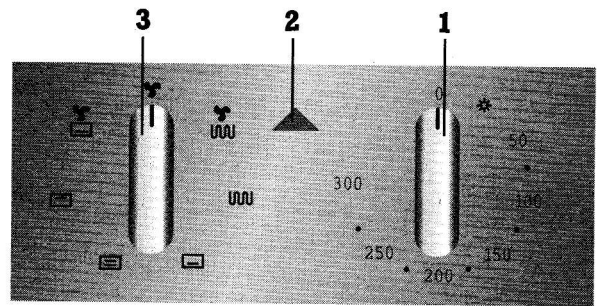
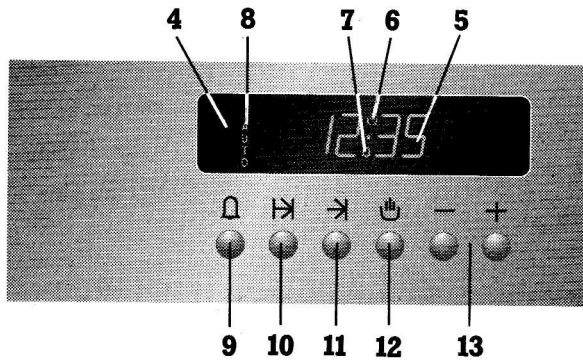
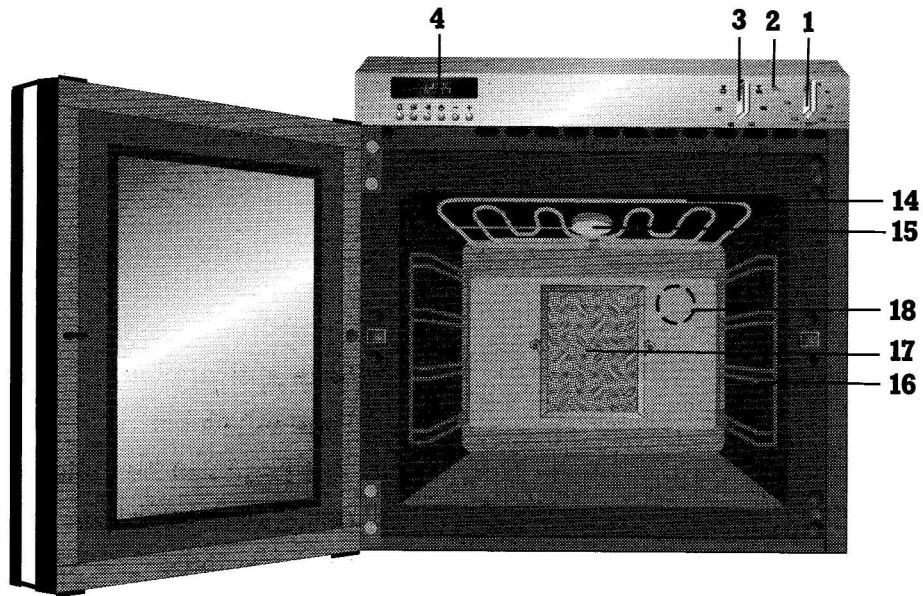


Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Operating instructions
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso
Instrucciones de utilización

EB 130

Elektro-Einbaubackofen mit katalytischer Reinigung
Four électrique encastrable à catalyse
Built-in electric oven with catalytic cleaning
Elektrische inbouwoven met katalytische reiniging
Forno elettrico da incasso con sistema autopulente catalitica
Horno de empotrar eléctrico, con limpieza catalítica

GAGGENAU



D

Bedienungsanleitung
Seite 2 - 18

F

Notice d'utilisation
Page 21 - 37

GB

Operating instructions
Page 40 - 56

NL

Gebruiksaanwijzing
Bladzijde 59 - 75

I

Istruzioni per l'uso
Pagina 78 - 94

E

Instrucciones de utilización
Página 97 - 113

Bedienung des Backofens

Bedienblende

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

Zeitschaltuhr

- 5** Tages- / Zeitanzeige
- 6** Symbol „Kochtopf“
- 7** Symbol „Glocke“
- 8** Symbol „Auto“
- 9** Taste Kurzzeit
- 10** Taste Dauer
- 11** Taste Ende
- 12** Taste Hand
- 13** Taste PLUS / MINUS

Ausstattung

- 14** Grill- / Oberhitzeheizkörper
- 15** Backofenbeleuchtung
- 16** Auflageröste
- 17** Fettfilter I
- 18** Fettfilter II

Inhalt

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

1. Wichtige Hinweise

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

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

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

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

Bewahren Sie in Ihrem Backofen keine brennbaren Gegenstände auf und lassen Sie beim Betrieb nur die jeweils benötigten Gegenstände im Garraum.

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

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

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

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

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

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

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

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







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

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

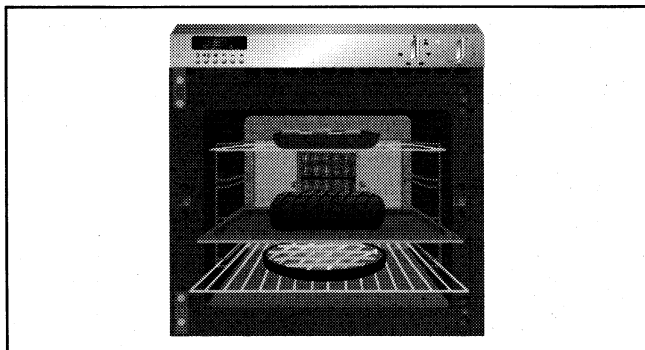
Technische Änderungen vorbehalten.

2. Betriebsarten

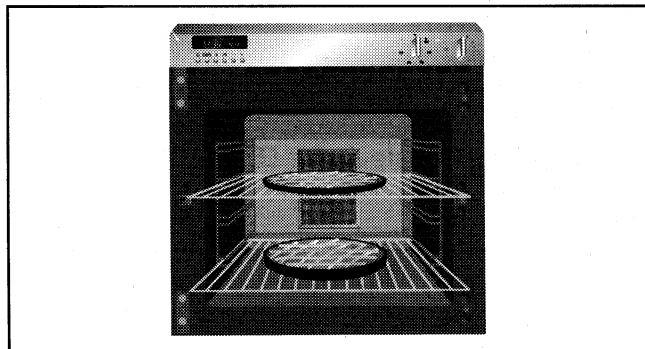
2.1 Übersicht

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

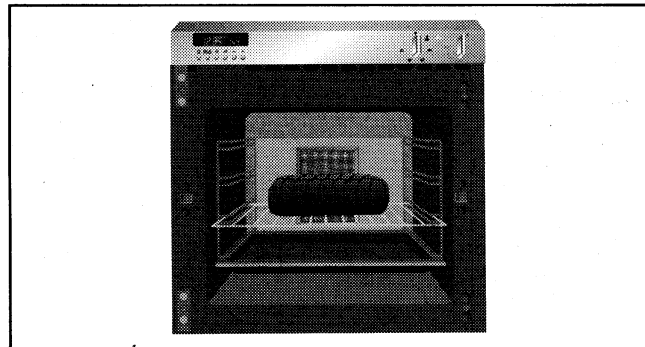
2.2 Heißluft



Backen mit Heißluft



Braten mit Heißluft



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

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

Einen besonders schnellen Aufheizprozeß erreichen Sie mit der Einstellung Heißluft + Unterhitze. Das Aufheizsymbol **2** im Display erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Drehen Sie anschließend den Wahlschalter **3** wieder in Stellung Heißluft.

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

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

Das Fleisch wird von allen Seiten gleichmäßig gebräunt.

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

Auftauen von Gefriergut

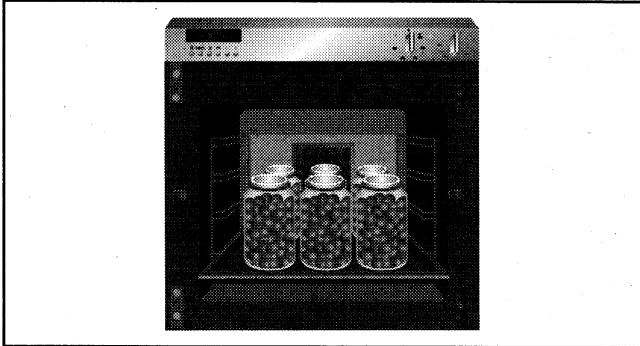
50°C



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 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 und Unterhitze



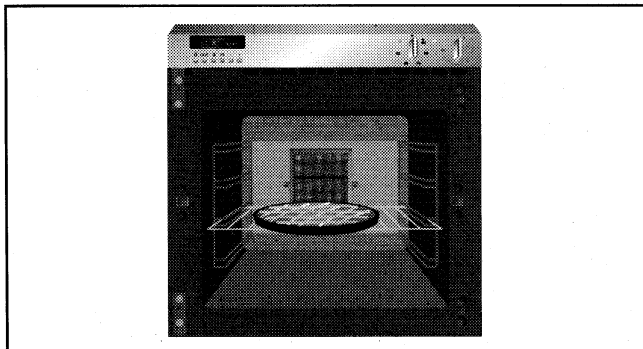
Bei dieser Funktion Heißluft und Unterhitze ist der Unterhitze-Heizkörper und das Lüfterrad (mit dem Ringheizkörper) gleichzeitig in Betrieb. Das Lüfterrad sorgt für eine gleichförmige Wärmeverteilung. Zusätzlich wird Wärme von unten erzeugt. Das Gargut wird auch von unten besser gebacken.

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

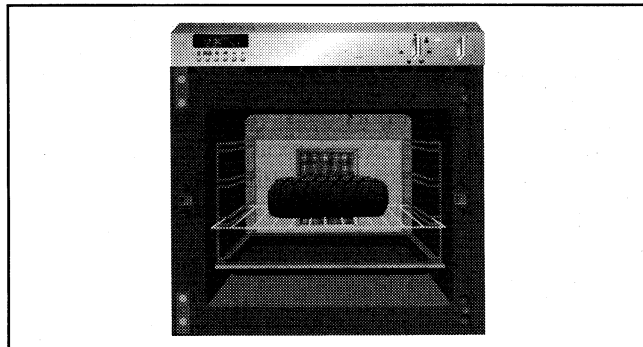
2.3 Ober- und Unterhitze



Backen mit Ober- und Unterhitze



Braten mit Ober- und Unterhitze



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

Beim Backen mit Ober- und Unterhitze sind nur einzelne Back- und Bratvorgänge möglich. Gute Back- und Bratergebnisse erzielen Sie auf der zweiten Einschubleiste von unten.

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

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

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

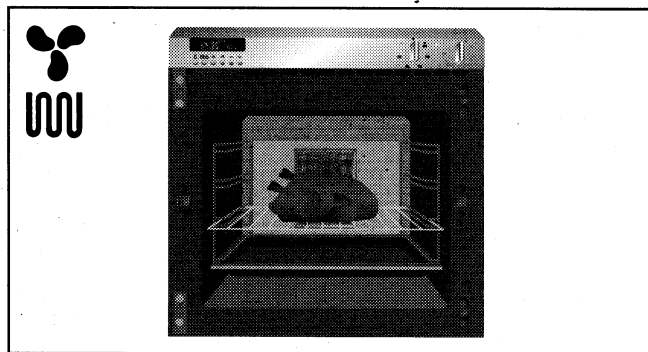
Legen Sie das Fleisch auf den Grillrost oder in die Grillpfanne. Beim Garen auf dem Grillrost können Sie die Grillpfanne als Fettauffang verwenden und eine Einschubleiste tiefer einschieben.

2.4 Grillen


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

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

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



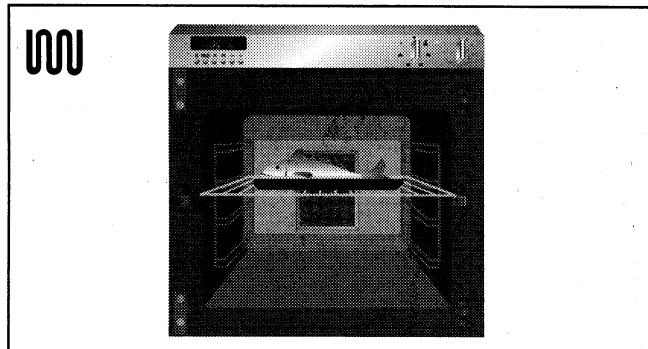
Drehen Sie den Wahlschalter **1** auf die erforderliche Temperatur. Beim Intensiv-Grillen müssen Sie die Temperatur 300°C einstellen. Der Wahlschalter **3** ist auf die entsprechende Stellung zu drehen.


Beim **temperaturgesteuerten Grillen mit Heißluft**  wird je nach Stellung des Temperatur-Wahlschalters mehr oder weniger Infrarotstrahlung abgegeben. Gleichzeitig wälzt das Lüfterrad die heiße Luft um.

Grillen mit dem Heißluft-Gebläse ergibt somit eine gleichmäßigere Rundum-Erwärmung, auch bei vollem Rost. Häufiges Wenden entfällt.



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



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

Reiner Grillbetrieb ist auch bei geöffneter Backofentüre möglich. Damit erreichen Sie eine krossere Bräunung Ihres Grillgutes.

Hinweis:

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

3.1 Back- und Brattabelle

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

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

4. Uhrbedienung

4.1 Allgemeines

Sämtliche Zeitwerte werden über die Tasten **9 - 13** der Zeitschaltuhr **4** eingegeben. Die Bedienung erfolgt durch optische Signale.

Das Symbol „Kochtopf **6**“ erscheint stets im Anzeigefeld der Zeitschaltuhr **4**.

Die Zeitschaltuhr ist 5 Sekunden nach der letzten Einstellung aktiv.

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

Nach Ablauf des Timers ertönen entsprechende Signale. Back- und Gartimer schalten den Heizvorgang ab. Bei Bestätigung über die Taste „Hand **12**“ der Zeitschaltuhr wird die Betriebsart wieder freigegeben.

