

Gaggenau

de Gebrauchs- und Montageanleitung

**BO4501.2**

**BO4511.2**

**BO4502.2**

**BO4512.2**

Einbaubackofen

# Inhaltsverzeichnis

## GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit .....	2
2	Sachschäden vermeiden .....	5
3	Umweltschutz und Sparen .....	6
4	Kennenlernen .....	7
5	Zubehör .....	10
6	Vor dem ersten Gebrauch .....	12
7	Grundlegende Bedienung .....	12
8	Timer-Funktionen.....	13
9	Langzeit-Timer .....	14
10	Kindersicherung .....	15
11	Anbratstufe.....	15
12	Automatik-Programme .....	15
13	Individuelle Rezepte.....	16
14	Kerntemperaturfühler .....	17
15	Home Connect .....	20
16	Grundeinstellungen .....	22
17	Reinigen und Pflegen .....	25
18	Pyrolyse.....	27
19	Störungen beheben .....	28
20	Entsorgen .....	30
21	So gelingt's.....	31
22	Kundendienst.....	52
23	Konformitätserklärung .....	52
24	MONTAGEANLEITUNG.....	52
24.1	Allgemeine Montagehinweise .....	52

## 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

### 1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

### 1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

### 1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

### 1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

→ "Zubehör", Seite 10

#### **WARNUNG – Brandgefahr!**

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- ▶ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▶ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

### **⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ( $\geq 15\%$  vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

Teleskopauszüge werden bei Betrieb des Geräts heiß.

- ▶ Heiße Teleskopauszüge vor dem Berühren abkühlen lassen.
- ▶ Heiße Teleskopauszüge nur mit Topflappen berühren.

### **⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

### **⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.

- ▶ Vorsicht bei Handhabung und Reinigung.
- ▶ Wenn möglich Schutzhandschuhe tragen. Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

### **⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 52

### **⚠️ WARNUNG – Erstickungsgefahr!**

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

### **1.5 Kerntemperaturfühler**

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie den Kerntemperaturfühler verwenden.

### **⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Bei einem falschen Kerntemperaturfühler kann die Hitze die Isolation beschädigen.

- ▶ Nur den für dieses Gerät bestimmten Kerntemperaturfühler benutzen.

### **1.6 Reinigungsfunktion**

#### **⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!**

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.
- ▶ Vorderseite des Geräts frei halten.
- ▶ Kinder fernhalten.

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.

- ▶ Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.
- ▶ Den Garraum mit einem feuchten Tuch abwischen.

### **⚠️ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase.

- ▶ Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen.
- ▶ Nur emailliertes Zubehör mitreinigen.

### **⚠️ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!**

Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können.

- ▶ Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften.
- ▶ Nicht längere Zeit im Raum aufhalten.
- ▶ Kinder und Haustiere fernhalten.

### **⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür öffnen.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

⚠️ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür berühren.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Die Lampen werden bei Betrieb sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr.

- ▶ Die Lampen vor dem Reinigen des Geräts abkühlen lassen.
- ▶ Die Beleuchtung während der Reinigung ausschalten.

### **1.7 Halogenlampe**

#### **⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr.

- ▶ Glasabdeckung nicht berühren.
- ▶ Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

Die Lampen werden bei Betrieb sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr.

- ▶ Die Lampen vor dem Auswechseln abkühlen lassen.

### **⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

## 2 Sachschäden vermeiden

### 2.1 Generell

#### **ACHTUNG!**

Gegenstände auf dem Garraumboden verursachen einen Wärmestau. Die Backzeiten und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

- ▶ Nichts direkt auf den Garraumboden stellen.
- ▶ Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- ▶ Nie Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
  - ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.
- Obstsafte, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.
- ▶ Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen.
  - ▶ Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

Durch Aluminiumfolie an der Türscheibe können dauerhafte Verfärbungen entstehen.

- ▶ Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen.

Das Auskühlen mit offener Gerätetür beschädigt mit der Zeit benachbarte Möbelfronten.

- ▶ Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- ▶ Nichts in die Gerätetür einklemmen.
- ▶ Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.

- ▶ Dichtung immer sauber halten.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.

- ▶ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.
- ▶ Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.

- ▶ Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

- ▶ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

Die Hitze während der Pyrolyse kann bestimmtes Zubehör beschädigen.

- ▶ Den Grillrost, den Gussbräter, den Backstein, den Kerntemperaturfühler oder anderes Zubehör nicht mit der Pyrolyse reinigen.
- ▶ Nur GAGGENAU Backbleche und Grillwannen mit der Pyrolyse reinigen.

### 2.2 Kerntemperaturfühler

#### **⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Bei einem falschen Kerntemperaturfühler kann die Hitze die Isolation beschädigen.

- ▶ Nur den für dieses Gerät bestimmten Kerntemperaturfühler benutzen.

#### **ACHTUNG!**

Temperaturen über 250 °C beschädigen den Kerntemperaturfühler.

- ▶ Den Kerntemperaturfühler nur in Ihrem Gerät bei einer maximalen Temperatureinstellung von 250 °C verwenden.
- ▶ Den Kerntemperaturfühler nicht mit den Heizarten Flächengrill oder Kompaktgrill verwenden.
- ▶ Vor der Verwendung von Flächengrill oder Kompaktgrill den Kerntemperaturfühler aus dem Garraum nehmen.
- ▶ Bei der Verwendung der Heizart Flächengrill und Umluft mit dem Kerntemperaturfühler maximal 250 °C einstellen.

Sie können das Kabel des Kerntemperaturfühlers mit der Gerätetür beschädigen.

- ▶ Nicht das Kabel des Kerntemperaturfühlers in der Gerätetür einklemmen.

Die Hitze des Grillheizkörpers kann den Kerntemperaturfühler beschädigen.

- ▶ Sicherstellen, dass der Abstand zwischen dem Grillheizkörper und dem Kerntemperaturfühler und dem Kabel des Kerntemperaturfühlers einige Zentimeter beträgt. Dabei beachten, dass das Fleisch während des Garens aufgehen kann.

Feuchtigkeit kann den Kerntemperaturfühler beschädigen.

- ▶ Den Kerntemperaturfühler nicht im Geschirrspüler reinigen.

---

## 3 Umweltschutz und Sparen

### 3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

### 3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel zubereiten.

- Der Garraum ist nach dem ersten Garvorgang erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Garzeit für die nachfolgenden Speisen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

- Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Im Heißluftbetrieb können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen.

- So können Sie Energie sparen.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

- Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

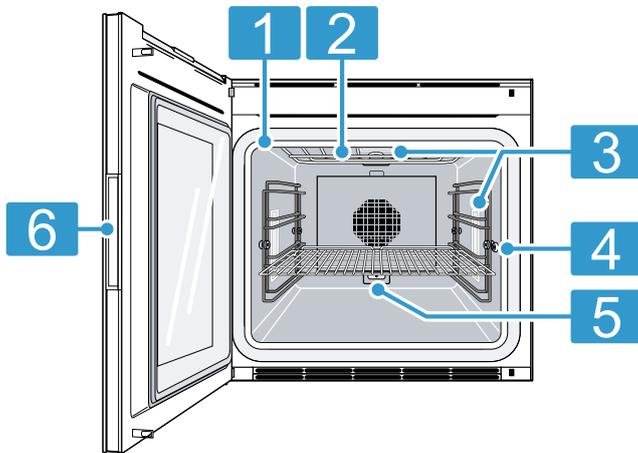
Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

- Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

## 4 Kennenlernen

### 4.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.



1	Türdichtung
2	Grillheizkörper
3	Garraumbeleuchtung
4	Anschlussbuchse für Kerntemperaturfühler → Seite 17
5	Anschlussbuchse für zusätzlichen Heizkörper, Sonderzubehör für Backstein und Bräter
6	Griffmulde Tür

### 4.2 Garraum

Der Garraum hat 4 Einschubebenen. Die Einschubebenen zählen Sie von unten nach oben.

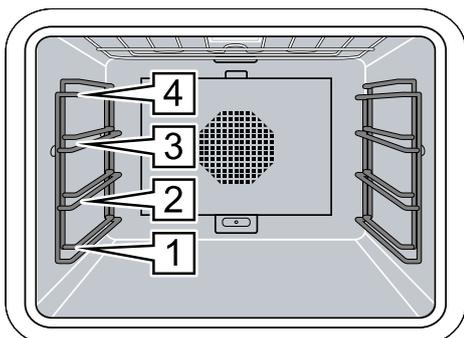
#### ACHTUNG!

Gegenstände auf dem Garraumboden verursachen einen Wärmestau. Die Backzeiten und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

- ▶ Nichts direkt auf den Garraumboden stellen.
- ▶ Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen.

Das Zubehör kann kippen.

- ▶ Zubehör nicht zwischen die Einschubleisten schieben.



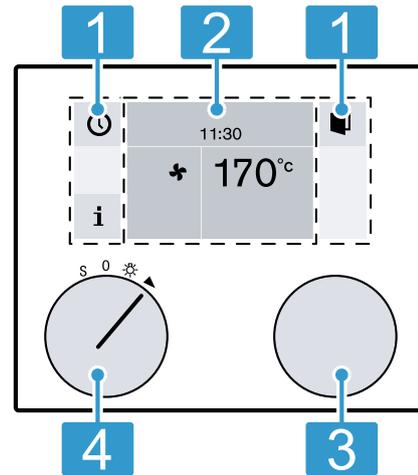
### 4.3 Bedienelemente

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.

Abhängig von der Gerätevariante befinden sich der Funktionswähler und der Drehwähler über oder unter dem Display.

Die Bedienung ist bei allen Gerätetypen identisch.



1	<b>Touchfelder</b>	Diese Bereiche sind berührungsempfindlich. Berühren Sie ein Symbol, um die entsprechende Funktion auszuwählen.
2	<b>Display</b>	Das Display zeigt z. B. aktuelle Einstellungen und Auswahlmöglichkeiten.
3	<b>Drehwähler</b>	Mit dem Drehwähler wählen Sie die Temperatur und ändern weitere Einstellungen.
4	<b>Funktionswähler</b>	Mit dem Funktionswähler wählen Sie die Heizart, die Reinigung oder die Grundeinstellungen.

#### Symbole

Mit den Symbolen starten oder beenden Sie Funktionen oder navigieren im Menü.

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stop
	Pause oder Ende
X	Abbrechen
C	Löschen
✓	Bestätigen oder Einstellungen speichern
>	Auswahlpfeil
🔒	Gerätetür öffnen
i	Zusätzliche Informationen aufrufen

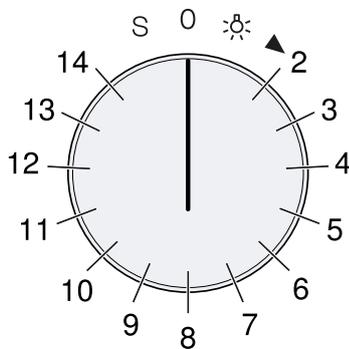
Symbol	Funktion
i <sup>Ⓜ</sup>	Wichtige Informationen und Handlungsaufforderungen aufrufen
>>	Schnell-Aufheizen mit Statusanzeige
W	Automatik-Programme aufrufen Individuelle Rezepte aufrufen
rec	Menü aufzeichnen
↘	Einstellungen bearbeiten
>> A <sup>Ä</sup>	Namen eingeben
⊠	Buchstaben löschen
🔒	Kindersicherung
🕒	Timer-Menü aufrufen
🕒	Langzeit-Timer aufrufen
✂	Demo-Modus
🔍	Kerntemperaturfühler → Seite 17
>>	Anbratstufe starten
>>.	Anbratstufe beenden
📶	Netzwerkverbindung (Home Connect)

### Farben

Die verschiedenen Farben dienen der Benutzerführung in den jeweiligen Einstellsituationen.

### Position des Funktionswählers

Mit dem Funktionswähler wählen Sie Funktionen oder Heizarten.



Position	Funktion / Heizart	Temperatur	Anwendung
0	Nullstellung		
☀	Licht		Garraumbelichtung einschalten Zugang zu weiteren Funktionen, z. B. Automatik-Programme, Individuelle Rezepte, Fernstart über Home Connect
2	🌀 Heißluft	50-300 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Heißluft: Für Kuchen, Plätzchen und Aufläufe auf mehreren Ebenen. Der Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme gleichmäßig im Garraum.

