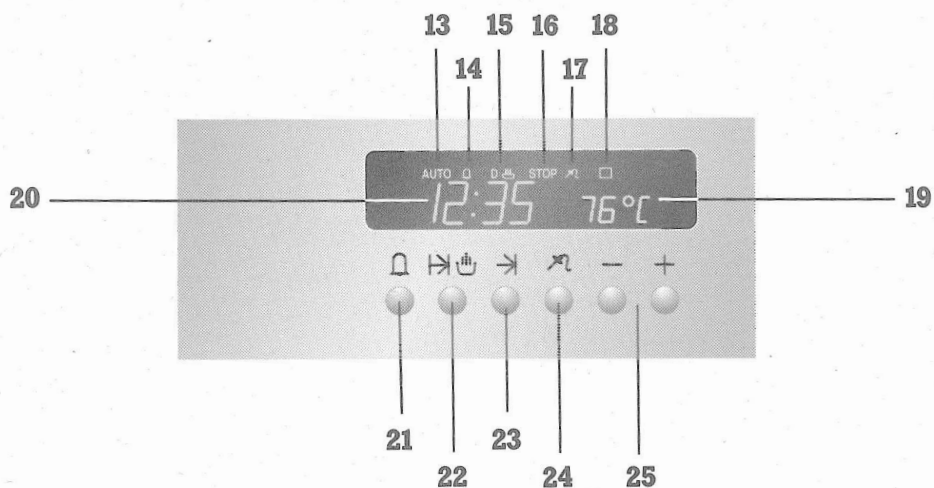
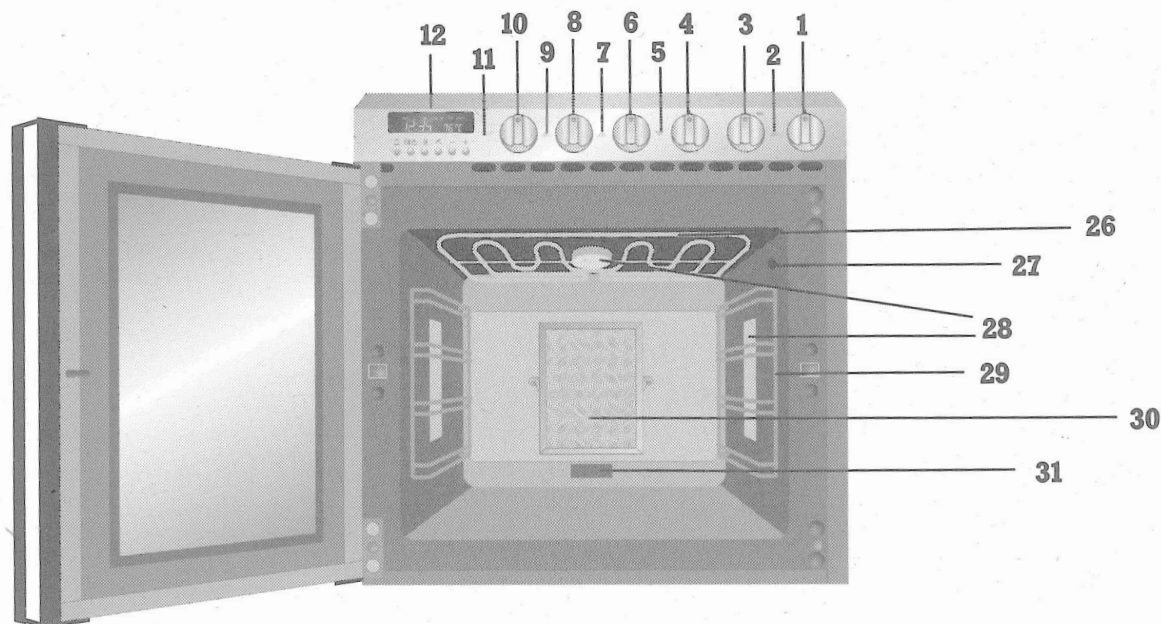


Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Operating instructions
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso
Instrucciones de utilización

EE 148-.14

Elektro-Einbauherd mit katalytischen Reinigungsblechen als Zubehör
Cuisinière électrique encastrable, avec plaques à catalyse en accessoire
Built-in electric cooker with catalytic cleaning plates as accessoires
Elektrische inbouwoven met katalytische reinigingsplaten als toebehoor
Forno elettrico ad incasso con lamiere catalitiche como accessorio
Horno de empotrar eléctrico, con chapas de limpieza catalítica como accesorio

GAGGENAU



DE

Bedienungsanleitung
Seite 2 - 23

FR

Notice d'utilisation
Page 24 - 45

GB

Operating instructions
Page 46 - 67

NL

Gebruiksaanwijzing
Bladzijde 68 - 89

IT

Istruzioni per l'uso
Pagina 90 - 111

ES

Instrucciones de utilización
Página 112- 133

Bedienung des Backofens

Bedienblende

- 1 Wahlschalter Temperatur
- 2 Kontrolleuchte „Aufheizen“
- 3 Wahlschalter Betriebsart
- 4 Schaltknopf für Kochzone 4 (vorn rechts)
- 5 Kontrolleuchte für Kochzone 4 (vorn rechts)
- 6 Schaltknopf für Kochzone 3 (hinten rechts)
- 7 Kontrolleuchte für Kochzone 3 (hinten rechts)
- 8 Schaltknopf für Kochzone 2 (hinten links)
- 9 Kontrolleuchte für Kochzone 2 (hinten links)
- 10 Schaltknopf für Kochzone 1 (vorn links)
- 11 Kontrolleuchte für Kochzone 1 (vorn links)
- 12 Zeitschaltuhr

Zeitschaltuhr

- 13 Symbol „AUTO“
- 14 Symbol „Glocke“
- 15 Symbol „Kochtopf“ und „Dauer“
- 16 Symbol „STOP“
- 17 Symbol „Temperaturspieß“
- 18 Symbol „Backofen“
- 19 Anzeige der Kerntemperatur
- 20 Tageszeit- / Zeitanzeige
- 21 Taste Kurzzeit
- 22 Taste Dauer / Hand
- 23 Taste Ende
- 24 Taste Temperaturspieß
- 25 Taste PLUS / MINUS

Ausstattung

- 26 Grill-/Oberhitzeheizkörper
- 27 Temperaturspieß-Steckdose
- 28 Backofenbeleuchtung
- 29 Auflageröste
- 30 Fettfilter
- 31 Backstein-Steckdose

Inhalt

Inhalt	Seite		Seite
1. Wichtige Hinweise	4	6. Selbstreinigung (Katalyse)	20
2. Bedienung der Kochfläche(n)		6.1 Ausbau der katalytischen Reinigungsbleche	21
2.1 KE 262	5	7. Reinigung und Pflege	22
2.2 CK 172/176/177	6-7	8. Servicehinweise	23
3. Betriebsarten		9. Technische Daten	23
3.1 Übersicht	8		
3.2 Heißluft	9-10		
3.3 Ober- und Unterhitze	11		
3.4 Grillbetrieb	12		
3.5 Backsteinbetrieb	13		
4. Gartabelle			
4.1 Back- und Brattabelle	14		
5. Uhrbedienung			
5.1 Allgemeines	15		
5.2 Tageszeit	15		
5.3 Kurzzeit	16		
5.4 Back- und Garzeit	17-18		
5.5 Temperaturspieß	19		

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.

Die Kontrolleuchte „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. Der Temperaturspieß muß beim Grillbetrieb aus dem Ofen entnommen werden.

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

Obstsäuren wie z. B. von Zitronen, Pflaumen etc. sollten nach jedem Backvorgang entfernt werden, damit die 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 Backofentür 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.

Bei allen Reparaturen ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

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. Bedienung der Kochfläche

2.1 Bedienung der Kochfläche KE 262

Die Elektro-Kochmulde KE 262 kann mit dem Einbauherd EE 148 kombiniert werden.

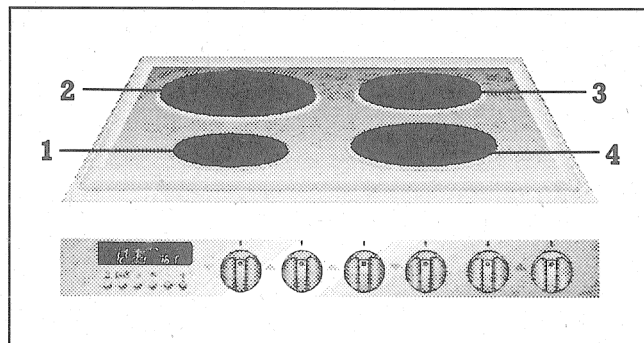
Die beiden vorderen Kochzonen der Kochmulde KE 262 besitzen eine Ankochautomatik.

Mit Hilfe der Abschaltautomatik an der Zeitschaltuhr des Backofens kann Kochzone 1 und 4 während Ihrer Abwesenheit einen Brat- und Garvorgang – nach entsprechender Voreinstellung – beginnen oder beenden (siehe Bedienung der Zeitschaltuhr).

Hinweis:

Garbeginn und Garende können an der Zeitschaltuhr für Kochzone 1 und 4 nicht unabhängig voneinander eingestellt werden.

Beim Einschalten der Kochzone leuchtet die betreffende Kontrollleuchte der Kochzone und erlischt erst wieder, wenn die Kochzone nicht mehr in Betrieb ist.



Ein- und Ausschalten der Kochzonen

Drehen Sie den Schaltknopf zum Einschalten der entsprechenden Kochzone nach rechts auf die gewünschte Kochstufe.

Zum Ausschalten den jeweiligen Schaltknopf nach links auf 0 zurückdrehen.

Bedienung der Kochzone 1 (vorn links) und 4 (vorn rechts) mit Ankochautomatik

Durch kurzes Ziehen des entsprechenden Schaltknopfes der gewünschten Kochzone wird die Ankochautomatik in Stellung 1 bis 11 aktiviert. Damit wird die Warmhalte- bzw. Fortkochtemperatur des Kochgutes schneller erreicht. Nach Ablauf der Ankochzeit schaltet der Schalter automatisch auf die eingestellte Warmhalte- bzw. Fortkochstufe um.

Einstelltabelle

0	AUS
1	Schmelzen
2	Warmhalten
3	Aufwärmen
4-5	Auftauen, Dünsten, Garen, schwaches Kochen
6	Fortkochen kleiner Mengen
7	Kochen im offenen Topf
8-9	Backen und schonendes Braten
10-11	Stärkeres Backen und Braten
12	Fritieren, große Mengen Wasser kochen

Die Ziffern 1-12 dienen nur als Richtlinien, da je nach Art und Zustand der Speise sowie Größe und Füllung des Topfes mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Wir empfehlen Ihnen nur zum Ankochen oder Anbraten auf Kochstufe 12 zu schalten. Schalten Sie anschließend auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

2.2 Bedienung der Kochfläche CK 172 / 176 / 177

Das Glaskeramik-Kochfeld CK 172 / 176 / 177 kann mit dem Einbauherd EE 148 kombiniert werden.

Diese Glaskeramik-Kochflächen sind mit **SuperQuick Kochzonen** ausgestattet. Die SuperQuick Kochzone besitzt eine gute Wärmeverteilung und leuchtet hell rot. Der Benutzer kann unmittelbar nach Veränderung der Leistungszufuhr das Reagieren der Kochzone erkennen. In jeder Kochstufe erfolgt eine kontinuierliche Wärmezufuhr.

Jede Glaskeramik-Kochfläche ist zusätzlich mit einer Einzel-Restwärmeanzeige ausgestattet. Die Anzeige der Restwärme veranschaulicht, daß die betreffende Kochzone nach dem Ausschalten noch nicht soweit abgekühlt ist, um sie bedenkenlos berühren zu können.

Mit Hilfe der Abschaltautomatik an der Zeitschaltuhr des Backofens kann Kochzone 1 und 4 während Ihrer Abwesenheit einen Brat- und Garvorgang – nach entsprechender Voreinstellung – beginnen oder beenden (siehe Bedienung der Zeitschaltuhr).

Hinweis:

Garbeginn und Garende können bei Kochzone 1 und 4 nicht unabhängig voneinander eingestellt werden.

Beim Einschalten der Kochzone leuchtet die betreffende Kontrollleuchte der Kochzone und erlischt erst wieder, wenn die Kochzone nicht mehr in Betrieb ist.

Bedienung der SuperQuick Kochzone 1 (vorn links) und 2 (hinten links)

Einschalten:

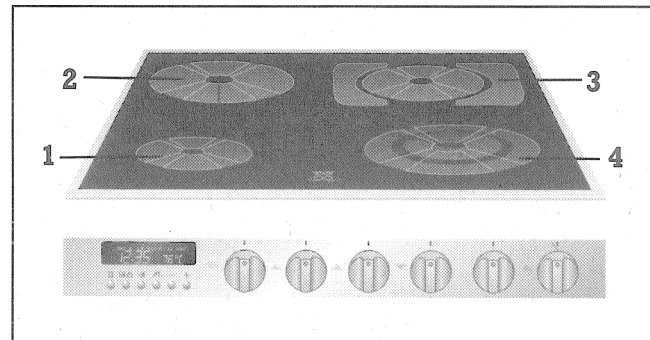
Den entsprechenden Schaltknopf nach links oder rechts auf die gewünschte Kochstufe **1 - 12** drehen.

Die eingebaute Einzel-Restwärmeanzeige leuchtet einige Sekunden nach dem Einschalten der entsprechenden Kochzone auf.

Ausschalten:

Zum Ausschalten den Schaltknopf nach links oder rechts auf Position **0** drehen.

Nach dem Abschalten leuchtet die entsprechende Einzel-Restwärmeanzeige, bis die Kochfläche berührt werden kann.



Bedienung der SuperQuick Kochzone 3 (hinten rechts) und 4 (vorn rechts)

Einschalten:

Den entsprechenden Schaltknopf nach rechts auf die gewünschte Kochstufe **1 - 12** drehen. Die eingebaute Einzel-Restwärmeanzeige leuchtet einige Sekunden nach dem Einschalten der entsprechenden Kochzone auf.

Ausschalten:

Zum Ausschalten den Schaltknebel nach links auf Position **0** drehen.

Nach dem Abschalten leuchtet die entsprechende Einzel-Restwärmeanzeige, bis die Kochfläche berührt werden kann.

Zuschalten zu einer Bräterzone bzw. einer großen Kochzone:

Den entsprechenden Schaltknopf – von Kochzone 3 bzw. 4 – nach rechts auf das Symbol „Zuschaltung **0**“ drehen und anschließend die gewünschte Kochstufe **1 - 12** einstellen.

Wenn Sie den Schaltknopf wieder nach links auf **0** zurückdrehen, wird die Zuschaltung aufgehoben.

Zum Ausschalten den Schaltknopf nach links auf Position **0** drehen.

Einstelltabelle für das Kochen ohne Ankochautomatik

0	AUS
1	Schmelzen
2	Warmhalten
3	Aufwärmen
4 - 5	Auftauen, Dünsten, Garen, schwaches Kochen
6	Fortkochen kleiner Mengen
7	Kochen im offenen Topf
8 - 9	Backen und schonendes Braten
10 - 11	Stärkeres Backen und Braten
12	Fritieren, große Mengen Wasser kochen

Die Ziffern **1 - 12** dienen nur als Richtlinien, da je nach Art und Zustand der Speise sowie Größe und Füllung des Topfes mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Wir empfehlen Ihnen nur zum Ankochen oder Anbraten auf Kochstufe **12** zu schalten. Schalten Sie anschließend auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

Bedienung der SuperQuick Kochzone 1 (vorn links) und 4 (vorn rechts) mit Ankochautomatik

Durch kurzes Ziehen des entsprechenden Schaltknopfes der gewünschten Kochzone wird die Ankochautomatik in Stellung 1 bis 11 aktiviert.

Damit wird die Warmhalte- bzw. Fortkochtemperatur des Kochgutes schneller erreicht. Nach Ablauf der Ankochzeit schaltet der Schalter automatisch auf die eingestellte Warmhalte- bzw. Fortkochstufe um.

Die Ankochzeiten sind in einen Koch- und Bratbereich unterteilt:

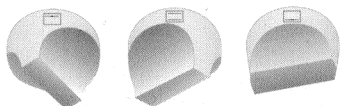
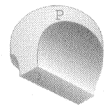
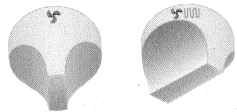
- im Kochbereich liegen die Ankochzeiten zwischen 1,5 (bei Kochstufe **1**) und 8,5 Minuten (Kochstufe **7**)
- im Bratbereich liegen die Ankochzeiten hingegen zwischen 4 Minuten (Kochstufe **9**) und 5,5 Minuten (Kochstufe **11**).

Die genauen Ankochzeiten können Sie aus der nachfolgenden Tabelle entnehmen:

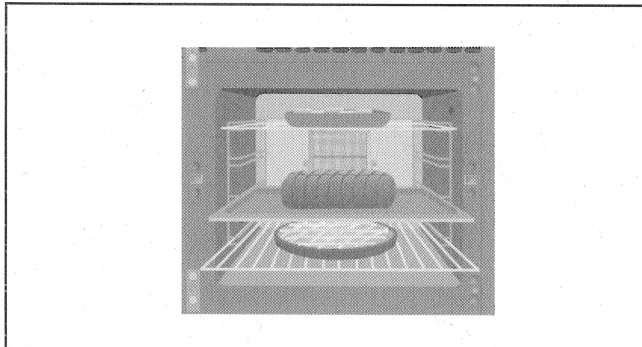
Stufe	Ankochzeiten
Kochbereich:	
1	1,5 Minuten
3	2,5 Minuten
5	5,5 Minuten
7	8,5 Minuten
Bratbereich:	
9	4,0 Minuten
11	5,5 Minuten

3. Betriebsarten

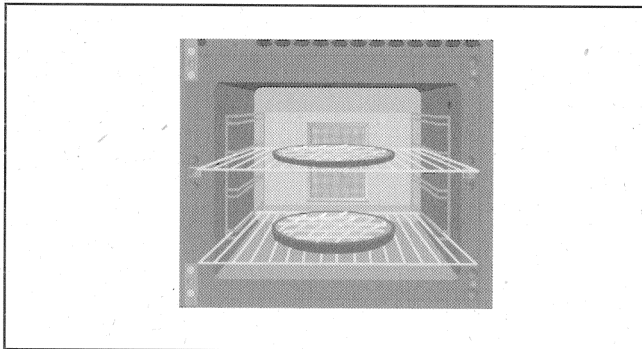
3.1 Übersicht

Knebel-einstellung 1 (Temperatur)	Knebeleinstellung 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		Backstein	Backstein zum Backen von Brot und Pizza
300° C		Heißluft, Grillen mit Heißluft	Katalytische Selbstreinigung für Backofeninnenraum

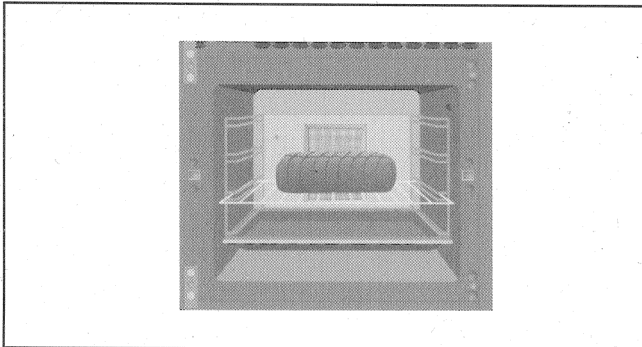
3.2 Heißluft



Backen mit Heißluft



Braten mit Heißluft



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

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

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

Hinweis:

Besonders schnelles Aufheizen des Backofens erreichen Sie mit der integrierten SuperQuick-Schaltung. Die SuperQuick-Schaltung wird aktiviert, sobald Sie mit dem Wahlschalter „Temperatur“ **1** mehr als 125°C einstellen.

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

Das Fleisch wird von allen Seiten gleichmäßig gebräunt.

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

Auftauen von Gefriergut

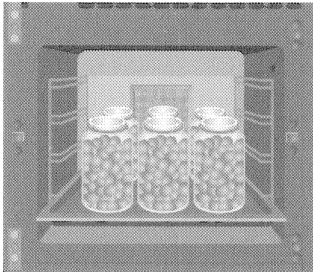
50°C



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

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

Sterilisieren



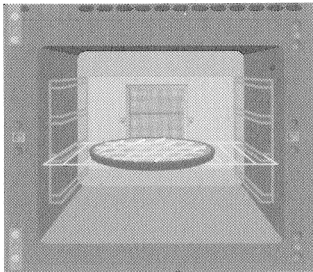
Gläser (max. 6 Stück) mit Obst oder Gemüse so in die mit Wasser gefüllte Grillpfanne stellen, daß sie sich nicht berühren. Bei 175°C erhitzen, bis die Flüssigkeit zu perlen beginnt, dann

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

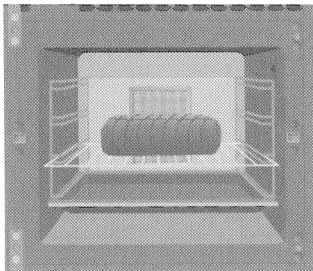
3.3 Ober- und Unterhitze



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 Bratresultate erzielen Sie auf der **zweiten** Einschubleiste von unten. Hohe Kuchen wie z. B.: Gugelhupf, Napfkuchen etc. sollten auf der ersten Einschubleiste von unten gebacken werden.

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.

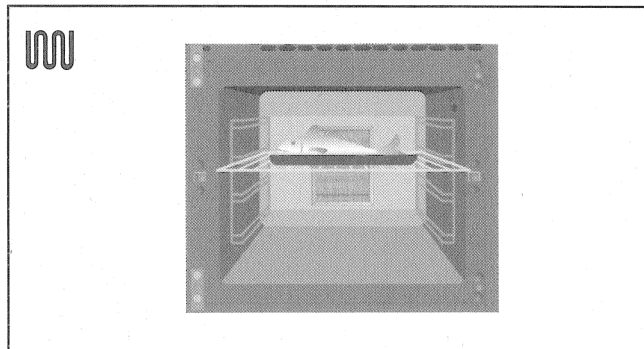
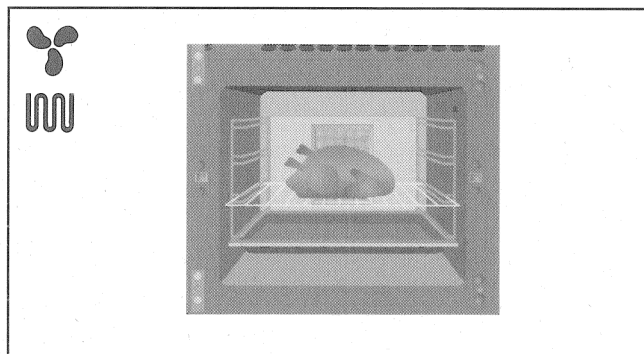
Legen Sie das Fleisch auf den Grillrost oder in die Grillpfanne. Beim Garen auf dem Grillrost können Sie die Grillpfanne als Fettauffang verwenden und eine Einschubleiste tiefer einschieben. Grillgut bitte wenden!

3.4 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!