Falsch einprogrammierte Einstellungen können durch Drücken der Taste „Hand **12**“ wieder gelöscht werden.

Hinweis:

Um aus dem Automatik-Betrieb auszusteigen, muß die Taste „Hand **12**“ gedrückt werden. Drehen Sie den Wahlschalter „Temperatur **1**“ zuvor auf 0.

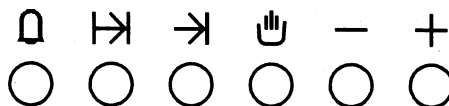
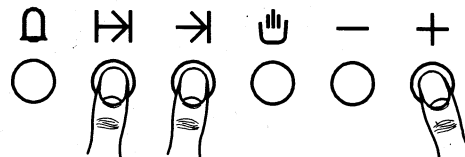
4.2 Tageszeit

Zum Einstellen der Tageszeit stehen Ihnen 2 Möglichkeiten zur Verfügung:

- Drücken Sie entweder die Taste „Hand **12**“ oder
- Drücken Sie die Tasten „Dauer **10**“ und „Ende **11**“ gleichzeitig.

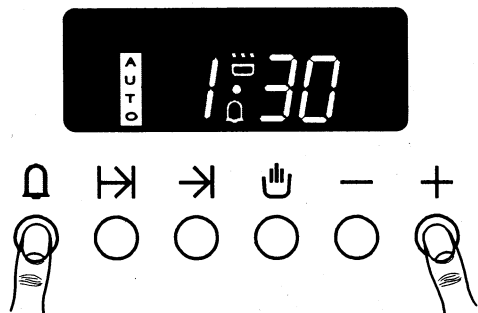
Drücken Sie anschließend die Taste PLUS **13**. In der Anzeige der Zeitschaltuhr **4** erscheint der Wert 0:01.

Stellen Sie mit Hilfe der PLUS / MINUS-Tasten Ihre aktuelle Tageszeit ein. Im Anzeigefeld der Zeitschaltuhr **4** leuchtet das Symbol „Kochtopf **6**“.



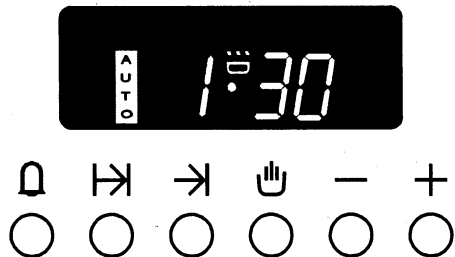
4.3 Kurzzeit

Mit der Kurzzeit ist eine Zeitdauer einstellbar, z. B. als Eieruhr. Der Einstellbereich liegt zwischen 1 Minute und 23.59 Stunden.



Drücken Sie die Taste „Kurzzeit 9“. Im Anzeigefeld der Zeitschaltuhr erscheint der Wert 0:00. Drücken Sie die Taste PLUS 13, um die gewünschte Zeit einzustellen.

Im Anzeigefeld leuchtet zusätzlich zum Symbol „Kochtopf 6“ das Symbol „Glocke 7“. Die ablaufende Kurzzeit wird in der Zeitschaltuhr dargestellt.



Die Kurzzeit ist unmittelbar nach der Programmierung aktiv.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal. In der Zeitschaltuhr erlischt das Symbol „Glocke 7“.

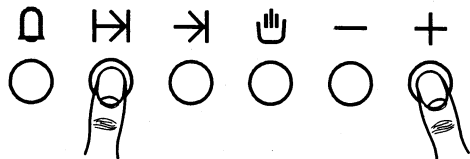
Drücken Sie eine beliebige Taste, außer PLUS / MINUS, um das Signal zu beenden.

4.4 Back- und Garzeit

– Dauer-Programmierung

Drücken Sie die Taste „Dauer 10“. In der Zeitschaltuhr 4 leuchtet das Symbol „Kochtopf 6“. Drücken Sie die PLUS-Taste 13 zur Einstellung der gewünschten Zeit.

Im Anzeigefeld der Zeitschaltuhr erscheint das Symbol „Auto 8“ sowie das Symbol „Kochtopf 6“.



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

Nach Ablauf der einprogrammierten Dauer ertönt ein Signal und der Backofen schaltet sich von selbst aus. Das Symbol „Auto“ blinkt.

Hinweis:

Zum Ausschalten des Signals können alle Tasten, außer „Hand 12“ und PLUS / MINUS 13, benützt werden.

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

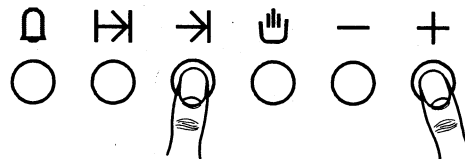
Drücken Sie die Taste „Hand 12“, in der Zeitschaltuhr erlischt „Auto“.

Das Symbol „Kochtopf 6“ leuchtet in der Zeitschaltuhr.

– Abschaltzeit-Programmierung

Drücken Sie die Taste „Ende 11“. In der Zeitschaltuhr 4 leuchtet das Symbol „Kochtopf 6“. Drücken Sie die PLUS-Taste 13 zur Einstellung der gewünschten Abschaltzeit. In der Zeitschaltuhr leuchtet „Auto 8“.

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



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

Bei Erreichen der Abschaltzeit ertönt ein Signal und der Backofen schaltet sich von selbst aus. Das Symbol „Auto“ blinkt.

Hinweis:

Zum Ausschalten des Signals können alle Tasten, außer „Hand 12“ und PLUS / MINUS 13, benützt werden.

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

Drücken Sie die Taste „Hand 12“, in der Zeitschaltuhr erlischt „Auto“.

Die Symbole „Kochtopf 6“ leuchten wieder in der Zeitschaltuhr.

– Dauer- und Abschaltzeit-Programmierung

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

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

5. Katalyse

300 °C



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

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

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

Katalyse einschalten

Entnehmen Sie bitte vor der Reinigung alle losen Innenteile, wie z. B: Grillrost, Grillpfanne aus dem Garraum !

Der Fettfilter vor dem katalytischen Rückblech ist ebenfalls zu entfernen. Schieben Sie den Fettfilter nach oben und entnehmen Sie ihn aus dem Garraum.

Schließen Sie die Backofentüre.

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

Aktivieren Sie die Zeitschaltuhr.

Als Vorschlagszeit empfehlen wir 1:30 h.

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

Drücken Sie die Taste „Dauer **10**“. Drücken Sie die PLUS-Taste **13** zur Einstellung der gewünschten Reinigungszeit.

Der Katalysevorgang startet unmittelbar nach dem Einstellen der Zeitschaltuhr.

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

Die aktuelle Katalysezeit kann jederzeit durch Drücken der Taste „Dauer“ **10** an der Zeitschaltuhr angezeigt werden.

Fettfilter I

Der Fettfilter vor dem Gebläse muß in regelmäßigen Abständen gereinigt werden. Wir empfehlen Ihnen, jeweils nach 2 Bratvorgängen bzw. bei entsprechenden Verschmutzungen nach dem Backen in heißer Spülmittellauge oder in der Geschirrspülmaschine zu reinigen.

Schieben Sie den Fettfilter vor dem Gebläse nach oben und entnehmen Sie ihn aus dem Ofen.

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

Fettfilter II

Reinigen Sie diesen Fettfilter je nach Verschmutzung, jedoch mindestens zweimal jährlich, in heißer Spüllauge oder in der Geschirrspülmaschine.

Um den Fettfilter reinigen zu können, muß das innere Rückblech – durch Lösen der zwei Schrauben – entfernt werden.

5.1 Ausbau der katalytischen Reinigungsbleche (Zubehör)

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

Entnehmen Sie die katalytischen Seitenbleche mit den Auflagerösten.

Das katalytische Deckblech können Sie ebenfalls ausbauen.

Drehen Sie die 5 Befestigungsschrauben heraus.

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

6. Reinigung und Pflege

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

7. Servicehinweise

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

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

Sicherungen ausschalten.

Glühbirne oben:

Drehen Sie die Lampenabdeckung – durch
Linksdrehen – heraus.

Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen
Sie diese.

Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge.

8. Technische Daten

Heizleistung:

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

Maße (B x H x T):

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

Ersatzteilbestellungen:

Folgende Ersatzteile können Sie unter den
angegebenen Nummern bestellen:

Backblech	2.4236.25
Grillrost mit Öffnung	3.4238.54
Grillrost ohne Öffnung	3.4238.05
Grillpfanne	2.4263.32
Grillrost für Grillpfanne	3.4238.07
Glühbirne (oben, 25 W)	3.4053.93
Glühbirne (oben, 40 W)	3.4336.27
Katalytische Reinigungsbleche	US 130-004
Fettfilter	2.4309.16
Auszugsschiene (Backofenauszug für ein Backblech) ..	AZ 010-002

F

Notice d'utilisation
Page 21 - 37

Utilisation du four

Bandeau de commande

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

Minuterie

- 5** Indication de la date et de l'heure
- 6** Symbole "Casserole"
- 7** Symbole "Sonnerie"
- 8** Symbole "Auto"
- 9** Touche minuteur
- 10** Touche durée
- 11** Touche fin
- 12** Touche manuel
- 13** Touche PLUS / MOINS

Equipement

- 14** Résistance gril / chaleur haute
- 15** Eclairage du four
- 16** Grilles
- 17** Filtre à graisse I
- 18** Filtre à graisse II

Sommaire

- 1. Instructions importantes** Page 23
- 2. Modes d'utilisation**
 - 2.1 Description Page 24
 - 2.2 Chaleur tournante Page 25-26
 - 2.3 Chaleur haute et chaleur basse Page 27
 - 2.4 Gril Page 28
- 3. Tableau de cuisson**
 - 3.1 Tableau pour cuire et rôtir Page 29
- 4. Utilisation de la minuterie**
 - 4.1 Généralités Page 30
 - 4.2 Heure Page 30
 - 4.3 Minuteur Page 31
 - 4.4 Temps de cuisson Page 32-33
- 5. Autonettoyage** (catalyse)..... Page 34-35
 - 5.1 Dépose des plaques de catalyse ... Page 35
- 6. Nettoyage et entretien** Page 36
- 7. Instructions de service** Page 37
- 8. Caractéristiques techniques** Page 37

1. Instructions importantes

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

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

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

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

Ne laissez pas d'objets inflammables dans le four. Pendant la cuisson, enlevez de l'enceinte tous les objets ne servant pas directement à la cuisson.

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

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

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

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

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

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

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

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







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

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

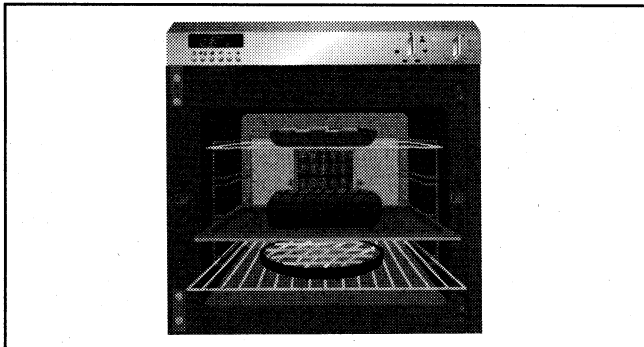
Sous réserve de modification techniques.

2. Modes d'utilisation

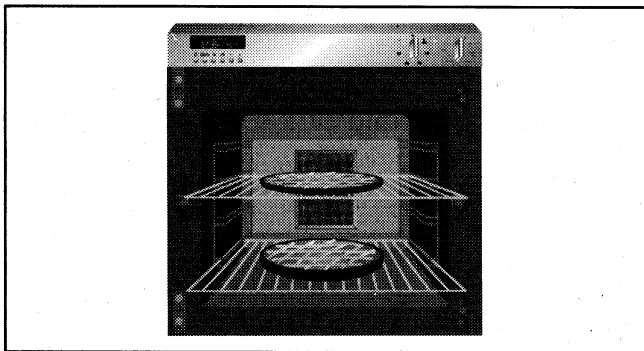
2.1 Description

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

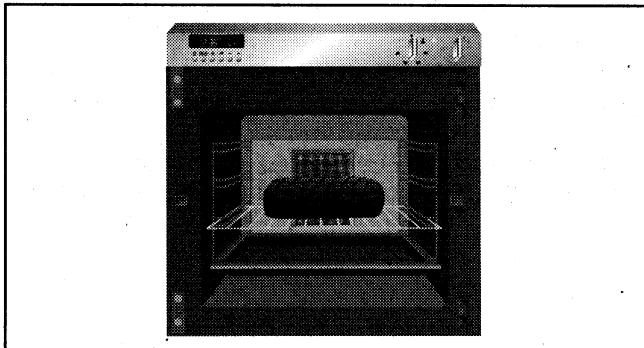
2.2 Chaleur tournante



Faire cuire à la chaleur tournante



Rôtir à la chaleur tournante



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

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

Pour faire préchauffer rapidement le four, utilisez la combinaison chaleur tournante + chaleur basse. Le symbole de préchauffage **2** de l'afficheur s'éteint lorsque la température programmée est atteinte. Ramenez alors le sélecteur **3** en position chaleur tournante.

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

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

La viande sera uniformément brunie de tous les côtés.

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

Décongélation

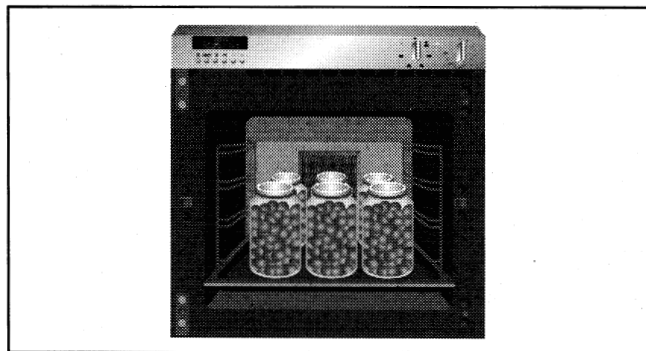
50°C



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, puis

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

Chaleur tournante et chaleur basse



Dans ce mode "chaleur tournante et chaleur basse", la résistance produisant la chaleur basse et la turbine (avec la résistance circulaire) fonctionnent en même temps.