<sup>1</sup> Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN60350-1 bestimmt wurde.

orange	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Erste Einstellungen</li> <li>▪ Hauptfunktionen</li> </ul>
blau	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grundeinstellungen</li> <li>▪ Reinigung</li> </ul>
weiß	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ einstellbare Werte</li> </ul>

### Darstellung

Je nach Situation verändert sich die Darstellung von Symbolen, Werten oder des gesamten Displays.

Zoom	Das Gerät zeigt die Einstellung vergrößert, die Sie gerade ändern. Eine Dauer, die gerade abläuft, wird kurz vor Ablauf vergrößert dargestellt, z. B. beim Timer.
Reduzierte Displayanzeige	Nach kurzer Zeit reduziert das Gerät die Displayanzeige und zeigt nur noch das Wichtigste an. Diese Funktion ist voreingestellt. Sie können die Einstellung in den Grundeinstellungen ändern.

Position	Funktion / Heizart	Temperatur	Anwendung
3	 Eco-Heißluft <sup>1</sup>	50-300 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Energiesparender Heißluftbetrieb für Kuchen, Fleisch, Aufläufe und Gratins. Die Restwärme wird optimal genutzt. Komfortfunktionen bleiben ausgeschaltet, z. B. die Garraumbeleuchtung. Die Anzeige der Garraumtemperatur ist nur während des Aufheizens möglich. Das Gerät nicht vorheizen. Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum und starten Sie die angegebene Garzeit. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen. So vermeiden Sie Hitzeverlust.
4	--- --- Oberhitze + Unterhitze	50-300 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Für Kuchen in Formen oder auf dem Blech, Aufläufe, Braten.
5	--- Oberhitze	50-300 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Gezielte Hitze von oben, z. B. Überbacken von Obstkuchen mit Baiser.
6	--- Unterhitze	50-300 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Zum Nachbacken, z. B. für feuchte Obstkuchen, zum Einkochen, für Gerichte im Wasserbad.
7	 Heißluft + Unterhitze	50-300 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Hitze von unten für feuchte Kuchen, z. B. Obstkuchen.
8	 Flächengrill + Umluft	50-300 °C Vorschlagstemperatur 220 °C	Gleichmäßige Rundum-Erwärmung für Fleisch, Geflügel und ganzen Fisch.
9	 Flächengrill	50-300 °C Vorschlagstemperatur 220 °C	Flache Fleischstücke, Würstchen oder Fischfilet grillen. Überbacken und Gratieren.
10	--- --- Kompaktgrill	50-300 °C Vorschlagstemperatur 220 °C	Nur die mittlere Fläche des Grillheizkörpers wird beheizt. Energiesparendes Grillen kleiner Mengen.
11	 Backsteinfunktion	50-300 °C Vorschlagstemperatur 250 °C	Nur mit Sonderzubehör Backstein und Heizkörper verwendbar. Von unten beheizter Backstein für knusprige Pizza, Brot oder Brötchen wie aus dem Steinofen.
12	 Bräterfunktion	50-220 °C Vorschlagstemperatur 180 °C	Nur mit Sonderzubehör Bräter, Auszugssystem und Heizkörper verwendbar. Beheizbarer Gussbräter für große Mengen Fleisch, Auflauf oder Festtagsbraten.
13	 Gären	30-50 °C Vorschlagstemperatur 38 °C	Gehenlassen: für Hefeteig und Sauerteig Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Die optimale Temperatureinstellung für Hefeteig beträgt 38 °C.
14	 Auftauen	40-60 °C Vorschlagstemperatur 45 °C	Für Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst
S	 Grundeinstellungen		Gerät in den Grundeinstellungen → Seite 22 individuell anpassen
S	 Pyrolyse	485 °C	Selbstreinigung

<sup>1</sup> Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN60350-1 bestimmt wurde.

#### 4.4 Automatische Türöffnung

Drücken Sie  und das Gerät öffnet die Tür. Mit der seitlichen Griffmulde öffnen Sie die Gerätetür vollständig.

Bei aktivierter Kindersicherung oder einem Stromausfall funktioniert die automatische Türöffnung nicht. Sie können die Tür mit der seitlichen Griffmulde von Hand öffnen.

#### 4.5 Standby

Das Gerät ist im Standby-Modus, wenn keine Funktion eingestellt oder die Kindersicherung aktiviert ist. Die Standby-Anzeige erscheint, wenn Sie längere Zeit keine Einstellung vornehmen.

Für den Standby-Modus gibt es verschiedene Anzeigen. Das GAGGENAU-Logo und die Uhrzeit sind voreingestellt.

Die Helligkeit des Bedienfelds ist im Standby-Modus reduziert. Die Helligkeit der Anzeige ist abhängig vom vertikalen Blickwinkel. In den Grundeinstellungen → Seite 22 können Sie die Anzeige und die Helligkeit ändern.

Wenn für die Standby-Anzeige die Option "Aus" in den Grundeinstellungen gewählt ist, drehen Sie den Funktionswähler, um den Standby-Modus zu verlassen.

Die Garraumbeleuchtung erlischt bei geöffneter Tür nach kurzer Zeit.



#### 4.6 Zusätzliche Informationen

Drücken Sie auf **i**, um zusätzliche Informationen anzuzeigen, z. B. Informationen zur eingestellten Heizart oder zur aktuellen Garraumtemperatur.

Im Dauerbetrieb nach dem Aufheizen sind geringe Temperaturschwankungen normal.

Für wichtige Informationen und Handlungsaufforderungen zeigt das Gerät das Symbol **i**<sup>®</sup> an. Wichtige Informationen zur Sicherheit und dem Betriebszustand zeigt das Gerät gelegentlich auch automatisch an. Diese Meldungen erlöschen automatisch nach einigen Sekunden oder bestätigen Sie die Meldung mit .

Bei Meldungen zu Home Connect zeigt das Gerät im Symbol **i**<sup>®</sup> zusätzlich den Home Connect Status.  
→ "Home Connect", Seite 20

#### 4.7 Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich im Betrieb ein. Je nach Geräteversion entweicht die warme Luft über oder unter der Tür.

Halten Sie nach der Entnahme des Garguts die Tür bis zum Auskühlen geschlossen. Die Gerätetür darf nicht halb offen stehen, da angrenzende Küchenmöbel Schaden nehmen können. Das Kühlgebläse läuft noch eine Zeit lang nach und schaltet dann automatisch ab.

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

#### 4.8 Schnell-Aufheizen

Mit der Funktion Schnell-Aufheizen erreicht Ihr Gerät besonders schnell die gewünschte Temperatur in den Heizarten Oberhitze, Unterhitze und Oberhitze + Unterhitze.

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten, geben Sie Ihre Speise erst in den Garraum, wenn das Schnell-Aufheizen beendet ist und  erlischt.

Die Funktion Schnell-Aufheizen ist in den Grundeinstellungen voreingestellt. In den Grundeinstellungen → Seite 22 können Sie Schnell-Aufheizen  oder Aufheizen  wählen.

#### 4.9 Automatische Abschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer automatischen Abschaltung ausgestattet. Das Gerät schaltet jeden Heizvorgang nach 12 Stunden ab, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet. Das Display zeigt eine Meldung.

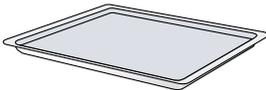
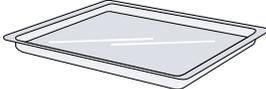
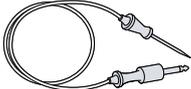
Bei einer Programmierung mit dem Langzeit-Timer aktiviert das Gerät die automatische Abschaltung nicht.

## 5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

**Hinweis:** Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör		Verwendung
Backblech, emailliert		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Blechkuchen</li> <li>■ Kleingebäck</li> </ul>
Grillrost		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Geschirr</li> <li>■ Kuchenformen</li> <li>■ Auflaufformen</li> <li>■ Braten</li> </ul>
Glaswanne		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Blechkuchen</li> <li>■ Braten</li> </ul>
Kerntemperaturfühler		Kerntemperaturfühler → Seite 17 zum punktgenauen Garen von: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fleisch</li> <li>■ Fisch</li> <li>■ Geflügel</li> <li>■ Brot</li> </ul>

## 5.1 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an. Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

Weiteres Zubehör	Bestellnummer
Teleskop-Vollauszug	BA016105
Grillrost, verchromt, ohne Öffnung, mit Füßen	BA036105
Backblech, emailliert, 15 mm tief	BA026115
Glaswanne	BA046117
Grillwanne, emailliert, 30 mm tief	BA226105
Heizkörper für Backstein und Bräter, 230 V	BA056115
Heizkörper für Backstein und Bräter, 400 V	BA056125
Backstein, Backsteinträger und Pizzaschieber	BA056133 <b>Hinweis:</b> Heizkörper separat bestellen
Pizzaschieber, 2er-Set	BA020002
Bräter aus Aluminiumguss GN2/3, Höhe 165 mm, antihafbeschichtet	GN340230 <b>Hinweis:</b> Heizkörper und Auszugssystem separat bestellen

## 5.2 Rastfunktion

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum schieben.

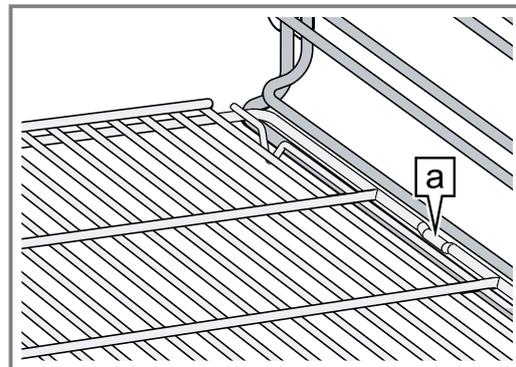
## 5.3 Zubehör in den Garraum schieben

Das Zubehör ist mit einer Rastfunktion ausgestattet. Damit der Kippschutz funktioniert, das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

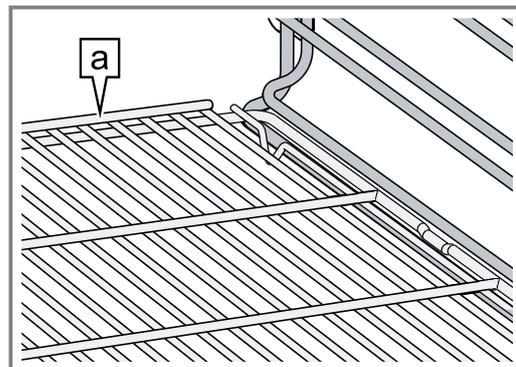
### ACHTUNG!

Das Zubehör kann kippen.

- ▶ Zubehör nicht zwischen die Einschubleisten schieben.
1. Beim Einschieben des Rosts sicherstellen, dass die Rastnase  nach unten zeigt.



2. Sicherstellen, dass der Sicherheitsbügel  des Rosts sich hinten befindet und nach oben zeigt.



## 6 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

### 6.1 Erste Inbetriebnahme

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor, bevor Sie Ihr Gerät verwenden.

Lesen Sie vorher die Hinweise in Sicherheit → Seite 2. Das Gerät muss eingebaut und angeschlossen sein. Nach dem Stromanschluss erscheint für ca. 30 Sekunden das GAGGENAU-Logo, dann zeigt das Gerät das Menü "Erste Einstellungen". Sie können Ihr neues Gerät für die erste Inbetriebnahme einstellen.

Das Menü "Erste Einstellungen" erscheint nur beim ersten Einschalten nach dem Stromanschluss oder wenn das Gerät mehrere Tage stromlos war.

In den Grundeinstellungen → Seite 22 können Sie alle Einstellungen ändern.

