infrarossi a seconda della posizione del selettore della temperatura (50 - 300° C). Allo stesso tempo la ventola fa circolare l'aria riscaldata. Cucinando con la ventola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

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


Girare la pietanza !

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

Tabella: indicazioni in °C e %



### **Grill economizzatore**

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

Girare la pietanza!

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

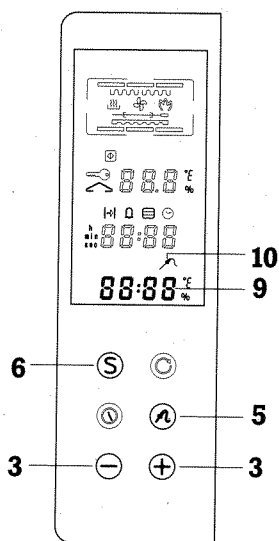
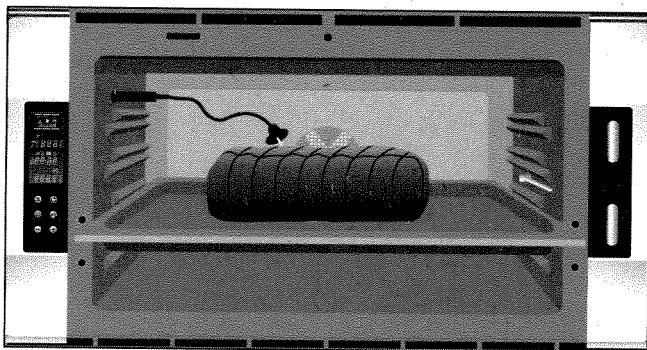
Posizionare il selettore **1** su un qualsiasi stadio di prestazione ed il selettore **2** sulla posizione „grill economizzatore”.

## 2.5 Sonda termometrica



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

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



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

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

### Come programmare la temperatura nucleo della pietanza:

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

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

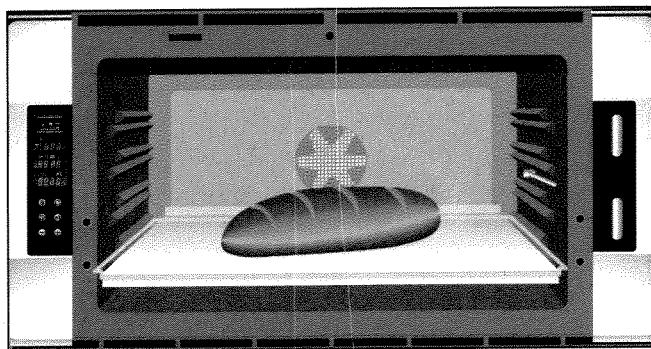
Digitando un tasto qualsiasi (**3-7**) il processo di riscaldamento viene riavviato ed il segnale scompare. Portare quindi il selettore della temperatura su 0°C per terminare la fase di riscaldamento.

### Tabella: Indicazioni della temperatura


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

## 2.6 Pietra ollare (optional)

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



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

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

### **Pulizia**

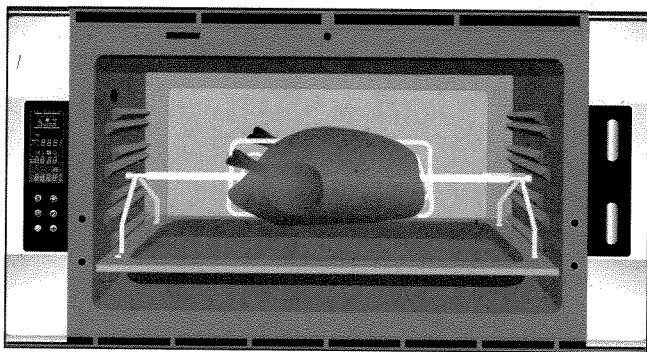
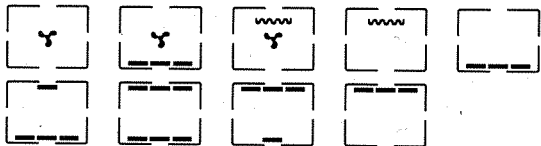
Eliminare lo sporco grosso dalla pietra. Per l'autopulizia, prima di un successivo uso, si prega di girare la pietra. I residui di cibo possono essere eliminati con una spazzola morbida.

### **Indicazione:**

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

**Non** pulire la pietra con acqua e detersivo.

## 2.7 Spiedo (optional)



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

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

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

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

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

### **Indicazione:**

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



### 3. Tabella dei programmi di cottura

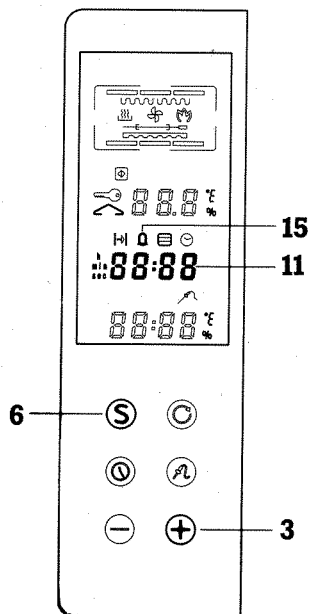
#### 3.1 Tabella per la cottura al forno

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

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

## 4. Contaminuti

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



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

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

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

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

(Per ulteriori informazioni vedasi il capitolo 5.1 Generalità)

# 5. Programmazione dei tempi

## 5.1 Generalità

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

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

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

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

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

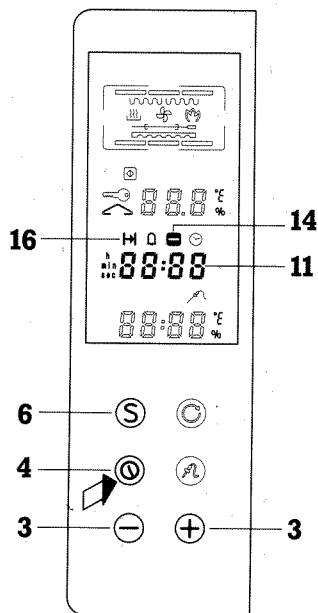
Il modo operativo desiderato può essere regolato prima o dopo la programmazione con i selettori **1** e **2**.

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

## 5.2 Tempo di cottura al forno

### — Programmazione del tempo di cottura

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



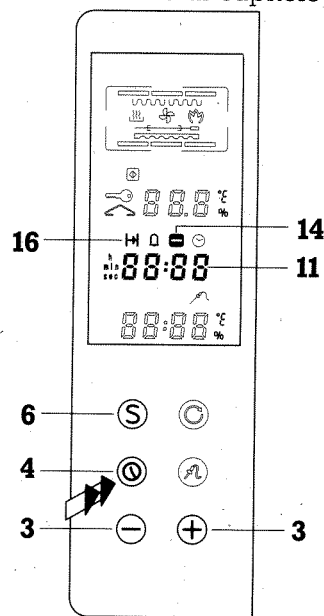
### — Programmazione del disinserimento automatico