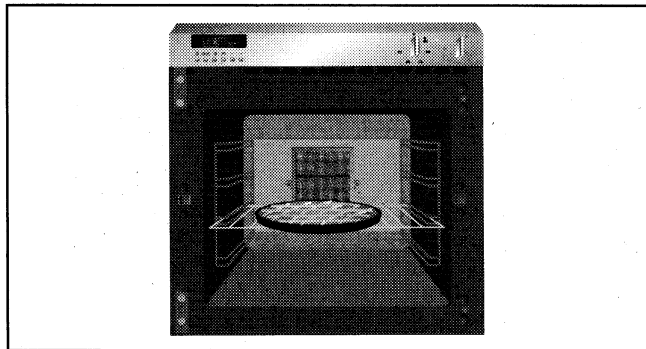
La turbine assure la bonne répartition de la chaleur qui est produite aussi par le bas. Le mets est cuit aussi mieux par le dessous.

Ce mode de cuisson évite l'imprégnation des mets composés de pâte brisée ou feuilletée. Les fonds de tarte sont bien dorés. Le deuxième niveau est le mieux adapté à ce mode de cuisson.

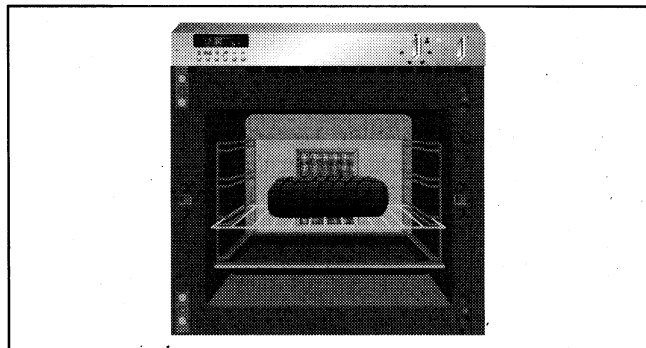
2.3 Chaleur haute et chaleur basse



Faire cuire avec la chaleur haute et la chaleur basse



Faire rôtir avec la chaleur haute et la chaleur basse



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

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

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

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

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

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

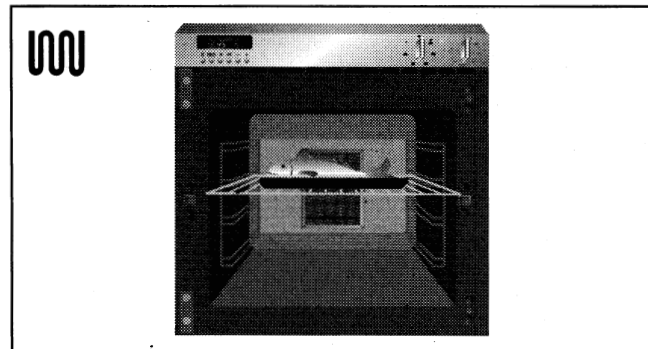
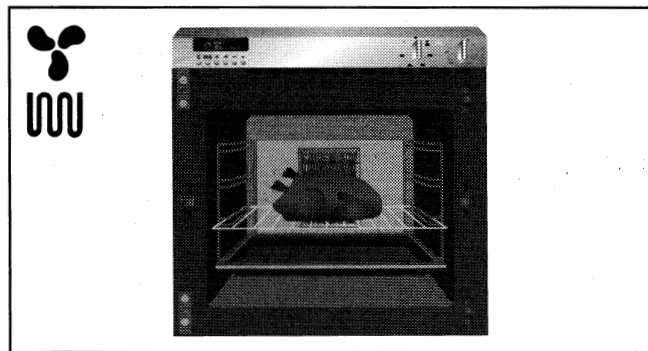
Placez la viande sur la grille ou dans le plat à griller. Si vous faites cuire sur la grille, vous pouvez utiliser le plat à griller comme lèche-frites en le plaçant un niveau plus bas que la grille.

2.4 Grillade

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


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

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




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

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

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

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

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

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

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

Vous obtiendrez ainsi un brunissage plus croustillant des mets.

Remarque:

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

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	personnelle
Gâteaux / pâtisseries					
biscuit roulé	175	165	2ème	00:08-00:10	
Gâteau à la levure de boulanger	165		2ème	00:40-00:45	
Gâteau au fromage	165	165	2ème	01:30-01:45	
Tarte au fromage		165	2ème	01:05-01:10	
Petits gâteaux	165		1/2/3ème	00:19-00:20	
		175	2ème	00:20-00:25	
Kouglof	165	175	2ème	00:40-00:50	
Tarte aux fruits	175		2ème	00:35-00:40	
Tarte aux oignons	175		2ème	00:35-00:40	
Quatrequarts	165	170	2ème	00:50-00:60	
Viandes					
Rôti de porc	200			01:30-01:40	
Rosbif saignant	200			00:30-00:35	
à point	200			00:45-00:50	
bien cuit	200			01:00-01:10	
Rôti de veau	200			01:25-01:35	
Agneau	175-200			01:15-01:25	
Gibier					
Gigot de chevreuil	175-200			01:30-01:40	
Sanglier	175-200			01:30-01:40	
		200		01:00-01:20	
Volailles					
Volaille	175-200			01:00	
		200		00:45-00:50	
Poissons					
Filet de poisson	200-225			00:35-00:50	
Poisson cuit à l'étuvée		175-200		00:35-00:50	
Poisson (1,5 à 2 kg)	200			00:35-00:50	

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

4. Utilisation de la minuterie

4.1 Généralités

Toutes les valeurs de temps se programment à l'aide des touches **9** à **13** de la minuterie **4**. L'utilisateur est guidé par des signaux visuels.

Le symbole "Casserole **6**" apparaît toujours dans la zone d'affichage de la minuterie **4**.

La minuterie est active 5 secondes après le dernier réglage.

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

Lorsque la minuterie s'arrête, des signaux se font entendre. La minuterie de cuisson arrête le chauffage. Lorsque l'utilisateur confirme à l'aide de la touche "manuel" **12** de la minuterie, le mode d'utilisation est de nouveau disponible.

Les erreurs de programmation s'effacent en appuyant sur la touche "Manuel **12**".

Remarque:

Pour sortir du mode automatique, il faut appuyer sur la touche "Manuel **12**".

Avant, ramenez le sélecteur "Température **1**" sur "0".

4.2 Heure

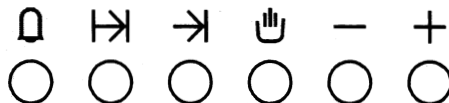
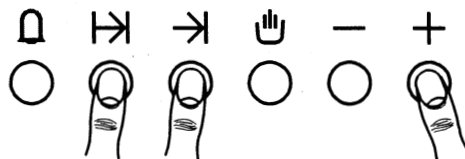
Pour la mise à l'heure, vous avez 2 possibilités:

- appuyez sur la touche "Manuel **12**"
- ou bien en même temps sur les touches "Durée **10**" et "Fin **11**".

Appuyez ensuite sur la touche PLUS / MOINS **13**. La valeur 0:01 apparaît sur l'afficheur de la minuterie **4**.

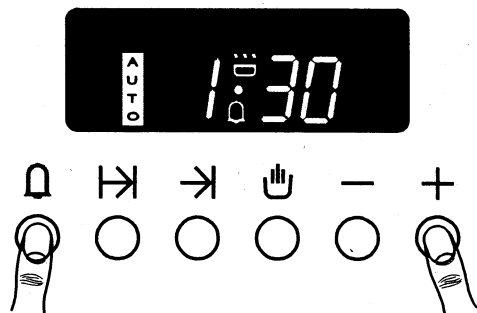
A l'aide des touches PLUS / MOINS, sélectionnez l'heure du jour.

Le symbole "Casserole **6**" s'allume dans la zone d'affichage de la minuterie **4**.

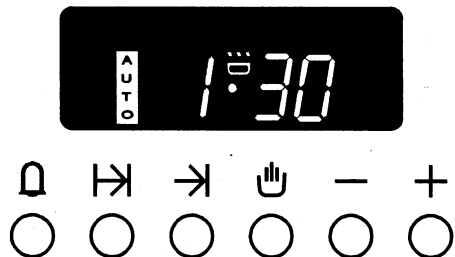


4.3 Minuteur

Le minuteur permet de programmer une durée, par exemple pour faire cuire des oeufs.
Plage de réglage: entre 1 minute et 23h59.



Appuyez sur la touche "Minuteur **9**". La valeur 0:00 vous est proposée dans la zone d'affichage de la minuterie. Appuyez sur la touche PLUS **13** pour programmer la durée souhaitée. Les symboles "Casserole **6**" et "Sonnerie **7**" s'allument aussi dans la zone d'affichage. Le défilement de la durée programmée est visible sur la minuterie.



Le minuteur démarre juste après la programmation.

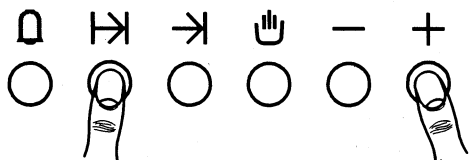
Lorsque la durée programmée arrive à son terme, un signal sonore retentit. Le symbole "Sonnerie **7**" s'éteint sur la minuterie. Appuyez sur n'importe quelle touche (sauf PLUS / MOINS) pour arrêter la sonnerie.

4.4 Temps de cuisson

– Programmation de la durée

Appuyez sur la touche "Durée 10". Le symbole "Casserole 6" s'allume sur la minuterie 4. Appuyez sur la touche PLUS 13 pour régler la durée.

Dans la zone d'affichage de la minuterie, les symboles "Auto 8" et "Casserole 6" s'allument.



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

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

Remarque:

Pour arrêter le signal, vous pouvez utiliser toutes les touches, sauf "Manuel 12" et PLUS / MOINS 13.

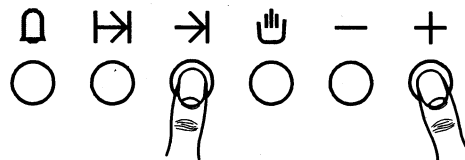
Avant de remettre la minuterie en mode manuel, ramenez le sélecteur "Température 1" sur "0". Le four ne chauffe plus. Appuyez sur la touche "Manuel 12", "Auto" s'éteint sur la minuterie.

Le symbole "Casserole 6" s'allume sur la minuterie.

– Programmation de l'heure d'arrêt

Appuyez sur la touche "Fin 11". Sur la minuterie 4, le symbole "Casserole 6" s'allume. Appuyez sur la touche PLUS 13 pour régler l'heure d'arrêt voulue. "Auto 8" s'allume sur la minuterie.

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



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

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

Remarque:

Pour arrêter le signal, vous pouvez utiliser toutes les touches, sauf "Manuel 12" et PLUS / MOINS 13.

Avant de remettre la minuterie en mode manuel, ramenez le sélecteur "Température 1" sur "0". Le four ne chauffe plus. Appuyez sur la touche "Manuel 12", "Auto" s'éteint sur la minuterie.

Le symbole "Casserole 6" est de nouveau allumé sur la minuterie.

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

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

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

5. Catalyse

300 °C



Grâce à ce procédé, les salissures sont brûlées à 300°C sur les plaques intérieures à revêtement catalytique (accessoire).

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

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

Mise en marche de la catalyse

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

Refermez la porte du four.

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

Programmez la minuterie. Nous conseillons une durée d'1 h30. Suivant le degré de salissure, vous pouvez modifier la durée de nettoyage qui doit toutefois être au minimum d'1 heure et au maximum de 2 heures.

Appuyez sur la touche "Durée 10". Appuyez sur la touche PLUS 13 pour régler la durée du nettoyage.

La catalyse commence dès que la minuterie a été programmée.

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

A tout moment, vous pouvez savoir où en est la catalyse en appuyant sur la touche "Durée" 10.

Filtre à graisse I

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

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

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

Filtre à graisse II

Nettoyez ce filtre à graisse en fonction de son degré d'encrassement, mais au moins deux fois par an, à l'eau de vaisselle chaude ou au lave-vaisselle.

Pour pouvoir nettoyer le filtre, il faut enlever la tôle intérieure arrière en déposant les deux vis.

5.1 Dépose des plaques de catalyse (accessoire)

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

Vous pouvez également déposer la plaque catalytique de recouvrement.

Pour ce faire, dévissez les 5 vis de fixation.

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

6. Nettoyage et entretien

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

7. Instructions de service

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

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

Désactivez les fusibles.

Lampe haute:

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

Dévissez la lampe et remplacez-la.

Remontage dans l'ordre inverse.

8. Caractéristiques techniques

Puissance de chauffe:

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

Dimensions (l x h x p):

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

Commandes de pièces de rechange:

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

Plaque à pâtisserie	2.4236.25
Grille avec ouverture	3.4238.54
Grille sans ouverture	3.4238.05
Plat à griller	2.4263.32
Grille pour plat à griller	3.4238.07
Lampe (haute, 25 W)	3.4053.93
Lampe (haute, 40 W)	3.4336.27
Plaques de catalyse	US 130-004
Filtre à graisse	2.4309.16
Glissière (pour une pierre à cuisson) ..	AZ 010-002

Operating instructions
Page 40 - 56

Operating the oven

Control panel

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

Timer

- 5** Day / time display
- 6** "Pot" symbol
- 7** "Bell" symbol
- 8** "AUTO" symbol
- 9** Short time key
- 10** Duration key
- 11** End key
- 12** Manual key
- 13** PLUS / MINUS key

Features

- 14** Grill / top heat
- 15** Oven lighting
- 16** Trays
- 17** Grease filter I
- 18** Grease filter II

Contents

- 1. Important notes** Page 42
- 2. Operating modes**
 - 2.1 Overview Page 43
 - 2.2 Hot air Page 44-45
 - 2.3 Top and bottom heat Page 46
 - 2.4 Grilling Page 47
- 3. Baking and roasting table**
 - 3.1 Baking and roasting table Page 48
- 4. Operating the timer**
 - 4.1 General Page 49
 - 4.2 Time of day Page 49
 - 4.3 Short time Page 50
 - 4.4 Baking and cooking time Page 51-52
- 5. Self-cleaning** (catalytic process).. Page 53-54
 - 5.1 Removing the catalytic cleaning plates Page 54
- 6. Cleaning and care** Page 55
- 7. Notes on service** Page 56
- 8. Technical data** Page 56

1. Important notes

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

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

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

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

Do not store any combustible objects in your oven and, when operating the oven, never leave any items inside the oven compartment other than the ones needed.