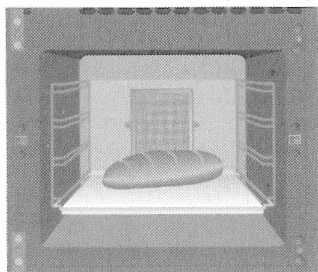
Bei der Funktion **Intensiv-Grillen** wird der Grill auf höchster Leistungsstufe betrieben. In dieser Stellung heizt der Infrarotgrill ständig auf eine Temperatur von 300°C. Grillgut bitte wenden!

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

3.5 Backstein (Zubehör)

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

P



Hinweis:

Um den Heizkörper einstecken zu können, bitte Abdeckung an der Backstein-Steckdose zuvor entfernen!

Stecken Sie den Heizkörper in die entsprechende Steckdose **31** an der Backofenrückwand. Schieben Sie den Rost mit dem Backstein in die erste Einschubleiste (von unten) des Backofens ein.

Benutzen Sie zum Einschieben des Backgutes den beigefügten Holzschieber.

Drehen Sie den Wahlschalter „Betriebsart“ **3** auf die Stellung **P** und den Wahlschalter „Temperatur“ **1** auf die erforderliche Temperatur.

Reinigung

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

Hinweis:

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

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

4. Gartabelle

4.1 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.

5. Uhrbedienung

5.1 Allgemeines

Sämtliche Zeitwerte werden über die Tasten **21 - 25** der Zeitschaltuhr **12** eingegeben. Die Bedienerführung erfolgt durch akustische und optische Signale.

Die Symbole „Kochtopf **15**“ und „Backofen **18**“ erscheinen stets im Anzeigefeld der Zeitschaltuhr **12**.

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 **22**“ der Zeitschaltuhr wird die Betriebsart wieder freigegeben.

Falsch einprogrammierte Einstellungen können durch Drücken einer bestimmten Tastenfolge wie folgt gelöscht werden.

Drücken Sie die PLUS- und MINUS-Taste **25** gleichzeitig, bis in der „Zeitanzeige **20**“ der Wert 00:00 erscheint.

Hinweis:

Um aus dem Automatik-Betrieb auszusteigen, muß die Taste „Hand **22**“ gedrückt werden. Drehen Sie den Wahlschalter „Temperatur **1**“ zuvor auf 0.

Bei Erreichen oder nach Überschreiten der Solltemperatur blinkt im Anzeigenfeld der Zeitschaltuhr das Symbol „Temperaturspieß **17**“.

Bei einer falsch eingestellten Programmierung der Dauer und Abschaltzeit ertönt ein akustisches Signal. Dieses Signal erlischt, sobald die Programmierung korrigiert bzw. gelöscht wurde.

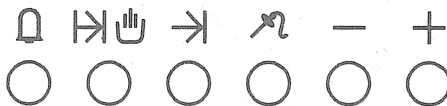
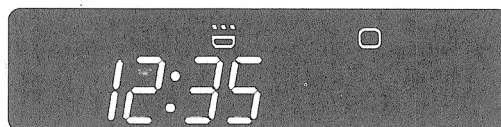
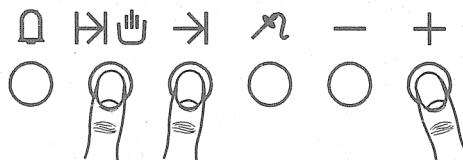
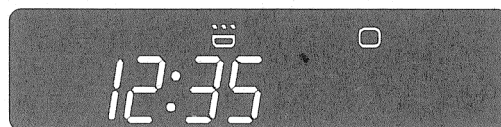
5.2 Tageszeit

Drücken Sie die Tasten „Dauer **22**“ und „Ende **23**“ gleichzeitig und halten Sie diese gedrückt.

Drücken Sie die Taste PLUS **25**. In der Anzeige der Zeitschaltuhr **12** erscheint der Wert 0:01.

Stellen Sie mit Hilfe der PLUS / MINUS-Tasten Ihre aktuelle Tageszeit ein.

Im Anzeigefeld der Zeitschaltuhr **12** leuchten die beiden Symbole „Kochtopf **15**“ und „Backofen **18**“.



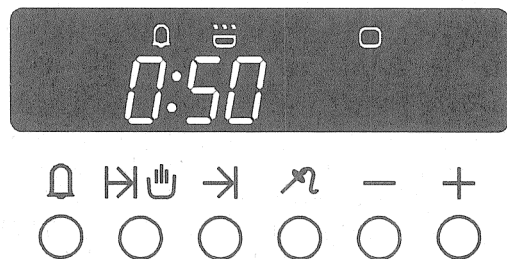
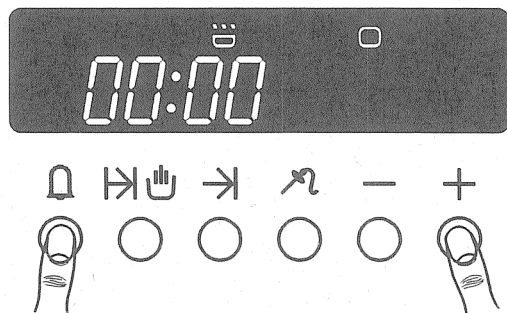
Hinweis:

Wird die Uhrzeit an der Herdschaltuhr nicht exakt angezeigt, so liegt kein technischer Defekt am Gerät vor.

Die Zeitbasis für die Uhren ist die Netzfrequenz der öffentlichen Stromversorgung. Diese Frequenz beträgt in Europa einheitlich 50 Hz (Hertz). Versorgungsnetze, die aus Kraftwerken in **Osteuropa** gespeist werden, weisen in diesem Punkt Schwankungen auf. Die Frequenz liegt etwas niedriger, etwa 49,4 Hz. Das bedeutet, daß die Uhren in 24 Stunden bis zu 20 Minuten nachgehen können, etwa 1 Minute pro Stunde. Auf die Gerätefunktion und Programtabläufe hat die Abweichung keinen Einfluß.

5.3 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 **21**“ und halten Sie diese gedrückt. Im Anzeigefeld der Zeitschaltuhr erscheint der Wert 0:00. Drücken Sie dann die Taste PLUS **25**, um die gewünschte Zeit einzustellen.

Im Anzeigefeld leuchten außerdem die Symbole „Kochtopf **15**“, „Backofen **18**“ und „Glocke **14**“. Nach Loslassen der Taste „Kurzzeit **21**“ erscheint wieder die Tageszeit im Anzeigefeld.

Die Kurzzeit ist unmittelbar nach der Programmierung aktiv.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal. In der Zeitschaltuhr erlischt das Symbol „Glocke **14**“.

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

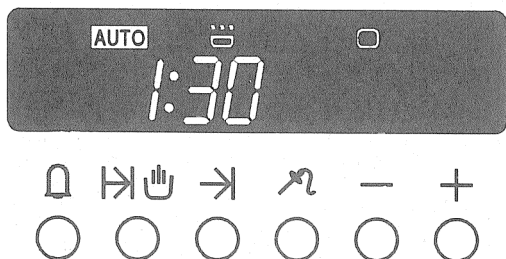
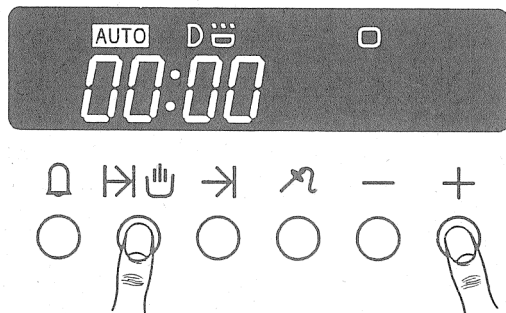
5.4 Back- und Garzeit

– Dauer-Programmierung

Drücken Sie die Taste „Dauer 22“. In der Zeitschaltuhr **12** leuchtet zusätzlich zu den Symbolen „Kochtopf 15“ und „Backofen 18“ das Symbol „Dauer (D)“.

Drücken Sie die PLUS-Tasten **25** zur Einstellung der gewünschten Zeit.

Im Anzeigefeld der Zeitschaltuhr erscheint das Symbol „Auto 13“ sowie die Symbole „Kochtopf 15“ und „Backofen 18“.



Vier 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. Der Backofen schaltet sich dabei von selbst aus.

Hinweis:

Zum Ausschalten des Signals können alle Tasten, außer „Dauer / Hand 22“ und PLUS / MINUS 25, 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 „Dauer / Hand 22“, in der Zeitschaltuhr erlischt „Auto“.

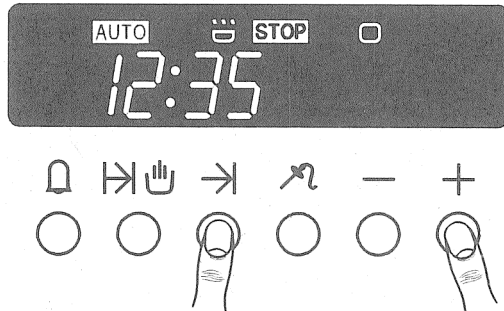
Die Symbole „Kochtopf 15“ und „Backofen 18“ leuchten in der Zeitschaltuhr.

– Abschaltzeit-Programmierung

Drücken Sie die Taste „Ende 23“. In der Zeitschaltuhr 12 erscheint zusätzlich zu den beiden Symbolen „Kochtopf 15“ und „Backofen 18“ das Symbol „Stop 16“.

Drücken Sie die PLUS-Taste 25 zur Einstellung der gewünschten Endzeit. In der Zeitschaltuhr erlischt „Stop 16“ und „Auto“ leuchtet.

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



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

Bei Erreichen der Abschaltzeit ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet sich dabei von selbst aus.

Hinweis:

Zum Ausschalten des Signals können alle Tasten, außer „Dauer / Hand 22“ und PLUS / MINUS 25, benutzt 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 „Dauer / Hand 22“, in der Zeitschaltuhr erlischt „Auto“.

Die Symbole „Kochtopf 15“ und „Backofen 18“ 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 5.4).

5.5 Temperaturspieß (Zubehör)

Mit dem Temperaturspieß (Zubehör) läßt sich die Kerntemperatur Ihres Gargutes genau messen. Die Kerntemperatur können Sie individuell wählen (20 - 99° C) und an der Zeitschaltuhr **12** einstellen.

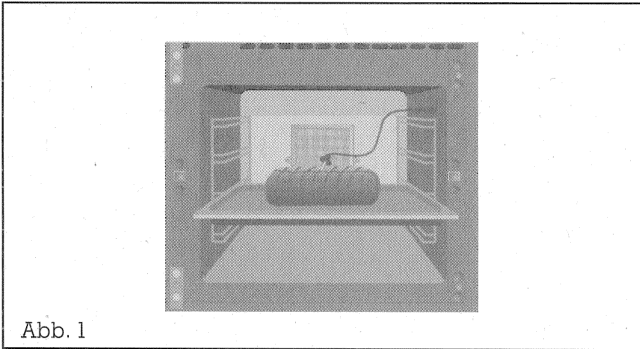


Abb. 1



Abb. 2

Stecken Sie die Spitze des Temperaturspießes mittig in das Gargut ein. Stecken Sie den Stecker des Temperaturspießes in die zugehörige Steckdose **27** ein. Die momentane Kerntemperatur erscheint in der Zeitschaltuhr **12** und das Symbol „Temperaturspieß **17**“ blinkt (Abb. 1).

Hinweis:

Bei Nichtbenutzen des Temperaturspießes ist der beigegefügte Verschlussstopfen in die Temperaturspieß-Steckdose **27** einzustecken.

Eingabe der Kerntemperatur

In der Zeitschaltuhr **12** erscheint die IST-Temperatur.

Drücken Sie die Temperaturspieß-Taste **24** und halten Sie diese gedrückt. In der Anzeige der Zeitschaltuhr **12** erscheint die max. Solltemperatur (99° C). Stellen Sie über die MINUS-Taste **25** die gewünschte Solltemperatur ein. Die Symbole „Temperaturspieß **17**“, „Kochtopf **15**“ und „Backofen **18**“ leuchten (Abb. 2).

Hinweis:

Die eingestellte Solltemperatur können Sie abfragen, indem Sie die Taste „Temperaturspieß“ **24** drücken.

Ein Signal ertönt 5° vor Erreichen der eingestellten Solltemperatur. Sobald die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, ertönt – max. 5 Minuten – ein Dauerton und die Beheizung wird ausgeschaltet. Im Anzeigefeld der Zeitschaltuhr blinkt das Symbol „Temperaturspieß“. Durch Drücken einer beliebigen Taste, außer der Taste „Hand **22**“, verstummt das Signal.

Warmhaltefunktion

Sinkt die Kerntemperatur 1° C unter den eingestellten Wert, geht die Warmhaltefunktion in Betrieb.

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

6. Katalyse

300 °C



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

Bedingt durch die rauhe, katalytische Oberfläche können dunkle Flecken zurückbleiben, die aber die Reinigung nicht beeinflussen.

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, Temperaturfühler und Backstein 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 **22**“ und halten Sie diese gedrückt. Drücken Sie die PLUS-Taste **25** 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“ **22** an der Zeitschaltuhr angezeigt werden.

Fettfilter

Der Fettfilter **30** vor dem Heißluftgebläse muß in regelmäßigen Abständen gereinigt werden. Wir empfehlen Ihnen, den Fettfilter 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 **30** in der Geschirrspülmaschine reinigen, stellen Sie ihn bitte senkrecht in den Geschirrkorb.

6.1 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.

7. Reinigung und Pflege

- Der Backofen hat einen eigenen Reinigungsvorgang „Katalyse“ für den Innenraum (siehe Katalyse, Kapitel 6).
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. Die nichtkatalytischen Teile wie Muffelboden und Türinnenseite sind manuell zu reinigen.
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 Zubehöerteile nach Möglichkeit nur mit heißem Wasser.
- Der Garraum sollte nach jedem Braten grob von den Fettrückständen gereinigt werden.
- Übergekochte Lebensmittel sollten an der Kochfläche sofort weggewischt werden. Reinigen Sie die Edelstahlflächen am besten mit speziellen Edelstahlpflegemitteln. Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel.
Weitere Pflegehinweise und Tips für eine gründliche Reinigung und Pflege entnehmen Sie aus der beiliegenden Broschüre der Kochfläche.

8. 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.

Glühbirne seitlich:

Heben Sie das Klemmblech mit einem Flachsraubendreher leicht an (Einkerbung benutzen). Entnehmen Sie das Deckglas und drehen Sie die Lampe heraus.

Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge.

9. Technische Daten

Heizleistung:

Infrarotgrill	3000 W
Heißluftheizkörper	2300 W
Oberhitze	1000 W
Unterhitze	1300 W
Powerschaltung	3600 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 (seitlich; 15 W)	3.4053.22
Glühbirne (oben; 25 W)	3.4053.93
Glühbirne (oben; 40 W)	3.4336.27
Katalytische Reinigungsbleche	US 140-004
Fettfilter	3.4309.16
Temperaturspieß	3.4171.13
Backstein	3.4403.05
Auszugsschiene (Backofenauszug für ein Backblech) .	AZ 010-002

Utilisation du four

Bandeau de commande

- 1 Sélecteur de température
- 2 Symbole "Préchauffage"
- 3 Sélecteur de mode
- 4 Bouton de commande pour zone de cuisson 4 (avant droite)
- 5 Voyant-témoin pour zone de cuisson 4 (avant droite)
- 6 Bouton de commande pour zone de cuisson 3 (arrière droite)
- 7 Voyant-témoin pour zone de cuisson 3 (arrière droite)
- 8 Bouton de commande pour zone de cuisson 2 (arrière gauche)
- 9 Voyant-témoin pour zone de cuisson 2 (arrière gauche)
- 10 Bouton de commande pour zone de cuisson 1 (avant gauche)
- 11 Voyant-témoin pour zone de cuisson 1 (avant gauche)
- 12 Minuterie

Minuterie

- 13 Symbole "AUTO"
- 14 Symbole "Sonnerie"
- 15 Symbole "Casserole" et "Durée"
- 16 Symbole "STOP"
- 17 Symbole "Broche de température"
- 18 Symbole "Four"
- 19 Indication de la température à coeur
- 20 Indication de la date et de l'heure
- 21 Touche minuteur
- 22 Touche durée / manuel
- 23 Touche fin
- 24 Touche broche de température
- 25 Touche PLUS / MOINS

Equipement

- 26 Résistance du gril et de chaleur haute
- 27 Prise pour branchement de la broche de température
- 28 Eclairage du four
- 29 Grilles
- 30 Filtre à graisse
- 31 Prise de courant de la pierre à cuire

Sommaire

Page

Page

1. Instructions importantes	26
-----------------------------------	----

2. Utilisation des tables de cuisson

2.1 KE 262	27
2.2 CK 172 / 176 / 177	28-29

3. Modes d'utilisation

3.1 Description	30
3.2 Chaleur tournante	31-32
3.3 Chaleur haute et chaleur basse	33
3.4 Gril	34
3.5 Pierre à cuire	35

4. Tableau de cuisson

4.1 Tableau pour faire cuire et rôtir	36
---	----

5. Utilisation de la minuterie

5.1 Généralités	37
5.2 Heure	37
5.3 Minuteur	38
5.4 Temps de cuisson	39-40
5.5 Broche de température	41

6. Autonettoyage (catalyse)	42
-----------------------------------	----

6.1 Dépose des plaques de catalyse	43
--	----

7. Nettoyage et entretien	44
---------------------------------	----

8. Instructions de service	45
----------------------------------	----

9. Caractéristiques techniques	45
--------------------------------------	----

1. Instructions importantes

Avant de vous servir de votre cuisinière 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. Lorsque vous utilisez le gril, sortez la broche de température.

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.

Pour toutes réparations, séparez la cuisinière de l'alimentation électrique.

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. Utilisation de la table de cuisson

2.1 Utilisation de la table de cuisson KE 262

La table de cuisson KE 262 peut être combinée à la cuisinière encastrable EE 148.

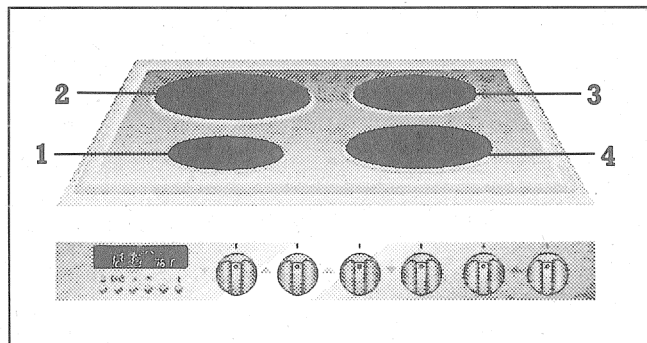
Les deux zones de cuisson avant de la table KE 262 possèdent un accélérateur automatique de chauffe.

A l'aide du dispositif de coupure automatique situé sur la minuterie du four, il est possible de programmer pendant votre absence le début et la fin d'une cuisson avec les zones 1 et 4, au moyen d'un pré-réglage approprié (voir Utilisation de la minuterie).

Remarque:

Il n'est pas possible de régler séparément le début et la fin de la cuisson sur la minuterie pour les zones de cuisson 1 et 4.

Le voyant-témoin s'allume dès qu'une zone de cuisson est en service et s'éteint lorsque cette zone est arrêtée.



Allumage et arrêt des zones de cuisson

Faire tourner vers la droite ou la gauche le bouton d'allumage de la zone de cuisson, et l'arrêter sur le niveau de cuisson souhaité.

Pour arrêter, faire revenir le bouton sur la position 0 en le faisant tourner vers la gauche ou vers la droite.

Utilisation des zones de cuisson 1 (avant gauche) et 4 (avant droite) avec l'accélérateur automatique

Pour activer l'accélérateur automatique en position 1 à 11, tirer brièvement sur le bouton de la zone de cuisson concernée.

La température de maintien au chaud ou de poursuite de la cuisson du mets sera ainsi atteinte plus vite. Une fois la durée d'accélération passée, le contacteur revient automatiquement au niveau de maintien au chaud ou de poursuite de cuisson réglé au départ.

Tableau de réglage

0	ARRÊT
1	faire fondre
2	maintenir au chaud
3	réchauffer
4-5	décongeler, faire cuire à l'étuvée, faire cuire à feu doux
6	poursuivre la cuisson de petites quantités
7	faire cuire dans une casserole ouverte
8-9	faire cuire et faire rôtir doucement
10-11	faire cuire à feu plus fort et rôtir
12	faire frire, faire cuire de grandes quantités et de l'eau

Les chiffres 1 à 12 ne sont qu'indicatifs, car suivant la nature et l'état des mets, ainsi que la taille et le remplissage des casseroles, les besoins de chaleur peuvent être plus ou moins grands.

Nous vous conseillons de n'utiliser le niveau 12 que pour accélérer la cuisson ou faire revenir. Ensuite, revenez à un niveau de cuisson inférieur.

2.2 Utilisation de la table de cuisson CK 172 / 176 / 177

La table de cuisson vitrocéramique CK 172/176/177 peut être combinée avec la cuisinière EE 148.

Ces tables de cuisson en vitrocéramique sont dotées de **zones de cuisson super-rapides**. La zone de cuisson super-rapide offre une bonne répartition de la chaleur et dégage une lumière rouge clair.

Dès que l'apport de chaleur commence, l'utilisateur peut constater la réaction de la zone. A chaque niveau de cuisson, l'apport de chaleur se fait en continu.

Chaque table vitrocéramique est dotée d'un indicateur individuel de chaleur résiduelle. Cette indication montre que la zone concernée, après extinction, dégage encore trop de chaleur pour être touchée sans précautions.

A l'aide du dispositif de coupure automatique situé sur la minuterie du four, il est possible de programmer pendant votre absence le début et la fin d'une cuisson avec les zones 1 et 4, au moyen d'un pré-réglage approprié (voir Utilisation de la minuterie).

Remarque:

Il n'est pas possible de régler séparément le début et la fin de la cuisson pour les zones de cuisson 1 et 4.

Le voyant-témoin s'allume dès qu'une zone de cuisson est en service et s'éteint lorsque cette zone est arrêtée.

Utilisation des zones de cuisson super-rapides 1 (avant gauche) et 2 (arrière gauche)

Allumage:

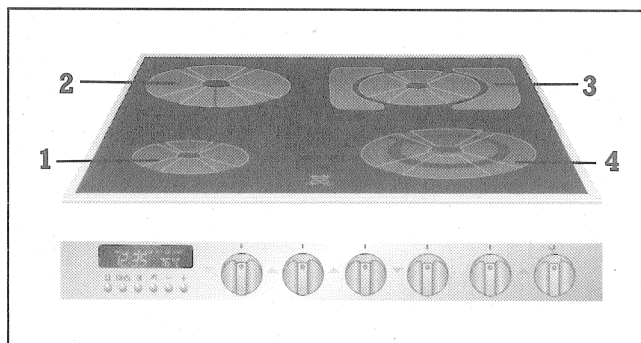
Faire tourner le bouton concerné vers la gauche ou la droite, jusqu'au niveau de cuisson souhaité (1 à 12).

L'indicateur intégré de chaleur résiduelle s'allume quelques secondes après la mise en marche de la zone de cuisson concernée.

Arrêt:

Pour arrêter, faire tourner le bouton vers la gauche ou la droite, jusqu'à la position 0.