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

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

### — Programmazione del tempo di cottura e del disinserimento del forno

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



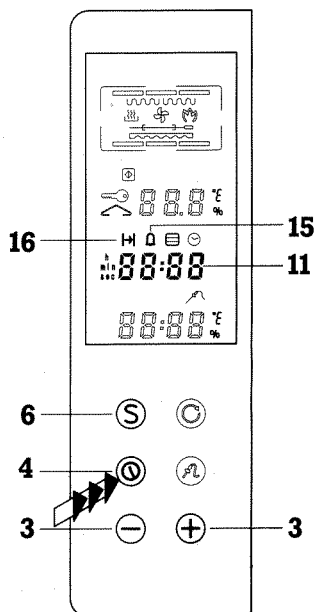
### 5.3 Programmazione allarme

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

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

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

(Per ulteriori informazioni vedasi capitolo 5.1 Generalità)

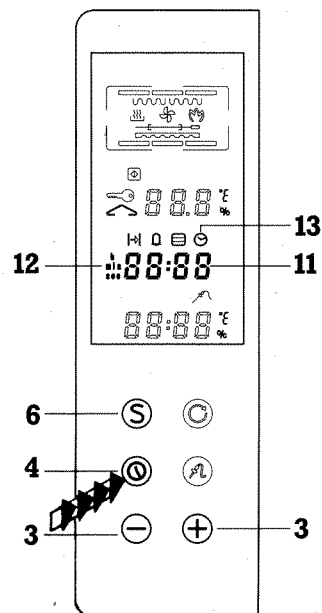


### 5.4 Orario

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

#### Indicazione:

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

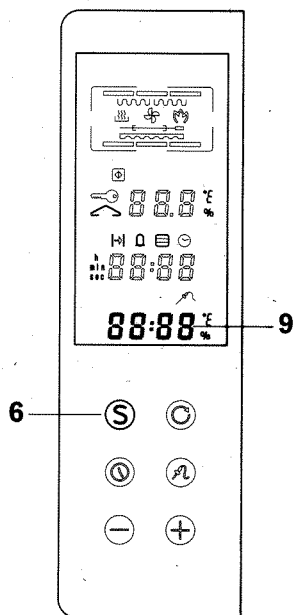


## 6. Funzioni speciali

### 6.1 Indicazione della temperatura attuale

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

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



### 6.2 Fusibile per l'interruzione della corrente

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

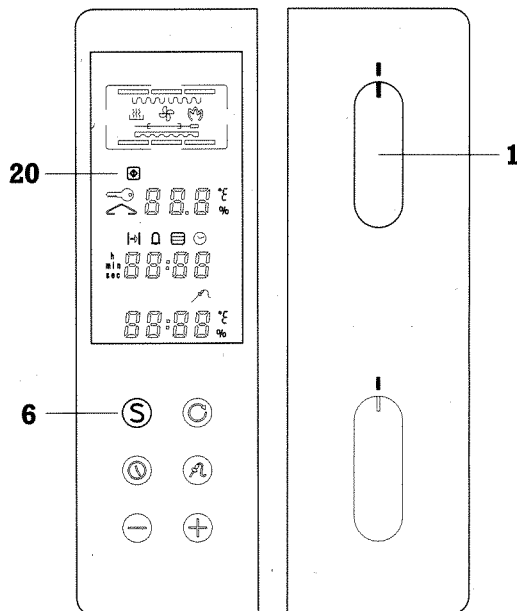
Il forno deve essere in tal caso riacceso.

### 6.3 Fusibile per assenze prolungate

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

## 6.4 Sicura bambini

La sicura bambini impedisce l'accensione involontaria del forno.



### – Blocco funzionamento

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

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

### – Sblocco funzionamento

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

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

## 7. Autopulizia (pirolisi)

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

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

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

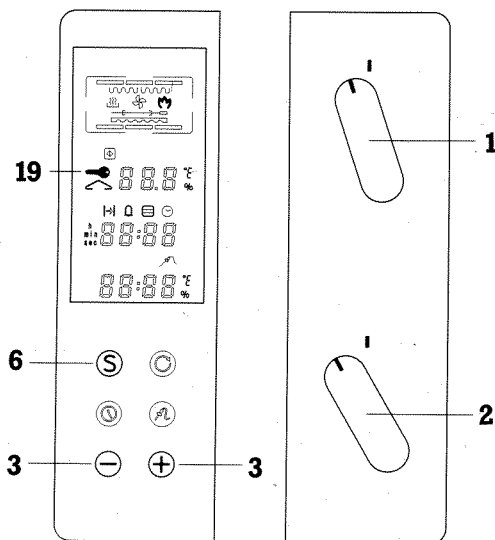
### Indicazione:

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

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

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

(Osservare il capitolo „Importanti indicazioni“)



### Indicazione:

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

### Avviare la pirolisi

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

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

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

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



## 8. Pulizia e cura

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

## 9. Indicazioni di servizio

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

Prima di sostituire la lampadina staccare il forno dalla corrente.

### — Sostituzione della lampadina 23:

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

## 10. Dati tecnici

### Potenza di riscaldamento:

Grill agli infrarossi .....	3700 W
Resistenza per aria calda ventilata .....	1500 W
Calore superiore .....	1300 W
Calore inferiore .....	1600 W
Pietra ollare .....	3200 W
Potenza max. ....	4400 W
Pirolisi .....	6800 W

### Dimensioni (L x A x P):

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

### Ordini ricambi:

I seguenti ricambi possono essere ordinati:

**KB 036-062:** Piatto forno con tutti e quattro i bordi rialzati

**GR 035-062:** Griglia con apertura

**GR 030-062:** Griglia senza apertura

**GP 032-062:** Leccarda

**FT 100-060:** Sonda termometrica

**DS 070-062:** Spiedo (optional)

**PS 075-001:** Pietra ollare per 230 V (optional)

**PS 075-002:** Pietra ollare per 400 V (optional)

Lampadina ..... **3.4336.18**

# 11. Consigli e suggerimenti utili

## per cuocere al forno

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

## per cuocere al forno e alla griglia

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

### **Altri consigli e suggerimenti ...**

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

### **Consigli utili per risparmiare energia**

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

### **Pulizia e cura**

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

# Utilización del horno

## Cuadro de utilización (derecha e izquierda)

- 1 Selector temperatura
- 2 Selector clase de servicio
- 3 Tecla MAS/MENOS
- 4 Tecla selección de tiempo
- 5 Tecla sensor de temperatura
- 6 Tecla Start/estado
- 7 Tecla CON/DESC pincho giratorio
- 8 Indicación electrónica

## Equipamiento

- 22 Sensor de temperatura-base de enchufe
- 23 Alumbrado horno (superior)
- 24 Piedra de cocción-base de enchufe
- 25 Elemento de bloqueo del pincho giratorio

## Indicación-electrónica

- 9 Indicación valor actual de la temperatura
- 10 Símbolo sensor de la temperatura
- 11 Indicación de tiempo
- 12 Símbolo „Unidad de tiempo“
- 13 Símbolo „Reloj“
- 14 Símbolo „Tiempo de cocción“
- 15 Símbolo „Tiempo corto/alarma“
- 16 Símbolo „Duración, fin“
- 17 Indicación temperatura ajustada / Potencia (°C/%)
- 18 Símbolo „Caldeo“
- 19 Símbolo „Bloqueo de puerta“
- 20 Símbolo „Protección - niños“
- 21 Símbolo „Clases de servicio“