#### Sprache einstellen

**Voraussetzung:** Das Display zeigt die voreingestellte Sprache.

1. Mit dem Drehwähler die gewünschte Displaysprache wählen.
2. Mit ✓ bestätigen.

#### Uhrzeit-Format einstellen

**Voraussetzung:** Das Display zeigt die möglichen Formate 24h und AM/PM. 24h ist voreingestellt.

1. Mit dem Drehwähler das gewünschte Format einstellen.
2. Mit ✓ bestätigen.

#### Uhrzeit einstellen

**Voraussetzung:** Das Display zeigt die Uhrzeit.

1. Mit dem Drehwähler die gewünschte Uhrzeit einstellen.
2. Mit ✓ bestätigen.

#### Datumsformat einstellen

**Voraussetzung:** Das Display zeigt die möglichen Formate D.M.Y, D/M/Y und M/D/Y. D.M.Y ist voreingestellt.

1. Mit dem Drehwähler das gewünschte Format einstellen.
2. Mit ✓ bestätigen.

#### Datum einstellen

**Voraussetzung:** Das Display zeigt das voreingestellte Datum. Die Tageseinstellung ist bereits aktiv.

1. Mit dem Drehwähler den gewünschten Tag einstellen.
2. Um zur Monatseinstellung zu wechseln, > drücken.
3. Mit dem Drehwähler den Monat einstellen.
4. Um zur Jahreseinstellung zu wechseln, > drücken.
5. Mit dem Drehwähler das Jahr einstellen.
6. Mit ✓ bestätigen.

#### Temperatureinheit einstellen

**Voraussetzung:** Das Display zeigt die möglichen Einheiten °C und °F. Die Einheit °C ist voreingestellt.

1. Mit dem Drehwähler die gewünschte Einheit einstellen.
2. Mit ✓ bestätigen.

#### Erstinbetriebnahme beenden

**Voraussetzung:** Das Display zeigt "Erstinbetriebnahme beendet".

- ▶ ✓ drücken.
- ✓ Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- ✓ Das Display zeigt die Standby-Anzeige.
- ✓ Das Gerät ist betriebsbereit.

#### Gerät aufheizen

1. Sicherstellen, dass sich keine Verpackungsreste im Garraum befinden.
2. Um den Neugeruch zu beseitigen, das leere, geschlossene Gerät für eine Stunde bei 200°C in der Heizart Heißluft ✨ aufheizen.

#### Zubehör reinigen

- ▶ Das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.

## 7 Grundlegende Bedienung

### 7.1 Gerät aktivieren

1. Um den Standby-Modus zu verlassen, die Tür öffnen, den Funktionswähler drehen oder ein Touchfeld berühren.
2. Die gewünschte Funktion einstellen.

### 7.2 Gerätetür öffnen

1. ■ drücken.
  - ✓ Das Gerät öffnet die Gerätetür.
2. Mit der seitlichen Griffmulde die Gerätetür vollständig öffnen.

Bei aktivierter Kindersicherung oder bei Stromausfall funktioniert die automatische Türöffnung nicht. Sie können die Tür mit der seitlichen Griffmulde öffnen.

### 7.3 Gerät einschalten

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.
  - ✓ Das Display zeigt die gewählte Heizart und die Vorschlagstemperatur.
2. Bei Bedarf mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
  - ✓ Das Display zeigt das Aufheizsymbol »».
  - ✓ Der Balken zeigt den Aufheizstatus fortlaufend an.
  - ✓ Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signal und das Aufheizsymbol erlischt »».

**Hinweis:** Bei einer Temperatureinstellung unter 70°C bleibt die Garraumbeleuchtung ausgeschaltet.

## 7.4 Gerät ausschalten

- ▶ Den Funktionswähler auf 0 drehen.

## 7.5 Gerät nach der automatischen Abschaltung einschalten

**Voraussetzung:** Nach längerem Betrieb hat die → "Automatische Abschaltung", Seite 10 das Gerät ausgeschaltet.

1. Den Funktionswähler auf 0 drehen.
2. Das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

# 8 Timer-Funktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Timer-Funktionen, mit denen Sie den Betrieb steuern können.

## 8.1 Übersicht über die Timer-Funktionen

Mit  wählen Sie die verschiedenen Timer-Funktionen.

Timer-Funktion	Verwendung
	Kurzzeitwecker
	Garzeit <sup>1</sup>
	Garzeitende <sup>1</sup>
	Stoppuhr

<sup>1</sup> Nicht im Standby-Modus verfügbar.

## 8.2 Timer-Menü aufrufen

**Hinweis:** Das Timer-Menü können Sie aus jeder Betriebsart aufrufen. Das Timer-Menü ist nicht verfügbar, wenn Sie in den Grundeinstellungen den Funktionswähler auf S drehen.

- ▶  drücken.
- ✓ Das Display zeigt das Timer-Menü.

## 8.3 Timer-Menü verlassen

- ▶ **X** drücken.
- ✓ Das Timer-Menü ist geschlossen.
- ✓ Nicht gespeicherte Einstellungen gehen verloren.

**Hinweis:** Sie können das Timer-Menü jederzeit verlassen.

## 8.4 Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker läuft unabhängig von den anderen Geräteeinstellungen ab. Sie können maximal 90 Minuten eingeben.

### Kurzzeitwecker einstellen

1.  drücken.
- ✓ Das Display zeigt die Funktion "Kurzzeitwecker" .
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
3. Mit  starten.
- ✓ Das Gerät schließt das Timer-Menü.
- ✓ Die Zeit läuft ab.
- ✓ Das Display zeigt  und die ablaufende Zeit.
- ✓ Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal.
4.  drücken.
- ✓ Das Signal verstummt.

### Kurzzeitwecker anhalten

1.  drücken.
2. Mit  die Funktion "Kurzzeitwecker"  wählen.
3.  drücken.
- ✓ Der Kurzzeitwecker stoppt.
- ✓ Das Display zeigt .
4. Um den Kurzzeitwecker weiterlaufen zu lassen,  drücken.

### Kurzzeitwecker vorzeitig ausschalten

1.  drücken.
2. Mit  die Funktion "Kurzzeitwecker"  wählen.
3. **C** drücken.

## 8.5 Stoppuhr

Die Stoppuhr läuft unabhängig von den anderen Geräteeinstellungen ab. Die Stoppuhr zählt von 0 Sekunden hoch bis 90 Minuten.

Die Stoppuhr hat eine Pausenfunktion. Damit können Sie die Stoppuhr zwischendurch anhalten.

### Stoppuhr starten

1.  drücken.
2. Mit  die Funktion "Stoppuhr"  wählen.
3. Mit  starten.
- ✓ Das Gerät schließt das Timer-Menü.
- ✓ Die Zeit läuft ab.
- ✓ Das Display zeigt  und die ablaufende Zeit.

### Stoppuhr anhalten

1.  drücken.
2. Mit  die Funktion "Stoppuhr"  wählen.
3.  drücken.
- ✓ Die Zeit stoppt.
- ✓ Das Display zeigt .
4. Um die Stoppuhr weiterlaufen zu lassen,  drücken.
- ✓ Die Zeit läuft weiter.
- ✓ Wenn 90 Minuten erreicht sind, blinkt die Anzeige und ein Signal ertönt.
5.  drücken.
- ✓ Der Signalton verstummt.

### Stoppuhr ausschalten

1.  drücken.
2. Mit  die Funktion "Stoppuhr"  wählen.
3. **C** drücken.

## 8.6 Garzeitdauer

Wenn Sie die Garzeit für Ihre Speise einstellen, schaltet das Gerät automatisch nach dieser Zeit aus. Sie können eine Garzeit von 1 Minute bis 23:59 Stunden einstellen.

Während die Garzeit abläuft, können Sie die Heizart und die Temperatur ändern.

### Garzeit einstellen

#### Voraussetzungen

- Die Speise befindet sich im Garraum.
  - Die Heizart und die Temperatur haben Sie eingestellt.
1. drücken.
  2. Mit die Funktion "Garzeit" wählen.
  3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.
  4. Mit starten.
    - ✓ Das Gerät startet die Garzeit.
    - ✓ Das Gerät schließt das Timer-Menü.
    - ✓ Das Display zeigt die Temperatur, die Betriebsart, die verbleibende Garzeit und das Garzeitende.
    - ✓ Eine Minute vor dem Ablauf der Garzeit zeigt das Display die Garzeit vergrößert.
    - ✓ Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät aus.
    - ✓ blinkt und ein Signal ertönt.
  5. drücken, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf **0** drehen.
    - ✓ Der Signalton verstummt.

### Garzeit ändern

1. drücken.
2. Mit die Funktion "Garzeit" wählen.
3. Mit dem Drehwähler die Garzeit ändern.
4. Mit starten.

### Garzeit löschen

1. drücken.
2. Mit die Funktion "Garzeit" wählen.
3. Mit **C** die Garzeit löschen.
4. Mit **X** zum normalen Betrieb zurückkehren.

### Gesamten Vorgang abbrechen

- ▶ Den Funktionswähler auf **0** drehen.

## 8.7 Garzeitende

Das Garzeitende können Sie auf einen späteren Zeitpunkt verschieben.

Beispiel: Es ist 14:00 Uhr. Die Speise benötigt 40 Minuten Garzeit. Die Speise soll um 15:30 Uhr fertig sein. Sie geben die Garzeit 40 Minuten ein und verschieben das Garzeitende auf 15:30 Uhr. Die Elektronik errechnet die Startzeit. Das Gerät startet um 14:50 Uhr automatisch und schaltet um 15:30 Uhr aus.

Beachten Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Gerät stehen dürfen.

### Garzeitende verschieben

#### Voraussetzungen

- Die Speise befindet sich im Garraum.
  - Die Heizart, die Temperatur und die Garzeit haben Sie eingestellt.
1. drücken.
  2. Mit die Funktion "Garzeitende" wählen.
  3. Mit dem Drehwähler das gewünschte Garzeitende einstellen.
    - Wenn blinkt, zuerst die Garzeit einstellen.
  4. Mit starten.
    - ✓ Das Gerät geht in Warteposition.
    - ✓ Das Display zeigt die Betriebsart, die Temperatur, die Garzeit und das Garzeitende.
    - ✓ Das Gerät startet zum errechneten Zeitpunkt und schaltet automatisch aus, wenn die Garzeit abgelaufen ist.
    - ✓ Nach dem Ablauf der Garzeit pulsiert und ein Signal ertönt.
  5. drücken, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf **0** drehen.
    - ✓ Der Signalton verstummt.

### Garzeitende ändern

1. drücken.
2. Mit die Funktion "Garzeitende" wählen.
3. Mit dem Drehwähler das gewünschte Garzeitende einstellen.
4. Mit starten.

### Gesamten Vorgang abbrechen

- ▶ Den Funktionswähler auf **0** drehen.

# 9 Langzeit-Timer

Mit dieser Funktion hält das Gerät mit der Heizart Heißluft eine Temperatur zwischen 50 °C und 230 °C.

Sie können bis zu 74 Stunden lang Speisen warmhalten, ohne das Gerät einzuschalten oder auszuschalten. Beachten Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lang im Gerät stehen dürfen.

## 9.1 Langzeit-Timer starten

**Voraussetzung:** Der Langzeit-Timer ist in den Grundeinstellungen → Seite 22 auf "verfügbar" eingestellt.

1. Den Funktionswähler auf drehen.
2. drücken.
  - ✓ Das Display zeigt den Vorschlagswert 24h bei 85 °C.
3. drücken und mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.

4. drücken und mit dem Drehwähler das gewünschte Garzeitende einstellen.
5. drücken, mit dem Drehwähler das gewünschte Abschaltdatum einstellen und mit bestätigen.
6. Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
7. Mit starten.
  - ✓ Das Gerät startet den Langzeit-Timer.
  - ✓ Das Display zeigt und die Temperatur.
  - ✓ Die Garraumbelichtung und die Displaybeleuchtung sind ausgeschaltet.
  - ✓ Das Bedienfeld ist gesperrt.
  - ✓ Wenn Sie das Bedienfeld berühren, ertönt kein Tasterent.
  - ✓ Nach Ablauf der Zeit heizt das Gerät nicht mehr und die Anzeige erlischt.

8. Den Funktionswähler auf 0 drehen.

## 9.2 Langzeit-Timer ausschalten

- Den Funktionswähler auf 0 drehen.

# 10 Kindersicherung

Aktivieren Sie die Kindersicherung, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern.