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

Fruit acids such as the juice of lemons or plums etc. should be removed after every baking operation, thus making sure that they will not cause spots on the oven's enamel.

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

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

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

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

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

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







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

You must not operate the appliance if it is damaged.

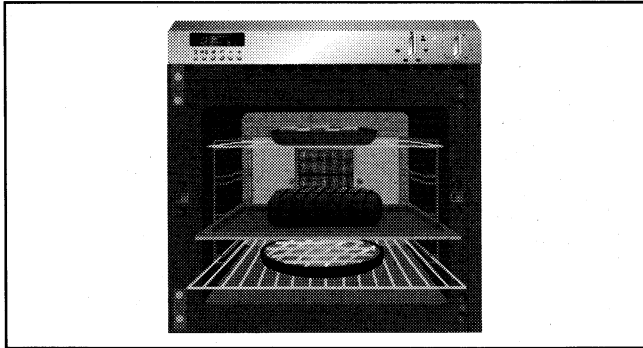
Technical modifications reserved.

2. Operating modes

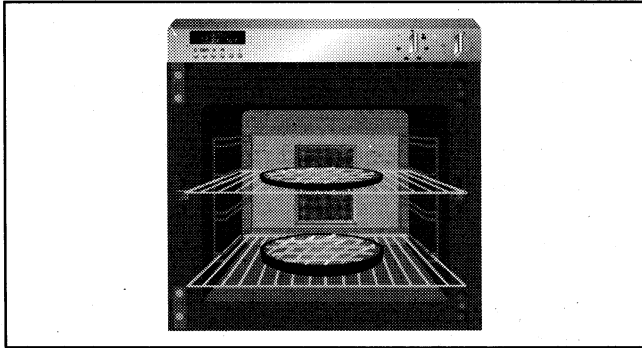
2.1 Overview

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

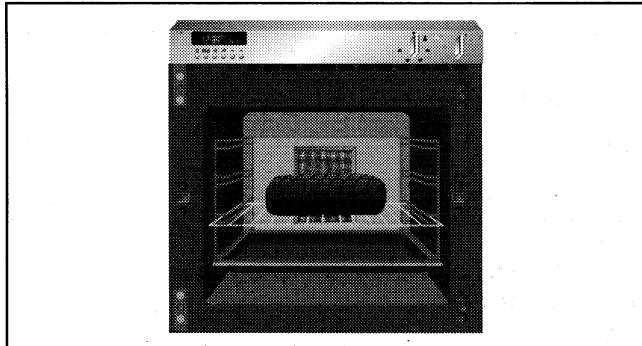
2.2 Hot air



Baking with hot air



Roasting with hot air



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

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

You can achieve particularly fast warming up with the hot air + bottom heat setting. The warm-up symbol **2** in the display goes off once the set temperature has been reached. Then turn selector switch **3** back to the hot air setting.

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

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

Meat is browned evenly on all sides.

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

Thawing frozen food

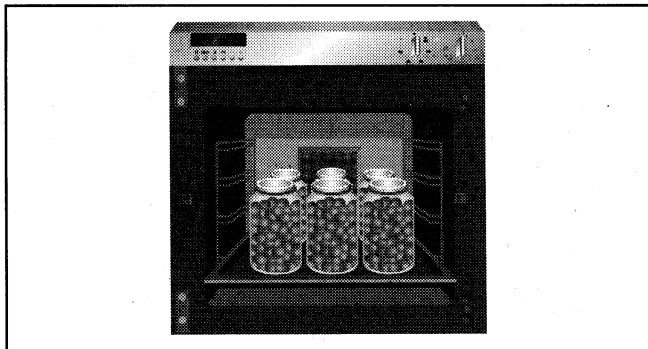
50°C



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

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

Sterilising



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

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

Hot air and bottom heat



The hot air and bottom heat function runs the bottom heat element and the fan wheel (with annular heat element) simultaneously.

The fan wheel ensures even distribution of the heat, which is also generated from below. Food is also baked better from below.

When using this function, dough types consisting of short-crust or puff pastry do not become moist and cake bases are browned well. The second tray level is best suited for this mode of operation.

2.3 Top and bottom heat



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

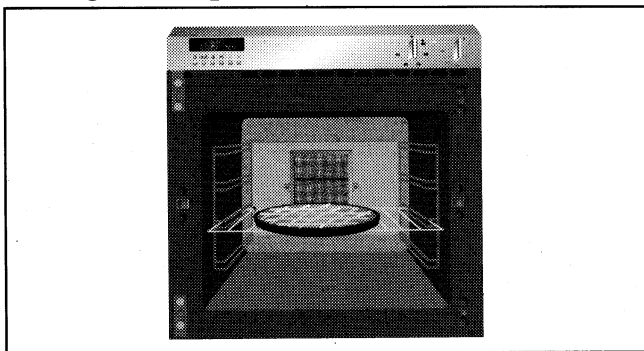
Only single items can be baked and roasted with both top and bottom heat.

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

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

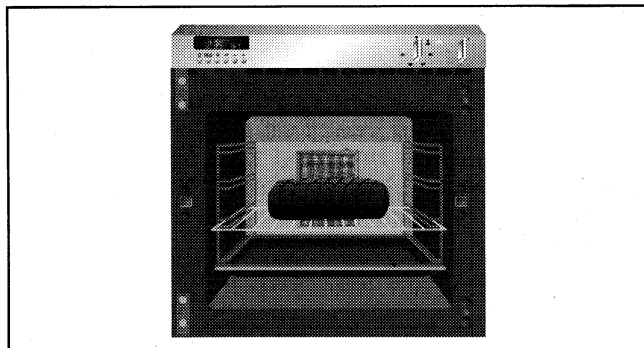
This unit allows you to select the top and bottom heat elements separately. In these modes of operation you can deliberately choose to bake or roast food from the top or the bottom.

Baking with top and bottom heat



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

Roasting with top and bottom heat



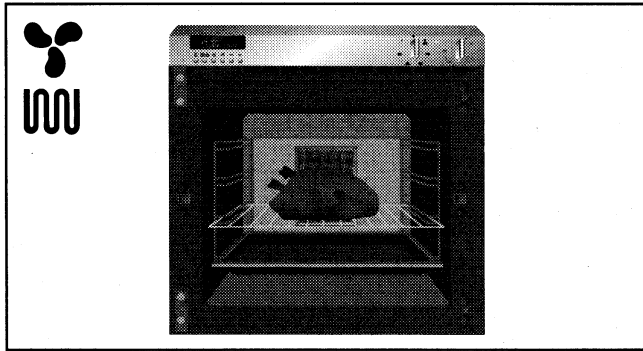
Place the meat on the grill rack or in the grill pan. When cooking on the grill rack, you can insert the grill pan one level lower to collect fat.

2.4 Grilling

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


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

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




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


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

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

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

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

Do not forget to turn grilled food.

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

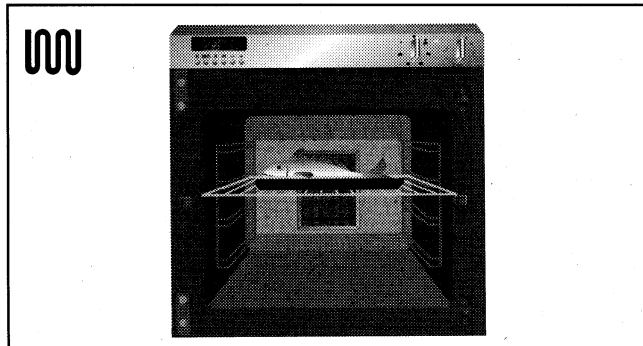
Do not forget to turn grilled food.

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

This grills your food to a crispy brown.

Note:

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



3. Baking and roasting table

3.1 Baking and roasting table

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

Note: Always preheat your oven in the mode in which you intend to bake or roast.

Baking times are lengthened by around 5-10 minutes when food is placed in the cold oven.

4. Operating the timer

4.1 General

All time values are entered by means of the keys **9-13** on the timer **4**.

You are prompted by visual signals.

The "Pot **6**" symbol appears always in the display of the timer **4**.

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

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

Appropriate signals sound on expiry of the timer. The baking and cooking timers switch off the heating. The operating mode is cleared when confirmed by pressing the "Manual" key **12** of the timer.

Wrongly programmed settings can be cleared by pressing the "Manual **12**" key.

Note:

If you wish to quit Automatic mode, you must press the "Manual **12**" key.

Before doing that, turn the "Temperature" **1** selector switch to 0.

4.2 Time of day

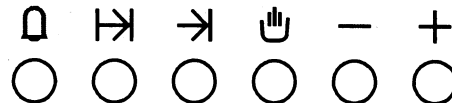
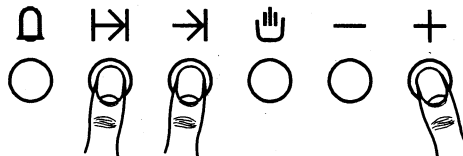
You have two possibilities of setting the time of day:

- Either press the "Manual **12**" key or
- Press the "Duration **10**" and "End **11**" keys simultaneously.

Then press the PLUS / MINUS key **13**. The value 0:01 appears in the timer display **4**.

Set the current time of day with the PLUS / MINUS keys.

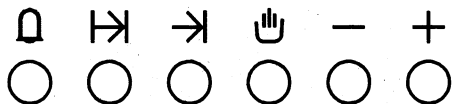
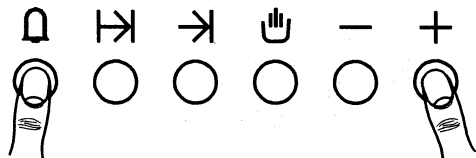
The "Pot **6**" symbol appears in the timer display **4**.



4.3 Short time

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

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



Press the "Short time **9**" key. A suggested time of 0:00 appears in the timer display. Press the PLUS **13** key to program the required time. In addition to the "Pot **6**" symbol, the "Bell **7**" symbol also lights up in the display. The elapsing short time is displayed in the timer.

As soon as it is programmed, the short time takes effect immediately.

A signal sounds on expiry of the programmed time. The "Bell **7**" symbol disappears from the timer. Press any key except PLUS / MINUS to stop the signal.

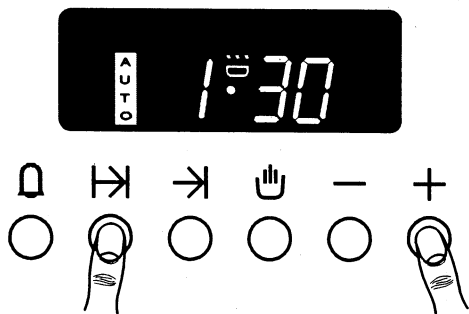
4.4 Baking and cooking time

– Programming a duration

Press the “Duration 10” key. The “Pot 6” symbol lights up in the timer display 4.

Press the PLUS 13 key to set the required time.

The “Auto 8” symbol and the “Pot 6” symbol appear in the timer display.



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

Once the programmed duration has elapsed, a signal is sounded and the oven switches off automatically. The “Auto” symbol flashes.

Note:

All keys except “Manual 12” and PLUS / MINUS 13 can be used to switch off the signal.

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

Press the “Manual 12” key. “Auto” disappears from the timer.

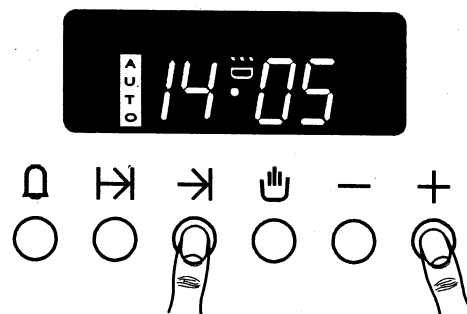
The “Pot 6” symbol lights up in the timer again.

– Programming the switch-off time

Press the “End 11” key. The “Pot 6” symbol lights up in the timer display 4.

Press the PLUS 13 key to set the required switch-off time. “Auto 8” lights up in the timer.

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



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

Once the programmed switch-off time has been reached, a signal is sounded and the oven switches off automatically. The “Auto” symbol flashes.

Note:

All keys except “Manual 12” and PLUS / MINUS 13 can be used to switch off the signal.

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

Press the “Manual 12” key. “Auto” disappears from the timer.

The “Pot 6” symbols light up in the timer again.

– Duration and switch-off time programming

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

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

5. Catalytic cleaning

300 °C



In this mode of operation, soiling around the catalytically coated inner trays (accessories) burns at temperatures of about 300°C.

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

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

Activating catalytic cleaning

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

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

Close the oven door.

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

Activate the timer. We suggest setting a time of 1:30 h.

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

Press the "Duration **10**" key. Press the PLUS key **13** to set the required cleaning time. The catalytic cycle starts directly after you have set the timer.

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

The current catalytic cleaning time can be displayed by pressing the "Duration **10**" key on the timer.

Grease filter I

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

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

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

Grease filter II

Depending on the extent of soiling, but at least twice annually, clean this grease filter in hot detergent or in a dishwasher.

To be able to clean the filter, the inner back panel must be removed by undoing the two screws.

5.1 Removing the catalytic cleaning plates (accessories)

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

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

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

6. Cleaning and care

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

7. Notes on service

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

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

Switch off fuses.

Top bulb:

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

Assemble the components in reverse order.