# Contenido

ES

- 1. Instrucciones importantes** ..... Página 134
- 2. Clases de servicio**
  - 2.1 Sinóptico ..... Página 135
  - 2.2 Aire caliente ..... Página 136-137
  - 2.3 Calor superior e inferior .... Página 138-139
  - 2.4 Servicio parrilla ..... Página 140-141
  - 2.5 Sensor de temperatura ..... Página 142
  - 2.6 Servicio piedra de cocción ..... Página 143
  - 2.7 Pincho giratorio ..... Página 144
- 3. Tabla de cocción**
  - 3.1 Tabla de horno y de asar ..... Página 145
- 4. Tiempo corto** ..... Página 146
- 5. Utilización del reloj**
  - 5.1 Generalidades ..... Página 147
  - 5.2 Tiempo de cocción y gratinar ... Página 148
  - 5.3 Temporización de alarma ..... Página 149
  - 5.4 Temporización del día ..... Página 149
- 6. Funciones especiales**
  - 6.1 Indicación de la temperatura actual ..... Página 150
  - 6.2 Fallo de corriente - fusibles ..... Página 150
  - 6.3 Protección - vacaciones ..... Página 150
  - 6.4 Protección niños ..... Página 151
- 7. Autolimpieza (Pirólisis)** ..... Página 152
- 8. Cuidado y limpieza** ..... Página 153
- 9. Instrucciones de servicio** ..... Página 154
- 10. Datos técnicos** ..... Página 154
- 11. Consejos y trucos** ..... Página 155-157

# 1. Instrucciones importantes

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

El símbolo „caldeo“ **18** del panel de mando se apaga al momento de alcanzar la temperatura seleccionada.

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

Preste atención a que el fondo de la zona de cocción no esté cubierto durante el funcionamiento.

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

Durante el proceso de hornear, asar y parrilla el recinto interior del horno se caliente mucho. Por ello recomendamos tenga especial precaución con los elementos calefactores que pueda entrar en contacto.

Sobre todo en el proceso de limpieza y durante el proceso de asar se producen altas temperaturas que calientan el marco y la puerta. Por ello preste la atención necesaria y mantenga los niños alejados.

En utilización indebida existe peligro de lesiones al cerrar la puerta.

El sensor de temperatura **no puede utilizarse en combinación** con la función de pincho giratorio.

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

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

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

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

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

Los daños originados por la inobservancia de estas instrucciones, no serán aceptados en la garantía.

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

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













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

Reservado el derecho a modificaciones técnicas.



## 2. Clases de servicio

### 2.1 Sinóptico

Ajuste de palanca 1 (Indicación de temperatura)	Ajuste de palanca 2 (Indicación clase de servicio)	Sistema de caldeo	Aplicación
50 - 300°C		Aire caliente	Hornear, asar, descongelar, secar, gratinar, esterilizar
50 - 300°C		Aire caliente + calor inferior	Hornear, asar
50 - 300°C		Asar + aire caliente	Asado controlado por temperatura mediante aire caliente, asado intensivo con aire caliente
50 - 100%		Asar	Asado controlado por potencia
50 - 100%		Asado económico	Asado controlado por temperatura con la parrilla izquierda
50 - 300°C		Calor inferior	Dorado o bien gratinado posterior desde abajo
50 - 300°C		Calor inferior + 1/3 calor superior	Dorado o bien gratinado posterior desde abajo y a la vez desde arriba
50 - 300°C		Calor superior + calor inferior	Hornear y asar
50 - 300°C		Calor superior + 1/3 calor inferior	Dorado o bien gratinado posterior desde arriba y a la vez desde abajo
50 - 300°C		Calor superior	Dorado o bien gratinado posterior desde arriba
50 - 300°C		Piedra de cocción	Piedra de cocción para la cocción de pan y de pizzas
485°C		Pirólisis	Autolimpieza del recinto interior del horno

50% → 150°C

60% → 180°C

70% → 210°C

80% → 240°C

90% → 270°C

100% → 300°C

## 2.2 Aire caliente



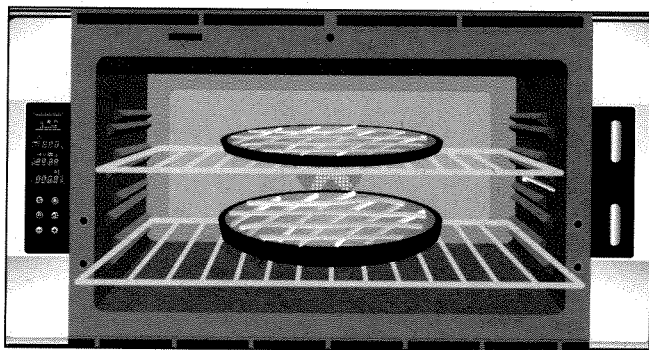
El aire caliente cubre de forma rápida y uniforme la comida de cocción o de asar.

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

Gire el selector „clase de servicio“ **2** sobre el símbolo de aire caliente **1** en la temperatura deseada.

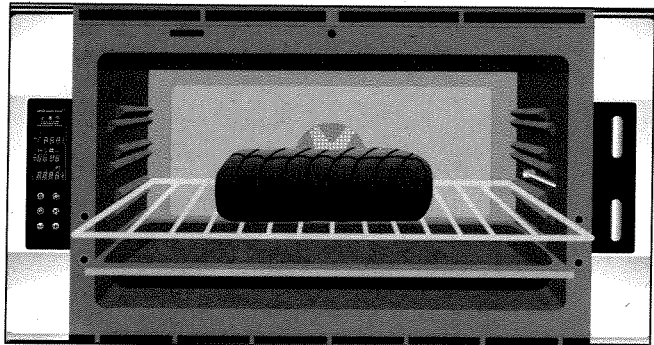
El símbolo de „caldeo“ **18** se apaga en el panel de operación, al momento que se alcance la temperatura ajustada.

### Asar con aire caliente



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

### Gratinar con aire caliente



La carne es gratinada por todos lados al mismo tiempo.

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

## Descongelación de alimentos congelados

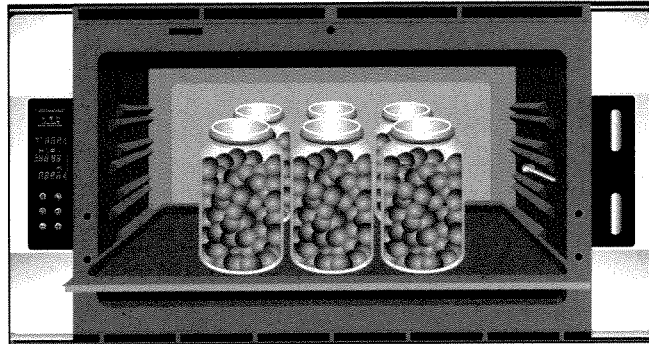
50°C



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

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

## Esterilizar



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

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

## Aire caliente con calor inferior



Con esta función, el cuerpo calefactor de calor inferior y la rueda del ventilador están funcionando a la vez.

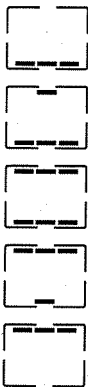
La rueda del ventilador proporciona una distribución uniforme del calor. Además el calor es generado desde la parte inferior. Por consiguiente se logra una mejor cocción de la comida.