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist und der Strom ausfällt, kann bei der Rückkehr der Stromversorgung die Kindersicherung deaktiviert sein.

## 10.1 Kindersicherung aktivieren

### Voraussetzungen

- Die Kindersicherung stellen Sie in den Grundeinstellungen → Seite 22 auf "verfügbar".
- Der Funktionswähler steht auf 0.

-  ca. 6 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Das Display zeigt die Standby-Anzeige und .
- ✓ Die Kindersicherung ist aktiviert.

## 10.2 Kindersicherung deaktivieren

**Voraussetzung:** Der Funktionswähler steht auf 0.

1.  ca. 6 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Kindersicherung ist deaktiviert.
2. Das Gerät wie gewohnt einstellen.

# 11 Anbratstufe

In der Anbratstufe heizt das Gerät mit voller Leistung für ca. 3 Minuten. So können Sie z. B. Steaks scharf anbraten.

Für die Anbratstufe benötigen Sie das Sonderzubehör Bräter, Auszugssystem und Heizkörper.

## 11.1 Anbratstufe starten

**Voraussetzung:** Die Heizart Bräterfunktion  ist eingestellt.

-  drücken.
- ✓ Die Anbratstufe startet.

**Tipp:** Sie können die Anbratstufe auch mehrmals hintereinander starten.

## 11.2 Anbratstufe vorzeitig beenden

-  drücken.

# 12 Automatik-Programme

Mit den Automatik-Programmen können Sie die verschiedensten Speisen zubereiten. Das Gerät wählt für Sie die optimale Einstellung aus.

## 12.1 Hinweise zu den Einstellungen der Automatik-Programme

Beachten Sie die Hinweise zu den Einstellungen der Automatik-Programme.

- Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität der Lebensmittel und von der Größe und Art des Geschirrs. Für ein optimales Garergebnis verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel und Fleisch mit Kühlschranktemperatur. Bei Tiefkühlgerichten verwenden Sie nur Lebensmittel direkt aus dem Gefriergerät.
- Die Speisen sind in Kategorien unterteilt. In jeder Kategorie finden Sie eine oder mehrere Speisen. Das Display zeigt die zuletzt gewählte Kategorie an erster Stelle.
- Das Automatik-Programm schlägt eine Temperatur, eine Heizart und eine Gardauer vor.
- Bei einigen Speisen fordert das Gerät Sie auf, das Gewicht einzugeben. Das Einstellen von Gewichten außerhalb des vorgesehenen Gewichtsbereichs ist nicht möglich.

- Bei einigen Speisen fordert das Gerät Sie auf, den gewünschten Bräunungsgrad, die Dicke der Speisen, den Gargrad von Fleisch oder Gemüse einzugeben.
- Bei einigen Speisen heizen Sie den Garraum leer vor. Geben Sie das Gericht erst in den Garraum, wenn das Vorheizen beendet ist und eine Meldung im Display erscheint.
- Ihre bevorzugten Einstellungen zeigt das Gerät beim nächsten Mal als Vorschlag.
- Bei einigen Rezepten benötigen Sie den Kerntemperaturfühler. Verwenden Sie bei diesen Rezepten den Kerntemperaturfühler. → Seite 17
- Um gute Ergebnisse zu erzielen, darf der Garraum für die ausgewählte Speise nicht zu heiß sein. Falls der Garraum zu heiß ist, zeigt das Display einen entsprechenden Hinweis. Lassen Sie das Gerät abkühlen und starten Sie es erneut.

## 12.2 Speise einstellen

**Hinweis:** Das Gerät leitet Sie komplett durch den Einstellvorgang. Folgen Sie den Anweisungen im Display.

1. Den Funktionswähler auf  drehen.
2.  drücken.
3. Mit  bestätigen.
4. Mit dem Drehwähler die Kategorie wählen.
5. Mit dem Drehwähler die gewünschte Speise wählen.

6. Bei vielen Speisen können Sie die Einstellungen nach Ihren Wünschen anpassen.  
Bei einigen Speisen müssen Sie das Gewicht einstellen.
  - ✓ Das Display zeigt die möglichen Einstellungen.
7.  drücken.
  - ✓ Das Display zeigt Hinweise zum Zubehör und zur Zubereitung.
8. Die gewünschten Einstellungen mit  bestätigen.
9. Den Hinweisen im Display folgen.
  - ✓ Wenn die Dauer beendet ist, ertönt ein Signal.
  - ✓ Das Gerät hört auf zu heizen.

**Hinweis:** Wenn Sie die Gerätetür während dem Ablauf eines Automatik-Programms öffnen, beeinflussen Sie das Garergebnis. Öffnen Sie die Gerätetür nur kurz. Das Gerät unterbricht das Automatik-Programm und läuft weiter, nachdem Sie die Gerätetür schließen.

### Nachgaren

Wenn Sie mit dem Garergebnis noch nicht zufrieden sind, können Sie bei einigen Speisen nachgaren, nachdem die Dauer beendet ist.

**Voraussetzung:** Das Display zeigt die Abfrage, ob Sie nachgaren möchten.

1. Mit  bestätigen.
2. Nach Bedarf eine einfache oder eine doppelte Dauer wählen.
3. Mit  starten.

4. Wenn das Nachgaren beendet ist, den Funktionswähler auf **0** drehen.

### Programm ändern und abbrechen

**Hinweis:** Nachdem Sie das Programm gestartet haben, können Sie die Einstellungen nicht mehr ändern.

- ▶ Den Funktionswähler auf **0** drehen.
- ✓ Das Gerät beendet das Programm.

### 12.3 Letzte Automatik-Programme aufrufen

Das Gerät speichert die 5 letzten Speisen mit den von Ihnen gewählten Einstellungen. Sie haben die Möglichkeit, diese Speisen mit den gewählten Einstellungen als individuelle Rezepte abzuspeichern.

**Hinweis:** Wenn Sie die Einstellungen des individuellen Rezepts über die Funktion "Letzte Automatik-Programme" speichern, können Sie die Einstellungen der individuellen Rezepte nachträglich nicht mehr ändern.

→ "Individuelle Rezepte", Seite 16

1. Den Funktionswähler auf  drehen.
  - ✓ Das Display zeigt .
2.  drücken.
3. Mit dem Drehwähler "Letzte Automatik-Programme" wählen.
4. Mit  bestätigen.
5. Mit dem Drehwähler die gewünschte Speise wählen.
6. Einen Namen für die Speise eingeben und speichern. → Seite 17

---

## 13 Individuelle Rezepte

Sie haben die Möglichkeit bis zu 50 individuelle Rezepte mit einem Namen abzuspeichern, damit Sie bei Bedarf schnell und bequem auf das Rezept zurückgreifen können. Sie können ein Rezept aufzeichnen.

### 13.1 Rezept aufzeichnen

Sie haben die Möglichkeit, nacheinander bis zu 5 Phasen einzustellen und aufzuzeichnen.

1. Den Funktionswähler auf  drehen.
2.  drücken.
3. Mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" wählen.
4. Mit  bestätigen.
5. Mit dem Drehwähler einen freien Speicherplatz wählen.
6.  drücken.
7. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart und mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
  - ✓ Das Gerät zeichnet die Garzeit auf.
8. Bei Bedarf den Kerntemperaturfühler in die Buchse im Garraum einstecken und die Kerntemperatur für eine Phase eingeben → Seite 16.
9. Um eine weitere Phase aufzuzeichnen, den Funktionswähler auf die gewünschte Heizart stellen und mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
  - ✓ Eine neue Phase beginnt.
10. Wenn das Gericht das gewünschte Garergebnis erreicht hat,  drücken.
11. Unter "ABC" den Namen eingeben.  
→ "Namen eingeben", Seite 17

Das Gerät beginnt erst mit dem Aufzeichnen einer Phase, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Jede Phase muss mindestens eine Minute dauern. Während der ersten Minute einer Phase können Sie die Heizart oder die Temperatur ändern.

### Kerntemperatur für eine Phase eingeben

1. Den Kerntemperaturfühler → Seite 17 in die Buchse im Garraum einstecken.
2. Die Heizart und die Temperatur einstellen.
3.  drücken.
4. Mit dem Drehwähler die gewünschte Kerntemperatur eingeben und mit  bestätigen.

### 13.2 Rezept programmieren

1. Den Funktionswähler auf  drehen.
2.  drücken.
3. Mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" wählen und mit  bestätigen.
4. Mit dem Drehwähler einen freien Speicherplatz wählen.
5.  drücken.
6. Unter "ABC" den Namen eingeben.  
→ "Namen eingeben", Seite 17
7. Mit  die erste Phase wählen.
  - ✓ Das Display zeigt die zu Beginn eingestellte Heizart und die Temperatur.
8. Bei Bedarf die Heizart mit dem Funktionswähler und die Temperatur mit dem Drehwähler ändern.

9. Bei Bedarf den Kerntemperaturfühler in die Buchse im Garraum einstecken und die Kerntemperatur für eine Phase eingeben → *Seite 17* oder mit **>** die Zeiteinstellung wählen.  
Für Phasen mit programmierter Kerntemperatur können Sie die Garzeit nicht eingeben.
10. Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.
11. Wenn die Zubereitung komplett ist, mit **X** die Eingabe beenden oder mit **>** die nächste Phase wählen.
12. Mit **✓** speichern oder mit **X** abbrechen und das Menü verlassen.

### Kerntemperatur für eine Phase eingeben

**Hinweis:** Für Phasen mit programmierter Kerntemperatur können Sie die Garzeit nicht eingeben.

1. Um die nächste Phase auszuwählen, **>** drücken.
2. Die Heizart und die Temperatur einstellen.
3. **↵** drücken.
4. Mit dem Drehwähler die gewünschte Kerntemperatur eingeben und mit **↵** bestätigen.

### 13.3 Namen eingeben

1. Unter "ABC" den Namen des Rezepts eingeben.
2. Mit dem Drehwähler den Buchstaben wählen.  
Ein neues Wort beginnt immer mit einem Großbuchstaben.  
Lateinische Schriftzeichen, bestimmte Sonderzeichen und Zahlen sind verfügbar.
3. Um den Cursor nach rechts zu positionieren, **>A<sup>ä</sup>** kurz drücken.
4. Um auf Umlaute und Sonderzeichen umzuschalten, **>A<sup>ä</sup>** lang drücken.
5. Um einen Umbruch einzufügen, **>A<sup>ä</sup>** zwei Mal drücken.
6. Um den Cursor nach rechts zu positionieren, **>Ä** kurz drücken.
7. Um auf normale Zeichen umzuschalten, **>Ä** lang drücken.
8. Um einen Umbruch einzufügen, **>Ä** zwei Mal drücken.
9. Um einen Buchstaben zu löschen, **✕** drücken.
10. Mit **✓** speichern oder mit **X** abbrechen und das Menü verlassen.

### 13.4 Rezept starten

1. Den Funktionswähler auf **⌘** drehen.

2. **⏏** drücken.
  3. Mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" wählen und mit **✓** bestätigen.
  4. Mit dem Drehwähler das gewünschte Rezept wählen.
  5. Falls das Rezept eine gespeicherte Kerntemperatur enthält, den Kerntemperaturfühler → *Seite 17* einstecken.
  6. Mit **▶** starten.  
Die Dauer läuft erst ab, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.  
Sie können die Temperatur am Drehwähler ändern, während das Rezept abläuft. Durch das Ändern der Temperatur ändern Sie nicht das gespeicherte Rezept.
- ✓ Der Betrieb startet.
  - ✓ Die Dauer läuft sichtbar ab.
  - ✓ Das Display zeigt die Einstellungen der Phasen in der Anzeigeleiste.

### 13.5 Rezept ändern

Sie haben die Möglichkeit, die Einstellungen eines aufgezzeichneten oder programmierten Rezepts zu ändern.

1. Den Funktionswähler auf **⌘** drehen.
  2. **⏏** drücken.
  3. Mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" wählen und mit **✓** bestätigen.
  4. Mit dem Drehwähler das gewünschte Rezept wählen.
  5. **\\_** drücken.
  6. Mit **>** die gewünschte Phase wählen.
- ✓ Das Display zeigt die programmierte Heizart, die Temperatur und die Garzeit.
7. Bei Bedarf die Einstellungen mit dem Drehwähler oder dem Funktionswähler ändern.
  8. Mit **✓** speichern oder mit **X** abbrechen und das Menü verlassen.

