

Quick Guide

for Wall Ovens

GAGGENAU

This Quick Guide does not replace the manual.
Read the manual for important safety information and more detailed instructions.

Cooking Modes

Use the function selector to set the cooking mode.
The relevant icon appears in the cooking mode display.
A default value appears in the temperature display for each cooking mode.

Cooking mode	Use
 Top/Bottom Heating	For cakes and pies in molds, in pans and on baking sheets, and soufflés and lean cuts of roast
 Pastry Mode	For yeast-based pastries and breads, sponge cakes, éclairs and cream puffs
 Convection	For pizza, cakes, cookies and puff pastries set on two levels: hang accessory at position 1 or 3
 Speed Convection	For placing frozen products directly on ceramic top without preheating
 Convection Roast	For large cuts of meat, whole poultry and whole fish
 Convection Broil	For cuts of meat, poultry pieces and fish steaks
 Broil	For steaks, sausages and toasted foods
 Defrost/Proof	For defrosting food at 70 °F and between 90 °F and 120 °F
 Keep Warm (open)	Keeps food warm when oven is open and melts or dissolves foods such as chocolate or gelatin
 Preheat Cookware	Warms up porcelain dishes between 100 °F and 140 °F
 Keep Warm (closed)	Keeps food warm between 150 °F and 210 °F while oven is closed
 Self-Cleaning	For oven self-cleaning

Functions

Function	Settings
Time	1. Press Clock . 2. Use the Settings knob to set the time. 3. Press the Clock button .
Timer	1. Press the Timer button . 2. Use the Settings knob to set the timer time. 3. Press the Timer button  to start the timer.
Oven Turn on	Press the main power switch  until  appears in the cooking mode display.
Set	1. Use the function selector to set the cooking mode. 2. Use the Settings knob to set the temperature or broil setting. 3. Press  to start the oven.
Turn off automatically	Adjust settings as described in 1 and 2 above. 3. Press Clock button  until the Cook Time icon  flashes in the clock display. 4. Press Use the Settings knob to set the cook time. 5. Press  to start the oven.
Turn on and off automatically	Follow steps 1 through 4 as described above. 5. Press the Clock button  until the End Time icon  flashes in the clock display. 6. Use the Settings knob to set the end time to a later time. 7. Press  to adjust settings.
Fast Preheat	Press Fast Preheat button  . The oven is preheated when all of the temperature monitor fields are filled.
Panel Lock	Press the Padlock button  until the Key icon  appears in the temperature display.

Guide de consultation rapide

pour fours muraux

GAGGENAU

Ce guide de consultation rapide ne remplace pas le manuel.

Lisez le manuel qui comporte d'importantes informations de sécurité et des instructions plus détaillées.

Modes de cuisson

Utilisez le sélecteur de fonctions pour programmer le mode de cuisson.
L'icône pertinente apparaît sur l'afficheur du mode de cuisson.
Une valeur par défaut apparaît sur l'afficheur de température pour chaque mode de cuisson.

Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur douce/sole	Pour la cuisson des gâteaux et des tartes dans des moules, des récipients et sur des plaques à pâtisserie, ainsi que la cuisson des soufflés et des pièces de rôti maigres
 Mode pâtisserie	Pour la pâtisserie et le pain à base de levure, le gâteau mousseline, les éclairs et les choux à la crème
 Convection	Pour la pizza, les gâteaux, les biscuits et les pâtisseries à base de pâte feuilletée avec disposition sur deux grilles : mettez l'accessoire en position 1 ou 3
 Convection rapide	Permet de placer les produits surgelés directement sur la surface en vitrocéramique sans préchauffer le four
 Rôtissage par convection	Pour les grosses pièces de viande, les volailles entières et le poisson entier
 Cuisson au gril par convection	Pour les pièces de viande, le poulet en morceaux et les darnes de poisson
 Cuisson au gril	Pour le steak, la saucisse et les aliments grillés
 Décongélation/ Apprêt	Pour la décongélation à 70 °F (20 °C) et de 90 °F (30 °C) à 120 °F (50 °C)
 Maintien au chaud (four ouvert)	Permet de conserver les aliments au chaud alors que le four est ouvert et de faire fondre et dissoudre des produits tels que le chocolat ou la gélatine
 Préchauffage des ustensiles de cuisson	Pour chauffer les plats en porcelaine de 100 °F (40 °C) à 140 °F (60 °C)
 Maintien au chaud (four fermé)	Maintient les aliments au chaud entre 150 °F (65 °C) et 210 °F (98 °C) alors que le four est fermé
 Autonettoyage	Pour l'autonettoyage du four

Fonctions

Fonction	Réglages
Durée	- Appuyez sur Horloge . - Utilisez le bouton de réglage pour régler l'heure. - Appuyez sur la touche Horloge .
Minuterie	- Appuyez sur la touche de la minuterie . - Utilisez le bouton de réglage pour régler le temps de la minuterie. - Appuyez sur la touche de la minuterie  pour l'activer.
Four Mise sous tension	Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation principal  jusqu'à ce que  apparaisse sur l'afficheur du mode de cuisson.
Régler	- Utilisez le sélecteur de fonctions pour programmer le mode de cuisson. - Utilisez le bouton de réglage pour programmer la température souhaitée ou le réglage de la cuisson au gril. - Appuyez sur  pour faire démarrer le four.
Mise hors tension automatique	Effectuez les réglages décrits aux points 1 et 2 ci-dessus. - Appuyez sur la touche Horloge  jusqu'à ce que l'icône de la durée de cuisson  clignote sur l'afficheur de l'horloge. - Utilisez le bouton de réglage pour régler la durée de cuisson. - Appuyez sur  pour faire démarrer le four.
Mise sous et hors tension automatique	Effectuez les étapes 1 à 4 comme décrit ci-dessus. - Appuyez sur la touche Horloge  jusqu'à ce que l'icône de l'heure de fin  clignote sur l'afficheur de l'horloge. - Utilisez le bouton de réglage pour programmer l'heure de fin à une heure postérieure. - Appuyez sur  pour ajuster les réglages.
Préchauffage rapide	Appuyez sur la touche de Préchauffage rapide  . Le four est préchauffé lorsque toutes les zones du moniteur de température sont remplies.
Verrouillage du panneau de commande	Appuyez sur la touche représentant un cadenas  jusqu'à ce que l'icône représentant une clé  apparaisse sur l'afficheur de température.