### **Advertencia:**

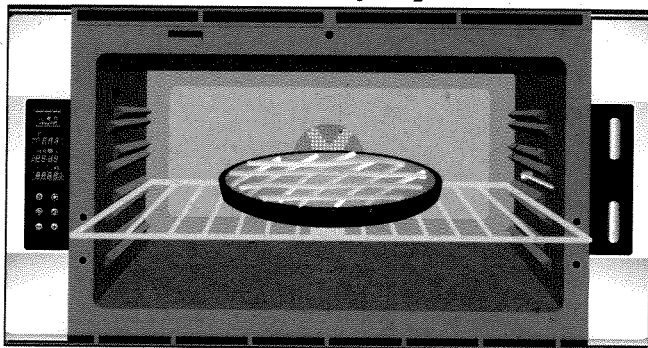
El calentamiento más rápido del horno se consigue a través de aire caliente con calor inferior.

Las masas para pastas y de hojaldre no quedan mojadas durante esta función. El fondo de la tarta queda perfectamente dorado. La más apropiada es la segunda fila de inserción.

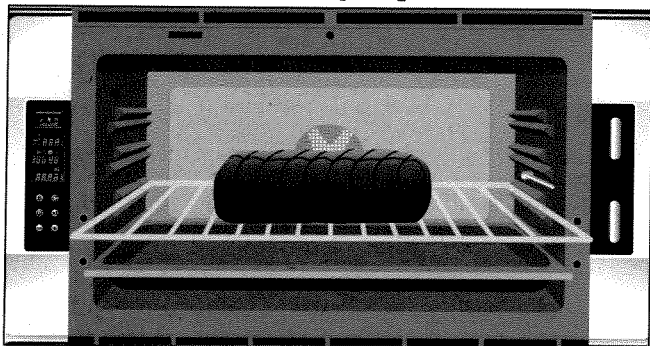
## 2.3 Calor inferior y superior



### Cocer con calor inferior y superior



### Asar con calor inferior y superior



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

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

Los mejores resultados de cocción y asar, se obtiene en la **segunda** fila de inserción desde la posición de abajo.

Gire el selector en la "clase de servicio" **2** sobre el símbolo de calor inferior y superior (convencional) - y el selector de "temperatura" **1** sobre la temperatura deseada.

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

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

Coloque la carne sobre la rejilla de la parrilla o en la sartén de parrilla (accesorio).

Durante el proceso de gratinación en la parrilla, puede utilizar la sartén de parrilla para recoger la grasa sobrante, colocándola en la posición subsiguiente.

**Cocinar o bien asar con calor superior / inferior y 1/3 calor**

Con la clase de servicio „Calor superior + 1/3 calor inferior“ se pueden cocinar o gratinar perfectamente los soufflés. Para pan de molde y pasteles delicados p. ej. de merengue, recomendamos que usen la clase de servicio „calor inferior + 1/3 calor superior“.

Las nuevas clases de servicio con 1/3 de calor superior e inferior son adecuadas si desea que la comida de cocción o de asar, poco antes de finalizar, nuevamente se caliente desde abajo o desde arriba.

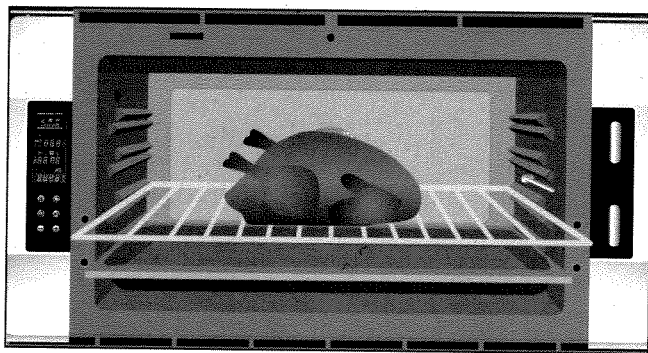
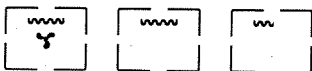
## 2.4 Asar en la parrilla

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

- Asar a la parrilla de forma controlada con aire caliente (50 - 300° C)
- Asar a la parrilla de forma controlada por temperatura
- Asar a la parrilla de forma intensiva (100 %)
- Asar en la parrilla de forma económica

Selección de potencia 50 - 100 %

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




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

Tabla: °C e indicaciones en %


Gire el selector **1** a la temperatura/potencia necesaria, en el caso de un proceso intensivo de parrilla, deberá ajustar la potencia al 100 %. Girar el selector **2** a la posición correspondiente.

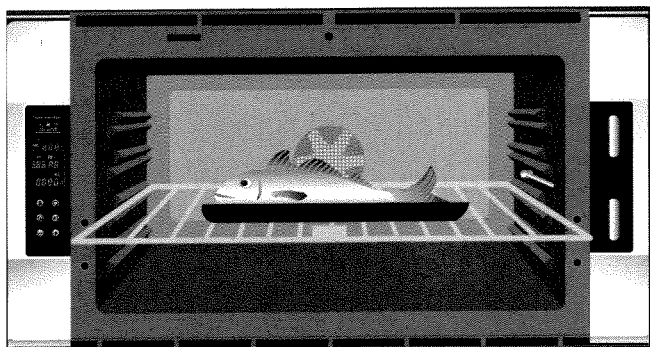
### Nota:


Solo se puede asar al grill con puerta de horno cerrada.

En el caso de un proceso de **parrilla controlado por temperatura con aire caliente** , se expide más o menos radiación infrarroja según la posición del selector de temperatura (50 - 300° C). Al mismo tiempo la rueda del ventilador remueve el aire caliente.

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

El elemento de caldeo, **en el proceso de asar controlado por temperatura** , emite mayor o menor radiación infrarroja según el ajuste del selector de temperatura (50 - 90 %). ¡ Remueva bien la comida !



En la función de **Proceso intensivo de asar** , la parrilla funciona a máxima potencia. En esta posición, la parrilla de infrarrojo caldea permanentemente al 100 %.

¡Girar la comida!

### **Asar en la parrilla de forma económica**

**El asar a la parrilla de forma económica**, estando controlado por potencia, ofrece la ventaja de que sólo se calienta el cuerpo calefactor izquierdo de la parrilla. El parrillado económico es ideal si desea asar p. ej. sólo 1 chuleta.  
¡Remover la comida!

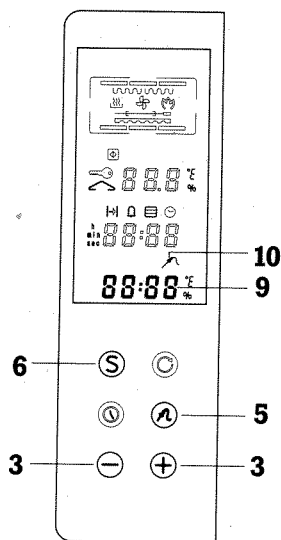
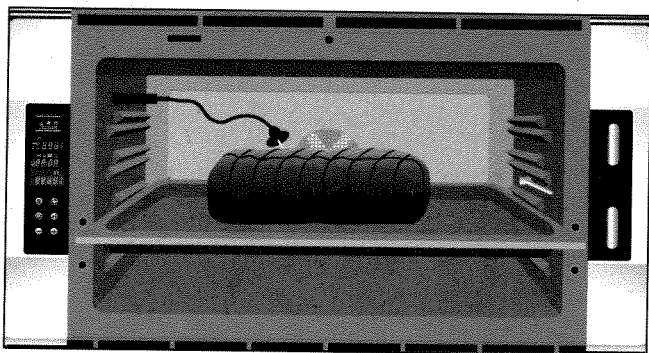
Gire el selector **1** a cualquier potencia deseada y coloque el selector **2** en la posición de „parrillado-económico“.