### 13.6 Rezept löschen

1. Den Funktionswähler auf **⌘** drehen.
2. **⏏** drücken.
3. Mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" wählen und mit **✓** bestätigen.
4. Mit dem Drehwähler das gewünschte Rezept wählen.
5. Mit **C** das Rezept löschen.
6. Mit **✓** bestätigen.

## 14 Kerntemperaturfühler

Der Kerntemperaturfühler ermöglicht Ihnen exaktes, punktgenaues Garen. Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur an 3 Messpunkten im Inneren des Garguts. Wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch ab und stellt sicher, dass jedes Gargut auf den Punkt gegart ist.

### **⚠** WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Der Garraum und der Kerntemperaturfühler werden sehr heiß.

- ▶ Zum Einstecken und zum Ausstecken des Kerntemperaturfühlers Ofenhandschuhe benutzen.

### **ACHTUNG!**

Temperaturen über 250 °C beschädigen den Kerntemperaturfühler.

- ▶ Den Kerntemperaturfühler nur in Ihrem Gerät bei einer maximalen Temperatureinstellung von 250 °C verwenden.
- ▶ Den Kerntemperaturfühler nicht mit den Heizarten Flächengrill oder Kompaktgrill verwenden.
- ▶ Vor der Verwendung von Flächengrill oder Kompaktgrill den Kerntemperaturfühler aus dem Garraum nehmen.

- ▶ Bei der Verwendung der Heizart Flächengrill und Umluft mit dem Kerntemperaturfühler maximal 250 °C einstellen.

**⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Bei einem falschen Kerntemperaturfühler kann die Hitze die Isolation beschädigen.

- ▶ Nur den für dieses Gerät bestimmten Kerntemperaturfühler benutzen.

**ACHTUNG!**

Feuchtigkeit kann den Kerntemperaturfühler beschädigen.

- ▶ Den Kerntemperaturfühler nicht im Geschirrspüler reinigen.

Verwenden Sie nur den beiliegenden Kerntemperaturfühler. Den Kerntemperaturfühler erhalten Sie als Ersatzteil beim Kundendienst oder im Online-Shop. Wenn Sie den Kerntemperaturfühler verwenden, schieben Sie das Gargut nie auf der obersten Einschubebene ein. Nehmen Sie den Kerntemperaturfühler nach dem Gebrauch immer aus dem Garraum. Bewahren Sie den Kerntemperaturfühler nie im Garraum auf. Reinigen Sie den Kerntemperaturfühler nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch.

**14.1 Garzeitschätzung**

Bei einer Temperatureinstellung über 100 °C und bei eingestecktem Kerntemperaturfühler zeigt das Display nach dem Vorheizen nach ca. 5 bis 20 Minuten eine Garzeitschätzung an. Das Gerät aktualisiert die Garzeitschätzung laufend.

Je länger der Garvorgang dauert, umso genauer wird die Garzeitschätzung. Öffnen Sie nicht die Gerätetür, dies verfälscht die Garzeitschätzung.

Das Display zeigt die Garzeitschätzung im Normalbetrieb und im Automatik-Programm.

Um die aktuelle Kerntemperatur anzuzeigen, drücken Sie **i**.

Um statt der Garzeitschätzung die aktuelle Kerntemperatur anzuzeigen, ändern Sie die Einstellungen in den Grundeinstellungen → Seite 22.

Das Display zeigt für die aktuelle Kerntemperatur zu Beginn der Garzeit für ca. 3 bis 4 Minuten "<15 °C" an. Der messbare Bereich ist 15 °C bis 99 °C. Außerhalb des messbaren Bereichs zeigt das Display "<15 °C" oder "- °C" für die aktuelle Kerntemperatur.

Wenn Sie nach dem Ende des Garbetriebs das Gargut noch für einige Zeit im Garraum lassen, steigt die Kerntemperatur aufgrund der Restwärme im Garraum noch etwas an.

Wenn Sie gleichzeitig eine Programmierung mit dem Kerntemperaturfühler und dem Garzeit-Timer einstellen, schaltet diejenige Programmierung das Gerät aus, die zuerst den eingegeben Wert erreicht.

**14.2 Richtwerte für die Kerntemperatur**

In der folgenden Übersicht erhalten Sie Richtwerte für die Kerntemperatur. Die Richtwerte sind von der Qualität und der Beschaffenheit der Speise abhängig. Verwenden Sie nur frische, keine tiefgekühlten Lebensmittel. Stellen Sie aus hygienischen Gründen sicher, dass kritische Lebensmittel wie Fisch und Wild mindestens eine Kerntemperatur von 62 °C bis 70 °C und Geflügel und Hackfleisch 80 °C bis 85 °C erreichen.

Gargut	Richtwert für Kerntemperatur in °C
<b>Rind</b>	
Roastbeef, Rinderfilet, Entrecôte, stark blutig	45-47
Roastbeef, Rinderfilet, Entrecôte, blutig	50-52
Roastbeef, Rinderfilet, Entrecôte, rosa	58-60
Roastbeef, Rinderfilet, Entrecôte, durchgegart	70-75
Rinderbraten	80-85
<b>Schwein</b>	
Schweinebraten	72-80
Schweinerücken, rosa	65-70
Schweinerücken, durchgegart	75
Hackbraten	85
Schweinefilet	65-70
<b>Kalb</b>	
Kalbsbraten, durchgegart	75-80
Kalbsbrust, gefüllt	75-80
Kalbsrücken, rosa	58-60
Kalbsrücken, durchgegart	65-70
Kalbsfilet, blutig	50-52
Kalbsfilet, rosa	58-60
Kalbsfilet, durchgegart	70-75
<b>Wild</b>	
Rehrücken	60-70
Rehkeule	70-75
Hirschrücken-Steaks	65-70
Hasenrücken, Kaninchenrücken	65-70
<b>Geflügel</b>	
Hähnchen	90
Perlhuhn	80-85
Gans, Truthahn, Ente	85-90
Entenbrust, rosa	55-60
Entenbrust, durchgegart	70-80
Straußensteak	60-65
<b>Lamm</b>	
Lammkeule, rosa	60-65
Lammkeule, durchgegart	70-80
Lammrücken, rosa	55-60
Lammrücken, durchgegart	65-75

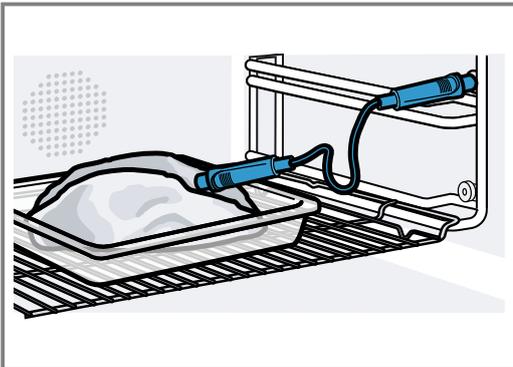
Gargut	Richtwert für Kerntemperatur in °C
<b>Hammel</b>	
Hammelkeule, rosa	70-75
Hammelkeule, durchgegart	80-85
Hammelrücken, rosa	70-75
Hammelrücken, durchgegart	80
<b>Fisch</b>	
Filet	62-65
Im Ganzen	65
Terrine	62-65
<b>Sonstiges</b>	
Brot	96
Pastete	72-75
Terrine	60-70
Foie gras	45
Speisen aufwärmen	75

### 14.3 Kerntemperaturfühler ins Gargut stecken

1. Den Kerntemperaturfühler vollständig ins Gargut stecken.
2. Den Kerntemperaturfühler nicht ins Fett stecken.
3. Sicherstellen, dass der Kerntemperaturfühler kein Geschirr und keinen Knochen berührt.
4. Die Speise in den Garraum geben.

#### Kerntemperaturfühler in Fleisch stecken

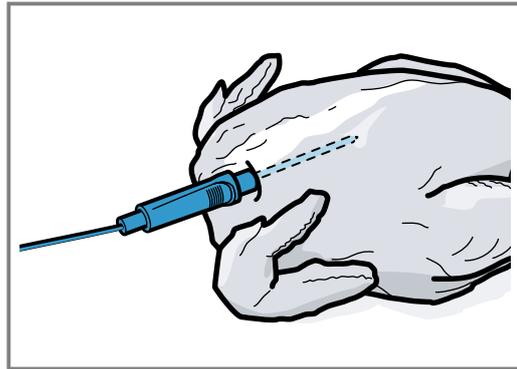
1. Den Kerntemperaturfühler seitlich an der dicksten Stelle bis zum Anschlag in das Fleisch stecken.



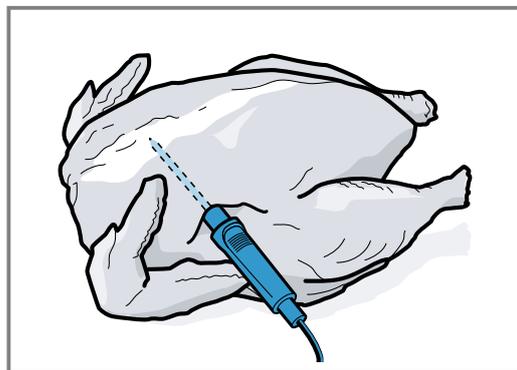
2. Bei mehreren Stücken, den Kerntemperaturfühler in die Mitte des dicksten Stücks stecken.

### Kerntemperaturfühler in Geflügel stecken

1. Den Kerntemperaturfühler durch die dickste Stelle der Geflügelbrust bis zum Anschlag einstecken.



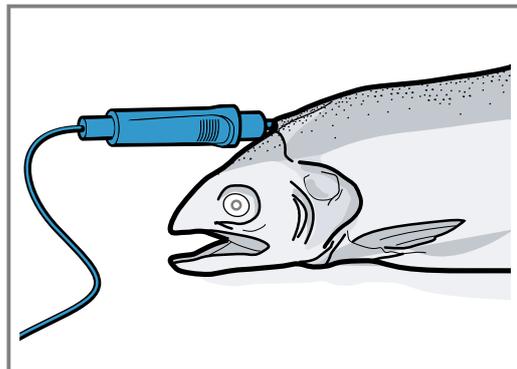
2. Je nach Beschaffenheit des Geflügels den Kerntemperaturfühler quer oder längs einstecken.



3. Bei Geflügel darauf achten, dass die Spitze des Kerntemperaturfühlers nicht in den Hohlraum ragt.

### Kerntemperaturfühler in Fisch stecken

1. Den Kerntemperaturfühler hinter dem Kopf in Richtung der Mittelgräten bis zum Anschlag einstecken.



2. Einen ganzen Fisch mithilfe einer halben Kartoffel in Schwimmposition auf den Rost stellen.

### 14.4 Gargut wenden

1. Den Kerntemperaturfühler beim Wenden des Garguts nicht herausziehen. Wenn Sie den Kerntemperaturfühler während des Betriebs herausziehen, setzt das Gerät alle Einstellungen zurück. Sie müssen die Einstellungen dann erneut einstellen.
2. Das Gargut wenden.
3. Nach dem Wenden die korrekte Position des Kerntemperaturfühlers im Gargut prüfen.

## 14.5 Kerntemperaturfühler einstellen

### ACHTUNG!

Die Hitze des Grillheizkörpers kann den Kerntemperaturfühler beschädigen.

- ▶ Sicherstellen, dass der Abstand zwischen dem Grillheizkörper und dem Kerntemperaturfühler und dem Kabel des Kerntemperaturfühlers einige Zentimeter beträgt. Dabei beachten, dass das Fleisch während des Garens aufgehen kann.

Sie können das Kabel des Kerntemperaturfühlers mit der Gerätetür beschädigen.

- ▶ Nicht das Kabel des Kerntemperaturfühlers in der Gerätetür einklemmen.
1. Das Gargut mit eingestecktem Kerntemperaturfühler in den Garraum schieben.
  2. Den Kerntemperaturfühler in die Buchse im Garraum stecken.
  3. Die Gerätetür schließen.
  4. Den Funktionswähler auf die gewünschte Heizart stellen.
  5. Mit dem Drehwähler die Garraumtemperatur einstellen.
  6. ↻ drücken.