8. Technical data

Output:

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

Dimensions (W x H x D):

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

Ordering spare parts:

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

Baking tray	2.4236.25
Grill rack with opening	3.4238.54
Grill rack without opening	3.4238.05
Grilling pan	2.4263.32
Grill rack for grilling pan	3.4238.07
Bulb (top, 25 W)	3.4053.93
Bulb (top, 40 W)	3.4336.27
Catalytic cleaning plates	US 130-004
Grease filter	2.4309.16
Sliding rail (oven rail for one baking tray)	AZ 010-002



Gebruiksaanwijzing
Bladzijde 59 - 75

Gebruik van de oven

Bedieningspaneel

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

Tijdschakelklok

- 5 Dag- / tijdaanduiding
- 6 Symbool „kookpan”
- 7 Symbool „klok”
- 8 Symbool „auto”
- 9 Toets kookwekker
- 10 Toets duur
- 11 Toets einde
- 12 Toets hand
- 13 Toets PLUS / MIN

Uitvoering

- 14 Gril- / verwarmingselement bovenwarmte
- 15 Ovenverlichting
- 16 Inschuifroosters
- 17 Vetfilter I
- 18 Vetfilter II

Inhoud

- 1. Belangrijk!** Bladzijde 61
- 2. Ovenfuncties**
 - 2.1 Overzicht Bladzijde 62
 - 2.2 Hete lucht Bladzijde 63-64
 - 2.3 Boven- en benedenwarmte Bladzijde 65
 - 2.4 Grill Bladzijde 66
- 3. Tabel**
 - 3.1 Bak- en braadtabel Bladzijde 67
- 4. Bediening tijdschakelklok**
 - 4.1 Algemeen Bladzijde 68
 - 4.2 Dagtijd Bladzijde 68
 - 4.3 Kookwekker Bladzijde 69
 - 4.4 Bak- en bereidingstijd Bladzijde 70-71
- 5. Zelfreiniging** (katalyse) Bladzijde 72-73
 - 5.1 Uitnemen van de katalytische reinigingsplaten Bladzijde 73
- 6. Reiniging** Bladzijde 74
- 7. Service** Bladzijde 75
- 8. Technische gegevens** Bladzijde 75

1. Belangrijk !

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

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

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

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

Bewaar geen brandbare voorwerpen in de oven. Haal bij gebruik alle niet benodigde voorwerpen uit het apparaat.

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

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

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

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

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

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

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

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







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

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

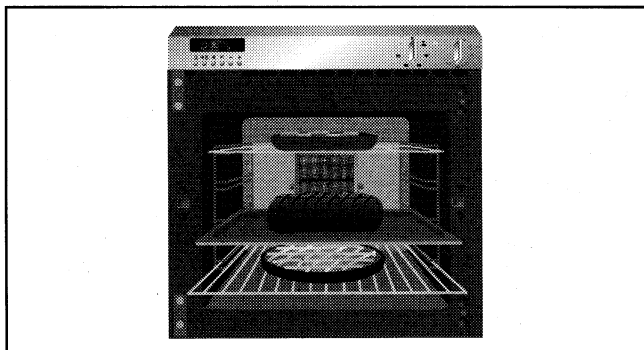
Technische wijzigingen voorbehouden.

2. Ovenfuncties

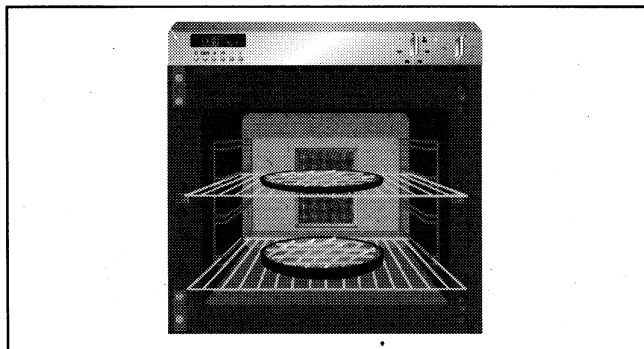
2.1 Overzicht

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

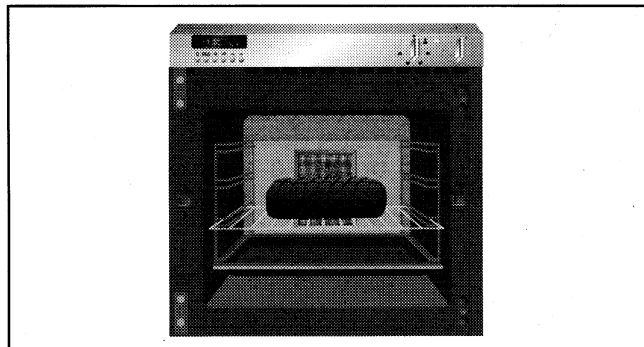
2.2 Hete lucht



Bakken met hete lucht



Braden met hete lucht



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

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

De oven kan extra snel worden opgewarmd door deze op de stand hete lucht + onderwarmte te zetten. Het symbool opwarmen **2** op de display dooft, wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Zet de keuzeschakelaar **3** daarna weer op de stand hete lucht.

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

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

Het vlees wordt aan alle kanten gelijkmatig bruin.

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

Ontdooien van diepvriesprodukten

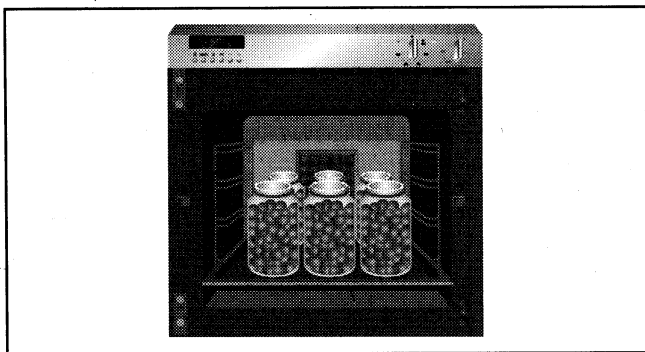
50°C



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

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

Stériliseren



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

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

Hete lucht en benedenwarmte



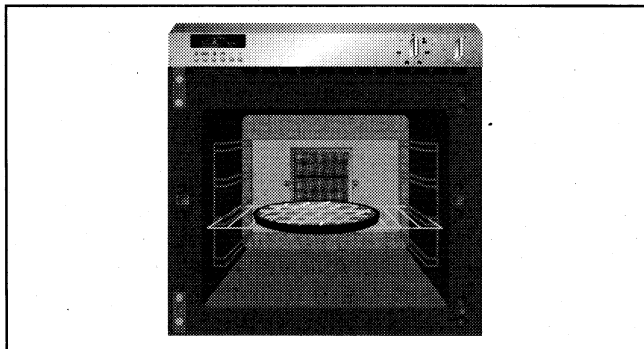
Bij de functie „hete lucht en benedenwarmte” zijn het verwarmingselement voor de benedenwarmte en de ventilator (met het ringvormige verwarmingselement) gelijktijdig in bedrijf. De ventilator zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling. Bovendien komt warmte van onderen. Het gerecht wordt ook van onderen beter gebakken.

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

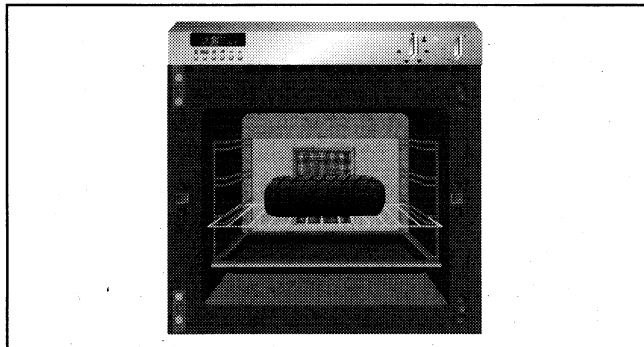
2.3 Boven- en benedenwarmte



Bakken met boven- en benedenwarmte



Braden met boven- en benedenwarmte



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

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

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

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

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

Bij deze functie kunt u slechts één bakplaat tegelijk gebruiken.

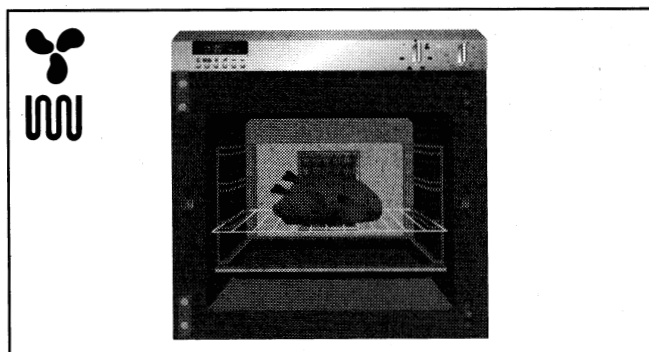
Leg het vlees op het grilrooster of in de grilpan. Bij braden met het grilrooster kunt u de grilpan als vetopvanger gebruiken. Schuif de pan daar toe een richel lager in de oven.

2.4 Grill

Bij uw oven kunt u uit verschillende grilwijzen kiezen:

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

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



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

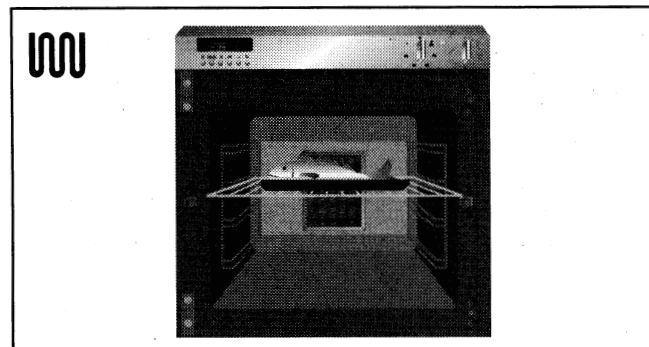
Zet keuzeschakelaar **3** op de betreffende stand.


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

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

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

Gerecht regelmatig keren !



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

De ovendeur kan bij deze functie open blijven. Zo wordt het gerecht nog knapperiger.

Opmerking:

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

3. Tabel

3.1 Bak- en braadtabel

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

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

4. Bediening tijdschakelklok

4.1 Algemeen

Alle waarden worden met de toetsen **9 - 13** van de tijdschakelklok **4** ingevoerd.

De gebruiker wordt daarbij door optische signalen gestuurd.

Het symbool „kookpan” **6** verschijnt continu op de display van de schakelklok **4**.

De tijdschakelklok wordt 5 seconden na de laatste instelling geactiveerd.

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

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een akoestisch signaal, waarna de schakelklok de oven uitzet. Bij bevestiging via de toets „hand” **12** van de schakelklok wordt de ovenfunctie weer vrijgegeven.

Verkeerde instellingen kunt u wissen door op de toets „hand **12**” te drukken.

Opmerking:

Om de automatische functie te verlaten, dient u op de toets „hand **12**” te drukken.

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

4.2 Dagtijd

U kunt de dagtijd op 2 manieren instellen:

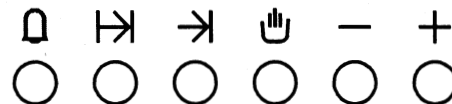
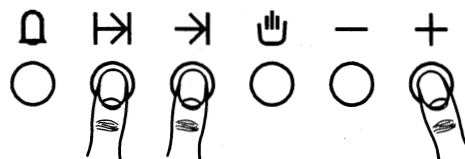
- druk op de toets „hand” **12** of
- druk tegelijk op de toetsen „duur” **10** en „einde” **11**.

Druk daarna op de PLUS / MIN-toets **13**.

Op de display van de tijdschakelklok **4** verschijnt de waarde 0:01.

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

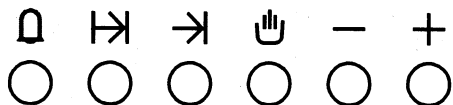
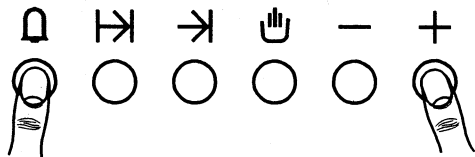
Op de display van de tijdschakelklok **4** licht het symbool „kookpan” **6** op.



4.3 Kookwekker

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

Het instelbereik ligt tussen 1 minuut en 23.59 uur.



Druk op de toets „kookwekker” **9**. Op de display van de tijdschakelklok verschijnt de uitgangswaarde 0:00. Druk op de PLUS-toets **13** om de gewenste tijd te programmeren.

Op de display licht naast het symbool „kookpan” **6** het symbool „klok” **7** op. De aflopende tijd wordt op de tijdschakelklok weergegeven.

De kookwekker wordt meteen na het programmeren geactiveerd.

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een signaal. In de tijdschakelklok dooft het symbool „klok” **7**.

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

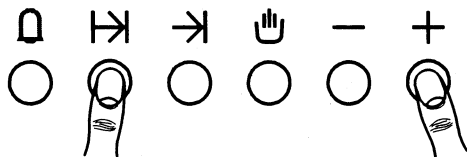
4.4 Bak- en bereidingstijd

– Duur-programmering

Druk op de toets „duur 10". Op de tijdschakelklok 4 brandt het symbool „kookpan 6".

Druk op de PLUS-toets 13 om de gewenste tijd in te stellen.

Op de display van de tijdschakelklok verschijnen de symbolen „auto 8" en „kookpan 6".



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

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een signaal en schakelt de oven vanzelf uit. Het symbool „auto" knippert.

Opmerking:

Om het signaal uit te schakelen, kunt u alle toetsen gebruiken, behalve „hand 12" en PLUS / MIN 13.

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

Druk op de toets „hand 12", op de tijdschakelklok dooft het symbool „auto".

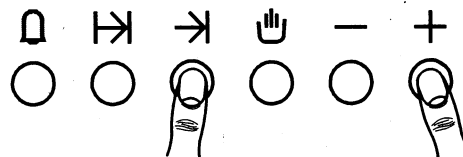
Op de tijdschakelklok brandt het symbool „kookpan 6".

– Programmering uitschakeltijd

Druk op de toets „einde 11". Op de tijdschakelklok 4 brandt het symbool „kookpan 6".