## 2.5 Sensor de temperatura



Con el sensor de temperatura, se puede medir la temperatura del interior de su comida con exactitud. La temperatura del interior puede seleccionarla individualmente (30°-99°C) y ajustar la temperatura del interior **9** en la indicación.

**Indicación:** Con una temperatura del interior por debajo de 30°C y por encima de 99°C parpadea la indicación de la temperatura del interior **9**.



Utilice en la preparación de la comida únicamente el sensor de temperatura suministrado para el horno. En un eventual reemplazo del mismo, puede solicitar un sensor de temperatura nuevo con el número de repuesto **3.4171.13**.

Introduzca la punta del sensor de temperatura en el centro de la comida. Inserte el conector del sensor de temperatura en la base de enchufe **22** correspondiente. Para ello deslizar la tapa de cubierta hacia un lado. La temperatura del interior (30-99°C) aparece en la indicación **9**.

### Entrada de la temperatura del interior:

- I. Presionar la tecla del sensor de temperatura **5**. El símbolo del sensor de temperatura **10** parpadea. En la indicación **9** aparece la temperatura del interior propuesta (60°C) o la temperatura del interior mayor.
- II. A través de la tecla MAS o MENOS **3** ajustar la temperatura teórica del interior deseada (30-99°C).
- III. Presionar la tecla Start **6**.

Al alcanzar la temperatura ajustada, se desconecta el caldeo. El símbolo de sensor de temperatura **10** parpadea, sonando seguidamente una señal acústica.

Accionando cualquier tecla (**3 - 7**) se inicia el proceso de caldeo de nuevo y la señal enmudece. Gire a continuación el selector de temperatura a 0°C, para terminar el proceso de caldeo.

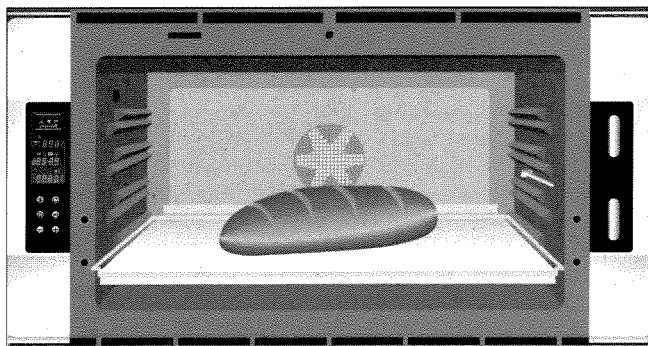
### Tabla: Datos de temperatura

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



## 2.6 Piedra de cocción (accesorio)


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



Inserte el cuerpo de caldeo en la base de enchufe **24** correspondiente, en la parte posterior de la pared del horno.

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

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

Gire el selector "clase de servicio" **2** colocándolo en la función  y el selector „temperatura“ **1** a la temperatura necesaria.

### Limpieza

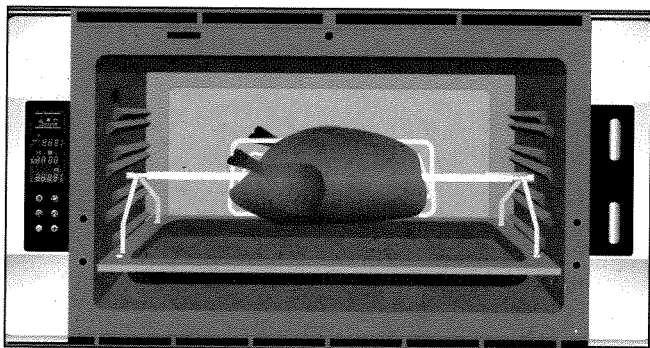
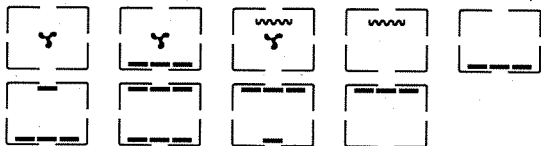
Quite la suciedad visible de la piedra del horno. Para su autolimpieza antes de su uso posterior, deberá girar la piedra del horno. Seguidamente, pueden retirarse los restos de masa, mediante un cepillo suave.

### Indicación:

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

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

## 2.7 Pincho giratorio (accesorio)



Puede usar la función de „pincho giratorio“ en todas las clases de servicio.

Inserte los ángulos de asiento adjuntos (izquierdo y derecho) en los taladros de la sartén de parrilla.

Insertar uniformemente la comida de parrilla en el pincho giratorio. Colocar el pincho giratorio sobre el marco de la parrilla e introducirlo en el horno.

Insertar y enganchar en el lado derecho del pincho giratorio en el elemento de cierre **25** dentro de la zona de cocción.

Conectar y desconectar el accionamiento del pincho giratorio a través de la tecla **7**.

### **Indicación:**

El sensor de temperatura no puede utilizarse en combinación con la función de pincho giratorio.

## 3. Tabla de cocción

### .1 Tabla de cocción y de asar

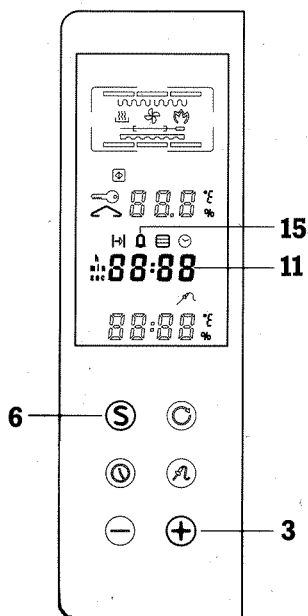
Comidas	Aire caliente (Temp. °C)	Calor superior e inferior (Temp. °C)	Bara de introducción	Duración (aprox. h:min)	
				Recomendado (temperat. del núcleo)	Propio
<b>Tartas / Bizcochos</b>					
Brazo de gitana	180	180-190	2. d.a.	00:19-00:20	
Masa de bizcocho	165	165-175	2. d.a.	00:30-00:35	
Tarta de levadura	165	165-175	2. d.a.	00:30	
Tarta de queso	165	165-175	2. d.a.	01:20-01:35	
Quesadilla	165	165-175	2. d.a.	01:00-01:10	
Pastas	165		1./2./3. d.a.	00:15-00:20	
		165-175	2. d.a.	00:15-00:20	
Pastel de molde	165	165-175	1. d.a.	00:45-00:50	
Tarta de frutas	165	165-175	2. d.a.	00:45-00:50	
Masa sin levadura	180	180-190	2. d.a.	00:25-00:30	
Tarta	165	165-175	2. d.a.	00:55-01:00	
<b>Carne</b>					
Asado de cerdo (1,5 kg)	220/180*		2. d.a.	01:30 (80°C)	
Roastbeef ingles	275/200*		2. d.a.	00:30-00:35 (40-50°C)	
poco hecha	275/200*		2. d.a.	00:45-00:50 (55-65°C)	
muy hecha	275/200*		2. d.a.	01:00-01:10 (65-75°C)	
Asado de ternera	175		2. d.a.	01:10-01:20	
Cordero	220/180*		2. d.a.	01:10 (75°C)	
<b>Caza</b>					
Pierna de corzo	175-200		2. d.a.	01:30-01:40 (80-85°C)	
Jabalí	175-200		2. d.a.	01:30-01:40 (80-85°C)	
<b>Ave</b>					
Pollo	180		2. d.a.	01:00 (90°C)	
<b>Pescado</b>					
Filete de pescado	200-225		2. d.a.	00:30-00:50	
Pescado (1,5-2 kg)	200		2. d.a.	00:30-00:50	

Recomendamos que transcurridos unos 20 minutos, reduzcan la temperatura al valor que figura al lado !