7. Mit dem Drehwähler die gewünschte Kerntemperatur eingeben und mit ↻ bestätigen.
  - Sicherstellen, dass die eingestellte Kerntemperatur höher ist als die aktuelle Kerntemperatur. Die eingestellte Kerntemperatur können Sie jederzeit ändern.
- ✓ Das Gerät heizt mit der eingestellten Heizart.
- ✓ Das Display zeigt die aktuelle und darunter die eingestellte Kerntemperatur.
- ✓ Wenn die eingestellte Kerntemperatur im Gargut erreicht ist, ertönt ein Signal.
- ✓ Das Gerät beendet den Garbetrieb automatisch.
8. Mit ✓ bestätigen.
9. Den Funktionswähler auf 0 drehen.

### Eingestellte Kerntemperatur ändern

1. ↻ drücken.
2. Mit dem Drehwähler die eingestellte Kerntemperatur für das Gargut ändern und mit ↻ bestätigen.

### Eingestellte Kerntemperatur löschen

1. ↻ drücken.
  2. Mit C die eingestellte Kerntemperatur löschen.
- ✓ Das Gerät heizt im normalen Garbetrieb weiter.

## 15 Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät, um Funktionen über die Home Connect App zu bedienen, Grundeinstellungen anzupassen oder den aktuellen Betriebszustand zu überwachen.

Die Home Connect Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect Dienste in Ihrem Land. Informationen dazu finden Sie auf: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen in der Home Connect App, um die Einstellungen vorzunehmen.

### Tipps

- Beachten Sie die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.
- Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.

### Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen.  
→ "Sicherheit", Seite 2
- Wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen möchten, müssen Sie die Funktion Fernbedienung zuerst in den Home Connect Einstellungen aktivieren. Diese Funktion dient Ihrer Sicherheit. Drehen Sie den Funktionswähler am Gerät auf die Lichtposition ☼, um die Funktion Fernbedienung zu ermöglichen.
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.

- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.

### 15.1 Home Connect einrichten

#### Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit dem Stromnetz verbunden und ist eingeschaltet.
- Sie haben ein mobiles Endgerät mit einer aktuellen Version des iOS oder Android Betriebssystems, z. B. ein Smartphone.
- Das mobile Endgerät und das Gerät befinden sich in Reichweite des WLAN-Signals Ihres Heimnetzwerks.

1. Die Home Connect App herunterladen.



2. Die Home Connect App öffnen und den folgenden QR-Code scannen.



3. Den Anweisungen in der Home Connect App folgen.

## 15.2 Home Connect Einstellungen

In den Grundeinstellungen Ihres Geräts können Sie für Home Connect Einstellungen und Netzwerkeinstellungen anpassen.

Welche Einstellungen das Display zeigt, hängt davon ab, ob Home Connect eingerichtet ist und ob das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.

Symbol	Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
	Verbindungsart	LAN WLAN	Sie können zwischen den Verbindungsarten mit LAN-Kabel und WLAN wechseln. Beachten Sie je nach Verbindungsart die Anweisungen zum Einrichten.
	Verbindung	Verbinden Trennen	Sie können die Netzwerkverbindung nach Bedarf einschalten oder ausschalten. Nach dem Ausschalten bleiben die Netzwerkinformationen erhalten. Nach dem Einschalten einige Sekunden warten, bis sich das Gerät wieder mit dem Netzwerk verbunden hat. <b>Hinweis:</b> Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät maximal 2 Watt.
	Mit App verbinden		Den Verbindungsvorgang zwischen App und Gerät starten.
	Software-Update		Sobald eine neue Software-Version verfügbar ist, erscheint eine Meldung im Display. Im Home Connect Menü können Sie mit ↓ die neue Software installieren.
	Fernbedienung	Aktivieren Deaktivieren	Mit der Home Connect App können Sie auf die Funktionen des Geräts zugreifen. Wenn die Fernbedienung deaktiviert ist, sind in der App nur die Betriebszustände des Geräts sichtbar. Die Fernbedienung ist nur verfügbar, wenn Sie den Drehwähler auf die Lichtposition ☼ stellen. Das Licht erlischt nach wenigen Minuten.
	Dauerhafter Fernstart	Aktivieren Deaktivieren	Mit aktiviertem dauerhaftem Fernstart können Sie zu jeder Zeit Ihr Gerät starten und bedienen ohne vorherige Freigabe am Gerät. Der dauerhafte Fernstart ist nur verfügbar, wenn Sie den Drehwähler auf die Lichtposition ☼ stellen. Das Licht erlischt nach wenigen Minuten.
	Netzwerkeinstellungen löschen		Sie können alle Netzwerkeinstellungen jederzeit vom Gerät löschen.
	Geräteinfo		Das Display zeigt: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ MAC-Adresse COM-Modul</li> <li>■ Seriennummer des Geräts</li> <li>■ Software-Version</li> </ul> Je nach Verbindungsart sind durch Berühren der Pfeiltaste weitere Informationen, wie z. B. SSID-Netzwerkname sichtbar.

## 15.3 Gerät mit Home Connect App bedienen

Mit der Home Connect App können Sie das Gerät aus der Ferne einstellen und starten.

### **WARNUNG – Brandgefahr!**

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

### **Voraussetzungen**

- Das Gerät ist eingeschaltet.
  - Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk und mit der Home Connect App verbunden.
  - Um das Gerät über die App einstellen zu können, muss der manuelle oder permanente Fernstart in der Grundeinstellung Remote Control Level gewählt sein.
1. Den Funktionswähler auf ☼ stellen.
  2. Um den Fernstart zu aktivieren,  drücken.
  - ✓ Neben **i** erscheint .
  3. Eine Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Gerät senden.

**Hinweise**

- Wenn Sie innerhalb von 15 Minuten nach der Fernstartaktivierung oder dem Betriebsende die Gerätetür öffnen, wird der manuelle Fernstart deaktiviert.
- Wenn Sie den Backofenbetrieb am Gerät starten, wird der Fernstart automatisch aktiviert. Sie können die Einstellungen über die Home Connect App ändern oder ein neues Programm starten.

**15.4 Software-Update**

Mit der Funktion Software-Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. zur Optimierung, Fehlerbehebung, für sicherheitsrelevante Updates sowie für zusätzliche Funktionen und Dienste.

Voraussetzung ist, dass Sie registrierter Home Connect Nutzer sind, die App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben und mit dem Home Connect Server verbunden sind.

Sobald ein Software-Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert und können über die App das Software-Update starten. Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über die Home Connect App starten, wenn Sie in Ihrem WLAN-Heimnetzwerk (WiFi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert.

**Hinweise**

- Das Software-Update besteht aus zwei Schritten.
  - Im ersten Schritt der Download.
  - Im zweiten Schritt die Installation auf Ihrem Gerät.
- Während des Downloads können Sie Ihr Gerät weiterhin benutzen. Je nach persönlichen Einstellungen in der App kann ein Software-Update auch automatisch heruntergeladen werden.
- Die Installation dauert einige Minuten. Während der Installation können Sie Ihr Gerät nicht verwenden.
- Im Falle eines sicherheitsrelevanten Updates wird empfohlen, die Installation schnellstmöglich durchzuführen.

**15.5 Ferndiagnose**

Der Kundendienst kann über die Ferndiagnose auf Ihr Gerät zugreifen, wenn Sie sich mit dem entsprechenden Wunsch an den Kundendienst wenden, Ihr Gerät mit dem Home Connect Server verbunden ist und die Ferndiagnose in dem Land, in dem Sie das Gerät verwenden, verfügbar ist.

**Tipp:** Weitere Informationen sowie Hinweise zur Verfügbarkeit der Ferndiagnose in Ihrem Land finden Sie im Service/Support-Bereich der lokalen Website: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**15.6 Datenschutz**

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz. Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebotenen Heimnetzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

- Eindeutige Geräteerkennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC-Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).
- Die aktuelle Softwareversion und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

Diese Erstregistrierung bereitet die Nutzung der Home Connect Funktionalitäten vor und ist erst zu dem Zeitpunkt erforderlich, zu dem Sie Home Connect Funktionalitäten erstmals nutzen möchten.

**Hinweis:** Beachten Sie, dass die Home Connect Funktionalitäten nur in Verbindung mit der Home Connect App nutzbar sind. Informationen zum Datenschutz können in der Home Connect App abgerufen werden.

---

## 16 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

**16.1 Übersicht der Grundeinstellungen**

Hier finden Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und Werkseinstellungen. Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
	Helligkeit	Stufen 1, 2, 3, 4, 5 <sup>1</sup> , 6, 7, 8	Display-Helligkeit einstellen.

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
	Standby-Anzeige	An <sup>1</sup> Aus <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uhr</li> <li>■ Uhr + GAGGENAU-Logo<sup>1</sup></li> <li>■ Datum</li> <li>■ Datum + GAGGENAU-Logo</li> <li>■ Uhr + Datum</li> <li>■ Uhr + Datum + GAGGENAU-Logo</li> </ul>	Erscheinungsbild der Standby-Anzeige Aus: keine Anzeige. Mit dieser Einstellung senken Sie den Standby-Verbrauch Ihres Geräts. An: Mehrere Anzeigen sind einstellbar. "An" mit ✓ bestätigen und mit dem Drehwähler die gewünschte Anzeige wählen.
	Displayanzeige	Reduziert <sup>1</sup> Standard	"Reduziert": Das Display zeigt nach kurzer Zeit nur noch das Wichtigste an.
	Touchfeld-Farbe	Grau <sup>1</sup> Weiß	Farbe der Symbole auf den Touchfeldern wählen.
	Touchfeld-Tonart	Ton 1 <sup>1</sup> Ton 2 Aus	Um einen Signalton zu wählen, ein Touchfeld drücken.
	Touchfeld-Tonlautstärke	Stufen 1, 2, 3, 4, 5 <sup>1</sup> , 6, 7, 8	Lautstärke des Touchfeld-Tons einstellen.
	Schnell-Aufheizen	An <sup>1</sup> Aus	Beim Schnell-Aufheizen erreicht der Garraum die gewünschte Temperatur besonders schnell.
	Aufheizsignal	An <sup>1</sup> Aus	Der Signalton ertönt, wenn das Gerät beim Aufheizen die gewünschte Temperatur erreicht.
	Signal-Lautstärke	Stufen 1, 2, 3, 4, 5 <sup>1</sup> , 6, 7, 8	Lautstärke des Signaltons einstellen.
	Uhrzeit-Format	AM/PM 24h <sup>1</sup>	24-Stunden-Format oder 12-Stunden-Format einstellen.
	Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit	Uhrzeit einstellen.
	Zeitumstellung	Manuell <sup>1</sup> Automatisch	Automatische Umstellung der Uhrzeit beim Wechsel von Sommerzeit auf Winterzeit.
	Datumsformat	D.M.Y <sup>1</sup> D/M/Y M/D/Y	Datumsformat einstellen.
	Datum	Aktuelles Datum	Datum einstellen. ➤ drücken, um zwischen Jahr, Monat und Tag zu wechseln.
	Temperatureinheit	°C <sup>1</sup> °F	Temperatureinheit einstellen.
	Gewichtseinheit	kg <sup>1</sup> oz.	Gewichtseinheit einstellen.
	Sprache	Deutsch <sup>1</sup> Französisch [...] Englisch	Sprache für die Textanzeige einstellen. Bei der Umstellung der Sprache startet das System neu. Der Neustart dauert einige Sekunden. Nach dem Neustart schließt das Gerät das Grundeinstellungsmenü.