Après l'arrêt, l'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce qu'il soit possible de toucher à la zone de cuisson.



Utilisation des zones de cuisson super-rapides 3 (arrière droite) et 4 (avant gauche)

Allumage:

Faire tourner le bouton concerné vers la droite, jusqu'au niveau de cuisson souhaité (1 à 12). L'indicateur intégré de chaleur résiduelle s'allume quelques secondes après la mise en marche de la zone de cuisson concernée.

Arrêt:

Pour arrêter, faire tourner le bouton vers la gauche ou la droite, jusqu'à la position 0. Après l'arrêt, l'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce qu'il soit possible de toucher à la zone de cuisson.

Allumage d'une zone additionnelle ou d'une grande zone de cuisson:

Faire tourner vers la droite sur le symbole «allumage additionnel ●» le bouton de la zone 3 ou 4, puis régler ensuite le niveau sur la position 1 à 12.

Lorsque vous ramenez le bouton vers la gauche sur la position 0, l'allumage additionnel est dés-activé.

Pour l'arrêt, faire tourner le bouton vers la gauche jusqu'à la position 0.

Tableau de réglage

0	ARRET
1	faire fondre
2	maintenir au chaud
3	réchauffer
4-5	décongeler, faire cuire à l'étuvée, faire cuire à feu doux
6	poursuivre la cuisson de petites quantités
7	faire cuire dans une casserole ouverte
8-9	faire cuire et faire rôtir doucement
10-11	faire cuire à feu plus fort et rôtir
12	faire frire, faire cuire de grandes quantités et de l'eau

Les chiffres 1 à 12 ne sont qu'indicatifs, car suivant la nature et l'état des mets, ainsi que la taille et le remplissage des casseroles, les besoins de chaleur peuvent être plus ou moins grands.

Nous vous conseillons de n'utiliser le niveau 12 que pour accélérer la cuisson ou faire revenir. Ensuite, revenez à un niveau de cuisson inférieur.

Utilisation des zones de cuisson super-rapides 1 (avant gauche) et 4 (avant droite) avec l'accélérateur automatique

Pour activer l'accélérateur automatique en position 1 à 11, tirer brièvement sur le bouton de la zone de cuisson concernée.

L'accélérateur de cuisson provoque pendant quelques minutes une augmentation de la puissance du niveau de cuisson sélectionné. La température de maintien au chaud ou de poursuite de la cuisson du mets sera ainsi atteinte plus vite. Une fois la durée d'accélération passée, le contacteur revient automatiquement au niveau de maintien au chaud ou de poursuite de cuisson réglé au départ.

Les temps de début de cuisson sont différents pour la zone de cuisson et la zone de rôtissage:

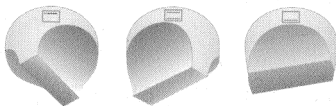
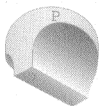
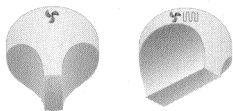
- dans la zone de cuisson, les temps de début de cuisson se situent entre 1,5 minute (pour le niveau 1) et 8,5 minutes (pour le niveau 7)
- dans la zone de rôtissage, les temps de début de cuisson se situent entre 4 minutes (pour le niveau 9) et 5,5 minutes (pour le niveau 11)

On trouvera dans le tableau ci-dessous les temps de cuisson exacts:

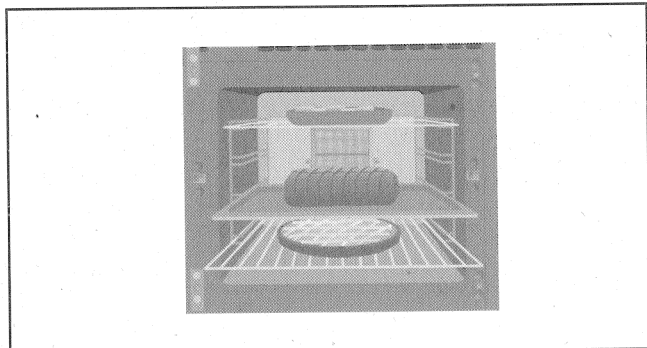
Niveau	Temps de début de cuisson
Zone de cuisson:	
1	1,5 minutes
3	2,5 minutes
5	5,5 minutes
7	8,5 minutes
Zone de rôtissage:	
9	4,0 minutes
11	5,5 minutes

3. Modes d'utilisation

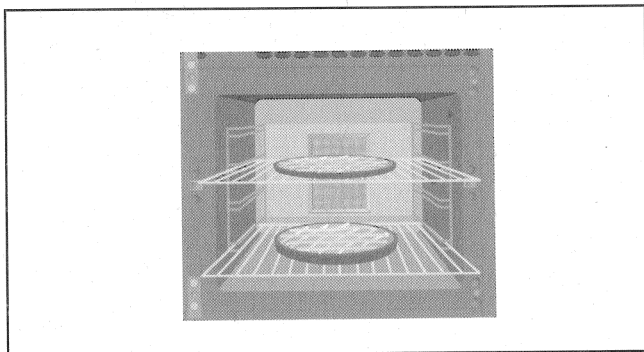
3.1 Description

Réglage du sélecteur 1 (température)	Réglage du sélecteur 3 (mode)	Système de cuisson	Application
50 - 300° C		Chaleur tournante	Décongeler Sécher Stériliser Rôtir, griller
50 - 300° C		Grillade à chaleur tournante	Griller avec chaleur tournante et contrôle de température Griller rapidement avec chaleur tournante
50 - 300° C		Griller	Griller avec contrôle de température Griller rapidement
50 - 300° C		Chaleur haute et basse	Faire dorer par le haut Cuire, rôtir Faire dorer ou cuire par le bas
50 - 300° C		Pierre à cuire	Pierre pour cuisson de pains et de pizzas
300° C		Chaleur tournante, Grillade avec chaleur tournante	Autonettoyage par catalyse de l'enceinte du four

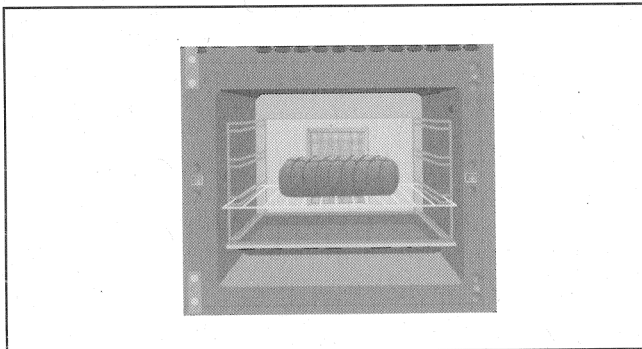
3.2 Chaleur tournante



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.

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

Remarque:

La fonction "super-rapide" intégrée vous permet de préchauffer très rapidement le four. Pour activer cette fonction, choisissez une température supérieure à 125°C au moyen du sélecteur "température" **1**.

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 lèchefrites en le plaçant un niveau plus bas que la grille.

Décongélation

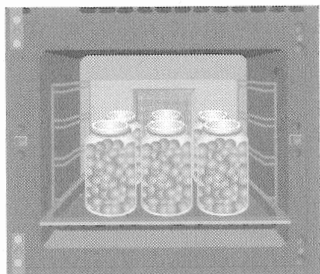
50°C



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

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

Stérilisation



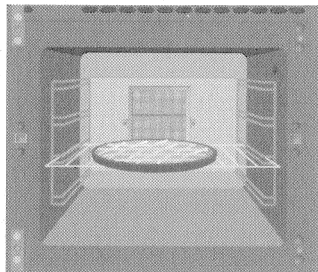
Remplissez d'eau le plat à griller et placez-y des bocaux de fruits ou de légumes (6 au maximum) de manière à ce qu'ils ne se touchent pas. Faites chauffer à 175°C jusqu'à ce que le liquide commence à perler dans les bocaux, puis

- 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.

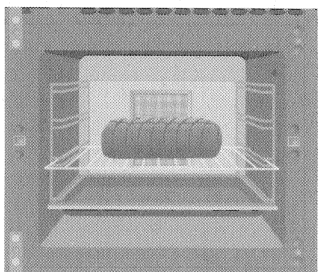
3.3 Chaleur haute et chaleur basse



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. Les gâteaux hauts (brioche, kouglof, etc.) seront placés de préférence sur le niveau inférieur.

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 lèchefrites en le plaçant un niveau plus bas que la grille. Retournez le mets à griller !

3.4 Grillade

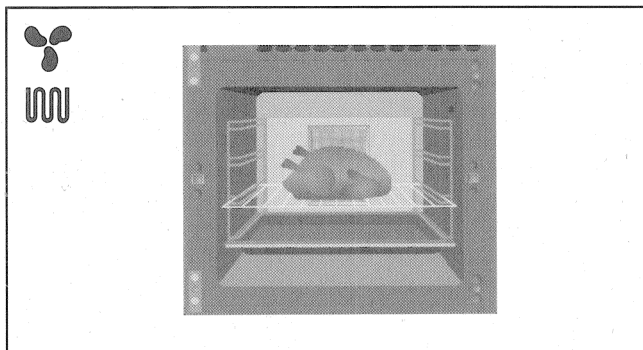
Votre four vous permet de choisir entre plusieurs méthodes de grillade :

- 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.

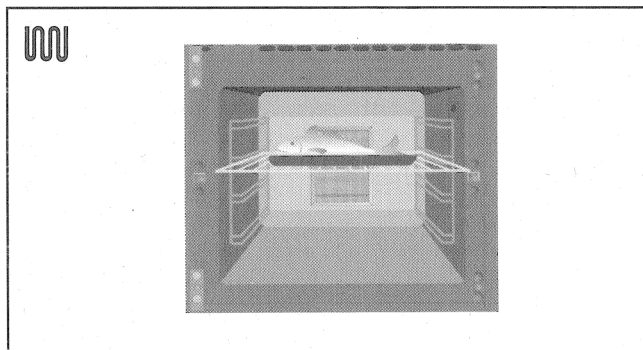
Placez le sélecteur **3** sur la position correspondante.



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.



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.

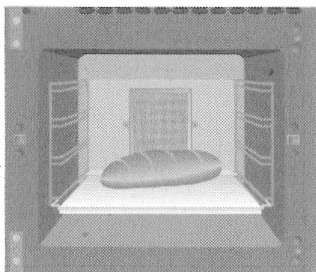
Lorsque le gril est utilisé seul, vous pouvez laisser la porte du four ouverte.

Vous obtiendrez ainsi un brunissage plus croustillant des mets.

3.5 Pierre à cuire (accessoire)

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

P



Remarque:

Pour pouvoir brancher la résistance, enlever d'abord le cache de la prise de courant de la pierre à cuire !

Branchez la résistance chauffante dans la prise de courant **31** située sur la paroi arrière du four. Insérez la grille avec la pierre à cuire au premier niveau du four (en partant du bas). Pour pousser le mets à cuire, utilisez le poussoir en bois fourni.

Placez le sélecteur „Mode d'utilisation" **3** sur la position **P** et le sélecteur „Température" **1** sur la température souhaitée.

Nettoyage

Éliminez les salissures grossières de la pierre. Pour l'autonettoyage avant l'utilisation suivante, il faut retourner la pierre. Vous pourrez ensuite enlever les restes de pâte à l'aide d'une brosse douce.

Remarque:

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

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

4. Tableau de cuisson

4.1 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)	
				recom-mandée	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 le mets.
Si vous placez le mets dans le four froid, la cuisson durera de 5 à 10 minutes de plus.

5. Utilisation de la minuterie

5.1 Généralités

Toutes les valeurs de temps se programment à l'aide des touches **21** à **25** de la minuterie **12**. L'utilisateur est guidé par des signaux sonores et visuels.

Les symboles „Casserole **15**“ et „Four **18**“ apparaissent toujours dans la zone d'affichage de la minuterie **12**.

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“ **22** de la minuterie, le mode d'utilisation est de nouveau disponible. Les erreurs de programmation s'effacent au moyen d'une séquence de touches déterminée. Appuyez en même temps sur les touches PLUS et MOINS **25**, jusqu'à ce que la valeur 00:00 apparaisse sur l'afficheur de temps **20**.

Remarque:

Pour sortir du mode automatique, il faut appuyer sur la touche „Manuel **22**“.

Avant, ramenez le sélecteur „Température“ **1** sur „0“.

Lorsque la température théorique est atteinte ou dépassée, le symbole „broche de température **17**“ clignote dans la zone d'affichage de la minuterie.

En cas d'erreur de programmation de la durée et de l'heure d'arrêt, un signal sonore retentit. Ce signal s'arrête dès que la programmation a été corrigée ou effacée.

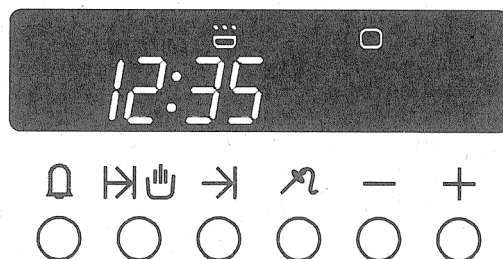
5.2 Heure

Appuyez en même temps sur les touches „Durée **22**“ et „Fin **23**“ et maintenez ces touches enfoncées.

Appuyez sur la touche PLUS **25**. La valeur 0:01 apparaît sur l'afficheur de minuterie **12**.

A l'aide des touches PLUS / MOINS, entrez l'heure actuelle.

Les deux symboles „Casserole **15**“ et „Four **18**“ s'allument dans la zone d'affichage de la minuterie **12**.



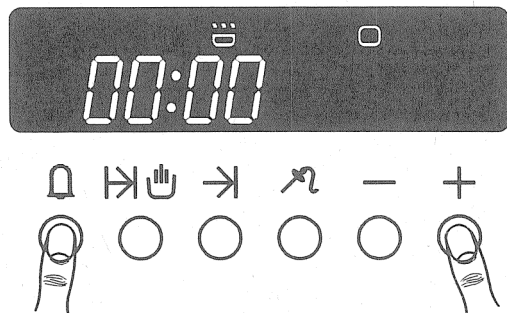
Remarque:

Si l'horloge de la cuisinière n'indique pas l'heure exacte, cela ne signifie pas que l'appareil est défectueux.

L'horloge marche en fonction de la fréquence du courant électrique du secteur. En Europe, cette fréquence est partout de 50 Hz (Hertz). Les réseaux alimentés par des centrales électriques situées en **Europe Orientale** présentent des fluctuations. Leur fréquence est légèrement inférieure et se situe à 49,4 Hz. Conséquence: en 24 heures, l'horloge peut prendre jusqu'à 20 minutes de retard (environ 1 minute par heure). Ce décalage n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil et sur l'exécution des programmes.

5.3 Minuteur

Le minuteur permet de programmer une durée, par exemple pour faire cuire des oeufs.
Plage de réglage: entre 1 minute et 23 h 59.



Appuyez sur la touche "Minuteur **21**". La valeur 00:00 vous est proposée dans la zone d'affichage de la minuterie. Appuyez sur la touche **PLUS 25** pour programmer la durée souhaitée. Dans la zone d'affichage, les symboles "Casserole **15**", "Four **18**" et "Sonnerie **14**" sont aussi allumés. Une fois que la touche "Minuteur **21**" est relâchée, l'heure réapparaît dans la zone d'affichage.



Le minuteur démarre juste après la programmation.

Lorsque la durée programmée arrive à son terme, un signal sonore retentit. Le symbole "Sonnerie **14**" s'éteint sur la minuterie. Appuyez sur n'importe quelle touche (sauf **PLUS / MOINS**) pour arrêter la sonnerie.

5.4 Temps de cuisson

– Programmation de la durée

Appuyez sur la touche "Durée 22". Sur la minuterie 12, le symbole "Durée (D)" s'allume, en plus des symboles "Casserole 15" et "Four 18". Appuyez sur la touche PLUS 25 pour régler la durée.

Dans la zone d'affichage de la minuterie, les symboles "Auto 13", "Casserole 15" et "Four 18" s'allument.



Quatre 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.

Remarque:

Pour arrêter le signal, vous pouvez utiliser toutes les touches, sauf "Durée / Manuel 22" et PLUS / MOINS 25.

Avant de remettre la minuterie en mode manuel, ramenez le sélecteur "Température 1" sur "0".

Le four ne chauffe plus.

Appuyez sur la touche "Durée / Manuel 22", "Auto" s'éteint sur la minuterie.

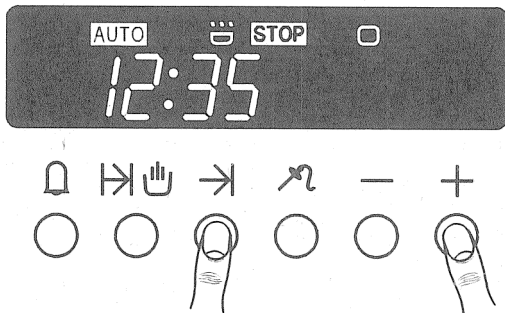
Les symboles "Casserole 15" et "Four 18" s'allument sur la minuterie.

– Programmation de l'heure d'arrêt

Appuyez sur la touche "Fin **23**" et maintenez-la enfoncée. Le symbole "Stop **16**" apparaît sur la minuterie **12** en plus des deux symboles "Casserole **15**" et "Four **18**".

Appuyez sur la touche PLUS **25** pour régler l'heure d'arrêt voulue. Sur la minuterie, "Stop **16**" s'éteint et "Auto" s'allume.

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



Quatre 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.

Remarque:

Pour arrêter le signal, vous pouvez utiliser toutes les touches, sauf "Durée / Manuel **22**" et PLUS / MOINS **25**.

Avant de remettre la minuterie en mode manuel, ramenez le sélecteur "Température **1**" sur "0". Le four ne chauffe plus.

Appuyez sur la touche "Durée / Manuel **22**", "Auto" s'éteint sur la minuterie.

Les symboles "Casserole **15**" et "Four **18**" se rallument 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 5.4).

5.5 Broche de température (accessoire)

La broche de température (accessoire) vous permet de mesurer avec précision la température à coeur des mets. Vous pouvez sélectionner la température à coeur au cas par cas (20-99°C) et la régler sur la minuterie **12**.

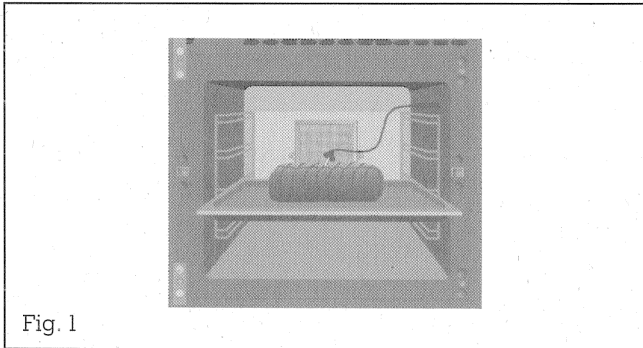


Fig. 1



Fig. 2

Enfoncez la pointe de la broche au milieu du mets à cuire. Branchez la fiche de la broche dans la prise correspondante **27**. La température à coeur instantanée apparaît sur la minuterie **12** et le symbol "broche de température **17**" clignote (Fig. 1).

Remarque:

Lorsque la broche n'est pas utilisée, l'obturateur joint doit être enfoncé dans la prise **27**.

Programmation de la température à coeur

La température REELLE apparaît sur la minuterie **12**.

Appuyez sur la touche de broche **24** et maintenez-la enfoncée. Sur l'afficheur de la minuterie **12**, apparaît la température maximale théorique (99°C). A l'aide de la touche MOINS **25**, réglez à la température souhaitée. Les symboles "Broche de température **17**", "Casserole **15**" et "Four **18**" s'allument (Fig. 2).

Remarque:

Si vous ne vous souvenez plus de la température que vous avez programmée, appuyez sur la touche "Broche de température" **24**.

Un signal retentit lorsque la température se situe 5° sous la température programmée. Dès que cette dernière est atteinte à coeur, un signal continu se fait entendre pendant un maximum de 5 minutes et le chauffage s'arrête. Le symbole "Broche de température" clignote dans la zone d'affichage de la minuterie.

Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche, sauf "Manuel **22**".

Fonction de maintien à chaud

Dès que la température à coeur retombe 1°C sous la valeur programmée, la fonction de maintien au chaud se met en marche.

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

6. Catalyse

300°C



Dans ce mode, les salissures légères brûlent sur les plaques intérieures à revêtement catalytique (accessoires) à des températures situées autour de 300°C.

La surface catalytique étant rugueuse, des taches sombres peuvent y rester. Elle n'influent pas le nettoyage.

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, pierre à cuire !

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, gril ou chaleur tournante avec gril".

Programmez la minuterie. Nous conseillons une durée d'1 h 30.

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 **22**" et maintenez-la enfoncée. Appuyez sur la touche PLUS **25** pour régler la durée du nettoyage. La catalyse commence dès que la minuterie est réglée.

En programmant aussi l'heure d'arrêt de la catalyse, vous pouvez aussi 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" **22**.

Filtre à graisse

Situé devant la turbine, le filtre à graisse **30** 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 devant la turbine et sortez-le du four.

Si vous nettoyez le filtre à graisse **30** au lave-vaisselle, placez le verticalement dans le panier à couverts.

6.1 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).

7. Nettoyage et entretien

- Le four dispose de sa fonction de nettoyage intégré (catalyse), décrite au chapitre 6. Lorsque les plaques de catalyse sont très sales, vous pouvez aussi les nettoyer à la main, dans de l'eau savonneuse très chaude, et vous aider d'une brosse douce. Les pièces dépourvues de revêtement catalytique (fond du four, intérieur de la porte) doivent être nettoyées à la main. Nous vous conseillons de ne pas utiliser de produits à récurer ou agressifs.
- Éléments de commande, surfaces vitrées: nettoyez avec une éponge et un peu d'eau de vaisselle et essuyez avec un chiffon doux et sec. N'utilisez 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 avec de 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.
- Éliminez immédiatement les résidus de mets qui se sont déposés sur la table de cuisson. Nettoyez les surfaces en inox de préférence avec des produits spéciaux. N'utilisez ni produits à récurer ou de produits qui rayent. Vous trouverez dans la brochure de la table de cuisson des conseils et indications complémentaires concernant le nettoyage et l'entretien.

8. 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.

Lampe latérale:

Avec un tournevis plat, soulevez la plaque de serrage (encoche). Enlevez le verre couvrant et dévissez la lampe.

Remontage dans l'ordre inverse.