## 4. Temporización corta

Con la temporización corta puede programarse un tiempo corto como p. ej. para la cocción de huevos.

El margen de ajuste queda comprendido entre 00:01 segundos y 23:50 horas.



Accionar la tecla MAS **3** para la temporización corta. El símbolo de temporización corta **15** parpadea. En la indicación de la hora **11** aparece el valor de entrada. Accionar la tecla Start **6**. Se ilumina el símbolo de temporización corta **15** en la indicación de la hora **11** aparece la temporización corta en transcurso.

La temporización corta se inicia incluso sin tecla Start **6**, si han transcurrido 5 segundos sin una nueva entrada de datos.

Si ha transcurrido la temporización corta, parpadea el símbolo de temporización corta **15** y suena una señal, hasta que se accione de nuevo cualquier tecla (**3 - 7**).

(Más información en el punto 5.1 generalidades)

# 5. Programación de la hora

## 5.1 Generalidades

Todos los valores de tiempo se introducen a través de las teclas **3-7** de la unidad de operación (ver capítulo 5.2 a 5.4). Los ajustes de la temporización del día viene descrita detalladamente en el capítulo 5.4. La guía de operación se efectúa mediante señales acústicas y ópticas:

- Tono corto agudo: Se realiza la selección.
- Tono corto grave: La entrada ha concluido.
- Secuencia del tono agudo: Es alcanzado el valor programado, se espera confirmación.
- Símbolo de indicación parpadeante: Se espera la entrada o la confirmación.
- Raya de unión en la indicación: No existe valor programado.

**BORRADO:** Mediante el accionamiento simultáneo de la tecla **MAS** o **MENOS**.

Los ajustes temporizados pueden visualizarse presionado la tecla **4** durante 10 segundos.

Si durante este tiempo se acciona la tecla **MAS** o **MENOS 3** se modifica el tiempo conectado. Se cierra mediante la tecla **Start 6** o con borrado.

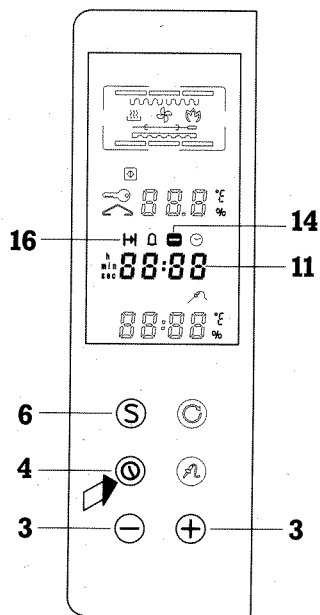
La clase de servicio deseada puede ajustarse antes o después de la programación de la hora con los selectores **1** y **2**.

Transcurrida la programación del tiempo parpadean los símbolos correspondientes, en el proceso concluye el tiempo de cocción y de asar. Al confirmar con las teclas **3-7** queda liberada la clase de servicio ajustada.

## 5.2 Tiempo de cocción y de asar

### – Duración - programación

- I. Accionar la tecla de selección de tiempo **4** una vez. El símbolo de duración **16** y el símbolo de tiempo de cocción **14** parpadean. La indicación de la hora **11** muestra las rayas de unión o los valores de tiempo actuales.
- II. Accione la tecla de MAS o MENOS **3** para el ajuste de la duración deseada.
- III. Accionar la tecla Start **6**. El símbolo **16** se apaga y el símbolo **14** se ilumina.
- IV. Transcurrida la duración ajustada, parpadea el símbolo **14** y simultáneamente suena una señal acústica, hasta que accione una tecla cualquiera (**3-7**).



### – Programación del tiempo de desactivación

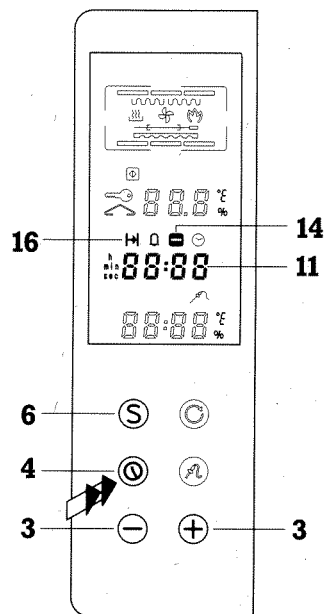
- I. Accionar la tecla de selección de la hora **4** dos veces. El símbolo de fin **16** y el símbolo de tiempo de cocción **14** parpadean. La indicación de la hora **11** muestra las rayas de unión o los valores de tiempo actuales.
- II. Accione la tecla de MAS o MENOS **3** para el ajuste de la duración deseada.
- III. Accionar la tecla Start **6**. El símbolo **16** se apaga y el símbolo **14** se ilumina.
- IV. Transcurrida la duración ajustada, parpadea el símbolo **14** y simultáneamente suena una señal acústica.

Accionando cualquier tecla (**3-7**) enmudece la señal y el proceso de caldeo se activa de nuevo. Gire a continuación el selector de temperatura a 0°C.

### – Programación del tiempo de duración y de desconexión

Posibilita arrancar y parar un proceso de cocción y de asar durante su ausencia.

Proceda tal como se ha descrito en el punto 5.2.

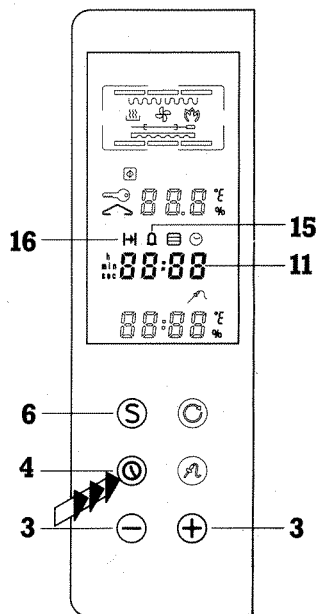


### 5.3 Programación tiempo de alarma

- I. Accionar la tecla de selección de la hora **4** tres veces. El símbolo de fin **16** y el símbolo de tiempo de alarma **15** parpadean. La indicación de la hora **11** muestra las rayas de unión o los valores de tiempo actuales.
- II. Accione la tecla de MAS o MENOS **3** para el ajuste de la duración deseada.
- III. Accionar la tecla Start **6**. El símbolo **16** se apaga y el símbolo **15** se ilumina.
- IV. Transcurrida la duración ajustada, parpadea el símbolo **15** y simultáneamente suena una señal acústica.

Accionando cualquier tecla (**3-7**) enmudece la señal.