Druk op de PLUS-toets 13 om de gewenste uitschakeltijd in te stellen. Op de tijdschakelklok brandt het symbool „auto 8".

Opmerking: Bij de uitschakeltijd is de dagtijd de uitgangstijd!



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

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een signaal en schakelt de oven vanzelf uit. Het symbool „auto" knippert.

Opmerking:

Om het signaal uit te schakelen, kunt u alle toetsen gebruiken, behalve „hand 12" en PLUS / MIN 13.

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

Druk op de toets „hand 12", op de tijdschakelklok dooft het symbool „auto".

Op de tijdschakelklok brandt weer het symbool „kookpan 6".

– Programmering duur en uitschakeltijd

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

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

5. Katalyse

300 °C



Bij deze functie verbranden verontreinigingen op de katalytisch gecoate binnenplaten (accessoires) bij een temperatuur van ca. 300°C.

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

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

Katalyse inschakelen

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

Sluit de ovendeur.

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

Stel de tijdschakelklok in.

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

Druk op de „duur”-toets **10**. Druk dan op de PLUS-toets **13** om de gewenste reinigingstijd in te stellen.

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

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

De actuele katalyse-duur kunt u op de tijdschakelklok invoeren door op de „duur”-toets **10** te drukken.

Vetfilter I

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

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

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

Vetfilter II

Reinig het vetfilter zo vaak als nodig is, maar tenminste twee keer per jaar. Gebruik een heet sopje of plaats het filter in de vaatwasser.

Om het vetfilter te kunnen reinigen, moet eerst de achterwand (binnen) worden verwijderd. Draai daartoe de twee schroeven los.

5.1 Uitnemen van de katalytische reinigingsplaten (accessoires)

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

Verwijder de katalytische zijplaten met de inschuifroosters.

De katalytische bovenplaat is eveneens uitneembaar.

Draai hiervoor de 5 bevestigingsschroeven los.

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

6. Reiniging

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

7. Service

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

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

Zekeringen uitschakelen.

Gloeilamp boven:

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

Schroef de lamp los en vervang deze.

Montage in omgekeerde volgorde.

8. Technische gegevens

Vermogen:

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

Afmetingen (b x h x d):

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

Reserve-onderdelen:

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

bakplaat	2.4236.25
grilrooster met opening	3.4238.54
grilrooster zonder opening	3.4238.05
grilpan	2.4263.32
grilrooster voor grilpan	3.4238.07
gloeilamp (boven, 25 W)	3.4053.93
gloeilamp (boven, 40 W)	3.4336.27
katalytische reinigingsplaten	US 130-004
vetfilter	2.4309.16
uittrekrail (voor een bakplaat)	AZ 010-002

Istruzioni per l'uso
Pagina 78 - 94

Istruzioni per l'uso del forno

Quadro comandi

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

Timer

- 5 Orario / Tempo programmato
- 6 Simbolo «Pentola»
- 7 Simbolo «Campana»
- 8 Simbolo «Auto»
- 9 Tasto Contaminuti
- 10 Tasto Program. tempo di cottura
- 11 Tasto Fine
- 12 Tasto Manuale
- 13 Tasto PIU' / MENO

Corredo

- 14 Resistenza grill / calore superiore
- 15 Illuminazione forno
- 16 Griglie di appoggio
- 17 Filtro I
- 18 Filtro II

Indice

- 1. Importanti indicazioni** Pagina 80
- 2. Tipi di funzionamento**
 - 2.1 Sommario Pagina 81
 - 2.2 Ventilazione ad aria calda Pagina 82-83
 - 2.3 Calore superiore ed inferiore Pagina 84
 - 2.4 Grill Pagina 85
- 3. Tabella di cottura**
 - 3.1 Tabella per la cottura al forno Pagina 86
- 4. Come usare l'orologio**
 - 4.1 Generalità Pagina 87
 - 4.2 Orario Pagina 87
 - 4.3 Contaminuti Pagina 88
 - 4.4 Tempo di cottura al forno Pagina 89-90
- 5. Autopulizia (catalisi)** Pagina 91-92
 - 5.1 Smontaggio dei piatti catalitici Pagina 92
- 6. Pulizia e cura** Pagina 93
- 7. Indicazioni di servizio** Pagina 94
- 8. Dati tecnici** Pagina 94

1. Importanti indicazioni

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

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

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

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

Non conservare oggetti infiammabili nel forno ed usare solo quelli necessari per la cottura durante il funzionamento.

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

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

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

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

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

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

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

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







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

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

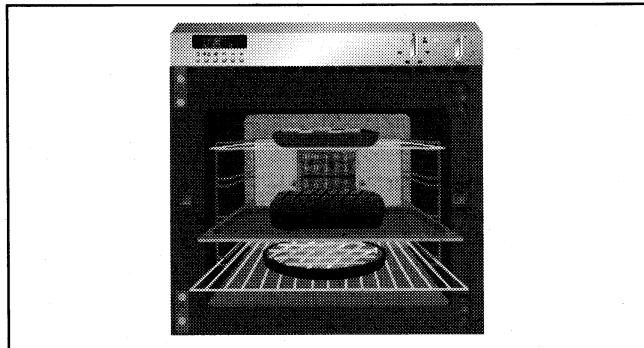
Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche.

2. Tipi di funzionamento

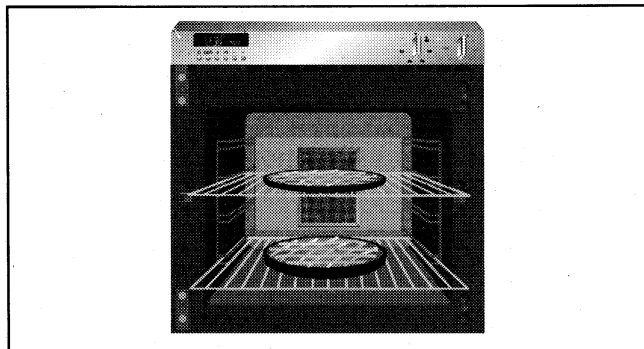
2.1 Sommario

Posizione manopola 1 (temperatura)	Posizione manopola 3 (modo operativo)	Sistema di riscaldamento	Uso
50 - 300°C		Ventola	Sgelare Asciugare, seccare Sterilizzare Cuocere dolci e arrostiti
50 - 300°C		Grill con ventola	Cottura alla griglia con aria calda Cottura intensiva alla griglia con aria calda
50 - 300°C		Grill senza aria calda	Cottura alla griglia termoregolato Cottura alla griglia intensiva
50 - 300°C		Convenzionale	Terminare la cottura dal basso Cuocere dolci e arrostiti Doratura superiore
50 - 300°C		Ventola + calore inferiore	Cuocere, arrostitire
300°C		Ventola, Grill con ventola	Programma di autopulizia catalitica del forno

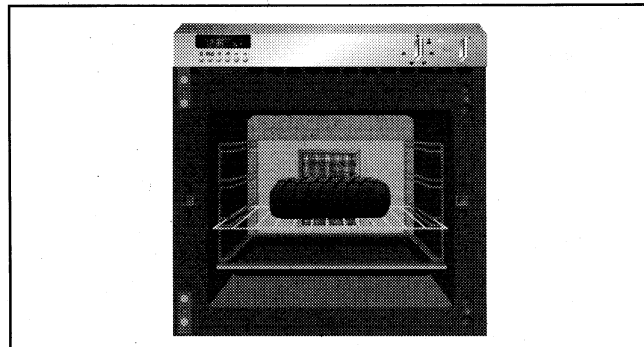
2.2 Ventilazione ad aria calda



Cuocere con aria calda ventilata



Arrostire con aria calda ventilata



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

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

Per riscaldare il forno rapidamente attivare contemporaneamente la ventilazione ad aria calda e il calore inferiore. Il simbolo **2** sul display si spegne non appena l'apparecchio ha raggiunto la temperatura impostata. Riportare quindi il selettore **3** sul simbolo relativo all'aria calda ventilata.

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

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

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

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

Scongelare

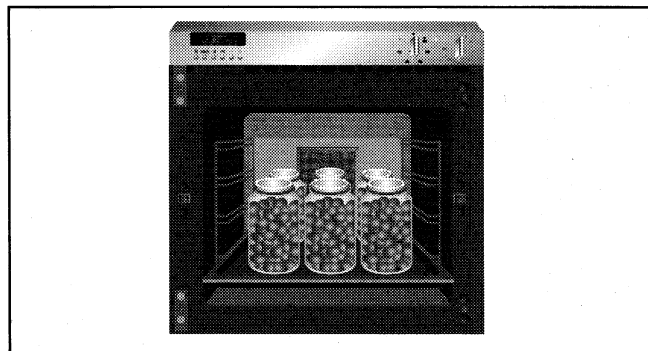
50°C



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

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

Sterilizzare



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

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

Ventilazione ad aria calda e calore inferiore



Con questa funzione «ventilazione ad aria calda e calore inferiore» la resistenza del calore inferiore e la ventola (con la resistenza circolare) funzionano contemporaneamente.

La ventola garantisce una distribuzione uniforme del calore ed il calore inferiore produce calore aggiuntivo dal basso. Questa combinazione rallenta ossia riduce il processo di evaporazione garantendo un'ottima cottura della pietanza anche dal basso.

Gli impasti di pasta frolla e di pasta sfoglia non si inumidiscono con suddetta funzione e le torte assumono un colore 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.

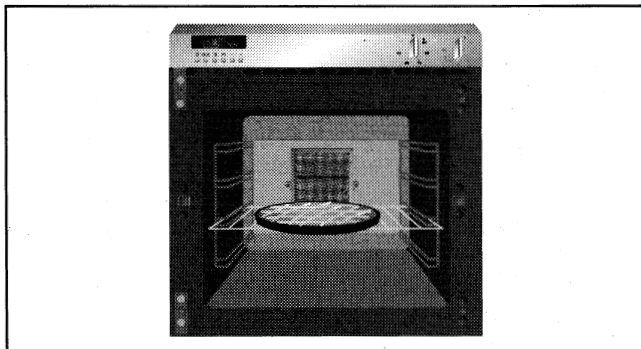
Durante la cottura con calore superiore ed inferiore è possibile attivare solo singoli processi di cottura.

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

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

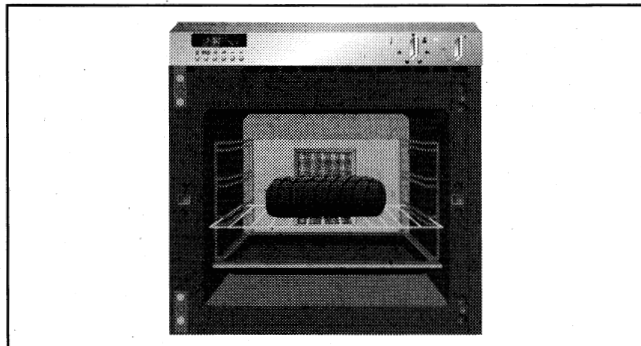
Questo apparecchio offre anche la possibilità di regolare separatamente la resistenza superiore ed inferiore, permettendo di arrostiti la pietanza dall'alto o dal basso.

Cuocere con calore superiore ed inferiore



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

Arrostiti con calore superiore ed inferiore



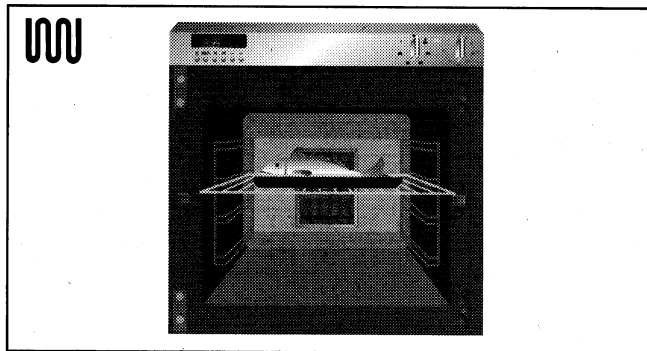
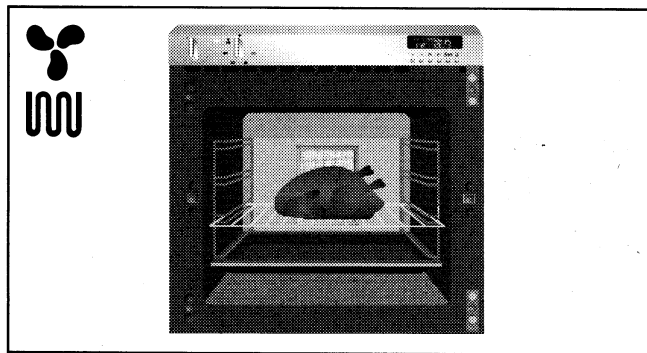
Poggiare la carne sulla griglia o nella leccarda. Se si sceglie la griglia è possibile usare la leccarda per raccogliere il grasso che colerà collocandola un livello più in basso.

2.4 Grill

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

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

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




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


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

Durante l'uso del **grill con controllo della temperatura ed aria calda ventilata**  l'apparecchio emana una quantità maggiore o minore di raggi infrarossi a seconda della posizione del selettore della temperatura. Allo stesso tempo la ventola fa circolare l'aria riscaldata.

Cucinando con la ventola per l'aria calda si ottiene un riscaldamento uniforme della pietanza. Risulta quindi superfluo girare più volte i cibi.

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

Si consiglia di girare la pietanza da grigliare !

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

Si consiglia di girare la pietanza da grigliare !

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

In tal modo otterrete una pietanza più croccante.

Indicazione:

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

3. Tabella di cottura

3.1 Tabella per la cottura al forno

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

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

4. Come usare l'orologio

4.1 Generalità

I valori vengono inseriti tramite i tasti **9 - 13** del timer **4**.

L'utente riceve segnalazioni visive.

Il simbolo «Pentola **6**» appare sempre sul display relativo al timer **4**.

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

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

Allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico. I timer relativi al forno e alla fase di cottura interrompono la cottura. Digitando il tasto «Manuale **12**» del timer viene deliberato nuovamente il modo operativo.