9. Caractéristiques techniques

Puissance de chauffe:

Gril infrarouge	3000 W
Résistance électrique de chaleur tournante	2300 W
Chaleur haute	1000 W
Chaleur basse	1300 W
Puissance maximale	3600 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 (latérale, 15 W)	3.4053.22
lampe (haute, 25 W)	3.4053.93
lampe (haute, 40 W)	3.4336.27
plaques de catalyse	US 140-004
filtre à graisse	3.4309.16
broche de température	3.4171.13
pierre à cuire	3.4403.05
glissière (pour une pierre à cuisson) ..	AZ 010-002

Operating the oven

Control panel

- 1 Temperature selector switch
- 2 "Warm up" symbol
- 3 Mode selector
- 4 Control knob for cooking zone 4 (front right)
- 5 Indicating lamp for cooking zone 4 (front right)
- 6 Control knob for cooking zone 3 (rear right)
- 7 Indicating lamp for cooking zone 3 (rear right)
- 8 Control knob for cooking zone 2 (rear left)
- 9 Indicating lamp for cooking zone 2 (rear left)
- 10 Control knob for cooking zone 1 (front left)
- 11 Indicating lamp for cooking zone 1 (front left)
- 12 Timer

Timer

- 13 "AUTO" symbol
- 14 "Bell" symbol
- 15 "Pot" and "Duration" symbol
- 16 "STOP" symbol
- 17 "Temperature probe" symbol
- 18 "Oven" symbol
- 19 Core temperature display
- 20 Day / time display
- 21 Short time key
- 22 Duration / Manual key
- 23 End key
- 24 Temperature probe key
- 25 PLUS / MINUS key

Features

- 26 Grill / top heat element
- 27 Temperature probe socket
- 28 Oven lighting
- 29 Trays
- 30 Grease filter
- 31 Baking stone socket

Contents

Page

Page

1. Important notes	48
---------------------------------	----

6. Self-cleaning (catalytic process)	64
---	----

6.1 Removing the catalytic cleaning plates	65
---	----

2. Operating the hotplates

2.1 KE 262	49
------------------	----

2.2 CK 172/176/177	50-51
--------------------------	-------

3. Operating modes

3.1 Overview	52
--------------------	----

3.2 Hot air	53-54
-------------------	-------

3.3 Top and bottom heat	55
-------------------------------	----

3.4 Grilling	56
--------------------	----

3.5 Baking stone	57
------------------------	----

4. Baking and roasting table

4.1 Baking and roasting table	58
-------------------------------------	----

5. Operating the timer

5.1 General	59
-------------------	----

5.2 Time of day	59
-----------------------	----

5.3 Short time	60
----------------------	----

5.4 Baking and cooking time	61-62
-----------------------------------	-------

5.5 Temperature probe	63
-----------------------------	----

7. Cleaning and care	66
-----------------------------------	----

8. Notes on service	67
----------------------------------	----

9. Technical data	67
--------------------------------	----

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. The temperature probe must be removed from the oven when grilling.

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

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

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 a steam cleaning device or water pressure as this would involve a risk of short-circuits !

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

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

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

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

You must not operate the appliance if it is damaged.

Technical modifications reserved.

2. Operating the cooker

2.1 Operating the cooker KE 262

The electric cooking hob KE 262 can be combined with the built-in cooker EE 148.

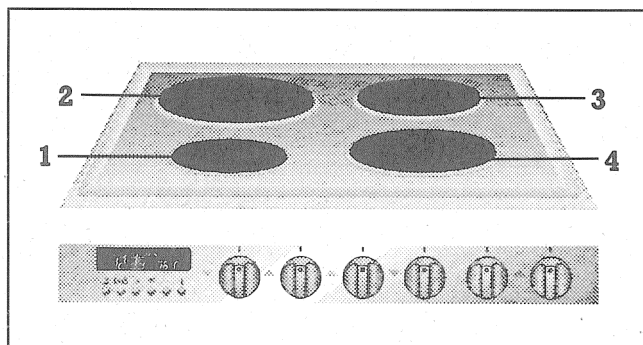
The two front cooking zones of the cooking hob KE 262 have a fast boil facility.

Using the fast boil facility in conjunction with the oven timer, cooking zones 1 and 4 are able to begin or end a roasting or cooking operation in your absence (see Operating the timer).

Note:

The start and end of cooking cannot be set on the timer independently for cooking zones 1 and 4.

The corresponding indicating lamp lights up as soon as a cooking zone is operated and does not go off again until no further cooking zone is in operation.



Switching the cooking zones on and off

To switch on the corresponding cooking zone, turn the control knob to the left or right to the required cooking level.

To switch off the cooking zone, turn the respective control knob back to the left or right to 0.

Operating cooking zones 1 (front left) and 4 (front right) with quick boil facility

By briefly pulling the control knob corresponding to the required cooking zone, the quick boil facility can be activated in the settings 1 to 11.

The warming or cooking temperature is achieved faster in this way. After expiry of the quick boil time, the switch changes automatically to the set warming or cooking level.

Table of settings

0	OFF
1	Melting
2	Keeping warm
3	Warming up
4 - 5	Thawing, boiling, cooking at a low level
6	Cooking small quantities
7	Open-pot cooking
8 - 9	Baking and gentle roasting
10 - 11	Higher-level baking and roasting
12	Deep frying, boiling large quantities of water

Numbers 1 - 12 serve only as a guide because a greater or lesser amount of heat is required depending on the size of the pot and how full it is.

We recommend that you use cooking level 12 only quick boiling or browning. Then switch back to a lower level.

2.2 Operating the CK 172 / 176 / 177 hob

The glass ceramic hob CK 172 / 176 / 177 can be combined with the built-in cooker EE 148.

These glass ceramic hobs are equipped with **SuperQuick cooking zones**.

The SuperQuick cooking zone distributes heat well and lights up bright red.

Directly after altering the power, the user is able to recognise how the cooking zone reacts. Heat is supplied continuously in each cooking level.

Each glass ceramic hob is additionally equipped with a residual heat indicator. The residual heat indication shows that, after switching off, the cooking zone concerned has still not cooled down to such an extent that it can be touched safely.

With the aid of the automatic switch-off facility, using the oven timer in your absence you can start or end roasting and cooking on cooking zones 1 and 4 after making the appropriate pre-settings (see description of timer operation).

Note:

The start and end of cooking cannot be set on the timer independently for cooking zones 1 and 4.

The corresponding indicating lamp of the cooking zone lights up and does not go off again until no further cooking zone is in operation.

Operating the SuperQuick cooking zones 1 (front left) and 2 (rear left)

Switching on:

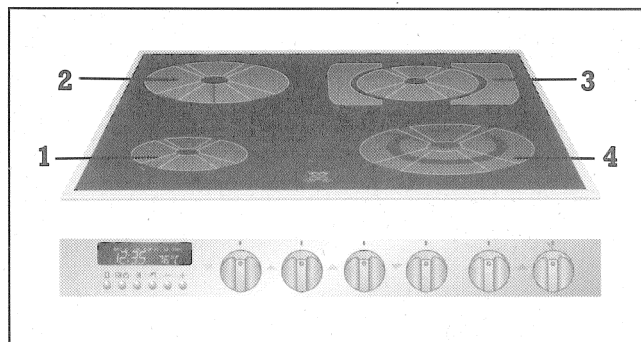
Turn the corresponding control knob to cooking level **1 - 12** on the left or right.

The integrated residual heat indicator lights up for a few seconds after the corresponding cooking zone has been switched on.

Switching off:

To switch off, turn the control knob to position **0** on the left or right.

After switching off, the corresponding residual heat indicator lights up until the cooking surface can be touched.



Operating the SuperQuick cooking zones 3 (rear right) and 4 (front right)

Switching on:

Turn the corresponding control knob to cooking level **1 - 12** on the right.

The integrated residual heat indicator lights up for a few seconds after the corresponding cooking zone has been switched on.

Switching off:

To switch off, turn the control knob to position **0** on the left.

After switching off, the corresponding residual heat indicator lights up until the cooking surface can be touched.

Combining cooking zones in one roasting zone or one large cooking zone:

Set the corresponding control knob of cooking zone 3 or 4 to the "Combination **0**" symbol on the right and then set the required cooking level **1 - 12**.

Combination is deactivated again when you turn the control knob back to **0** on the left.

To switch off, turn the control knob to position **0** on the left.

Table of settings

0	OFF
1	Melting
2	Keeping warm
3	Warming up
4 - 5	Thawing, boiling, cooking at a low level
6	Cooking small quantities
7	Open-pot cooking
8 - 9	Baking and gentle roasting
10 - 11	Higher-level baking and roasting
12	Deep frying, boiling large quantities of water

Numbers **1 - 12** serve only as a guide because a greater or lesser amount of heat is required depending on the size of the pot and how full it is.

We recommend that you use cooking level **12** only quick boiling or browning. Then switch back to a lower level.

Operating the SuperQuick cooking zones 1 (front left) and 4 (front right) with the automatic quick boil facility

The automatic quick boil facility is activated in settings 1 to 11 by briefly pulling the corresponding control knob belonging to the required cooking zone.

The automatic quick boil facility increases the output of the set cooking level for a few minutes. This ensures that the warming temperature is reached faster. On expiry of the quick boil time, the switch returns automatically to the set warming or cooking level.

The quick boil times are subdivided into cooking and browning ranges:

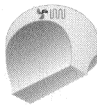
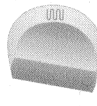
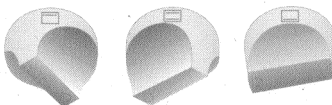
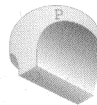
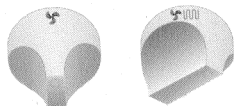
- in the cooking range, quick boil times lie between 1.5 minutes (cooking level **1**) and 8.5 minutes (cooking level **7**)
- in the browning range, however, quick boil times lie between 4 minutes (cooking level **9**) and 5.5 minutes (cooking level **11**)

Refer to the following table for exact quick boil times:

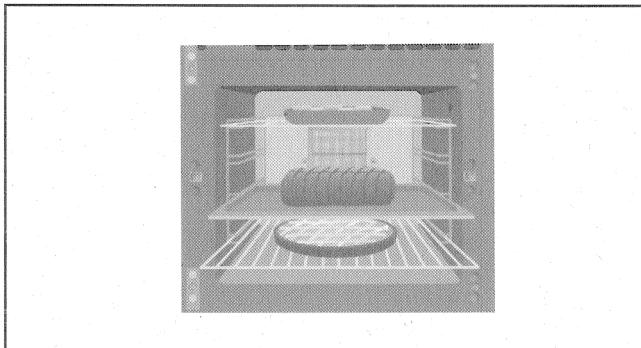
Level	Quick boil times
Cooking range:	
1	1.5 minutes
3	2.5 minutes
5	5.5 minutes
7	8.5 minutes
Browning range:	
9	4.0 minutes
11	5.5 minutes

3. Operating modes

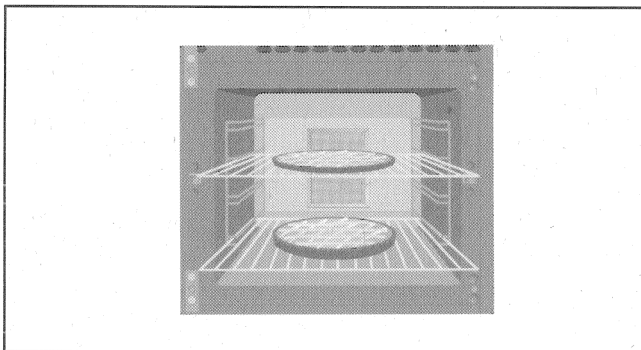
3.1 Overview

Toggle setting 1 (temperature)	Toggle setting 3 (mode)	Heating system	Application
50 - 300°C		Hot air	Thawing Drying Sterilising Baking, roasting
50 - 300°C		Grilling with hot air	Temperature-controlled grilling with hot air Intensive grilling with hot air
50 - 300°C		Grilling	Temperature-controlled grilling Intensive grilling
50 - 300°C		Top and bottom heat	Re-browning from above Baking, roasting Re-browning re-cooking from above
50 - 300°C		Baking stone	Baking stone for baking bread and pizzas
300°C		Hot air, grilling with hot air	Catalytic self-cleaning of the oven interior

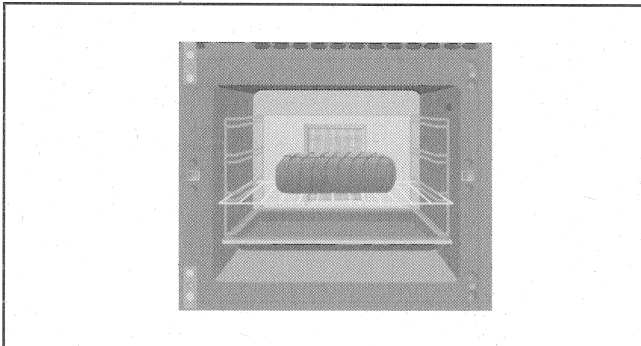
3.2 Hot air



Baking with hot air



Roasting with hot air



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

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

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

Note:

You can heat up the oven particularly quickly by means of the integrated SuperQuick feature. You activate SuperQuick heating as soon as you set more than 125°C 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

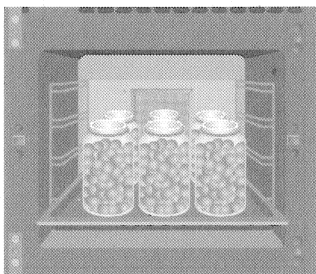
50°C



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.

3.3 Top and bottom heat



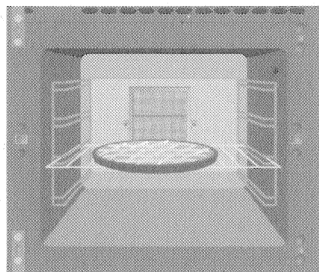
The oven is heated up by radiation and convection. Two elements (top and bottom heat) are operated jointly.

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. High cakes should be baked on the first 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.

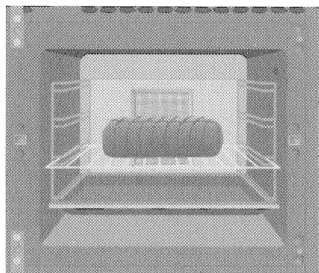
This unit allows you to select the top and bottom heat elements separately. In these modes of operation you can deliberately choose to bake or roast food from the top or the bottom.

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



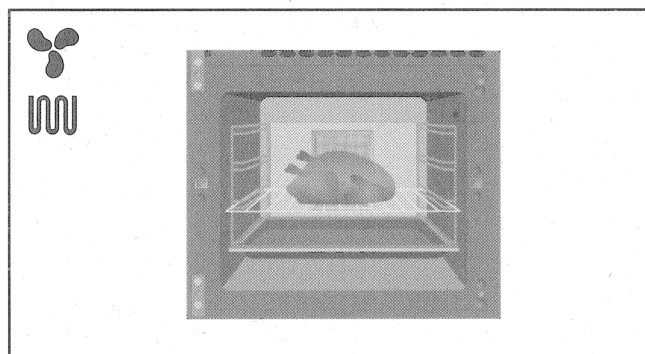
Place the meat on the grill rack or in the grill pan. When cooking on the grill rack, you can insert the grill pan one level lower to collect fat. Do not forget to turn grilled food round.

3.4 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 setting.

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.

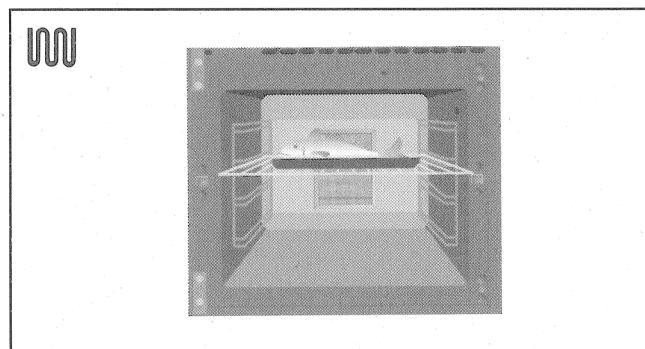
Grilling with the hot air fan therefore ensures better all-round warming up, even when the grill is full. There is then no need to turn the food frequently.

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 or gratins.

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.

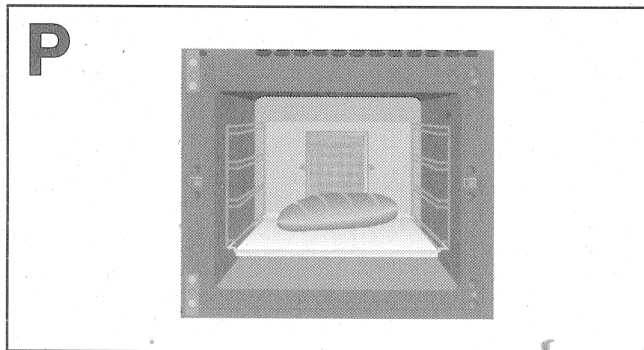
The oven door can also be left open for pure grilling.

This grills your food to a crispy brown.



3.5 Baking stone (accessory)

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



Note:

To be able to insert the heating element, remove the cover on the socket beforehand.

Plug the element into the corresponding socket **31** on the rear of the oven.

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

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

Turn the "Mode" selector **3** to the **P** setting and the "Temperature" selector **1** to the required temperature.

Cleaning

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

Note:

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

Do not clean the baking stone with water and detergents.

4. Baking and roasting table

4.1 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.

5. Operating the timer

5.1 General

All time values are entered by means of the keys **21 - 25** on the timer **12**.

You are prompted by visual and audible signals.

The "Pot **15**" and "Oven **18**" symbols always appear in the display of the timer **12**.

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 **22** of the timer.

Wrongly programmed settings can be cleared by pressing the PLUS and MINUS key **25** simultaneously until the value 00:00 appears in the time display **20**.

Note:

If you wish to quit Automatic mode, you must press the "Manual **22**" key.

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

The "Temperature probe" symbol **17** in the timer display flashes when the required temperature is reached or exceeded.

An audible signal sounds if the duration and switch-off time are programmed wrongly. This signal goes off as soon as the programming is corrected or cleared.

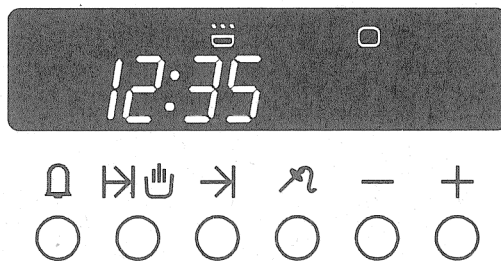
5.2 Time of day

Press the "Duration **22**" and "End **23**" keys simultaneously and keep them pressed.

Press the PLUS **25** key. The value 0:01 appears in the timer display **12**.

Set the current time by means of the PLUS / MINUS keys.

The two "Pot **15**" and "Oven **18**" symbols light up in the timer display **12**.



Note:

If the time is not displayed correctly on the cooker timer, this is not the result of technical defect on the appliance.

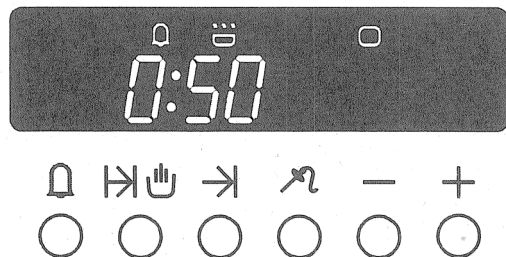
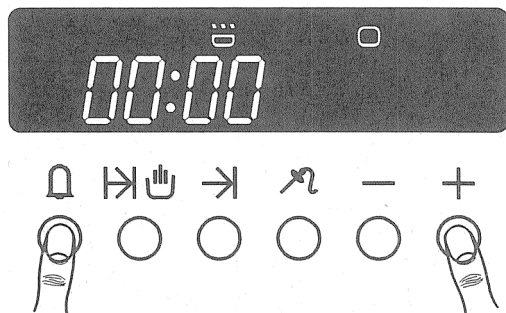
The public power mains frequency is the time base for the timers. This frequency is the standard frequency of 50 Hz (Hertz) throughout Europe.

Power supply networks that are fed from power plants in **Eastern Europe** exhibit fluctuations in this respect. The frequency is slightly lower, i.e. approximately 49.4 Hz. This means that, over a 24-hour period, the timers may go slow by up to 20 minutes, i.e. around one minute every hour. This discrepancy does not influence functioning of the appliance or programmed sequences.

5.3 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 **21**" key and keep it pressed. A suggested time of 00:00 appears in the timer display. Then press the PLUS key **25** to program the required time.

The "Pot **15**", "Oven **18**" and "Bell **14**" symbols in the display panel also light up. The time of day reappears in the display when you release the "Short time **21**" key.

Once programmed, the short time starts immediately.

A signal sounds on expiry of the programmed time. The "Bell **14**" symbol disappears from the timer.

Press any key except PLUS / MINUS to stop the signal.

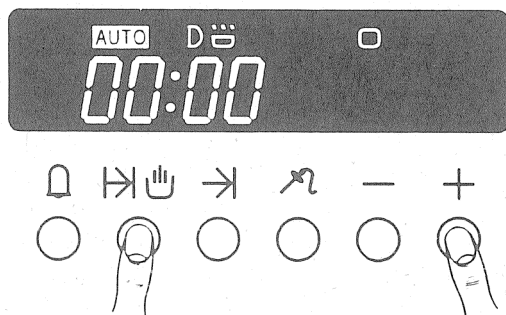
5.4 Baking and cooking time

— Programming a duration

Press the "Duration **22**" key. In the timer **12** the "Duration (D)" symbol lights up in addition to the "Pot **15**" and "Oven **18**" symbols.

Press the PLUS **25** keys to set the required time.

The "Auto **13**" symbol and the "Pot **15**" and "Oven **18**" symbols appear in the timer display.



Four 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.

Note:

All keys except "Duration / Manual **22**" and PLUS / MINUS **25** 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.

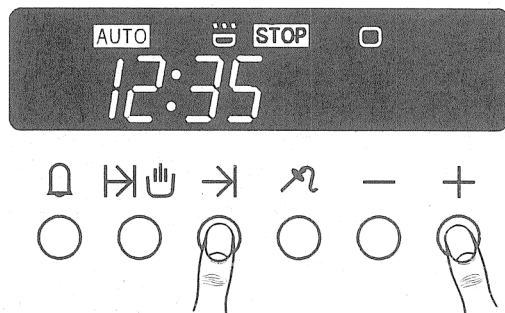
Press the "Duration / Manual **22**" key. "Auto" disappears from the timer.

The "Pot **15**" and "Oven **18**" symbols lights up in the timer again.

– Programming the switch-off time

Press the "End **23**" key. In addition to the two "Pot **15**" and "Oven **18**" symbols, the "Stop **16**" symbol lights up in the timer display **12**. Press the PLUS **25** key to set the required switch-off time. In the timer, "Stop **16**" disappears and "Auto" lights up.

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



Four 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.

Note:

All keys except "Duration / Manual **22**" and PLUS / MINUS **25** 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 "Duration / Manual **22**" key. "Auto" disappears from the timer.

The "Pot **15**" and "Oven **18**" symbols light up in the timer again.

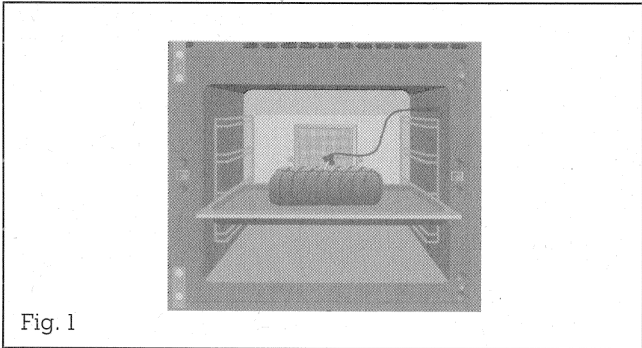
– Duration and switch-off time programming

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 5.4).