(Más información en el punto 5.1 generalidades)

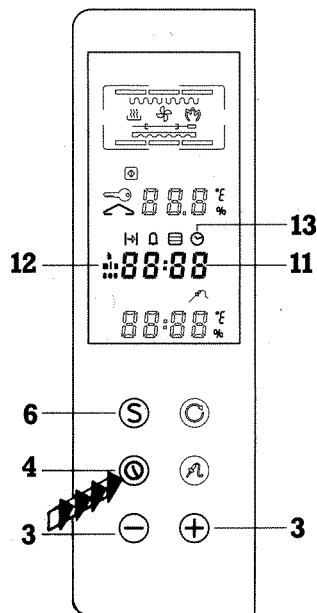


### 5.4 Temporización del día

- I. Accionar la tecla de selección de la hora - **4** cuatro veces. El símbolo **13** parpadea. La indicación de la hora **11** muestra la temporización diaria.
- II. Accione la tecla de MAS o MENOS **3** para el ajuste de la duración deseada.
- III. Accionar la tecla Start **6**. Los símbolos de unidad de tiempo **12** se iluminan.

#### Indicación:

Después de una nueva conexión o de un fallo prolongado de la red, aparece en la indicación de la hora **11** la temporización del día 8.00.

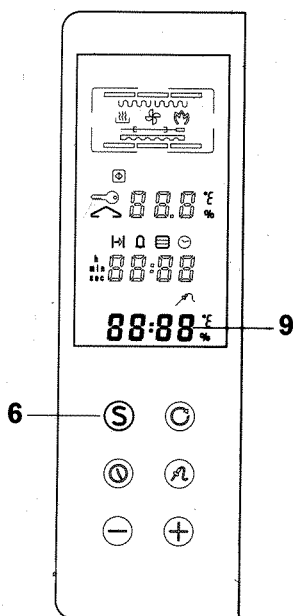


## 6. Funciones especiales

### 6.1 Indicación de la temperatura actual

Accionar la tecla Start **6**. En la indicación **9** se muestra durante un espacio corto de tiempo la temperatura de la zona de cocción. Con ello puede comprobar durante la fase de calentamiento los valores de temperatura ajustados y las temperaturas reales.

Durante el servicio permanente del horno, pueden existir condicionados por el sistema, oscilaciones de temperatura de hasta 5°C por encima o por debajo de la temperatura ajustada en el ámbito normal.



### 6.2 Protección-fallo de corriente

Con el horno conectado, el proceso de caldeo queda interrumpido al restablecerse el suministro de corriente. Se produce un aviso mediante las rayas de separación en la indicación de los valores teóricos **17** y una secuencia de tonos hasta que se coloque el selector de temperatura **1** en la posición de DESCONEXION.

El horno deberá ser conectado de nuevo.

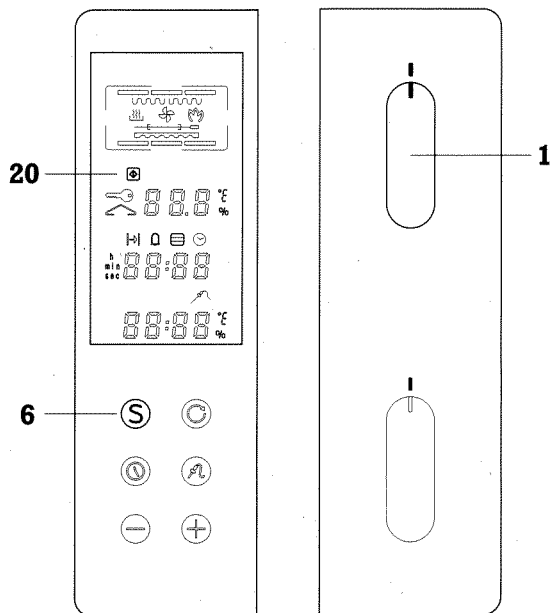
### 6.3 Protección - vacaciones

Todo proceso de cocción es interrumpido tras 12 horas de funcionamiento si no se aprecia ninguna operación. En caso de programación de tiempo esta función no está activa.



## 6.4 Protección - niños

La protección - niños evita que se produzca una conexión no vigilada del horno.



### - Bloquear servicio de horno

- I. Mantener pulsada la tecla Start **6**.
- II. Desconectar con el selector temperatura **1** el horno.

El símbolo de protección para niños **20** parpadea. Seguidamente pueden maniobrase los selectores a voluntad sin que se pueda activar un proceso de caldeo.

### - Liberar el servicio de horno

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

Se apaga la protección para los niños **20**.

## 7. Autolimpieza (Pirólisis)

En esta clase de servicio, se quema a temperatura de 485°C la suciedad más persistente. La ceniza puede quitarse fácilmente con un paño húmedo. Suciedades extremas deberán eliminarse previo al proceso de autolimpieza.

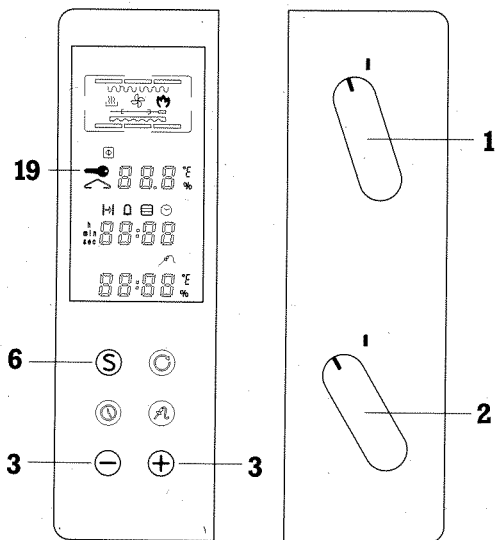
### Indicación:

Antes de cada proceso de pirólisis, deberá limpiar a mano las juntas de la puerta, lado interior de puerta y cristal.

Asegúrese antes de activar la pirólisis, que la puerta del horno quede bien asentada para garantizar un bloqueo correcto de la misma.

Para su seguridad, las puertas de los hornos se cierran automáticamente a partir de los 300°C. El símbolo "bloqueo de puerta 19" está iluminado. La iluminación del horno se desconecta. Tras el enfriamiento a 300°C se desbloquea y el símbolo 19 se apaga.

(Observe el apartado de „indicaciones importantes“.)



### Indicación:

El proceso de bloqueo y desbloqueo de la pirólisis dura unos 30 segundos aprox. Durante este tiempo parpadea el símbolo de bloqueo de puerta.

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

### Activar la pirólisis

- I. Extraer todas las piezas sueltas tales como p., ej. bandeja del horno, rejilla de la parrilla, sensor de temperatura, piedra de cocción y pincho giratorio de la zona de cocción.
- II. Cerrar la puerta del horno.
- III. Ajustar el selector 1 en 485°C y el selector 2 en la posición de pirólisis. La programación del temporizador es activada. El tiempo propuesto es de 2:00 h. Con ensuciamiento elevado recomendamos aumentar la duración de pirólisis unas 3 horas aprox.
- IV. Graduar el temporizador según el grado de ensuciamiento a través de la tecla MAS o MENOS 3. Margen de ajuste (1:00 - 3:00 h)
- V. Accionar la tecla Start 6, el proceso de pirólisis queda activado. Selectivamente el tiempo de desactivación del proceso de pirólisis puede iniciarlo incluso más tarde de forma automática, entrando una información adicional. El tiempo de pirólisis actual puede interrogarse o bien modificarse en todo momento (p. ej. prolongar).

Transcurrido el proceso de pirólisis, el símbolo de tiempo de cocción 14 parpadea. El temporizador se desconecta automáticamente tras el proceso de caldeo.