Le programmazioni errate possono essere cancellate premendo il tasto «Manuale **12**».

Indicazione:

Per disattivare il dispositivo automatico è necessario digitare il tasto «Manuale **12**».

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

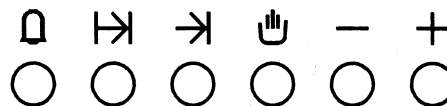
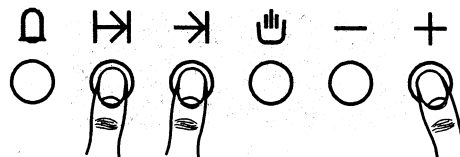
4.2 Orario

Per regolare l'orario è possibile procedere in due modi:

- premendo il tasto «Manuale **12**», oppure
- premendo contemporaneamente i tasti «Program. tempo di cottura **10**» e «Fine **11**».

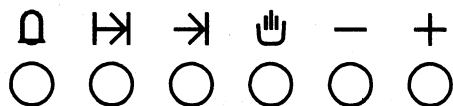
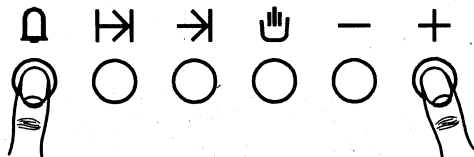
Digitare infine il tasto PIU'/MENO **13**. Sul display del timer **4** appare il valore 0:01.

Impostare l'orario attuale con i tasti PIU'/MENO. Sul display del timer **4** si accende il simbolo «Pentola **6**».



4.3 Contaminuti

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



Premere il tasto «Contaminuti **9**». Sul display del timer appare 0:00. Digitando il tasto PIU' **13** è possibile programmare l'orario desiderato. Sul display si accende, oltre al simbolo «Pentola **6**», anche il simbolo «Campana **7**». Il tempo trascorso viene indicato dal timer.

Il contaminuti viene attivato subito dopo la programmazione.

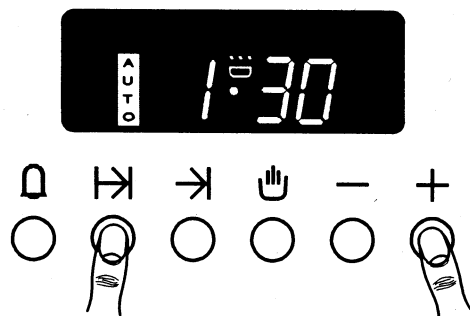
Allo scadere del tempo programmato, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul timer scompare il simbolo «Campana **7**». Digitare un qualsiasi tasto, tranne i tasti PIU'/MENO, per disattivare il segnale.

4.4 Tempo di cottura al forno

– Programmazione del tempo di cottura

Premere il tasto «Program. tempo di cottura 10». Sul timer 4 si accende il simbolo «Pentola 6». Digitando il tasto PIU' 13 viene impostato il tempo desiderato.

Sul display del timer appaiono i simboli «Auto 8» e «Pentola 6».



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

Allo scadere del periodo programmato l'apparecchio emette un segnale acustico ed il forno si spegne automaticamente. Il simbolo «Auto» lampeggia.

Indicazione:

Per disattivare il segnale è possibile usare tutti i tasti tranne «Manuale 12» e PIU'/MENO 13.

Prima di riportare il timer nel modo manuale posizionare il selettore della «Temperatura 1» su «0» affinché il forno non continui a riscaldare. Premere il tasto «Manuale 12» e sul timer scompare l'indicazione «Auto».

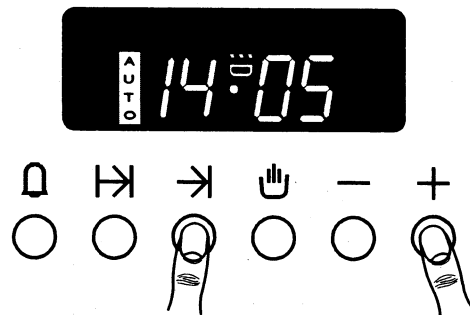
Sul timer si accende il simbolo «Pentola 6».

– Programmazione del disinserimento automatico

Premere il tasto «Fine 11». Sul timer 4 appare il simbolo «Pentola 6».

Digitare il tasto PIU' 13 per impostare l'orario di disinserimento desiderato. Sul timer si accende «Auto 8».

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



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

Dopo aver raggiunto l'orario di disinserimento l'apparecchio emette un segnale acustico ed il forno si spegne automaticamente. Il simbolo «Auto» lampeggia.

Indicazione:

Per disattivare il segnale possono essere usati tutti i tasti tranne «Manuale 12» e PIU'/MENO 13.

Prima di riportare il timer su manuale, posizionare il selettore della «Temperatura 1» su «0» affinché il forno non continui a riscaldare. Premere il tasto «Manuale 12» e sul timer scompare l'indicazione «Auto».

Il simbolo «Pentola 6» si riaccende sul timer.

– **Programmazione del tempo di cottura e del disinserimento del forno**

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

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

5. Catalisi

300°C



In questo modo operativo lo sporco presente sui piatti del forno con rivestimento catalitico viene eliminato a 300°C.

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

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

Avviare la catalisi

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

Chiudere la porta del forno.

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

Attivare il timer.

Si consiglia di programmare 1:30 h.

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

Digitare quindi il tasto «Program. tempo di cottura **10**» e premere il tasto PIU' **13** per regolare il tempo desiderato per la pulizia.

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

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

La durata attuale del processo di catalisi può essere visualizzata in qualsiasi momento digitando il tasto «Program. tempo di cottura **10**» sul timer.

Filtro I

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

Se pulite il filtro in lavastoviglie collocatelo in posizione verticale.

Filtro II

Pulire il filtro a seconda del suo grado di imbrattamento, tuttavia almeno due volte l'anno, lavandolo in acqua calda con detersivo o anche nella lavastoviglie.

Per pulire il filtro è necessario smontare la lamiera interna posteriore svitando le due viti.

5.1 Smontaggio dei piatti autopulenti catalitici (optional)

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

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

Anche il piatto superiore catalitico può essere smontato.

Svitare le 5 viti di fissaggio.

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

6. Pulizia e cura

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

7. Indicazioni di servizio

Se l'illuminazione non funziona sostituire la lampadina.

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

Disattivare i fusibili.

Lampadina in alto:

Svitare il rivestimento della lampada girandolo verso sinistra.

Smontare la lampadina e sostituirla.

Il rimontaggio avviene nella sequenza opposta.

8. Dati tecnici

Potenza di riscaldamento:

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

Dimensioni (L x A x P):

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

Ricambi:

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

Piatto forno	2.4236.25
Griglia con apertura	3.4238.54
Griglia senza apertura	3.4238.05
Leccarda	2.4263.32
Griglia per leccarda	3.4238.07
Lampadina (in alto, 25 W)	3.4053.93
Lampadina (in alto, 40 W)	3.4336.27
Piatto autopulente catalitico	US 130-004
Filtro	2.4309.16
Guida estraibile (estrazione di un piatto forno).....	AZ 010-002

E

Instrucciones de utilización
Página 97 - 113

Utilización del horno

Cuadro de utilización

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

Reloj programador

- 5 Indicación de la hora / fecha
- 6 Símbolo "Olla de cocción"
- 7 Símbolo "Campana"
- 8 Símbolo "Auto"
- 9 Tecla tiempo corto
- 10 Tecla duración
- 11 Tecla Fin
- 12 Tecla manual
- 13 Tecla MAS / MENOS

Equipamiento

- 14 Cuerpo calefactor parrilla / superior
- 15 Alumbrado de horno
- 16 Rejillas de colocación
- 17 Filtro de grasa I
- 18 Filtro de grasa II

Contenido

- 1. Indicaciones importantes** Página 99
- 2. Clases de servicio**
 - 2.1 Sinóptico Página 100
 - 2.2 Aire caliente Página 101-102
 - 2.3 Calor superior e inferior Página 103
 - 2.4 Servicio Parrilla Página 104
- 3. Tabla de cocción**
 - 3.1 Tabla del horno y de asar..... Página 105
- 4. Utilización del reloj**
 - 4.1 Generalidades Página 106
 - 4.2 Temporización del día Página 106
 - 4.3 Temporización corta Página 107
 - 4.4 Tiempo de cocción y de gratinar Página 108-109
- 5. Autolimpieza** (catalizador) ... Página 110-111
 - 5.1 Desmontaje de las chapas de limpieza catalíticas Página 111
- 6. Cuidado y limpieza** Página 112
- 7. Instrucciones de servicio** Página 113
- 8. Datos técnicos** Página 113

1. Indicaciones importantes

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

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

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

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

No guarde dentro de su horno objetos inflamables, y deje únicamente dentro de la zona de cocción, los utensilios respectivos necesarios.

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

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

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

Durante la conexión de aparatos electricos 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 compobar primeramente sus fusibles internos de la casa. Si no es causa del suministro de corriente, avise a su comercial o pongase en contacto con el servicio técnico Gaggenau.

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

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







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

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

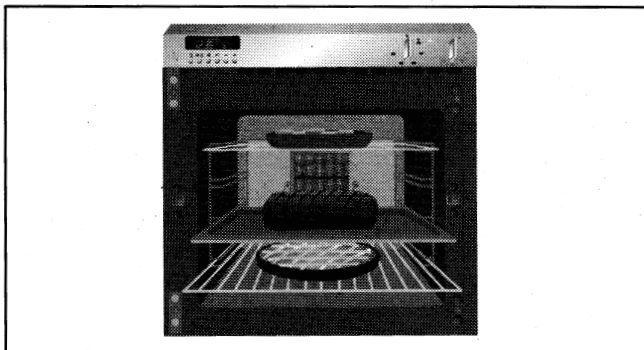
Reservado el derecho a modificaciones técnicas.

2. Clases de servicio

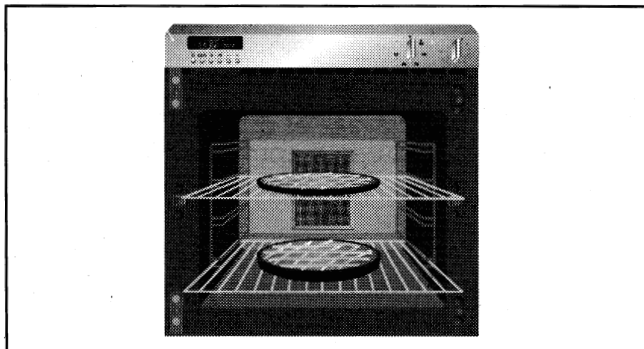
2.1 Sinóptico

Botón 1	Botón 3	Sistema de calor	Aplicación
50 - 300°C		Aire caliente	Descongelar Secar Esterilizar Guisar, asar
50 - 300°C		Grill con aire caliente	Grill con aire caliente circulante y temperatura controlada Grill intensivo con aire caliente
50 - 300°C		Grill	Grill con temperatura controlada Grill intensivo
50 - 300°C		Conven- cional	Recalentar por debajo Guisar, asar Gratinar por arriba
50 - 300°C		Aire caliente y calor inferior	Guisar, asar
300°C		Aire caliente, Grill con aire caliente	Autolimpieza catalítica del interior del horno

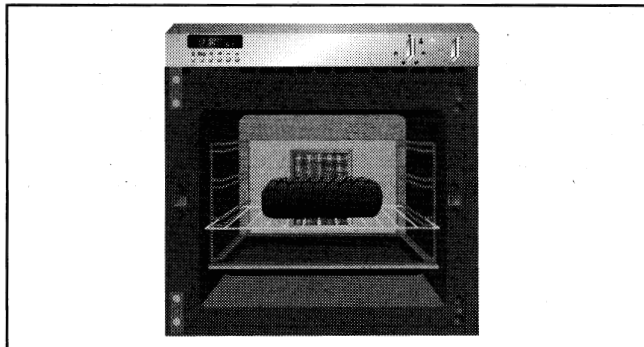
2.2 Aire caliente



Asar con aire caliente



Gratinar con aire caliente



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

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

Un proceso de calentamiento especialmente rápido, lo puede conseguir con el ajuste de aire caliente + calor inferior. El símbolo de calentamiento **2** se apaga en el display, al momento de alcanzar la temperatura ajustada. Gire a continuación el mando selector **3** a la posición de aire caliente.

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

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

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

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

Descongelación de alimentos congelados

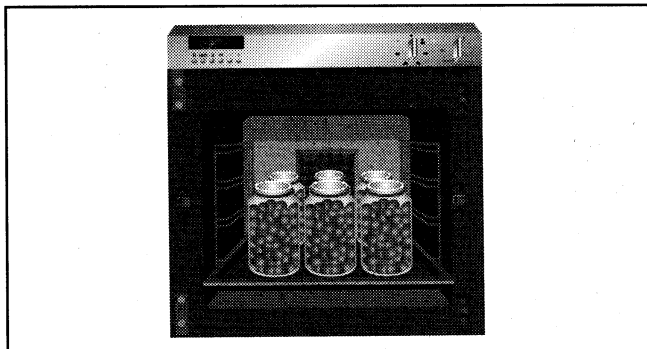
50°C



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

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

Esterilizar



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

- 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 y calor inferior



En esta función de aire caliente y calor inferior, el cuerpo de caldeo de calor inferior y la rueda del ventilador (con el cuerpo de caldeo anular) están simultáneamente en servicio.

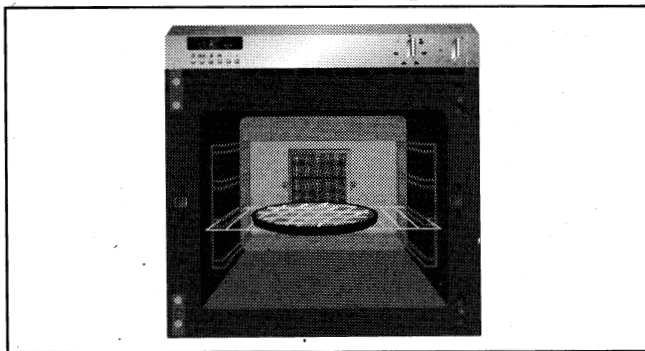
La rueda de ventilación proporciona una distribución uniforme de calor. Además, el calor es generado desde la parte inferior. La comida es cocinada asimismo desde la parte inferior.