5.5 Temperature probe (accessory)

You can use the temperature probe (accessory) to exactly measure the core temperature of the food you are cooking. You can select the core temperature individually (20 - 99° C) and can set it on the timer 12.



Insert the tip of the temperature probe in the centre of the food. Insert the plug of the temperature probe in the affiliated socket 27. The current core temperature appears in the timer 12 and the "Temperature probe" symbol 17 flashes (Fig. 1).

Note: When not using the temperature probe, insert the included sealing plug in the temperature probe socket 27.

Entering the core temperature

The actual temperature appears in the timer display 12. Press the temperature probe key 24 and keep it pressed. The maximum nominal temperature (99° C) appears in the timer display 12. Set the nominal temperature you require by means of the MINUS key 25. The "Temperature probe 17", "Pot 15" and "Oven 18" symbols light up (Fig. 2).

Note: You can obtain a display of the programmed nominal temperature by pressing the "Temperature probe" key 24.

A signal sounds 5° before the set nominal temperature is reached. As soon as the required core temperature is reached a continuous tone sounds (for up to 5 minutes) and the heating elements are switched off. The "Temperature probe" symbol flashes in the timer display panel. The signal goes off when you press any key except the "Manual" key 22.

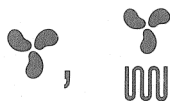
Warming function

The warming function commences operation if the core temperature drops 1° C below the set value.

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

6. Catalytic cleaning

300°C



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

Dark spots may remain as the result of the rough catalytic surface. These do not have a detrimental influence on the cleaning process.

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, grill pan, temperature sensor and baking stone 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, grill or hot air with 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 **22**" key. Press the PLUS key **25** 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 **22**" key on the timer.

Grease filter

The grease filter **30** 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 **30** in a dishwasher, then place it vertically in the basket.

6.1 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).

7. Cleaning and care

- The oven features its own, "catalytic", cleaning function for the interior (see Catalytic cleaning, Chapter 6).
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 a steam 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.
- Foodstuffs that have spilled onto the cooking surface should be wiped away immediately. It is best to clean the stainless steel surfaces with special stainless steel care agents. Does not use any abrasives.
Refer to the enclosed brochure about the hob for further notes on care and tips on thorough cleaning and care.

8. 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 right side) 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.

Side bulb:

Use a flat screwdriver to lightly lever up the terminal plate (notch). Remove the glass cover and unscrew the bulb.

Assemble the components in reverse order.

9. Technical data

Output:

Infrared grill	3000 W
Hot air element	2300 W
Top heat	1000 W
Bottom heat	1300 W
Power function	3600 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 (side; 15 W)	3.4053.22
Bulb (top; 25 W)	3.4053.93
Bulb (top; 40 W)	3.4336.27
Catalytic cleaning plates	US 140-004
Grease filter	3.4309.16
Temperature probe	3.4171.13
Baking stone	3.4403.05
Sliding rail (oven rail for one baking tray)	AZ 010-002

Gebruik van de oven

Bedieningspaneel

- 1 Keuzeschakelaar temperatuur
- 2 Symbool „opwarmen”
- 3 Keuzeschakelaar ovenfunctie
- 4 Schakelknop voor kookzone 4 (rechts voor)
- 5 Controlelampje voor kookzone 4 (rechts voor)
- 6 Schakelknop voor kookzone 3 (rechts achter)
- 7 Controlelampje voor kookzone 3 (rechts achter)
- 8 Schakelknop voor kookzone 2 (links achter)
- 9 Controlelampje voor kookzone 2 (links achter)
- 10 Schakelknop voor kookzone 1 (links voor)
- 11 Controlelampje voor kookzone 1 (links voor)
- 12 Tijdschakelklok

Tijdschakelklok

- 13 Symbool „AUTO”
- 14 Symbool „klok”
- 15 Symbool „kookpan” en „duur”
- 16 Symbool „STOP”
- 17 Symbool „temperatuurvoeler”
- 18 Symbool „oven”
- 19 Aanduiding kerntemperatuur
- 20 Dag- / tijdaanduiding
- 21 Toets kookwekker
- 22 Toets duur / hand
- 23 Toets einde
- 24 Toets temperatuurvoeler
- 25 Toets PLUS / MIN

Uitvoering

- 26 Grill- / verwarmingselement bovenwarmte
- 27 Aansluiting temperatuurvoeler
- 28 Ovenverlichting
- 29 Inschuifroosters
- 30 Vetfilter
- 31 Aansluiting ovensteen

Inhoud

Bladzijde

Bladzijde

1. Belangrijk	70
----------------------------	----

2. Bediening van de kookplaten

2.1 KE 262	71
2.2 CK 172 / 176 / 177	72 - 73

3. Ovenfuncties

3.1 Overzicht	74
3.2 Hete lucht	75 - 76
3.3 Boven- en benedenwarmte	77
3.4 Grill	78
3.5 Ovensteen	79

4. Tabel

4.1 Bak- en braadtabel	80
------------------------------	----

5. Bediening tijdschakelklok

5.1 Algemeen	81
5.2 Dagtijd	81
5.3 Kookwekker	82
5.4 Bak- en bereidingstijd	83 - 84
5.5 Temperatuurvoeler	85

6. Zelfreiniging (katalyse)	86
--	----

6.1 Uitmemen van de katalytische reinigingsplaten	87
--	----

7. Reiniging	88
---------------------------	----

8. Service	89
-------------------------	----

9. Technische gegevens	89
-------------------------------------	----

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 te verwijderen.

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

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

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

Vooraf bij de reinigingsfunctie en 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. Licht 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. Bediening van de kookplaat

2.1 Bediening van de kookplaat KE 262

De elektrische kookplaat KE 262 kan met de inbouwoven EE 148 worden gecombineerd.

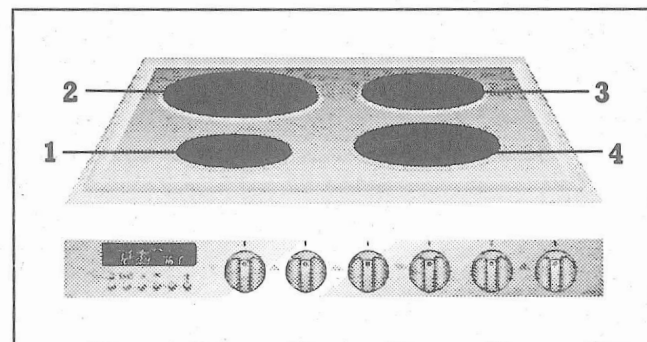
De twee voorste kookzones van de kookplaat zijn voorzien van een opkookfunctie.

Met de automatische uitschakelfunctie op de tijdschakelklok van de oven kunt u (na programmering) op de kookzones 1 en 4 een braad- of kookfunctie starten of beëindigen, zonder zelf aanwezig te moeten zijn (zie „bediening tijdschakelklok”).

Opmerking:

De begin- en eindtijd kunnen op de tijdschakelklok voor de kookzones 1 en 4 niet los van elkaar worden ingesteld.

Het controlelampje licht op, zodra een kookzone is ingeschakeld en dooft pas als alle kookzones uit zijn.



In- en uitschakelen van de kookzones

Draai de schakelknop voor de betreffende kookzone naar rechts of links op de gewenste vermogensstand.

Om de kookzone uit te schakelen, draait u de betreffende schakelknop naar links of rechts op **0**.

Bediening van kookzone 1 (links voor) en 4 (rechts voor) met opkookfunctie

Door licht aan de schakelknop van de gewenste kookzone te trekken, wordt de opkookfunctie in stand 1 tot 11 geactiveerd.

Zo wordt de warmhoud- of doorkooktemperatuur voor het gerecht sneller bereikt. Daarna schakelt de kookzone automatisch op de ingestelde warmhoud- of doorkookstand over.

Vermogenstabel

0	UIT
1	Smelten
2	Warm houden
3	Opwarmen
4 - 5	Ontdooien, stoven, gaar koken, zachtjes koken
6	Doorkoken van kleine hoeveelheden
7	Koken zonder deksel
8 - 9	Bakken en licht braden
10 - 11	Intensief bakken en braden
12	Frituren, koken van grote hoeveelheden water

Deze tabel dient alleen als richtlijn. Afhankelijk van de aard en de toestand van het gerecht, alsmede de grootte en de vulgraad van de pan kan meer of minder energie nodig zijn.

Wij adviseren stand **12** alleen voor opkoken of aanbraden te gebruiken. Kies daarna een lagere stand.

2.2 Bediening van de kookplaat CK 172 / 176 / 177

De keramische kookplaat CK 172 / 176 / 177 kan met de inbouwoven EE 148 worden gecombineerd.

Deze keramische kookplaten zijn voorzien van **SuperQuick-kookzones**.

SuperQuick-kookzones bieden een goede warmteverdeling en lichten felrood op.

De gebruiker kan bij wijziging van de vermogensstand onmiddellijk de reactie van de kookzone waarnemen. Op elke vermogensstand is er een continue vermogenstoever.

De keramische kookplaten zijn alle voorzien van individuele restwarmte-indicatoren die aangeven of een kookzone al voldoende is afgekoeld om aangeraakt te kunnen worden.

Met de automatische uitschakelfunctie op de tijdschakelklok van de oven kunt u (na programmering) op de kookzones 1 en 4 een braad- of kookfunctie starten of beëindigen, zonder zelf aanwezig te moeten zijn (zie „bediening tijdschakelklok”).

Opmerking:

De begin- en eindtijd kunnen op de tijdschakelklok voor de kookzones 1 en 4 niet los van elkaar worden ingesteld.

Het controlelampje licht op, zodra een kookzone is ingeschakeld en dooft pas als alle kookzones uit zijn.

Bediening van SuperQuick-kookzone 1 (links voor) en 2 (links achter)

Inschakelen:

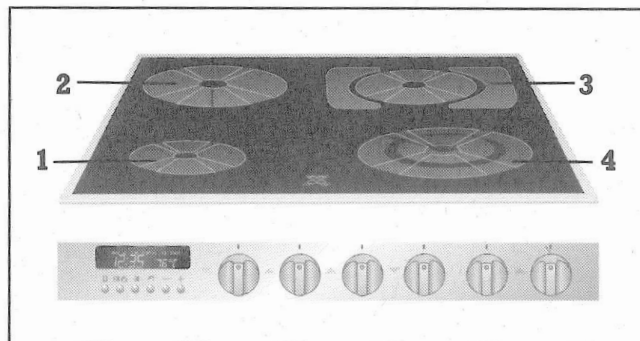
Draai de schakelknop voor de betreffende kookzone naar rechts of links op de gewenste vermogensstand **1 - 12**.

De individuele restwarmte-indicator licht enkele seconden na het inschakelen van de betreffende kookzone op.

Uitschakelen:

Om de kookzone uit te schakelen, draait u de betreffende schakelknop naar links of rechts op **0**.

Na het uitschakelen brandt de betreffende restwarmte-indicator, totdat de kookplaat kan worden aangeraakt.



Bediening van SuperQuick-kookzone 3 (rechts achter) en 4 (rechts voor)

Inschakelen:

Draai de schakelknop voor de betreffende kookzone naar rechts op de gewenste vermogensstand **1 - 12**.

De individuele restwarmte-indicator licht enkele seconden na het inschakelen van de betreffende kookzone op.

Uitschakelen:

Om de kookzone uit te schakelen, draait u de betreffende schakelknop naar links op **0**.

Na het uitschakelen brandt de betreffende restwarmte-indicator, totdat de kookplaat kan worden aangeraakt.

Samenvoegen tot een braadzone c.q. een grote kookzone:

Draai de betreffende schakelknop – van kookzone 3 of 4 – naar rechts op het symbool „vergroten **0**” en stel daarna de gewenste vermogensstand **1 - 12** in.

Als u de schakelknop weer naar links op **0** draait, wordt de samenvoegfunctie opgeheven. Om uit te schakelen de schakelknop naar links op **0** draaien.

Vermogenstabel

0	UIT
1	Smelten
2	Warm houden
3	Opwarmen
4 - 5	Ontdooien, stoven, gaar koken, zachtjes koken
6	Doorkoken van kleine hoeveelheden
7	Koken zonder deksel
8 - 9	Bakken en licht braden
10 - 11	Intensief bakken en braden
12	Frituren, koken van grote hoeveelheden water

Deze tabel dient alleen als richtlijn. Afhankelijk van de aard en de toestand van het gerecht, alsmede de grootte en de vulgraad van de pan kan meer of minder energie nodig zijn.

Wij adviseren stand **12** alleen voor opkoken of aanbraden te gebruiken. Kies daarna een lagere stand.

Bediening van SuperQuick-kookzone 1 (links voor) en 4 (rechts voor) met opkookfunctie

Door licht aan de schakelknop van de gewenste kookzone te trekken, wordt de opkookfunctie in stand 1 tot 11 geactiveerd.

Door deze functie wordt de ingestelde vermogensstand gedurende enkele minuten verhoogd. Zo wordt de warmhoud- of doorkooktemperatuur voor het gerecht sneller bereikt. Daarna schakelt de kookzone automatisch op de ingestelde warmhoud- of doorkookstand over.

De opkooktijden zijn ingedeeld naar koken en braden:

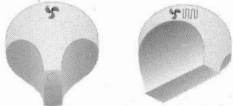
- bij de kookstanden liggen de opkooktijden tussen 1,5 minuut (vermogensstand **1**) en 8,5 minuten (vermogensstand **7**)
- bij de braadstanden liggen de opkooktijden tussen 4 minuten (vermogensstand **9**) en 5,5 minuten (vermogensstand **11**)

De exacte opkooktijden zijn in de volgende tabel weergegeven:

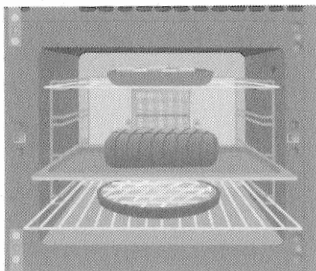
Vermogensstand	Opkooktijden
Kookstand:	
1	1,5 minuten
3	2,5 minuten
5	5,5 minuten
7	8,5 minuten
Braadstand:	
9	4,0 minuten
11	5,5 minuten

3. Ovenfuncties

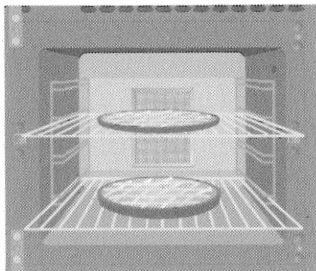
3.1 Overzicht

Keuze- schakelaar 1 (temperatuur)	Keuzeschakelaar 3 (ovenfunctie)	Verwar- mings- systeem	Gebruik
50 - 300°C		Hete lucht	Ontdooien Drogen Steriliseren Bakken, braden
50 - 300°C		Grillen met hete lucht	Temperatuur-geregeld grillen met hete lucht Intensief grillen met hete lucht
50 - 300°C		Grillen	Temperatuur-geregeld grillen Intensief grillen
50 - 300°C		Boven- en beneden- warmte	Nabruinen van boven, bakken, braden Nabruinen c.q. naverhitten van onderen
50 - 300°C		Ovensteen	Ovensteen om brood en pizza te bakken
300°C		Hete lucht, grillen met hete lucht	Katalytische reiniging binnenruimte oven

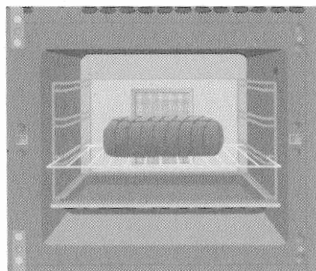
3.2 Hete lucht



Bakken met hete lucht



Braden met hete lucht



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

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

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

Let op!

Met de geïntegreerde SuperQuick-schakeling wordt de oven extra snel op temperatuur gebracht. De SuperQuick-schakeling wordt geactiveerd, zodra u met de keuzeschakelaar „temperatuur” **1** meer dan 125°C instelt.

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 grillrooster of in de grillpan (accessoire). Bij toepassing van het grillrooster kunt u de grillpan als vetopvanger gebruiken. Schuif de pan daartoe een richel lager in de oven.

Ontdooien van diepvriesprodukten

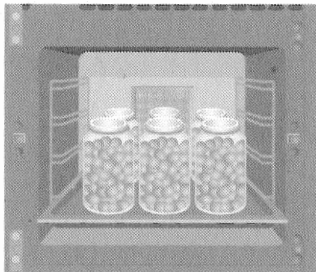
50°C



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

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

Steriliseren



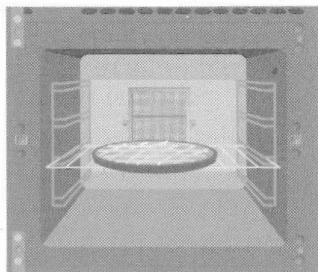
Plaats de glazen (max. 6) met fruit of groente zo in de met water gevulde grilpan dat ze elkaar niet raken. Nu tot 175°C verhitten, totdat de vloeistof in de glazen te borrelen begint, daarna

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

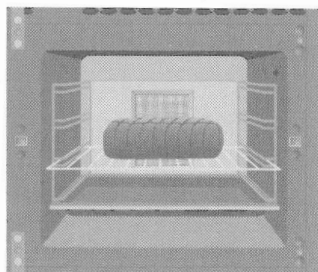
3.3 Boven- en benedenwarmte



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. Een hoge taart, zoals een tulband, kunt u het best op de **eerste** inschuifhoogte van onderen bakken.

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.

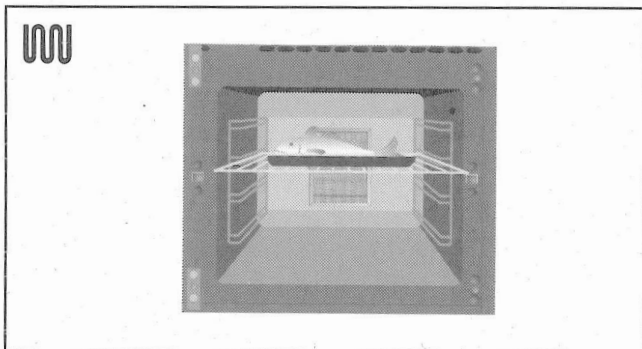
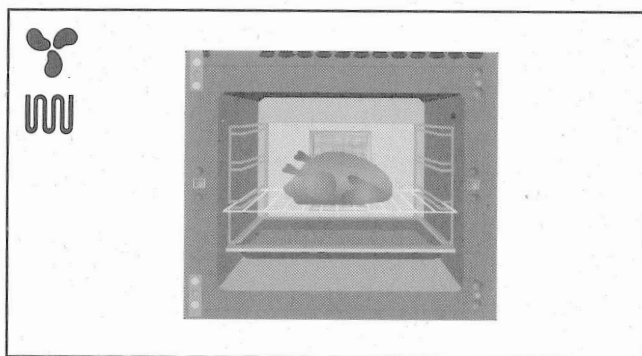
Leg het vlees op het grilrooster of in de grilpan (accessoire). Bij braden met het grilrooster kunt u de grilpan als vetopvanger gebruiken. Schuif de pan daartoe een richel lager in de oven.

3.4 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 (accessoire) 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 de verwarming 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 !

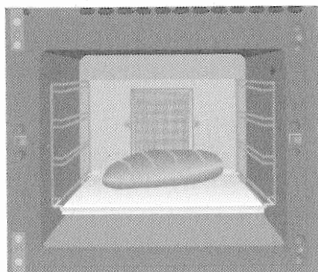
Bij de ovenfunctie **intensief grillen** wordt de grill op de hoogste vermogensstand gebruikt. De temperatuur wordt hierbij constant op 300°C gehouden. Gerecht regelmatig keren !

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

3.5 Ovensteen (accessoire)

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

P



Opmerking:

Om het verwarmingselement te kunnen aansluiten, moet u eerst het afdekplaatje van de ovensteenaansluiting verwijderen!

Steek het verwarmingselement in de betreffende aansluiting **31** op de ovenachterwand. Schuif het rooster met de ovensteen in de eerste inschuifhoogte (van onderen). Gebruik voor het inschuiven van het gerecht de bijgeleverde houten schuiver.

Zet de keuzeschakelaar „ovenfunctie” **3** op stand **P** en de keuzeschakelaar „temperatuur” **1** op de gewenste temperatuur.

Reiniging

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

Opmerking:

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

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

4. Tabel

4.1 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.

5. Bediening tijdschakelklok

5.1 Algemeen

Alle waarden worden met de toetsen **21 - 25** van de tijdschakelklok **12** ingevoerd.

De gebruiker wordt daarbij door akoestische en optische signalen gestuurd.

Het symbool „kookpan” **15** en „oven” **18** verschijnen continu op de display van de schakelklok **12**. 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” **22** van de schakelklok wordt de ovenfunctie weer vrijgegeven.

Verkeerde instellingen kunt u wissen door te drukken gelijktijdig op de PLUS- en MIN-toets **25**, totdat op de tijd-display **20** de waarde 00:00 verschijnt.

Opmerking:

Om de automatische functie te verlaten, dient u op de toets „hand **22**” te drukken.

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

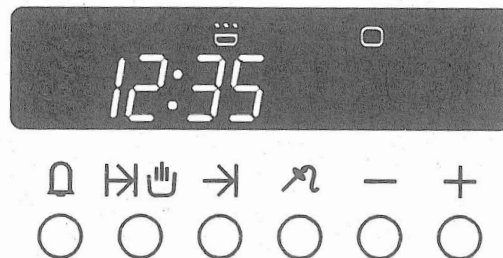
Na het bereiken of overschrijden van de ingestelde temperatuur knippert op de display van de schakelklok het symbool „temperatuurvoeler” **17**.

Zijn duur en uitschakeltijd verkeerd ingesteld, dan wordt u akoestisch gewaarschuwd. Dit signaal eindigt, zodra u de programmering corrigeert c.q. wist.

5.2 Dagtijd

Druk tegelijk op de toetsen „duur” **22** en „einde” **23** en houd deze ingedrukt.

Druk op de PLUS-toets **25**. Op de display van de tijdschakelklok **12** verschijnt nu de waarde 0:01. Stel met de PLUS/MIN-toetsen de juiste dagtijd in. Op de display van de tijdschakelklok **12** branden de symbolen „kookpan” **15** en „oven” **18**.



Opmerking:

Mocht u constateren dat de schakelklok achterloopt, dan is dat niet het gevolg van een technisch defect.

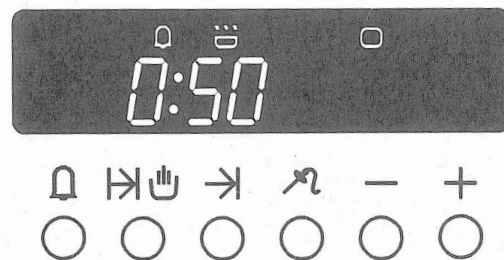
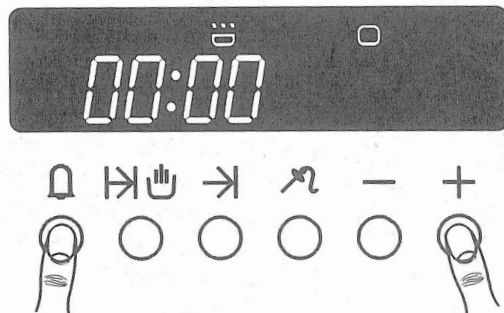
De werking van de klok is gebaseerd op de netfrequentie van het openbare stroomnet. Deze frequentie is in Europa 50 Hz (Hertz). Stroomnetten van **Oost-Europese** energiecentrales vertonen evenwel lichte schommelingen. De frequentie is daar iets lager, circa 49,4 Hz. Dit betekent dat de schakelklok in 24 uur tot 20 minuten kan achterlopen, ongeveer 1 minuut per uur.