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
	Werkseinstellungen	Das Gerät auf die Werkseinstellungen zurücksetzen	Die Frage: "Alle individuellen Einstellungen löschen und Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen?" mit <b>✓</b> bestätigen oder mit <b>X</b> abbrechen. Beim Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen löscht das Gerät die individuellen Rezepte. Nach dem Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen gelangen Sie in das Menü "Erste Einstellungen".
	Demo-Modus	An <sup>1</sup> Aus	Der Demo-Modus dient nur Präsentationszwecken. Das Gerät heizt im Demo-Modus nicht. Alle anderen Funktionen sind verfügbar. Die Einstellung "Aus" muss für den Normalbetrieb aktiviert sein. Die Einstellung ist nur in den ersten 3 Minuten nach Anschluss des Geräts möglich.
	Langzeit-Timer	Nicht verfügbar <sup>1</sup> Verfügbar	Verfügbar: Sie können den Langzeit-Timer → <i>Seite 14</i> einstellen.
	Garzeitschätzung mit Kerntemperaturfühler anzeigen	An <sup>1</sup> Aus	An: Wenn Sie den Kerntemperaturfühler verwenden, zeigt das Display die Garzeitschätzung.
	Türsicherung	Aus <sup>1</sup> An	Die Türsicherung verhindert, dass Sie die Gerätetür versehentlich öffnen. Bei der Einstellung "An" drücken Sie <b>■</b> mehrere Sekunden lang, bis die Tür öffnet.
	Kindersicherung	Nicht verfügbar <sup>1</sup> Verfügbar	Verfügbar: Sie können die Kindersicherung → <i>Seite 15</i> aktivieren.
	Heimnetzwerk	LAN/ WLAN Verbindungsart 📶 Verbindung 📱 Mit App verbinden ↓ Software-Update 📶 Fernbedienung 📶 Dauerhafter Fernstart ⊗ Netzwerkeinstellungen löschen 🗉 Geräteinfo	Einstellungen für die Verbindung mit dem Heimnetzwerk und den mobilen Endgeräten wählen. Je nach Verbindungsstatus zeigt das Display unterschiedliche Einstellungsmöglichkeiten.

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

## 16.2 Grundeinstellungen ändern

1. Den Funktionswähler auf S drehen.
  2. Mit dem Drehwähler "Grundeinstellungen" wählen.
  3. **✓** drücken.
  4. Mit dem Drehwähler die gewünschte Grundeinstellung wählen.
  5. **\\_** drücken.
  6. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung einstellen.
  7. Mit **✓** speichern oder mit **X** abbrechen und die aktuelle Grundeinstellung verlassen.
  8. Um das Grundeinstellungsmenü zu verlassen, den Funktionswähler auf **0** drehen.
- ✓ Die Änderungen sind gespeichert.

# 17 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

## 17.1 Reinigungsmittel

Um die unterschiedlichen Oberflächen am Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine ungeeigneten Reinigungsmittel.

### **⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

### **⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Die Lampen werden bei Betrieb sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr.

- ▶ Die Lampen vor dem Reinigen des Geräts abkühlen lassen.
- ▶ Die Beleuchtung während der Reinigung ausschalten.

### **⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

### **ACHTUNG!**

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.

In neuen Schwammtüchern enthaltenes Salz kann Oberflächen beschädigen.

- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt die Edelstahlflächen.

- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

## Geeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät.

### Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheibe	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Glasreiniger</li> </ul>	Keinen Glasschaber verwenden. Mit einem Fenstertuch oder einem Mikrofasertuch reinigen.
Türdichtung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Mit einem Spültuch reinigen. Nicht abnehmen und nicht scheuern. Keinen Metallschaber oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Display	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Spüllauge</li> </ul>	Mit einem Mikrofasertuch oder einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen. Nicht nass abwischen.

### Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Garraum	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.
Stark verschmutzter Garraum	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reinigungs-Gel Spray für Backöfen</li> </ul>	Das Reinigungsgel-Spray für Backöfen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop. Die folgenden Hinweise zum Reinigungs-Gel Spray beachten: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Das Reinigungs-Gel Spray darf nicht in die Türöffnung gelangen.</li> <li>▪ Höchstens 12 Stunden einwirken lassen.</li> <li>▪ Nicht auf warmen Flächen anwenden.</li> <li>▪ Gründlich mit Wasser nachspülen.</li> <li>▪ Die Herstellerangaben beachten.</li> </ul>

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Glasabdeckung der Garraumlampe	▪ Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch reinigen.
Einschubroste	▪ Heiße Spüllauge	<b>Hinweis:</b> Bei Bedarf die Einschubroste zum Reinigen aushängen. → "Einschubroste entnehmen", Seite 26 Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste verwenden.
Zubehör	▪ Heiße Spüllauge	Eingebrannte Rückstände einweichen und mit einer Bürste reinigen. Mit klarem Wasser gründlich spülen.
Kerntemperaturfühler	▪ Heiße Spüllauge	Mit einem feuchten Tuch abwischen Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Teleskop-Vollauszug, Sonderzubehör	▪ Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch oder einer Spülbürste reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Den Teleskop-Vollauszug während der Pyrolyse aus dem Garraum nehmen.
Backstein, Sonderzubehör	▪ Bürste	Eingebrannte Rückstände mit einer Bürste reinigen. Den Backstein nie nass reinigen.
Bräter, Sonderzubehör	▪ Heiße Spüllauge	Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Spülbürste reinigen. Den Bräter nicht im Geschirrspüler reinigen.

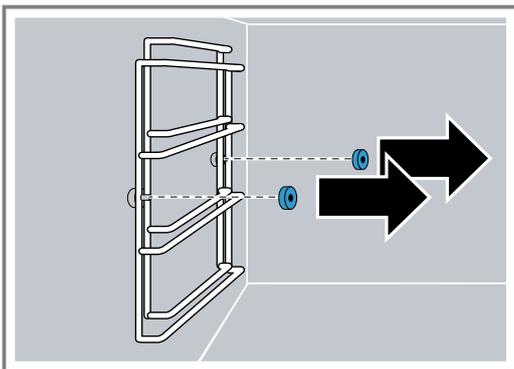
## 17.2 Mikrofaser Tuch

Das Mikrofaser Tuch mit Wabenstruktur ist besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen wie Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Mikrofaser Tuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz. Das Mikrofaser Tuch erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop.

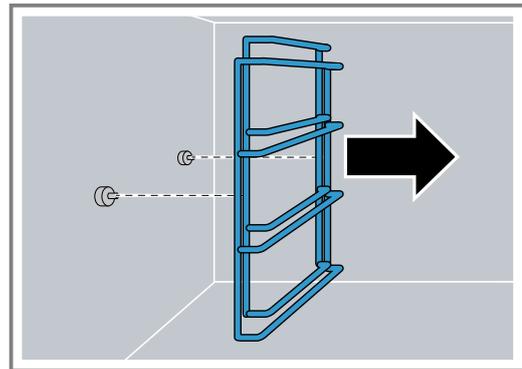
## 17.3 Einschubroste entnehmen

Die Einschubroste können Sie zum Reinigen herausnehmen.

1. Um das Email vor Kratzern zu schützen, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
2. Die Rändelmuttern lösen.



3. Die Einschubroste abnehmen.



## 17.4 Einschubroste einhängen

**Hinweis:** Die Einschubroste sind identisch und passen links und rechts.

1. Die Einschubroste so positionieren, dass sich die längere Seite oben befindet.
2. Die Rändelmuttern festdrehen.

## 17.5 Teleskop-Vollauszug reinigen

### ACHTUNG!

Aggressive Reiniger verursachen Schäden am Teleskop-Vollauszug.

- ▶ Den Teleskop-Vollauszug nicht im Geschirrspüler reinigen.
- ▶ Den Teleskop-Vollauszug nicht in Spülwasser legen.

1. Den Teleskop-Vollauszug herausnehmen.
2. Die Rändelmutter lösen.
3. Die Auszugsschiene mit einem feuchten Tuch reinigen.
  - Nicht das Schmierfett auf der Auszugsschiene entfernen.

Am besten mit eingeschobener Auszugsschiene reinigen.

## 18 Pyrolyse

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie die Reinigungsfunktion Pyrolyse verwenden.

### **WARNUNG – Brandgefahr!**

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.
- ▶ Vorderseite des Geräts frei halten.
- ▶ Kinder fernhalten.

### **WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihafbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase.

- ▶ Nie antihafbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen.
- ▶ Nur emailliertes Zubehör mitreinigen.

### **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür öffnen.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

 Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür berühren.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

### **WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!**

Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können.

- ▶ Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften.
- ▶ Nicht längere Zeit im Raum aufhalten.
- ▶ Kinder und Haustiere fernhalten.

Bei der Pyrolyse heizt das Gerät bis 485°C auf. Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen verbrennen. Sie müssen nur noch die Asche aus dem Garraum wischen.

Die gesamte Dauer der Pyrolyse besteht aus der Reinigungszeit und der Abkühlzeit. Die Pyrolyse dauert circa 3 Stunden. Die Abkühlzeit dauert circa 1 Stunde. Bei Bedarf können Sie die Abschaltzeit der Pyrolyse verschieben, z. B. wenn Sie möchten, dass die Pyrolyse nachts abläuft.

### 18.1 Pyrolyse vorbereiten

#### **WARNUNG – Brandgefahr!**

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.

1. Den Garraum mit einem feuchten Tuch auswischen.
2. Die Türdichtung und die Türinnenseiten abwischen.

3. Alle Spuren von Reinigungsmitteln vollständig entfernen.
4. Alle losen Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Die Einschubroste sind pyrolysefest.  
→ "Reinigung von Zubehör mit Pyrolyse vorbereiten", Seite 27
5. Sicherstellen, dass sich die Abdeckung in der Buchse für den zusätzlichen Heizkörper an der Rückseite des Garraums befindet.

### 18.2 Reinigung von Zubehör mit Pyrolyse vorbereiten

GAGGENAU Backbleche und Grillwannen sind mit pyrolysefestem Email beschichtet. Reinigen Sie nur GAGGENAU Backbleche und Grillwannen mit der Pyrolyse.

#### **WARNUNG – Brandgefahr!**

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.

#### **ACHTUNG!**

Die Hitze während der Pyrolyse kann bestimmtes Zubehör beschädigen.

- ▶ Den Grillrost, den Gussbräter, den Backstein, den Kerntemperaturfühler oder anderes Zubehör nicht mit der Pyrolyse reinigen.
- ▶ Nur GAGGENAU Backbleche und Grillwannen mit der Pyrolyse reinigen.

#### **Hinweise**

- Die Edelstahlbuchsen von Grillwannen können sich bei der Pyrolyse verfärben. Die Verfärbungen haben keinen Einfluss auf den Gebrauchsnutzen.
  - Bei einem stark verschmutzten Garraum reinigen Sie das Backblech oder die Grillwanne separat.
1. Jeweils nur ein Backblech oder eine Grillwanne in die unterste Einschubebene einschieben.
  2. Das Backblech oder die Grillwanne bis zum Anschlag einschieben.

### 18.3 Pyrolyse starten

1. Alle losen Gegenstände aus dem Garraum nehmen und groben Schmutz entfernen.
2. Mögliche Reinigerreste vollständig entfernen.
3. Den Funktionswähler auf S drehen.  
✓  leuchtet.
4. Mit  bestätigen.
- ✓ Das Display zeigt die Abschaltzeit zu der die Pyrolyse fertig sein wird.
5. Bei Bedarf die Abschaltzeit mit dem Drehwähler verschieben.
6. Mit  bestätigen.
7. Mit  starten.  
Die gesamte Dauer der Pyrolyse besteht aus der Reinigungszeit und der Abkühlzeit. Im Display läuft die Zeit des jeweiligen Abschnitts der Pyrolyse ab.
- ✓ Das Gerät verriegelt die Gerätetür zur Ihrer Sicherheit. Beim Abkühlen öffnet das Gerät die Türverriegelung, sobald die Temperatur unter 200 °C gefallen ist.
- ✓ Die Reinigungszeit läuft im Display ab.

- ✓ Falls Sie die Abschaltzeit verschoben haben, läuft die Zeit bis zum Start der Pyrolyse im Display ab.
- ✓ Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.
- ✓ Nach Ablauf der Pyrolyse ertönt ein Signalton.
- ✓ Das Display zeigt eine Meldung.