El parpadeo puede desactivarlo accionando cualquier tecla (3-7) o posición „0“ del selector de temperatura 1. Si en este proceso se pulsa la tecla Start 6, se muestra de nuevo un tiempo propuesto de 2:00. Accionando de nuevo la tecla 6, puede activarse de nuevo el proceso de pirólisis.

### 3. Cuidado y limpieza

- El horno dispone de un programa de limpieza propio „Pirólisis“ para el interior del horno (véase pirólisis, capítulo 7).
  - Limpiar las piezas de operación, superficies de cristal y elementos de utilización con una esponja y solución suave de jabón, seguidamente pasar un paño suave y seco. No utilice para este proceso, productos de fregar o de pulimento para la limpieza !  
Recomendamos que limpie el frontal de acero fino con productos de limpieza para acero fino de uso comercial.
- Este aparato no puede limpiarse con un instrumento de limpieza a vapor o mediante presión de agua. ¡ Peligro de cortocircuito !
- Recomendamos, limpiar el cuadro indicador de la indicación electrónica usando únicamente agua caliente o bien solución jabonosa suave con un paño suave.
  - Limpie las piezas de accesorio, siempre que sea posible, únicamente con agua caliente.
  - Los restos de grasa se deberán limpiar de la zona de cocción.
  - Quite la suciedad más gruesa de la piedra del horno. Para su autolimpieza, antes de su uso posterior, deberá girar la piedra del horno. Seguidamente, pueden retirarse los restos de masa, mediante un cepillo suave. No limpiar la piedra del horno con agua (ver capítulo 2.6 Limpieza piedra del horno).

## 9. Instrucciones de servicio

Si falla el alumbrado del horno, deberá cambiar la lámpara. Este sencillo cambio puede efectuarlo Usted mismo. Las lámparas de repuesto (número de artículo, ver página pedido de piezas de repuesto) puede adquirirlas en su servicio técnico Gaggenau o en el comercio especializado. Le recomendamos que utilicen únicamente este tipo de lámparas:

Antes de sustituir el alumbrado del horno, deberá dejar el horno sin tensión.

### — Cambio de lámparas 23:

Suelte los dos tornillos usando un destornillador de estrella. Extraiga el marco y la ventana hacia abajo. La lámpara puede extraerla inclinada hacia abajo cuando presione con la misma sobre el resorte del zócalo. El montaje se realiza en orden inverso.

## 10. Datos técnicos

### Potencia de caldeo:

Parrilla de infrarrojo .....	3700 W
Cuerpo de caldeo de aire caliente .....	1500 W
Calor superior .....	1300 W
Calor inferior .....	1600 W
Piedra de cocción .....	3200 W
Circuito de potencia máx. ....	4400 W
Pirólisis .....	6800 W

### Medidas (A x A x F):

Exterior .....	890 x 480 x 570 mm
Interior .....	620 x 350 x 400 mm

### Pedidos de piezas de repuesto:

Las piezas de repuesto siguientes, pueden adquirirse:

- KB 036-062:** Cubeta de cocción
- GR 035-062:** Parrilla con abertura
- GR 030-062:** Parrilla sin abertura
- GP 032-062:** Sartén de parrilla
- FT 100-060:** Sensor de temperatura
- DS 070-062:** Pincho giratorio (accesorio)
- PS 075-001:** Pincho cocción para 230 V (accesorio)
- PS 075-002:** Pincho cocción para 400 V (accesorio)

Lámpara ..... **3.4336.18**

# 11. Consejos y trucos

## Para cocer

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

## Freír y Asar

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

### **Y aún más consejos y trucos ...**

- Como vajilla puede usar cualquier vajilla termorresistente. La vajilla es colocada en el centro de la parrilla. Para asados grandes puede emplear la sartén universal. Coloque la vajilla de cristal al extraerla sobre un paño de cocina seco o sobre la parrilla y no directamente sobre una base fría. Podría estallar el cristal.
- Si desea cocinar según su receta orientese en las recetas similares de la tabla.
- Para determinar si su bizcocho está bien horneado pinche unos 5-10 minutos antes de terminar el tiempo de cocción indicado en su receta mediante una barrita de madera en la parte más alta del bizcocho. Si no queda adherida la masa, el bizcocho estará terminado.
- Recomendamos utilice moldes para hornos oscuros de metal. Si utiliza aire caliente puede usar de igual modo moldes para hornos claros. En tal caso deberá prolongar los tiempos de horneado.
- Los valores indicados en la tabla de cocción son válidos para los hornos precalentados. La temperatura y la duración depende de la cantidad y el tipo de masa. Por ello vienen indicados en la tabla los rangos de temperatura. Le recomendamos que empiece en la primera vez con la temperatura más baja. Si lo desea puede aumentarla para otra vez. Tenga en cuenta que con una temperatura más baja se consigue un dorado más homogéneo.
- El resultado del asado depende del tipo y de la calidad de la carne. Cuando se trate de carnes poco gruesas añádele de 2 hasta 3 cucharas soperas de líquido. En asados de dorar de 8 hasta 10 cucharas soperas, según el tamaño. Con asados grandes dele la vuelta al alcanzar la mitad del tiempo. Si el asado está listo deberá dejarlo reposar aun 10 minutos con horno cerrado y apagado.

- A la parrilla deberá asar siempre con horno cerrado. Las piezas para la parrilla deberán tener un grueso aproximado y como mínimo de 2 a 3 cm. De este modo gratinarán homogéneamente y quedarán jugosas. Asar a la parrilla el bisté sin sal.  
Coloque las piezas para la parrilla directamente sobre la rejilla. Si solo hay una pieza colóquela en el centro de la rejilla. Así logrará los mejores resultados.  
Deslice la sartén universal a la primera altura de bandeja así podrá recoger todo el jugo y el horno permanecerá más limpio.
- Con comida para cocinar u hornear puede producirse bastante vapor de agua. Abra con cuidado y brevemente la puerta del horno para dejar escapar el vapor de agua. De este modo no penetrará el agua que chorrea dentro del horno ni a sus muebles de cocina.
- Gire las piezas de parrilla transcurrido dos tercios del tiempo según lo indicado en la tabla.
- Observará que el calefactor de la parrilla se apaga y se enciende automáticamente durante el tiempo de parrillado. Es un modo operativo normal. Las veces que se produce depende de la graduación de potencia que ha seleccionado.  
Las aves se doran de forma crujiente si al final del tiempo de cocción las unta con mantequilla, agua salada, jugo o zumo de naranja.
- Con Pato o ganso perfore la piel debajo de las alas facilitando así la salida de la grasa.
- ¡Ase los bisté siempre sin sal!

## **Recomendaciones para el ahorro energético**

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

## **Cuidado y limpieza**

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

# **GAGGENAU**

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH  
P.O. BOX 10 02 50 · D-80076 MÜNCHEN  
☎ (0 89) 45 90-01  
FAX (0 89) 45 90-23 47

# **GAGGENAU**

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH  
P.O. BOX 12 60 · D-76568 GAGGENAU, GERMANY  
☎ (0 72 25) 9 67-0 · FAX (0 72 25) 9 67-190  
☎ (0 18 01) 11 22 11 (KUNDENDIENST) · ☎ (0 18 01) 33 53 04 (ERSATZTEILE)  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)