Op de functies van het apparaat en het program-maverloop heeft deze afwijking geen invloed.

5.3 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" **21** en houd de toets ingedrukt. Op de display van de tijdschakelklok verschijnt de uitgangswaarde 00:00. Druk op de PLUS-toets **25** om de gewenste tijd te programmeren.

Op de display branden tevens de symbolen "kookpan" **15**, "oven" **18** en "klok" **14**. Na het loslaten van de toets "kookwekker" **21** verschijnt de dagtijd weer op de display.

De kookwekker wordt meteen na het programmeren geactiveerd.

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt een signaal. In de tijdschakelklok dooft het symbool "klok" **14**.

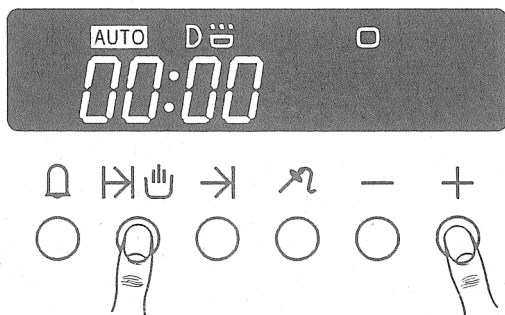
Druk op een willekeurige toets (niet op PLUS / MIN) om het signaal uit te schakelen.

5.4 Bak- en bereidingstijd

– Duur-programmering

Druk op de toets „duur 22”. Op de tijdschakelklok 12 brandt naast de symbolen „kookpan 15” en „oven 18” het symbool „duur (D)”. Druk op de PLUS-toets 25 om de gewenste tijd in te stellen.

Op de display van de tijdschakelklok verschijnen de symbolen „auto 13”, „kookpan 15” en „oven 18”.



Vier 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.

Opmerking:

Om het signaal uit te schakelen, kunt u alle toetsen gebruiken, behalve „duur / hand 22” en PLUS / MIN 25.

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

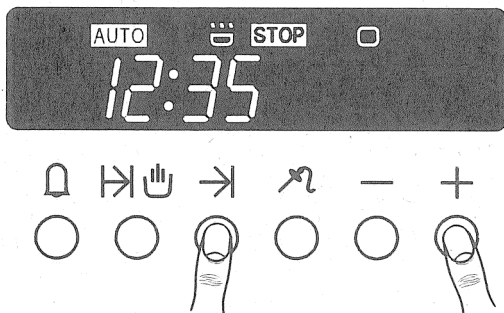
Druk op de toets „duur / hand 22”, op de tijdschakelklok dooft het symbool „auto”.

Op de tijdschakelklok branden de symbolen „kookpan 15” en „oven 18”.

– Programmering uitschakeltijd

Druk op de toets „einde 23". Op de tijdschakelklok 12 verschijnt naast de symbolen „kookpan 15" en „oven 18" het symbool „stop 16". Druk op de PLUS-toets 25 om de gewenste uitschakeltijd in te stellen. Op de tijdschakelklok dooft het symbool „stop 16" en brandt het symbool „auto".

Opmerking: Bij de uitschakeltijd is de dagtijd de uitgangstijd!



Vier 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.

Opmerking:

Om het signaal uit te schakelen, kunt u alle toetsen gebruiken, behalve „duur / hand 22" en PLUS / MIN 25.

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 „duur / hand 22", op de tijdschakelklok dooft het symbool „auto".

Op de tijdschakelklok branden weer de symbolen „kookpan 15" en „oven 18".

– Programmering duur en uitschakeltijd

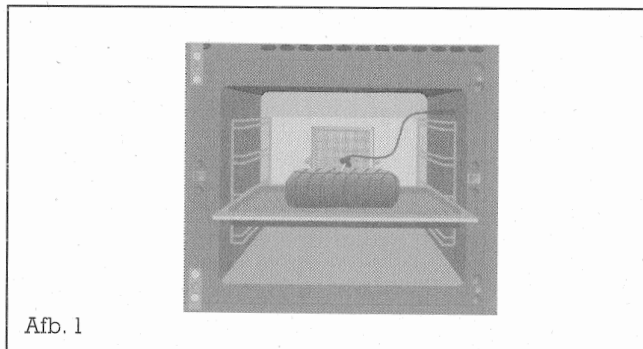
Hiermee kunt u een ovenfunctie starten en beëindigen zonder zelf aanwezig te zijn. Zodra de uitschakeltijd geprogrammeerd is en de keuzeschakelaars 1 en 3 ingesteld zijn, is de automaat ingeschakeld. U kunt het gerecht nu in de oven plaatsen.

Ga te werk zoals beschreven onder „duur-programmering" en „programmering uitschakeltijd" (5.4).

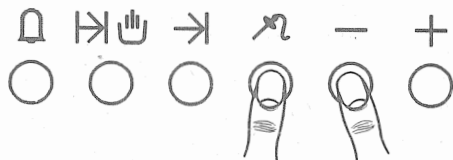
5.5 Temperatuurvoeler (accessoire)

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

U kunt de kerntemperatuur individueel kiezen (20 - 99°C) en op de tijdschakelklok **12** instellen.



Afb. 1



Afb. 2

Steek de punt van de temperatuurvoeler midden in het gerecht. Steek de stekker van de temperatuurvoeler in de betreffende aansluiting **27**. De actuele kerntemperatuur verschijnt op de tijdschakelklok **12** en het symbool „temperatuurvoeler **17**“ knippert (Afb. 1).

Opmerking:

Wordt de temperatuurvoeler niet gebruikt, dient het bijgevoegde sluitdopje in de aansluiting voor de temperatuurvoeler **27** te worden gestoken.

Invoeren van de kerntemperatuur

Op de tijdschakelklok **12** verschijnt de HUIDIGE temperatuur.

Druk op de toets temperatuurvoeler **24** en houd deze ingedrukt. Op de display van de tijdschakelklok **12** verschijnt dan de maximaal instelbare temperatuur (99°C). Stel met de MIN-toets **25** de gewenste temperatuur in. De symbolen „temperatuurvoeler“ **17**, „kookpan“ **15** en „oven“ **18** lichten op (Afb. 2).

Opmerking:

De ingestelde temperatuur kunt u controleren door op de toets „temperatuurvoeler“ **24** te drukken.

Als de kerntemperatuur een waarde bereikt die 5°C onder de ingestelde temperatuur ligt, klinkt een signaal. Zodra de juiste temperatuur bereikt is, klinkt – max. 5 minuten – een continu signaal en wordt de oven uitgeschakeld. Op de display van de tijdschakelklok knippert het symbool „temperatuurvoeler“.

Door op een willekeurige toets te drukken, schakelt u het signaal uit (behalve „hand **22**“).

Warmhoud-functie

Zinkt de kerntemperatuur 1°C onder de ingestelde waarde, wordt de warmhoud-functie geactiveerd.

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

6. Katalyse

300°C



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

Vanwege het ruwe, katalytische oppervlak kunnen er donkere vlekken achterblijven. Deze zijn niet van invloed op de reiniging.

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, de ovensteen 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 grillen met hete lucht”.

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).

De katalyse-functie start meteen na het instellen van de keuzeschakelaars „temperatuur” **1** en „ovenfunctie” **3**.

Druk op de „duur”-toets **22**. Druk dan op de PLUS-toets **25** 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 **22** te drukken.

Vetfilter

Het vetfilter **30** 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 **30** in de vaatwasser reinigt, dient u het filter rechtop te zetten.

6.1 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.

7. Reiniging

- De oven heeft een eigen reinigingsprogramma voor de binnenruimte (zie „katalyse”, hoofdstuk 6).
De katalytische platen kunt u ook bij ernstige verontreiniging handmatig met heet water en huishoudzeep reinigen. Hierbij kunt u een zachte borstel gebruiken. De nietkatalytische delen, zoals de gemoffelde bodem en de binnenkant van de deur, dienen handmatig te worden schoongemaakt.
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 schuurmiddelen!
- 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.
- Maak de kookplaat meteen schoon als iets is overgekookt.
Reinig de roestvrij stalen delen bij voorkeur met speciaal daarvoor bestemde reinigingsmiddelen.
Gebruik geen schurende of krassende middelen.
Voor verdere tips verwijzen wij u naar de bijgevoegde kookplaat-brochure.

8. 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.

Gloeilamp zijkant:

Til het klemplaatje met een platte schroevendraaier iets op (bij de inkeping). Verwijder het dekglas en draai de lamp los.

Montage in omgekeerde volgorde.

9. Technische gegevens

Vermogen:

Infrarood-grill	3000 W
Hete-lucht-verwarmingselement	2300 W
Bovenwarmte	1000 W
Benedenwarmte	1300 W
Power-stand	3600 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 (zijkant; 15 W)	3.4053.22
gloeilamp (boven; 25 W)	3.4053.93
gloeilamp (boven; 40 W)	3.4336.27
katalytische reinigingsplaten	US 140-004
vetfilter	3.4309.16
temperatuurvoeler	3.4171.13
ovensteen	3.4403.05
uittrekrail (voor een bakplaat)	AZ 010-002

Istruzioni per l'uso del forno

Quadro comandi

- 1 Selettore della temperatura
- 2 Simbolo «Riscaldare»
- 3 Selettore del modo operativo
- 4 Manopola ad interruttore per la zona di cottura 4 (anteriore destra)
- 5 Spia per la zona di cottura 4 (anteriore destra)
- 6 Manopola ad interruttore per la zona di cottura 3 (posteriore destra)
- 7 Spia per la zona di cottura 3 (posteriore destra)
- 8 Manopola ad interruttore per la zona di cottura 2 (posteriore sinistra)
- 9 Spia per la zona di cottura 2 (posteriore sinistra)
- 10 Manopola ad interruttore per la zona di cottura 1 (anteriore sinistra)
- 11 Spia per la zona di cottura 1 (anteriore sinistra)
- 12 Timer

Timer

- 13 Simbolo «AUTO»
- 14 Simbolo «Campana»
- 15 Simbolo «Pentola» e «Program. tempo di cottura»
- 16 Simbolo «ARRESTO»
- 17 Simbolo «Arrostimetro»
- 18 Simbolo «Forno»
- 19 Indicazione della temperatura nucleo
- 20 Orario / Tempo programmato
- 21 Tasto Contaminuti
- 22 Tasto Program. tempo di cottura / Man.
- 23 Tasto Fine
- 24 Tasto Arrostimetro
- 25 Tasto PIU' / MENO

Corredo

- 26 Resistenza grill / calore superiore
- 27 Presa per arrostimetro
- 28 Illuminazione forno
- 29 Griglie di appoggio
- 30 Filtro
- 31 Presa per pietra ollare

Indice

Pagina

Pagina

1. Importanti indicazioni	92
--	----

2. Comandi del/dei piano/i di cottura

2.1 KE 262	93
2.2 CK 172/176/177	94-95

3. Tipi di funzionamento

3.1 Sommario	96
3.2 Ventilazione ad aria calda	97-98
3.3 Calore superiore ed inferiore	99
3.4 Grill	100
3.5 Pietra ollare	101

4. Tabella di cottura

4.1 Tabella per la cottura al forno	102
---	-----

5. Come usare l'orologio

5.1 Generalità	103
5.2 Orario	103
5.3 Contaminuti	104
5.4 Tempo di cottura al forno	105-106
5.5 Arrostimetro	107

6. Autopulizia (catalisi)	108
--	-----

6.1 Smontaggio dei piatti catalitici	109
--	-----

7. Pulizia e cura	110
--------------------------------	-----

8. Indicazioni di servizio	111
---	-----

9. Dati tecnici	111
------------------------------	-----

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. Estrarre dal forno l'arrostimetro durante il funzionamento del grill.

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.

Durante tutte le riparazioni staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.

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. Comandi del piano di cottura

2.1 Comandi del piano di cottura KE 262

Il piano di cottura elettrico KE 262 può essere combinato al forno da incasso EE 148.

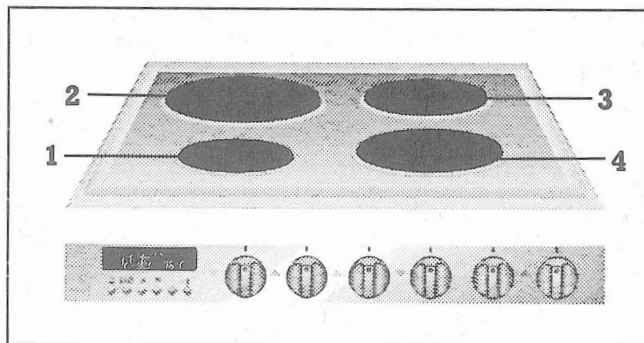
Entrambe le zone di cottura anteriori del piano di cottura KE 262 possiedono un dispositivo di pre-cottura automatico.

Grazie all'aiuto del dispositivo automatico di disinserimento del timer del forno, le zone di cottura 1 e 4, opportunamente regolate, possono iniziare o finire di cuocere od arrostiti le pietanze durante la vostra assenza (vedere i comandi del timer).

Indicazione:

L'inizio e la fine della cottura per le zone 1 e 4 non possono essere regolate separatamente l'una dall'altra nel timer.

All'accensione della zona di cottura si illumina la spia di controllo relativa alla zona e si spegni solamente al termine del funzionamento della zona cottura.



Accensione e spegnimento delle zone di cottura

Ruotare la manopola ad interruttore a destra o a sinistra fino al punto desiderato per accendere la relativa zona di cottura.

Per spegnere, far ruotare a destra o a sinistra la manopola 0 la rispettiva manopola.

Comandi della zona cottura 1 (anteriore sinistra) e 4 (anteriore destra) con dispositivo automatico di pre-cottura

Tirando leggermente la manopola relativa alla zona desiderata si attiva il dispositivo automatico di pre-cottura nelle posizioni da 1 a 11.

In tal modo si raggiungerà più velocemente la temperatura necessaria per tener caldo o continuare a cuocere la pietanza. Al termine della precottura l'interruttore si sposta automaticamente verso la posizione prescelta necessaria per tener caldo o per continuare la cottura.

Tabella di regolazione

0	SPENTO
1	Fondere
2	Tener caldo
3	Riscaldare
4-5	Scongellare, scottare, rosolare, cuocere piano
6	Continuare a cuocere in piccole quantità
7	Cuocere senza coperchio
8-9	Cuocere al forno ed arrostiti delicatamente
10-11	Cuocere al forno ed arrostiti più intensamente
12	Friggere, far bollire grandi quantità d'acqua

Le posizioni 1-12 hanno una funzione essenzialmente indicativa, dato che si renderà necessaria una quantità maggiore o minore di calore secondo il tipo e la condizione della pietanza e secondo le dimensioni ed il livello di riempimento della pentola.

Vi consigliamo di scegliere la posizione 12 se dovete iniziare a cuocere o ad arrostiti. Passate poi ad una posizione di cottura inferiore.

2.2 Comandi del piano di cottura CK 172 / 176 / 177

Il piano di cottura in ceramica di vetro CK 172 / 176 / 177 può essere combinato con il forno da incasso EE 148.

Questi piani di cottura in ceramica di vetro sono provvisti di **zone di cottura SuperQuick**.

La zona di cottura SuperQuick è dotata di una buona distribuzione del calore e si accende di un colore rosso brillante.

L'utente è in grado di accorgersi della reazione della zona di cottura subito dopo la modifica dell'alimentazione. In ogni posizione vi è un'immissione di calore continua.

Ogni piano di cottura in ceramica di vetro è munito inoltre di una spia singola per il calore residuo. La spia del calore residuo mostra che la zona di cottura interessata non si è raffreddata abbastanza dopo lo spegnimento per poterla toccare tranquillamente.

Grazie all'aiuto del dispositivo automatico di disinerzione del timer del forno, le zone di cottura 1 e 4, opportunamente regolate, possono iniziare o finire di cuocere od arrostitore le pietanze durante la vostra assenza (vedere i comandi del timer).

Indicazione:

L'inizio e la fine della cottura per le zone 1 e 4 non possono essere regolate separatamente l'una dall'altra nel timer.

La spia di controllo si accende non appena inizia a funzionare la zona di cottura e si spegne non appena ne cessa il funzionamento.

Comandi della zona di cottura SuperQuick 1 (anteriore sinistra) e 2 (posteriore sinistra)

Accensione:

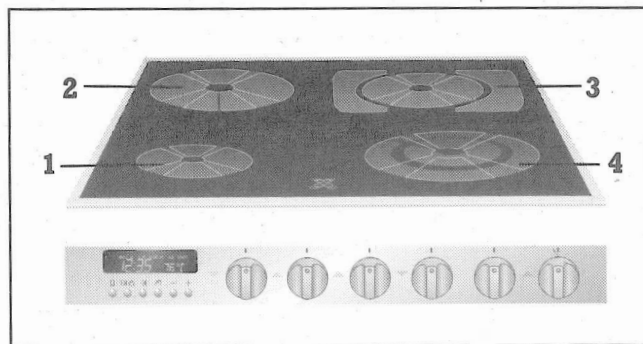
Ruotare a destra o a sinistra la relativa manopola fino alla posizione desiderata da **1** a **12**.

Dopo l'accensione della relativa zona di cottura la spia singola del calore residuo inserita resta accesa per qualche secondo.

Spegnimento:

Per spegnere ruotare a destra o a sinistra la manopola fino a raggiungere la posizione **0**.

Dopo lo spegnimento la relativa spia singola del calore residuo resta accesa fino a che non è possibile toccare il piano di cottura.



Comandi della zona di cottura SuperQuick 3 (posteriore destra) e 4 (anteriore destra)

Accensione:

Ruotare a destra la relativa manopola fino alla posizione desiderata da **1** a **12**.

Dopo l'accensione della relativa zona cottura la spia singola del calore residuo inserita resta accesa per qualche secondo.

Spegnimento:

Per spegnere ruotare a sinistra la manopola fino a raggiungere la posizione **0**.

Dopo lo spegnimento la relativa spia singola del calore residuo resta accesa fino a che non è possibile toccare il piano di cottura.

Aggiunta di una zona di cottura maggiore:

Ruotare a destra la relativa manopola della zona 3 o 4 fino a raggiungere il simbolo «Aggiunta 0» ed infine regolare fino a raggiungere la posizione desiderata da **1** a **12**.

Se riportate allo **0** la manopola ruotandola a sinistra, interromperete la commutazione.

Per disattivare ruotare a sinistra la manopola fino a raggiungere la posizione **0**.

Tabella di regolazione

0	SPENTO
1	Fondere
2	Tener caldo
3	Riscaldare
4-5	Scongellare, scottare, rosolare, cuocere piano
6	Continuare a cuocere in piccole quantità
7	Cuocere senza coperchio
8-9	Cuocere al forno ed arrostiti delicatamente
10-11	Cuocere al forno ed arrostiti più intensamente
12	Friggere, far bollire grandi quantità d'acqua

Le posizioni **1-12** hanno una funzione essenzialmente indicativa, dato che si renderà necessaria una quantità maggiore o minore di calore secondo il tipo e la condizione della pietanza e secondo le dimensioni ed il livello di riempimento della pentola.

Vi consigliamo di scegliere la posizione **12** se dovete iniziare a cuocere o ad arrostiti. Passate poi ad una posizione di cottura inferiore.

Comandi della zona di cottura SuperQuick 1 (anteriore sinistra) e 4 (anteriore destra) con dispositivo automatico di pre-cottura

Tirando leggermente la manopola relativa alla zona desiderata si attiva il dispositivo automatico di pre-cottura nelle posizioni da **1** a **11**.

Il dispositivo automatico di pre-cottura determina l'aumento per qualche minuto del rendimento della grado di cottura impostato.

In tal modo si raggiungerà più velocemente la temperatura necessaria per tener caldo o continuare a cuocere la pietanza. Al termine della pre-cottura l'interruttore si sposta automaticamente verso la posizione prescelta necessaria per tener caldo o per continuare la cottura.

I tempi di cottura rapida sono differenti nella zona di cottura normale e in quella ampliata:

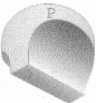
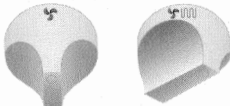
- nella zona normale i tempi di cottura rapida sono compresi tra 1,5 (allo stadio **1**) e 8,5 minuti (allo stadio **7**)
- nella zona ampliata i tempi di cottura rapida vanno invece da 4 (allo stadio **9**) a 5,5 minuti (allo stadio **11**)

I tempi di cottura rapida precisi possono essere rilevati dalla seguente tabella:

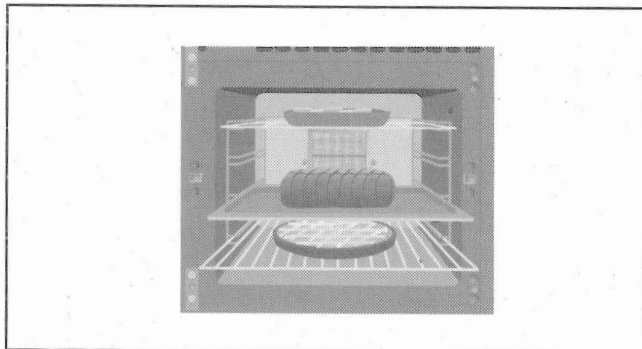
Stadio	Tempi di cottura rapida
Zona di cottura normale:	
1	1,5 minuti
3	2,5 minuti
5	5,5 minuti
7	8,5 minuti
Zona ampliata:	
9	4,0 minuti
11	5,5 minuti

3. Tipi di funzionamento

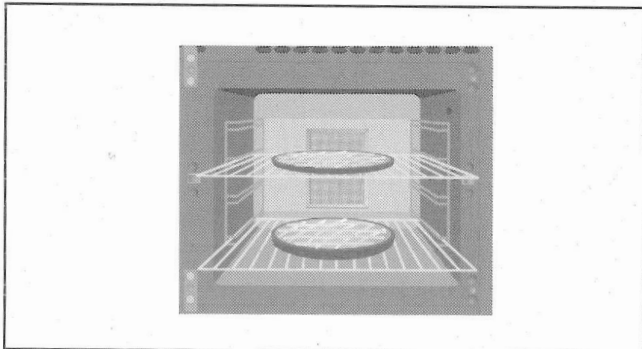
3.1 Sommario

Posizione manopola 1 (temperatura)	Posizione manopola 3 (modo operativo)	Sistema di riscaldamento	Uso
50 - 300°C		Ventola	Scongelare, seccare Disidratare, sterilizzare Cuocere, arrostitire
50 - 300°C		Grill con ventola	Grill con temperatura regolata ed aria calda Grill intenso con aria calda ventilata
50 - 300°C		Grill	Grill a temperatura regolata Grill intenso
50 - 300°C		Calore superiore ed inferiore	Dorare dall'alto, cuocere, arrostitire, rosolare oppure terminare la cottura dal basso
50 - 300°C		Pietra ollare	Pietra per cuocere pane a pizza
300°C		Aria calda, grill con aria calda	Autopulizia catalitica per il vano del forno

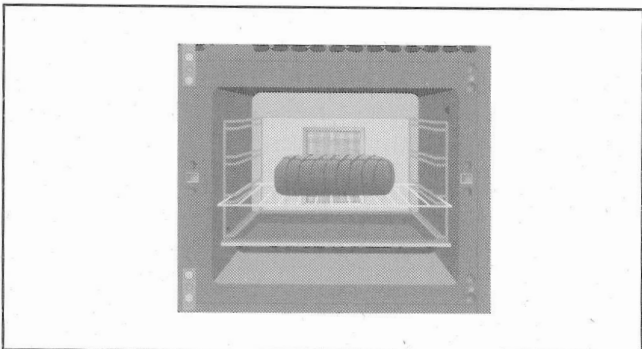
3.2 Ventilazione ad aria calda



Cuocere con aria calda ventilata



Arrostire con aria calda ventilata



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

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

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

Indicazione:

Un riscaldamento particolarmente rapido del forno si ottiene con il dispositivo integrato Super-Quick che viene attivato non appena si regola una temperatura oltre i 125°C con il selettore «Temperatura» **1**.