La masa delicada o de hojaldre, no dejan pasar la humedad durante esta función. El fondo del pastel es tostado adecuadamente. El segundo listón de inserción es el más apropiado para ello.

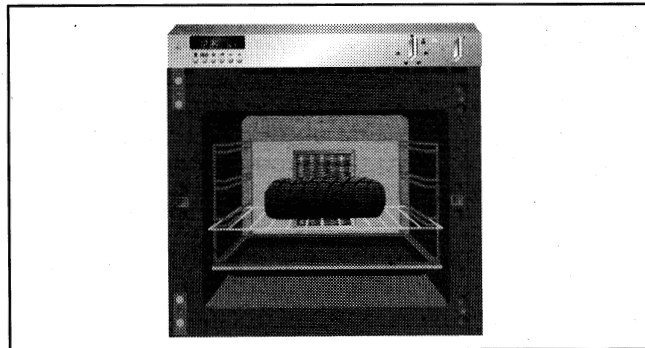
2.3 Calor inferior y superior



Cocer con calor inferior y superior



Asar con calor inferior y superior



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

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

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

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

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

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

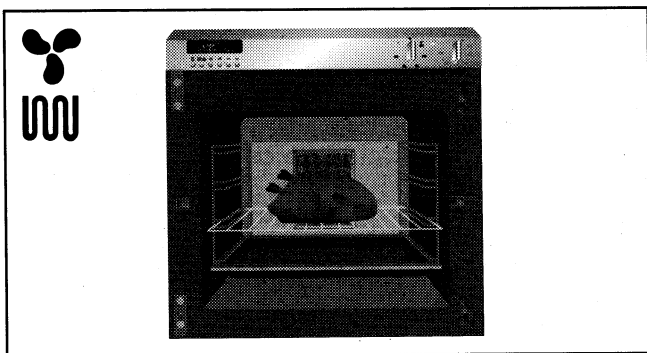
Coloque la carne sobre la rejilla de la parrilla o en la sartén de parrilla. Durante el proceso de gratinación en la parrilla, puede utilizar la sartén de parrilla para recoger la grasa sobrante, colocando la misma en la posición subsiguiente.

2.4 Asar en la parrilla

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


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

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





Gire el selector **1** a la temperatura necesaria, en el caso de un proceso intensivo de parrilla, deberá ajustar la temperatura a 300°C.

El selector **3** deberá ser girado a la posición correspondiente.

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

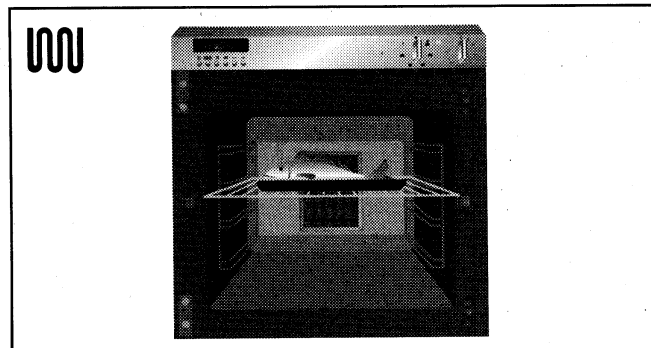
El proceso de parrilla con ventilación de aire caliente, da como resultado un calentamiento periférico uniforme incluso a potencia máxima de parrilla. Se prescinde de tener que darle la vuelta varias veces a la comida.

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

En la función de **Proceso intensivo de asar** , la parrilla funciona a máxima potencia. En esta posición, la parrilla de infrarrojo caldea permanentemente a una temperatura de 300°C. El funcionamiento de parrilla puramente dicho, es factible con la puerta abierta del horno. De esta forma consigue un mejor tostado de gratinación de la comida.

Indicación:

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



3. Tabla de cocción

3.1 Tabla de cocción y de asar

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

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

4. Utilización del reloj

4.1 Generalidades

Todos los valores de tiempo, se introducen a través de las teclas **9-13** del reloj programador **4**. La guía de usuario se realiza mediante señales ópticas.

El símbolo "Olla **6**" aparece permanentemente en el cuadro indicador del reloj programador **4**.

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

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

Tras concluir el temporizador suenan las señales correspondientes. El temporizador del horno y de asar, cortan el proceso de caldeo. Al confirmar a través de la tecla "manual" **12** del reloj programador, se libera nuevamente la clase de servicio.

Los ajustes que se hayan programado incorrectamente, pueden ser borrados pulsando la tecla "manual" **12** de nuevo.

Indicación:

Para salir del servicio en automático, deberá pulsar la tecla "manual" **12**.

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

4.2 Temporización del día

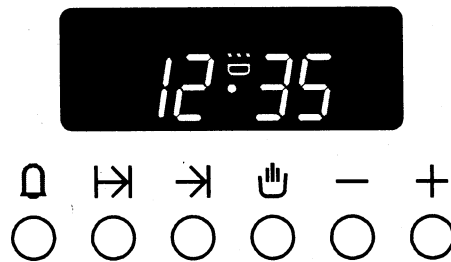
Para ajustar la hora del día, existen 2 posibilidades a disposición:

- O bien pulsa la tecla "manual" **12** ó
- pulsa las teclas "duración" **10** y "final" **11** simultáneamente

Seguidamente pulse la tecla MAS / MENOS **13** en el cuadro indicador del reloj programador **4** aparece el valor 0:01.

Ajuste con la ayuda de las teclas MAS / MENOS su hora del día.

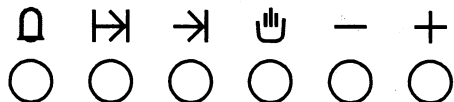
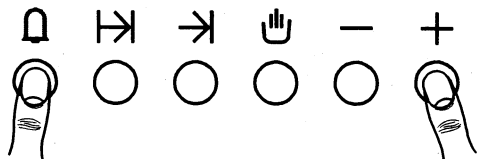
En el cuadro indicador del reloj programador **4** aparece iluminado el símbolo "Olla **6**".



4.3 Temporización corta

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

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



Pulse la tecla "temporización corta **9**". En el cuadro indicador del reloj programador aparece la propuesta de tiempo 0:00. Pulse la tecla **MÁS 13**, para programar la hora deseada. En el cuadro indicador se ilumina además del símbolo "Olla **6**", el símbolo "campana **7**". El tiempo corto que transcurre es representado en el reloj programador.

La temporización corta se pone activa inmediatamente después de la programación.

Tras el transcurso del tiempo programado suena una señal. En el reloj programador se apaga el símbolo "Campana **7**".

Pulse una tecla cualquiera, excepto la de MÁS / MENOS, para concluir con la señal.

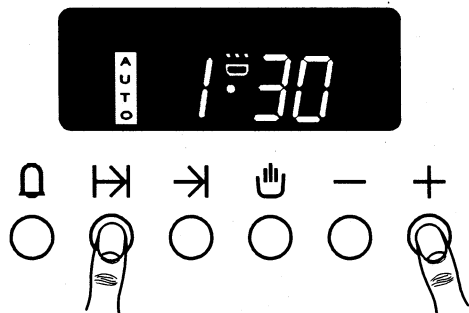
4.4 Tiempo de cocción y de asar

– Duración-programación

Pulse la tecla "Duración 10". En el reloj programador 4 se ilumina el símbolo "Olla 6".

Pulse la tecla MAS 13 para el ajuste del tiempo deseado.

En el cuadro indicador del reloj programador, aparece el símbolo "Auto 8" así como el símbolo "Olla 6".



Transcurrido 5 segundos del proceso de programación, es indicada la hora del día. La duración programada, puede ser interrogada pulsando la tecla correspondiente.

Transcurrido el tiempo programado, suena una señal acústica y el horno se desconecta automáticamente. El símbolo "Auto" se pone intermitente.

Indicación:

Para desconectar la señal, pueden usarse todas las teclas excepto "manual 12" y MAS/MENOS 13.

Antes de que ponga el reloj programador en servicio manual, gire el selector "temperatura 1" de vuelta a "0". El horno no sigue caldeando. Pulse la tecla "manual 12" en el reloj programador se apaga "Auto".

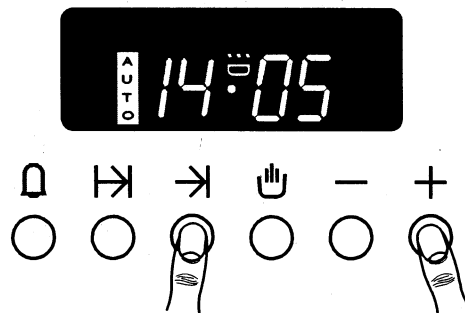
El símbolo "Olla 6" está iluminado en el reloj programador.

– Programación del tiempo de desactivación

Pulse la tecla "Fin 11". En el reloj programador 4 aparece el símbolo "Olla 6".

Pulse la tecla MAS 13 para el ajuste del tiempo de desactivación deseado. En el reloj programador se ilumina "Auto 8".

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



Transcurrido 5 segundos del proceso de programación, es indicada la hora del día. La duración programada, puede ser interrogada pulsando la tecla correspondiente.

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

El símbolo "Auto" parpadea.

Indicación:

Para la desconexión de la señal pueden utilizarse todas las teclas, excepto "Manual 12" y MAS / MENOS 13.

Antes de que ponga el reloj programador en servicio manual, gire el selector "temperatura 1" de vuelta a "0". El horno no sigue caldeando. Pulse la tecla "manual 12" en el reloj programador se apaga "Auto".

El símbolo "Olla 6" está iluminado en el reloj programador.

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

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

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

5. Catálisis

300°C



En esta clase de servicio, a temperaturas de alrededor de los 300°C, se queman las suciedades sobre las chapas interiores recubiertas catalíticamente (accesorio).

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

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

Activar la catálisis

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

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

Cierre la puerta del horno.

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

Active el reloj programador.

Como tiempo se recomienda 1:30 h.

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

Pulse la tecla de "duración 10". Pulse seguidamente al tecla MAS 13 para el ajuste del tiempo de limpieza deseado.

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

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

El tiempo de catálisis puede indicarse en todo momento pulsando la tecla de "duración" 10 en el reloj programador.

Filtro de grasa I

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

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

Filtro de grasa II

Limpie este filtro de grasa según sea el ensuciamiento, pero como mínimo dos veces al año, en una lejía para lavar o en la lavadora.

Para poder limpiar el filtro, se debe quitar la chapa interior trasera – desatornillando los dos tornillos.

5.1 Desmontaje de la chapa de limpieza catalítica (accesorio)

Las chapas de limpieza catalíticas, puede extraerlas retirando las tuercas moleteadas en la parte posterior de las paredes laterales. Extraiga las chapas laterales catalíticas con las rejillas de sustentación.

Desenrosque hacia fuera los 5 tornillos de fijación.

La chapa posterior puede extraerla, desenroscando los 2 tornillos (no las fijaciones de los filtros).

6. Cuidado y limpieza

- El horno dispone de un proceso propio de limpieza „catálisis” para la parte interior (ver catálisis, capítulo 5).
La chapa interior catalítica pueden limpiarse en caso de ensuciamientos notables de forma manual en agua caliente con jabón duro. Para su limpieza puede utilizar como ayuda un cepillo blando.
Le recomendamos, no aplicar productos de limpieza que sean agudos o que arañen.
- Limpiar las piezas de operación, superficies de cristal y elementos de utilización con una esponja y solución suave de jabón; seguidamente pasar un paño suave y seco. No utilice, para este proceso, productos de fregar ó de pulimento para la limpieza !
- Este aparato no puede limpiarse con un instrumento de limpieza a vapor o mediante presión de agua. ¡ Peligro de cortocircuito !
- El horno no deberá limpiarse con aerosoles de uso común en los comercios.
- Recomendado, limpiar el cuadro indicador del reloj programador usando únicamente agua caliente o bien solución jabonosa no agresiva con un paño suave.
- Limpie las piezas de accesorio siempre que sea posible únicamente con agua caliente.
- La zona de cocción debera limpiarse a grosso modo de los restos de grasa.

7. Instrucciones de servicio

Si falla el alumbrado del horno, deberá cambiar la lámpara.

Las lámparas de repuesto (Número de artículo, ver a la derecha) las puede obtener en su servicio técnico Gaggenau o en el comercio especializado. Le recomendamos que utilicen únicamente este tipo de lámparas.

Desconectar las protecciones.

Bombilla en la parte superior:

Extraiga la cubierta de lámpara extrayéndola hacia fuera.

Desenrosque la lámpara y sustituya la misma.

Montaje en orden inverso.

8. Datos técnicos

Potencia de caldeo:

Parrilla de infrarrojo	3000 W
Cuerpo de caldeo de aire caliente	2300 W
Calor superior	1000 W
Calor inferior	1300 W

Medidas (A x A x F):

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

Pedidos de piezas de repuesto:

Las piezas de repuesto siguientes, pueden adquirirse en los números indicados:

Chapa del horno	2.4236.25
Parrilla con abertura	3.4238.54
Parrilla sin abertura	3.4238.05
Sartén de parrilla	2.4263.32
Rejilla para sartén de parrilla	3.4238.07
Bombilla (superior, 25 W)	3.4053.93
Bombilla (superior, 40 W)	3.4336.27
Chapas de limpieza catalíticas	US 130-004
Filtro de grasa	2.4309.16
Carril de extracción (extracción del horno para una chapa)	AZ 010-002

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
P. O. BOX 12 60 · D-76568 GAGGENAU, GERMANY
☎ (0 72 25) 65-0 · FAX (0 72 25) 65-101

☎ 0180 533 5300 (KUNDENDIENST) · ☎ 0180 533 5304 (ERSATZTEILE)