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

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

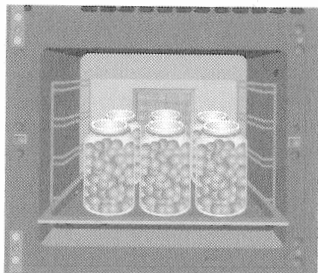
Poggiare la carne sulla griglia del forno o nella leccarda. Durante la cottura sulla griglia potete usare la leccarda per raccogliere il grasso che colerà, collocandola un piano più in basso.

Scongelare

50°C



Sterilizzare



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.

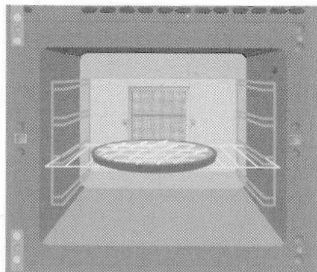
Collocare i vasetti di vetro (massimo 6) contenenti frutta o verdure nella leccarda piena d'acqua in modo tale che essi non si tocchino. Regolare la temperatura a 175°C finché il liquido nei barattoli non cominci a formare delle bollicine, quindi

- 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.

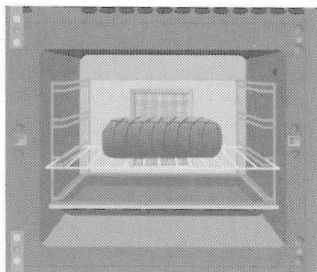
3.3 Calore superiore ed inferiore



Cuocere con calore superiore ed inferiore



Arrostire con 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.

I dolci alti, quali per es. focacce, ecc. vanno collocati sulla prima guida 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 arrostitre la pietanza dall'alto o dal basso.

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

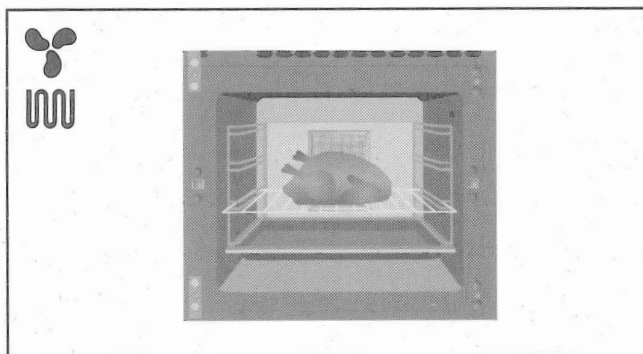
Poggiare la carne sulla griglia o nella leccarda (optional). Se si sceglie la griglia è possibile usare la leccarda per raccogliere il grasso che colerà collocandola un livello più in basso. Si consiglia di girare la pietanza da grigliare !

3.4 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 (optional) un piano più in basso.



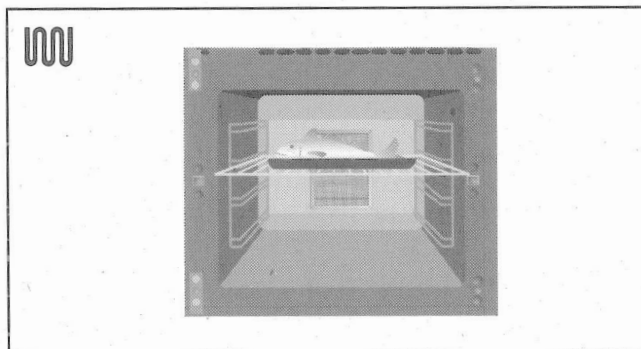
Regolare il selettore **1** alla temperatura necessaria. Per la funzione grill intenso regolare la temperatura a 300°C.
Il selettore **3** va disposto nella dovuta posizione.

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 carne non molto spessa e per gratinare. Si consiglia di girare la pietanza da grigliare!

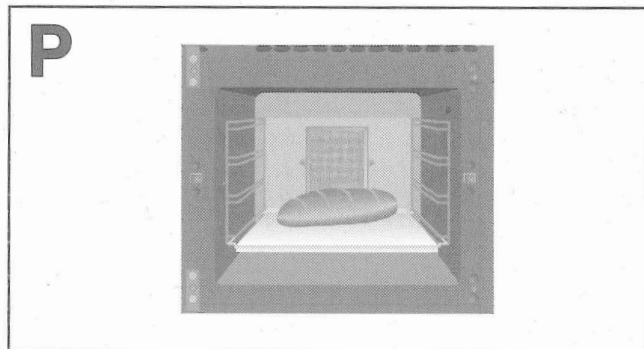
Con la funzione **grill intenso**  il grill funziona alla potenza massima. In questa posizione il grill agli infrarossi riscalda continuamente ad una temperatura di 300°C. Si consiglia di girare la pietanza da grigliare!

Il grill può funzionare anche se la porta del forno è aperta.
In tal modo otterrete una pietanza più croccante.



3.5 Pietra ollare (optional)

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



Indicazione:

Per poter inserire la resistenza, estrarre prima il rivestimento della presa !

Inserire la resistenza nella rispettiva presa **31** disposta sul retro del forno:

Infilare la griglia con la pietra ollare al primo livello (dal basso).

Usare la palettina di legno in dotazione per inserire la pietanza.

Posizionare il selettore relativo al «Modo operativo» **3** su **P** et quello della «Temperatura» **1** sulla temperatura desiderata.

Pulizia

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

Indicazione:

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

Non pulire la pietra con acqua e detersivo.

4. Tabella di cottura

4.1 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.

5. Come usare l'orologio

5.1 Generalità

I valori vengono inseriti tramite i tasti **21 - 25** del timer **12**.

L'utente riceve segnalazioni acustiche e visive. Il simbolo «Pentola **15**» e «Forno **18**» appare sempre sul display relativo al timer **12**.

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» **22** del timer viene deliberato nuovamente il modo operativo.

Le programmazioni errate possono essere cancellate premendo contemporaneamente i tasti **25** PIU' e MENO finché non appare sul display **20** il valore 00:00.

Indicazione:

Per disattivare il dispositivo automatico è necessario digitare il tasto «Manuale **22**».

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

Non appena è stata raggiunta o superata la temperatura nominale, sul display del timer lampeggia il simbolo «Arrostimetro **17**».

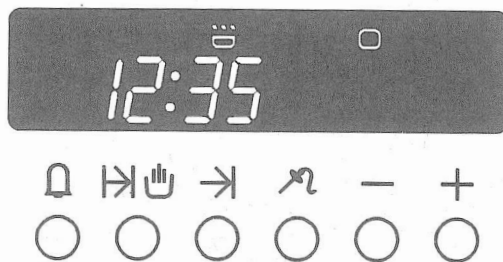
Nel caso di programmazione errata della durata e dell'orario di disattivazione, l'apparecchio emette un segnale acustico che si spegne non appena si è provveduto a correggere o cancellare la programmazione.

5.2 Orario

Premere e tenere premuti contemporaneamente i tasti «Program. tempo di cottura **22**» e «Fine **23**».

Digitare il tasto PIU' **25**. Sul display del timer **12** appare il valore 0:01.

Impostare l'orario attuale con i tasti PIU'/MENO. Sul display del timer **12** si accendono i simboli «Pentola **15**» e «Forno **18**».



Informazione:

Se l'orario indicato dal timer è inesatto, ciò non è necessariamente dovuto ad un guasto tecnico dell'apparecchio.

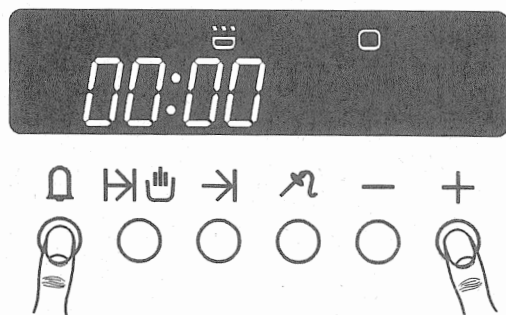
La base sulla quale funzionano gli orologi è la frequenza della rete pubblica. In Europa questa frequenza è di 50 Hz (Hertz).

Le reti alimentate dalle centrali elettriche dell'**Europa dell'est** presentano delle oscillazioni. La frequenza è leggermente inferiore, ovvero di circa 49,4 Hz. Ciò significa che in 24 ore gli orologi possono avere un ritardo di massimo 20 minuti, circa 1 minuto all'ora.

Questa condizione non influenza in alcun modo il funzionamento e le programmazioni dell'apparecchio.

5.3 Contaminuti

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



Premere il tasto «Contaminuti **21**». Sul display del timer appare 0:00. Digitando il tasto PIU' **25** è possibile programmare l'orario desiderato. Sul display appaiono inoltre i simboli «Pentola **15**», «Forno **18**» e «Campana **14**». Lasciano andare il tasto del «Contaminuti **21**» riappare sul display l'orario attuale.

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 **14**". Digitare un qualsiasi tasto, tranne i tasti PIU' / MENO, per disattivare il segnale.

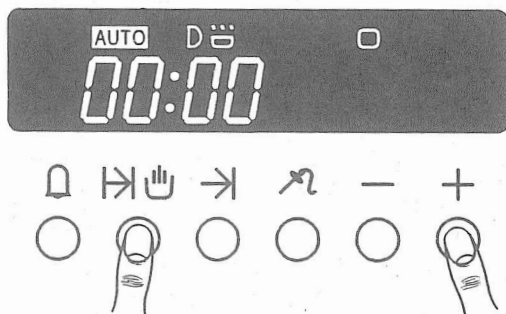
5.4 Tempo di cottura al forno

– Programmazione del tempo di cottura

Premere il tasto «Program. tempo di cottura **22**». Sul timer **12** appare, oltre ai simboli «Pentola **15**» e «Forno **18**», il simbolo «Program. tempo di cottura (D)».

Premere il tasto PIU' **25** per impostare il tempo desiderato.

Sul display del timer appaiono i simboli «Auto **13**», «Pentola **15**» et «Forno **18**».



L'orario attuale viene visualizzato quattro 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.

Indicazione:

Per disattivare il segnale è possibile usare tutti i tasti tranne «Program. tempo di cottura / Manuale **22**» e PIU' / MENO **25**.

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 «Program. tempo di cottura / Manuale **22**» e sul timer scompare l'indicazione «Auto».

I simboli «Pentola **15**» e «Forno **18**» si accendono sul timer.

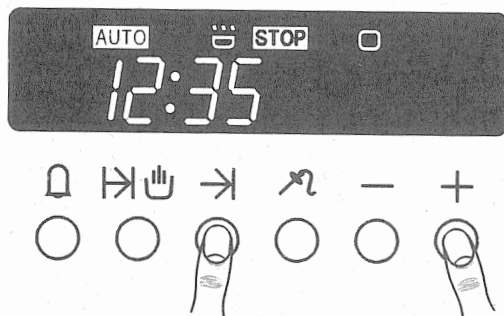
– Programmazione del disinserimento automatico

Premere il tasto «Fine **23**». Sul timer **12** appare, oltre ai due simboli «Pentola **15**» e «Forno **18**», il simbolo «Arresto **16**».

Premere il tasto PIU' **25** per impostare l'orario di disinserimento desiderato.

Sul timer si spegne «Arresto **16**» et si accende «Auto».

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



Quattro 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.

Indicazione:

Per disattivare il segnale possono essere usati tutti i tasti tranne «Program. tempo di cottura / Manuale **22**» e PIU' / MENO **25**.

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 «Program. tempo di cottura / Manuale **22**» e sul timer scompare l'indicazione «Auto».

I simboli «Pentola **15**» e «Forno **18**» riappaiono 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 5.4).

5.5 Arrostimetro (optional)

L'arrostimetro (optional) Vi permette di misurare con precisione la temperatura nucleo della pietanza che può essere selezionata individualmente (tra 20° e 99° C) ed impostata sul timer **12**.

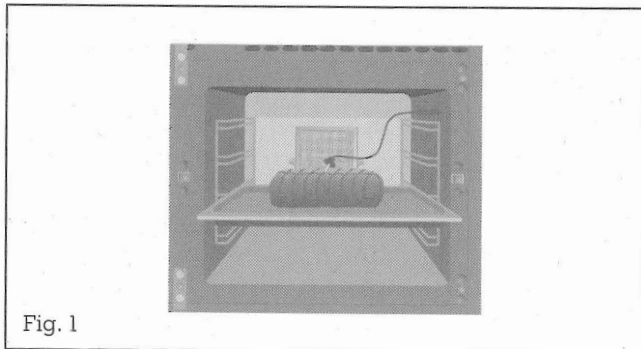


Fig. 1



Fig. 2

Infilare la punta dell'arrostimetro al centro della pietanza ed inserire la spina nella relativa presa **27**. La temperatura nucleo attuale della pietanza appare sul timer **12** ed il simbolo «Arrostimetro **17**» lampeggia (Fig. 1).

Indicazione:

Nel caso non si utilizzi l'arrostimetro, inserire il tappo di chiusura allegato nella presa dell'arrostimetro **27**.

Come programmare la temperatura nucleo della pietanza

Sul timer **12** appare la temperatura REALE. Premere e tenere premuto il tasto **24** relativo all'arrostimetro. Sul display del timer **12** appare la temperatura nominale massima (99° C). Programmare la temperatura nominale desiderata tramite il tasto MENO **25**. I simboli «Arrostimetro **17**», «Pentola **15**» e «Forno **18**» si accendono (Fig. 2).

Indicazione:

La temperatura nominale programmata può essere richiamata digitando il tasto «Arrostimetro» **24**.

A 5° prima di raggiungere la temperatura nominale programmata, l'apparecchio emette un segnale acustico. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata viene emesso un segnale continuo per max. 5 minuti ed il forno si spegne. Sul display del timer lampeggia il simbolo «Arrostimetro».

Il segnale viene disattivato premendo un qualsiasi tasto, tranne il tasto «Manuale **22**».

Funzione riscaldare

Se la temperatura scende di 1° C al di sotto del valore impostato l'apparecchio attiva la funzione riscaldare.

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

6. Catalisi

300°C



In questo modo operativo e a 300°C brucia lo sporco lieve sui piatti dotati di rivestimento catalitico (accessori).

Sulla superficie catalitica ruvida possono rimanere macchie scure che non influenzano tuttavia la pulizia.

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, la leccarda, l'arrostimetro e la pietra ollare 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, grill oppure ventola con grill».

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 **22**» e premere il tasto PIU' **25** 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 **22**» sul timer.

Filtro

Il filtro **30** 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 **30** in lavastoviglie collocatelo in posizione verticale.

6.1 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).

7. Pulizia e cura

- Il forno è dotato di un sistema autopulente «catalitico» per il vano interno (v. «Catalisi» al capitolo 6).
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. Gli elementi non catalitici, quali la suola del forno e la parte interna della porta vanno puliti a mano. 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 detergente 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 detergente 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.
- Gli alimenti fuoriusciti dovrebbero essere eliminati subito dal piano di cottura. Pulite le superfici in acciaio legato preferibilmente con detergenti specifici.
Non utilizzate prodotti abrasivi o che possano graffiare l'acciaio.
L'opuscolo allegato sul piano di cottura vi fornirà ulteriori consigli per la cura e la perfetta pulizia del vostro forno.

8. 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.

Lampadina laterale:

Sollevare attentamente la lamiera ad incastro con un cacciavite (usare l'intaglio). Togliere il vetro di copertura e svitare la lampadina.

Il rimontaggio avviene nella sequenza opposta.

9. Dati tecnici

Potenza di riscaldamento:

Grill infrarossi	3000 W
Resistenza per aria calda ventilata	2300 W
Calore superiore	1000 W
Calore inferiore	1300 W
Potenza	3600 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 (laterale, 15 W)	3.4053.22
Lampadina (in alto, 25 W)	3.4053.93
Lampadina (in alto, 40 W)	3.4336.27
Piatto autopulente catalitico	US 140-004
Filtro	3.4309.16
Arrostimetro	3.4171.13
Pietra ollare	3.4403.05
Guida estraibile (estrazione di un piatto forno)	AZ 010-002

Utilización del horno

Cuadro de utilización

- 1 Selector de temperatura
- 2 Símbolo "caldeo"
- 3 Selector clase de servicio
- 4 Mando para zona de cocción 4 (anterior derecha)
- 5 Piloto para zona de cocción 4 (anterior derecha)
- 6 Mando para zona de cocción 3 (posterior derecha)
- 7 Piloto para zona de cocción 3 (posterior derecha)
- 8 Mando para zona de cocción 2 (posterior izquierda)
- 9 Piloto para zona de cocción 2 (posterior izquierda)
- 10 Mando para zona de cocción 1 (anterior izquierda)
- 11 Piloto para zona de cocción 1 (anterior izquierda)
- 12 Reloj programador

Equipamiento

- 26 Cuerpo calefactor parrilla / superior
- 27 Pincho de temperatura base de enchufe
- 28 Alumbrado de horno
- 29 Rejillas de colocación
- 30 Filtro antigrasa
- 31 Piedra de horno, base de enchufe

Reloj programador

- 13 Símbolo "AUTO"
- 14 Símbolo "Campana"
- 15 Símbolo "Olla de cocción" y "duración"
- 16 Símbolo "STOP"
- 17 Símbolo "Pincho de temperatura"
- 18 Símbolo "Horno"
- 19 Indicación de la temperatura del núcleo
- 20 Indicación de la hora / fecha
- 21 Tecla Tiempo corto
- 22 Tecla Duración / Manual
- 23 Tecla Fin
- 24 Tecla Pincho de temperatura
- 25 Tecla MAS / MENOS

Contenido

Página

1. Instrucciones importantes	114
---	-----

2. Utilización de las zonas de cocción

2.1 KE 262	115
2.2 KG 172/176/177	116-117

3. Clases de servicio

3.1 Sinóptico	118
3.2 Aire caliente	119-120
3.3 Calor superior e inferior	121
3.4 Servicio Parrilla	122
3.5 Servicio piedra de cocción	123

4. Tabla de cocción

4.1 Tabla de cocción y de asar	124
--------------------------------------	-----

5. Utilización del reloj

5.1 Generalidades	125
5.2 Temporización del día	125
5.3 Temporización corta	126
5.4 Tiempo de cocción y de gratinar	127-128
5.5 Pincho de temperatura	129

Página

6. Autolimpieza (catalizador)	130
--	-----

6.1 Desmontaje de las chapas de limpieza catalíticas	131
--	-----

7. Cuidado y limpieza	132
------------------------------------	-----

8. Instrucciones de servicio	133
---	-----

9. Datos técnicos	133
--------------------------------	-----

1. Instrucciones 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. El pincho de temperatura deberá extraerse en el servicio de parrilla fuera del horno.

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 en el proceso de limpieza y 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 póngase en contacto con el servicio técnico Gaggenau.

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

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

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. Utilización de la zona de cocción

2.1 Utilización de la zona de cocción KE 262

El conjunto de cocción eléctrico KE 262 puede combinarse con el horno de empotrar EE 148.

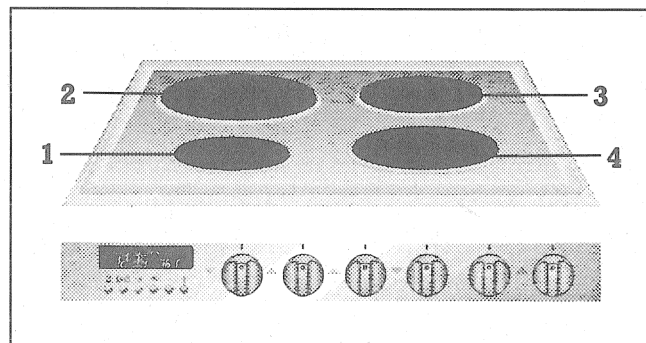
Ambas zonas de cocción anteriores de la zona de cocción KE 262 disponen de una cocción inicial automática.

Con la ayuda del circuito de desconexión automática del horno, la zona de cocción 1 y 4 puede iniciar o finalizar durante su ausencia el proceso de cocción y de asar (véase las instrucciones del reloj de conmutación).

Indicación:

El inicio y fin del proceso de cocción no puede ajustarse para las zonas de cocción 1 y 4 independientemente una de otra.

El piloto de control se ilumina al instante que se ponga en servicio la zona de cocción y se apagará cuando ésta quede fuera de servicio.



Conexión y desconexión de las zonas de cocción

Gire el mando para activar la zona de cocción correspondiente hacia la derecha o hacia la izquierda a la graduación deseada.

Para desactivar girar el mando correspondiente hacia la izquierda o hacia la derecha hasta el 0.

Utilización de las zonas de cocción 1 (delante izquierda) y 4 (delante derecha) con cocción inicial automática

Tirando brevemente del mando correspondiente de la zona de cocción deseada, se activa la cocción inicial automática en la posición 1 a 11. Con este procedimiento se logra alcanzar con mayor rapidez la temperatura de continuación o de mantenimiento. Transcurrido el tiempo inicial de cocción, el conmutador cambia automáticamente a la graduación ajustada de continuación o de mantenimiento.

Tabla de ajuste

0	Desconectado
1	Derretir
2	Conservar en caliente
3	Recalentar
4 - 5	Descongelar, rehogar, gratinar, cocer a fuego lento
6	Cocción prolongada de cantidades pequeñas
7	Cocción en recipiente abierto
8 - 9	Cocer y asar moderadamente
10 - 11	Cocer y asar intensamente
12	Freír, hervir agua en grandes cantidades

Las cifras 1 - 12 se utilizan solamente como orientación, ya que según el tipo y estado de los alimentos, así como tamaño y llenado del recipiente, se requiere más o menos calor.

Le recomendamos conmutar la graduación de cocción 12 sólo para cocer o asar inicialmente. A continuación conmuta usted a una graduación de cocción más reducida.

2.2 Utilización de la zona de cocción CK 172 / 176 / 177

La zona de cocción vitrocerámica puede combinarse con el horno de empotrar EE 148.

Estas superficies de cocción van equipadas con **zonas de cocción SuperQuick**.

Las zonas de cocción SuperQuick disponen de una buena distribución del calor y se ilumina en un rojo claro.

El usuario puede observar como varia la intensidad luminosa con el aumento de la potencia en la reacción de las zonas de cocción. En cada graduación se produce un suministro continuado de calor.

Cada zona de cocción vitrocerámica va equipada adicionalmente con un indicador de calor remanente. La indicación del calor remanente muestra que una zona de cocción no se ha enfriado lo suficiente como para poder tocarla sin consecuencias.

Con la ayuda del circuito automático de desconexión automática del horno, la zona de cocción 1 y 4 puede iniciar o finalizar durante su ausencia el proceso de cocción y de asar (véase las instrucciones del reloj de conmutación).

Indicación:

El inicio y fin del proceso de cocción no puede ajustarse para las zonas de cocción 1 y 4 independientemente una de otra.

El piloto de control se ilumina al instante que se ponga en servicio la zona de cocción y se apagará cuando ésta quede fuera de servicio.

Utilización de las zonas de cocción 1 (delante izquierda) y 2 (detrás izquierda)

Conexión:

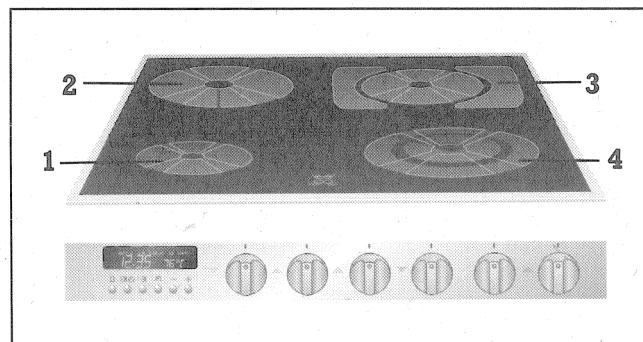
Gire el mando para activar la zona de cocción correspondiente hacia la derecha o hacia la izquierda a la graduación deseada **1-12**.

La indicación de calor remanente queda iluminada durante algunos segundos tras la conexión de la zona de cocción correspondiente.

Desconexión:

Para desactivar girar el mando correspondiente hacia la izquierda o hacia la derecha hasta el **0**.

Tras la desactivación se ilumina la indicación de calor remanente hasta que se pueda tocar la zona de cocción.



Utilización de las zonas de cocción 3 (detrás derecha) y 4 (delante derecha)

Conexión:

Gire el mando para activar la zona de cocción correspondiente hacia la derecha o hacia la izquierda a la graduación deseada **1 - 12**. La indicación de calor remanente queda iluminada durante algunos segundos tras la conexión de la zona de cocción correspondiente.

Desconexión:

Para desactivar girar el mando correspondiente hacia la izquierda o hacia la derecha hasta el **0**. Tras la desactivación se ilumina la indicación de calor remanente hasta que se pueda tocar la zona de cocción.

Conexión adicional a una zona de asar o bien una zona grande de cocción:

Girar el mando correspondiente de la zona de cocción 3 o bien 4 hacia la derecha al símbolo "conexión adicional **0**" y ajustar seguidamente la graduación de cocción deseada de **1 - 12**. Si se gira el mando de nuevo al **0**, se desactiva la conexión adicional. Para la desconexión del mando, girar hacia la izquierda a la posición **0**.

Tabla de ajuste

0	Desconectado
1	Derretir
2	Conservar en caliente
3	Recalentar
4 - 5	Descongelar, rehogar, gratinar, cocer a fuego lento
6	Cocción prolongada de cantidades pequeñas
7	Cocción en recipiente abierto
8 - 9	Cocer y asar moderadamente
10 - 11	Cocer y asar intensamente
12	Freír, hervir agua en grandes cantidades

Las cifras **1 - 12** se utilizan solamente como orientación, ya que según el tipo y estado de los alimentos, así como tamaño y llenado del recipiente, se requiere más o menos calor.

Le recomendamos conmutar la graduación de cocción **12** sólo para cocer o asar inicialmente. A continuación conmuta usted a una graduación de cocción más reducida.

Utilización de las zonas de cocción Super-Quick 1 (delante izquierda) y 4 (delante derecha) con cocción inicial automática

Tirando brevemente del mando correspondiente de la zona de cocción deseada, se activa la cocción inicial automática en la posición 1 a 11. Con este procedimiento se logra alcanzar con mayor rapidez la temperatura de continuación o de mantenimiento. Transcurrido el tiempo inicial de cocción, el conmutador cambia automáticamente a la graduación ajustada de continuación o de mantenimiento.

Los tiempos de precocción van subdivididos en:

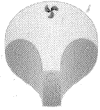
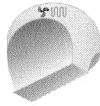
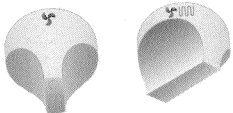
- el rango de cocción para la precocción, están comprendidos en 1,5 minutos para el grado de cocción **1** y 8,5 minutos para el grado de cocción **7**
- el rango de fritura para el sofrito, están comprendidos sin embargo entre 4 minutos (grado de cocción **9**) y 5,5 minutos (grado de cocción **11**)

Los tiempos exactos de precocción pueden tomarlos de la tabla siguiente:

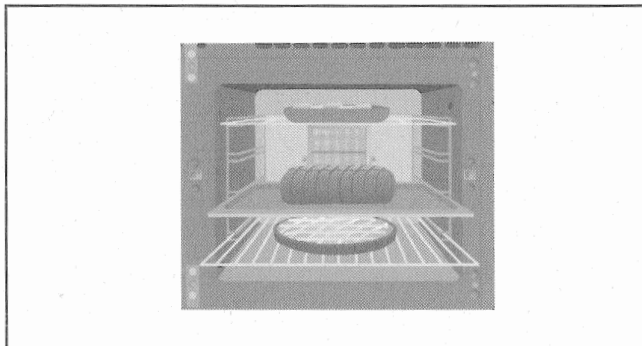
Nivel	Tiempos de precocción
Rango de cocción:	
1	1,5 minutos
3	2,5 minutos
5	5,5 minutos
7	8,5 minutos
Rango de sofreír:	
9	4,0 minutos
11	5,5 minutos

3. Clases de servicio

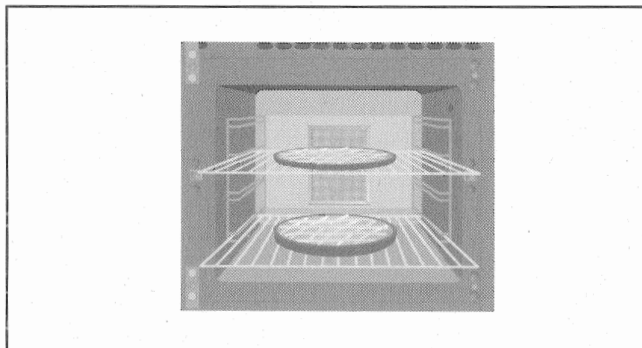
3.1 Sinóptico

Ajuste de palanca 1 (Temperatura)	Ajuste de palanca 3 (Clase de servicio)	Sistema de caldeo	Aplicación
50 - 300° C		Aire caliente	Descongelar Secar, dorar Esterilizar Hornear, asar
50 - 300° C		Gratinar con aire caliente	Gratinado controlado por temperatura Gratinado intensivo
50 - 300° C		Gratinar	Gratinado controlado por temperatura Gratinado intensivo
50 - 300° C		Calor superior e inferior	Dorar desde arriba Hornear, asar Dorado posterior o bien gratinado desde abajo
50 - 300° C		Piedra de cocción	Piedra de cocción para hornadas de pan y pizza
300° C		Aire caliente, Asar con aire caliente	Autolimpieza catalítica para interior del horno

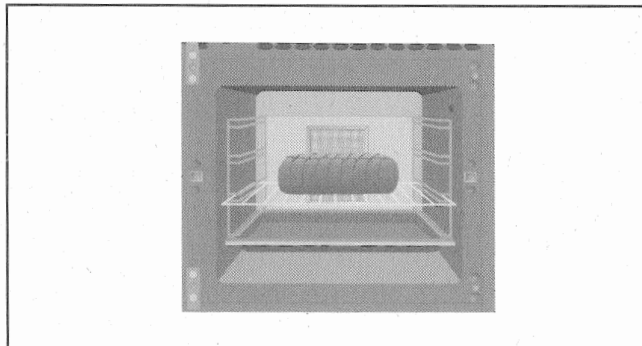
3.2 Aire caliente



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.

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

Indicación:

Un calentamiento especialmente rápido lo consigue con la conmutación SuperQuick. La conmutación SuperQuick se activa al momento que ajuste con el selector "Temperatura" **1** mayor de 125°C.

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

Descongelación de alimentos congelados

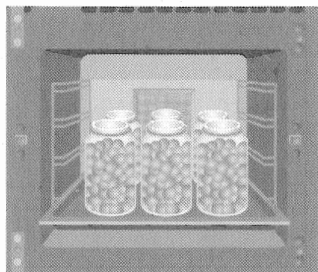
50°C



A 50°C se descongelan 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 (accesorio)!

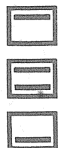
Esterilizar



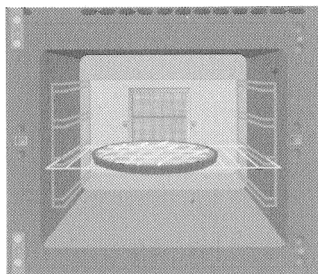
Colocar vasos máx (6 piezas) con fruta o verdura en la sartén de parrilla rellena con agua, de tal forma que no se toquen. Calentar a 175°C hasta que el líquido comience a producir burbujas en los vasos, entonces

- 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.

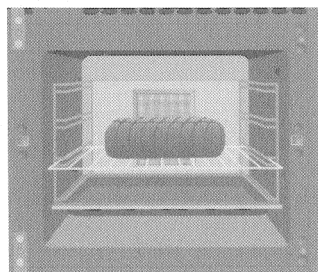
3.3 Calor inferior y superior



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 inserción desde la posición de abajo. Los bizcochos altos tales como p.ej.: bizcocho de Saboya, pastel de molde etc.

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.

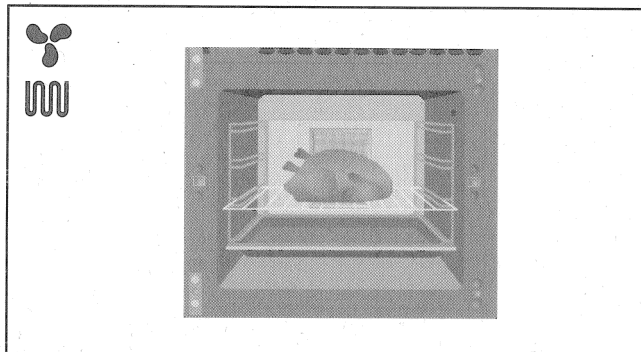
Con esta clase de servicio puede cocer como es usual en un nivel.

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

3.4 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).



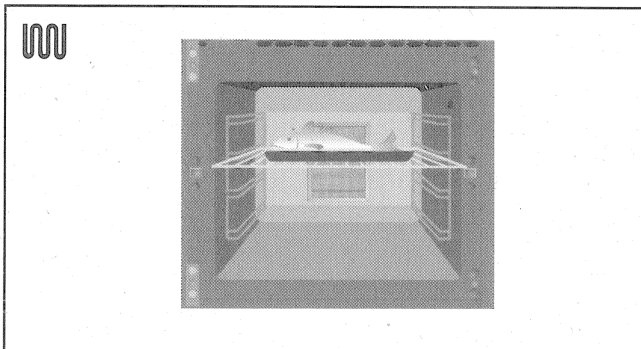
Colocar durante el proceso de asar a la parrilla, la rejilla sobre la sartén de parrilla (accesorio) en la posición inferior subsiguiente.

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.

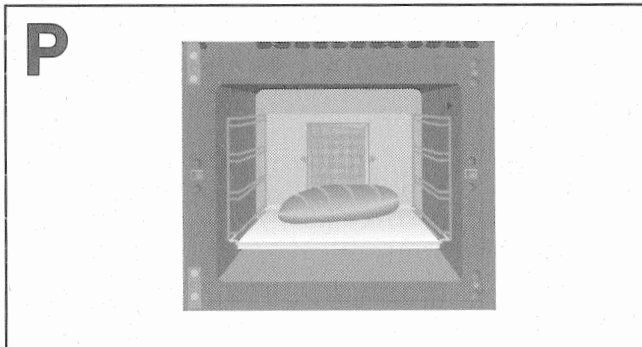
El elemento de caldeo, **cede en el proceso de asar controlado por temperatura** , mayor o menor radiación infrarroja según el ajuste del selector de temperatura. Esta forma de asar es apropiada para piezas de carne planas y para gratinar.



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.

3.5 Piedra de cocción (accesorio)

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



Indicación:

Para poder insertar el cuerpo de caldeo, debe retirar la tapa en la base de enchufe.

Inserte el cuerpo de caldeo en la base de enchufe **31** correspondiente, en la parte posterior de la pared del horno.

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

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

Gire el selector "clase de servicio" **3** en la posición **P**, y el selector "temperatura" **1** a la temperatura necesaria.

Limpieza

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

Indicación:

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

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

4. Tabla de cocción

4.1 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.

5. Utilización del reloj

5.1 Generalidades

Todos los valores de tiempo, se introducen a través de las teclas **21 - 25** del reloj programador **12**.

La guía de usuario se realiza mediante señales acústicas y ópticas.

Los símbolos "Olla **15**" y "Horno **18**" aparecen permanentemente en el cuadro indicador del reloj programador **12**.

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" **22** del reloj programador, se libera nuevamente la clase de servicio.

Los ajustes que se hayan programado incorrectamente, pueden ser borrados pulsando las teclas **25** MAS y MENOS simultáneamente hasta que aparezca en la indicación de tiempo **20** el valor 00:00.

Indicación:

Para salir del servicio en automático, deberá pulsar la tecla "manual" **22**. Antes gire el selector "temperatura **1**" de vuelta a 0.

Al alcanzar o sobrepasar la temperatura nominal, parpadea en el panel de indicación del reloj programador el símbolo de "pincho de temperatura **17**".

Con una programación ajustada de duración y desactivación incorrecta, suena una señal acústica. Dicha señal se extingue al momento que se borre o bien se rectifique la programación.

5.2 Temporización del día

Pulse las teclas "Duración **22**" y "Fin **23**" simultáneamente manteniendo estas teclas pulsadas. Pulse la tecla MAS **25**. En la indicación del reloj programador **12** aparece el valor 0:01.

Ajuste con la ayuda de las teclas MAS / MENOS su fecha actual.

En el cuadro indicador del reloj de programación **12** se iluminan los dos símbolos "Olla **15**" y "Horno **18**".



Indicación:

Si no se muestra una hora exacta en el reloj programador del horno, existirá un defecto técnico en el aparato.

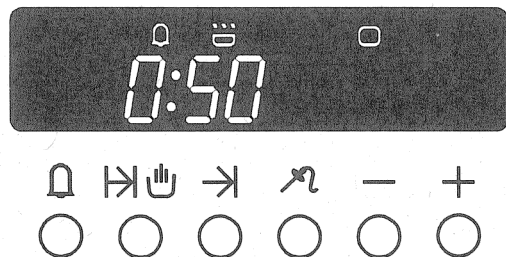
La base de tiempos para los relojes es la frecuencia de red del suministro público de corriente eléctrica. Esta frecuencia en Europa es de 50 Hz (Hertzios).

Las redes de suministro de las centrales eléctricas de **los países del Este**, presentan en este punto algunas oscilaciones. La frecuencia es ligeramente inferior, aprox. 49,4 Hz. Esto significa que un reloj puede retrarsarse en 24 horas unos 20 minutos, es decir 1 minute por cada hora aprox. Esta desviación no causa ningún efecto en la función del aparato ni en las secuencias de programa.

5.3 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 **21**". En el cuadro indicador del reloj programador aparece la propuesta de tiempo 0:00. Pulse la tecla MAS **25**, para programar la hora deseada. En el cuadro indicador se ilumina además los símbolos "Olla **15**", "Horno **18**" y "campana **14**". Tras soltar la tecla "tiempo abreviado **21**" aparece nuevamente la fecha del día en el cuadro indicador.

El tiempo abreviado se pone activo inmediatamente después de la programación.

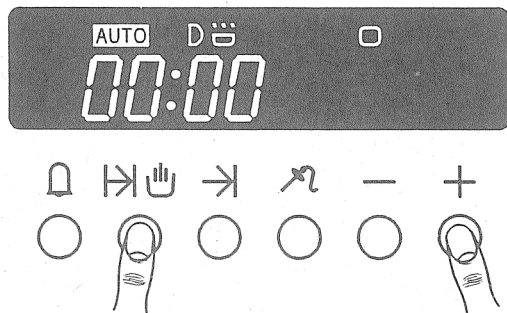
Tras el transcurso del tiempo programado suena una señal. En el reloj programador se apaga el símbolo "Campana **14**". Pulse una tecla cualquiera, excepto la de MAS / MENOS, para concluir con la señal.

5.4 Tiempo de cocción y de asar

– Duración-programación

Pulse la tecla "Duración **22**". En el reloj programador **12** aparece además de los símbolos "Olla **15**" y "Horno **18**", el símbolo "Duración (D)". Pulse la tecla MAS **25** para el ajuste del tiempo deseado.

En el cuadro indicador del reloj programador, aparece el símbolo "Auto **13**" así como los símbolos "Olla **15**" y "Horno **18**".



Transcurrido 4 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.

Indicación:

Para desconectar la señal, pueden usarse todas las teclas excepto "Duración /manual **22**" y MAS/MENOS **25**.

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 "Duración /manual **22**" en el reloj programador se apaga "Auto".

Los símbolos "Olla **15**" y "Horno **18**" se iluminan en el reloj programador.

– Programación del tiempo de desactivación

Pulse la tecla "Fin 23". En el reloj programador 12 aparece además de los dos símbolos "Olla 15" y "Horno 18", el símbolo "Stop 16".

Pulse la tecla MÁS 25 para el ajuste del tiempo de desactivación deseado.

En el reloj programador se apaga "Stop 16" y "Auto" se ilumina.

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



Transcurrido 4 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.

Indicación:

Para la desconexión de la señal pueden utilizarse todas las teclas, excepto "Duración / manual 22" y MÁS / MENOS 25.

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 "Duración / manual 22" en el reloj programador se apaga "Auto".

Los símbolos "Olla 15" y "Horno 18" se iluminan de nuevo 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 5.4).

5.5 Pincho de temperatura (accesorio)

Con el pincho de temperatura (accesorio), se puede medir la temperatura del interior de su comida con exactitud. La temperatura del interior puede seleccionarla individualmente (20 - 99°C) y ajustarlo en el reloj programador **12**.

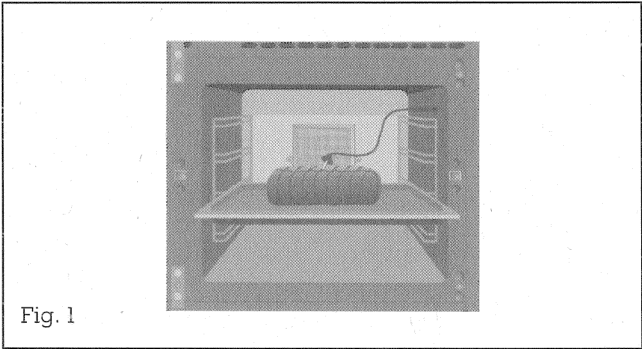


Fig. 1



Fig. 2

Inserte el pincho de temperatura en el centro de la comida a cocinar. Inserte seguidamente el conector del pincho de temperatura en la base de enchufe **27** correspondiente. La tapilla deberá desplazarla hacia un lado para tal fin. La temperatura momentanea del núcleo aparece en el reloj conmutador **12** además de parpadear el símbolo de "pincho de temperatura **17**" (Fig. 1).

Introducción de la temperatura del núcleo

En el reloj conmutador **12** aparece la temperatura REAL. Pulse la tecla del pincho de temperatura **24** y mantenga el mismo pulsado. En el cuadro indicador del reloj programador **12** se muestra la temperatura teórica máx. de (99°C). Ajuste a través de la tecla MENOS **25** la temperatura teórica deseada. Los símbolos "Pincho de temperatura **17**" "Olla **15**" y "Horno **18**" están iluminados (Fig. 2).

Indicación:

La temperatura teórica programada puede chequearla en todo momento pulsando "Pincho de temperatura" **24**.

La señal suena 5 veces antes de alcanzar la temperatura teórica ajustada. Al momento que se halla obtenido la temperatura de núcleo deseado, suena como máx. de 5 minutos una señal permanente, desactivandose el caldeo. En el cuadro de indicación del reloj programador el símbolo "Pincho de temperatura" está parpadeando. Pulsando cualquier tecla, excepto la tecla "manual **22**", enmudece la señal.

Función de mantenimiento de calor

Si la temperatura del núcleo disminuye 1°C por debajo del valor ajustado, se pone en marcha la función de mantenimiento de calor.

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

6. Catálisis

300°C



En este modo de servicio, a temperaturas de alrededor 300°C se queman las suciedades ligeras sobre la chapa interior revestida catalíticamente (accesorio).

Condicionado por su superficie catalítica rugosa pueden quedar manchas negras. Sin embargo no influyen sobre la limpieza.

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 extraígallo 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, parrilla ó aire caliente con parrilla".

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 22". Pulse seguidamente al tecla MAS 25 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 22" en el reloj programador.

Filtro antigrasa (accesorio)

El filtro de grasa **30** 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 fregaplatos. Extraiga nuevamente el filtro de grasa situado delante de la ventilación desde la parte superior del horno.

Si limpia el filtro de grasa **30** en una máquina lavavajillas, póngalo verticalmente en la bandeja de los platos.

6.1 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).

7. Cuidado y limpieza

- El horno dispone de un proceso propio de limpieza „catálisis” para la parte interior (ver catálisis, capítulo 6).
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 debiera limpiarse a groso modo de los restos de grasa.

8. Instrucciones de servicio

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

Las lámparas de repuesto (Número de artículo, véase 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.

Bombilla en la parte lateral:

Levante la chapa de apriete con un destornillador plano ligeramente (usar la hendidura para tal fin). Extraiga el cristal de tapa y desenrosque la lámpara.

Montaje en orden inverso.

9. 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
Circuito de potencia	3600 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 (lateral; 15 W)	3.4053.22
Bombilla (superior; 25 W)	3.4053.93
Bombilla (superior; 40 W)	3.4336.27
Chapas de limpieza catalíticas	US 140-004
Filtro de grasa	3.4309.16
Pincho de temperatura	3.4171.13
Piedra de horno	3.4403.05
Carril de extracción (extracción del horno para una chapa)	AZ 010-002

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
P.O. BOX 10 02 50 · D-80076 MÜNCHEN
☎ (0 89) 45 90-01
FAX (0 89) 45 90-23 47

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
P.O. BOX 12 60 · D-76568 GAGGENAU, GERMANY
☎ (0 72 25) 65-0 · FAX (0 72 25) 65-101
☎ 0180 533 5300 (KUNDENDIENST) · ☎ 0180 533 5304 (ERSATZTEILE)