8. Wenn das Gerät abgekühlt ist, die zurückgebliebene Asche mit einem feuchten Tuch aus dem Garraum wischen.  
Abhängig von der Art und der Stärke der Verschmutzung können weiße Beläge auf den Emailflächen zurückbleiben. Diese Beläge sind unbedenklich. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion oder die Lebensdauer Ihres Geräts.

## 19 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

### **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

### **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

### 19.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an. Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten. Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren. Fehlbedienung. ▶ Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus und nach ca. 60 Sekunden wieder ein.
Gerät lässt sich nicht starten.	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen. ▶ Schließen Sie die Gerätetür.
Gerät funktioniert nicht. Anzeige reagiert nicht. Display zeigt das Symbol für die Kindersicherung  .	Kindersicherung ist aktiviert. ▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung. → Seite 15
Gerät schaltet sich selbsttätig aus.	Sicherheitsabschaltung: keine Bedienung für mehr als 12 Stunden. 1. Bestätigen Sie die Meldung mit ✓. 2. Schalten Sie das Gerät aus.
Gerät heizt nicht auf, das Display zeigt das Symbol für den Demo-Modus  .	Gerät ist im Demo-Modus. ▶ Deaktivieren Sie den Demo-Modus in den Grundeinstellungen → Seite 22.
Display zeigt die Fehlermeldung "Exx".	Ein Fehler ist aufgetreten. 1. Wenn das Display eine Fehlermeldung anzeigt, drehen Sie den Funktionswähler auf 0. ✓ Wenn das Display die Fehlermeldung nicht mehr anzeigt, war es ein einmaliges Problem. 2. Wenn das Display die Fehlermeldung weiter oder wiederholt anzeigt, kontaktieren Sie den Kundendienst → Seite 52 und übermitteln Sie den Fehlercode.

## 19.2 Stromausfall

Ihr Gerät kann einen Stromausfall von wenigen Sekunden überbrücken. Der Betrieb läuft weiter. Wenn der Stromausfall länger und das Gerät in Betrieb war, zeigt das Display eine Meldung. Der Betrieb ist unterbrochen.

### Gerät nach einem Stromausfall wieder in Betrieb nehmen

1. Den Funktionswähler auf **0** drehen.
2. Das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

## 19.3 Demo-Modus

Falls das Display  zeigt, ist der Demo-Modus aktiviert. Das Gerät heizt nicht auf.

### Demo-Modus deaktivieren

1. Um das Gerät kurz vom Netz zu trennen, die Haus-sicherung oder den Schutzschalter im Sicherungs-kasten ausschalten.
2. Den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen → *Seite 22* deaktivieren.

## 19.4 Obere Backofenlampe wechseln

### **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

### **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

**Hinweis:** Hitzebeständige 230 V Halogenlampen, 60 Watt, G9 erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen. Fassen Sie neue Halogenlampen nur mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

### Voraussetzungen

- Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt.
  - Der Garraum ist abgekühlt.
  - Eine neue Halogenlampe zum Austausch ist vorhanden.
1. Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
  2. Die Schraube an der Lampenabdeckung lösen.  
✓ Die Lampenabdeckung klappt nach unten.
  3. Die Halogenlampe herausziehen.
  4. Die neue Halogenlampe einsetzen und fest in die Fassung drücken.
  5. Die Lampenabdeckung hochklappen und festschrauben.
  6. Das Geschirrtuch aus dem Garraum nehmen.
  7. Das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.

## 19.5 Seitliche Backofenlampe wechseln

### **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

### **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

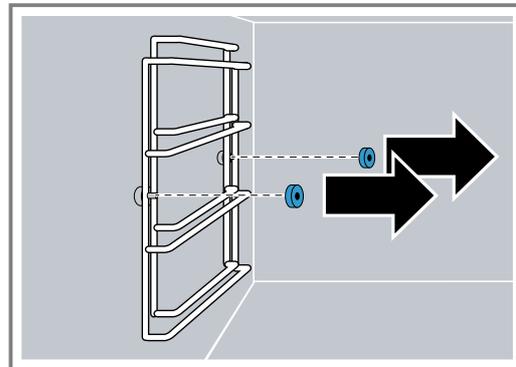
Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

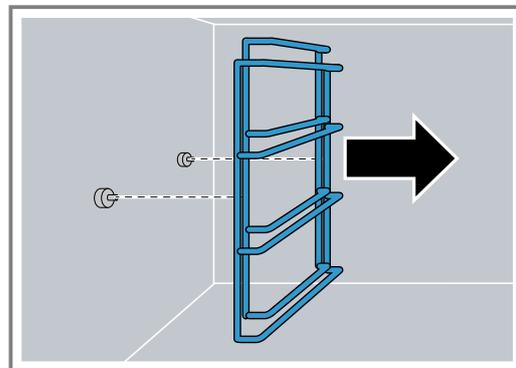
**Hinweis:** Hitzebeständige 12 V Halogenlampen, 10 Watt, G4 erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen. Fassen Sie neue Halogenlampen nur mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

### Voraussetzungen

- Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt.
  - Der Garraum ist abgekühlt.
  - Eine neue Halogenlampe zum Austausch ist vorhanden.
1. Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
  2. Die Rändelmuttern lösen.



3. Die Einschubroste abnehmen.



4. Die obere Haltefeder zur Seite drücken.
5. Die Lampenabdeckung abnehmen.
6. Die Halogenlampe herausziehen.
7. Die neue Halogenlampe einsetzen und fest in die Fassung drücken.

- Die abgeschrägte Seite der Lampenabdeckung zum Garraum ausrichten, die Lampenabdeckung unten in die Haltefeder einsetzen und oben einrasten.
- Die Einschubroste einhängen → Seite 26.
- Das Geschirrtuch aus dem Garraum nehmen.
- Das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.

### 19.6 Obere Lampenabdeckung wechseln

Wenn die Lampenabdeckung im Garraum beschädigt ist, wechseln Sie die Lampenabdeckung aus. Die Lampenabdeckung erhalten Sie beim Kundendienst unter Angabe der E-Nummer und der FD-Nummer Ihres Geräts.

#### Voraussetzungen

- Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt.
- Der Garraum ist abgekühlt.

- Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
- Die Schraube an der Lampenabdeckung lösen.  
✓ Die Lampenabdeckung klappt nach unten.
- Die neue Lampenabdeckung hochklappen und festschrauben.
- Das Geschirrtuch aus dem Garraum nehmen.
- Das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.

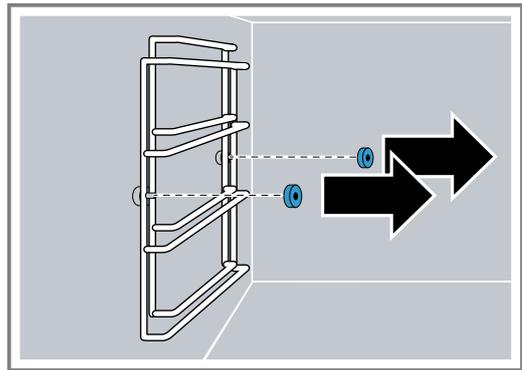
### 19.7 Seitliche Lampenabdeckung auswechseln

Wenn die Lampenabdeckung im Garraum beschädigt ist, wechseln Sie die Lampenabdeckung aus. Die Lampenabdeckung erhalten Sie beim Kundendienst unter Angabe der E-Nummer und der FD-Nummer Ihres Geräts.

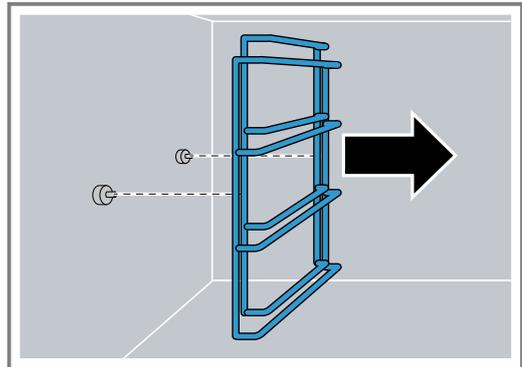
#### Voraussetzungen

- Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt.
- Der Garraum ist abgekühlt.

- Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
- Die Rändelmuttern lösen.



- Die Einschubroste abnehmen.



- Die obere Haltefeder zur Seite drücken.
- Die Lampenabdeckung abnehmen.
- Die abgeschrägte Seite der Lampenabdeckung zum Garraum ausrichten, die Lampenabdeckung unten in die Haltefeder einsetzen und oben einrasten.
- Die Einschubroste einhängen → Seite 26.
- Das Geschirrtuch aus dem Garraum nehmen.
- Das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.

## 20 Entsorgen

### 20.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

- Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
- Das Gerät umweltgerecht entsorgen.  
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

## 21 So gelingt's

Für verschiedene Speisen finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

### 21.1 Allgemeine Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten aller Speisen.

- Heizen Sie das Gerät immer vor. So erhalten Sie die besten Garergebnisse. Die angegebenen Garzeiten beziehen sich auf ein vorgeheiztes Gerät.
- Die angegebenen Garzeiten dienen der Orientierung. Die Qualität und die Temperatur der Ausgangsware, das Gewicht und die Dicke des Garguts beeinflussen die tatsächliche Garzeit.
- Wenn Sie wenig Erfahrung mit einer Speise haben, beginnen Sie mit der kürzesten Zeitangabe. Bei Bedarf können Sie die Speise weitergaren.
- Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Stellen Sie bei Bedarf eine höhere Temperatur ein.
- Die Angaben beziehen sich auf durchschnittliche Mengen für 4 Personen. Wenn Sie eine größere Menge zubereiten möchten, rechnen Sie eine längere Garzeit ein.
- Nutzen Sie das angegebene Gargeschirr. Wenn Sie anderes Geschirr nutzen, können sich die Garzeiten verlängern oder verkürzen.
- Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Stellen Sie das Geschirr in die Mitte des Grillrosts. Für große Braten können Sie auch die Grillwanne oder Glaswanne verwenden.
- Um eine optimale Wärmezirkulation zu gewährleisten, belegen Sie Grillroste und Backbleche nicht zu dicht.
- Für die Zubereitung von sperrigem Gargut können Sie die seitlichen Einschubroste abnehmen.
- Stellen Sie den Rost direkt auf den Boden des Garraums und platzieren Sie das Gargut oder den Bräter auf dem Rost. Legen Sie das Gargut oder den Bräter nicht direkt auf den Garraumboden.
- Öffnen Sie die Garraumbtür des vorgeheizten Geräts nur kurz und befüllen Sie das Gerät rasch.
- Verwenden Sie Teller, Backformen oder Auflaufformen immer mit dem Rost.

- Heizart Eco-Heißluft: Energiesparender Heißluftbetrieb für Kuchen, Fleisch, Aufläufe und Gratins. Restwärme wird optimal genutzt. Komfortfunktionen bleiben ausgeschaltet (z. B. die Garraumbeleuchtung). Die Anzeige der Garraumtemperatur ist nur während des Aufheizens möglich. Den Backofen nicht vorheizen. Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum und starten Sie die angegebene Garzeit. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen. So vermeiden Sie Hitzeverlust.
- Flächengrill und Flächengrill + Umluft: Bei diesen Betriebsarten kann es zu einem Temperaturunterschied zwischen der gewählten Einstelltemperatur und der tatsächlichen Temperatur im Ofen kommen. Der Grund ist, dass Grillen und Gratinieren schnelle Garprozesse bei hohen Temperaturen sind. Dabei wird immer eine höhere Temperatur gewählt, als tatsächlich auf der Speisenoberfläche zum Bräunen oder Rosten benötigt wird.

### 21.2 Gemüse

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Gemüse.

- Gemüse aus dem Ofen ist eine gute Alternative zum Gemüse aus der Pfanne. Die Geschmacksstoffe konzentrieren sich und die Röstaromen machen es sehr aromatisch. Außerdem wird für die Zubereitung nur sehr wenig Fett benötigt.
- Das Gemüse putzen und in einer Schüssel mit ein wenig Öl vermengen. In eine hitzebeständige Form oder in die Glaswanne bzw. Grillwanne geben und gleichmäßig verteilen.
- Während des Garvorgangs mindestens einmal durchmengen. Nach dem Garen würzen und nach Geschmack mit frischen Kräutern bestreuen.
- Das Gemüse eignet sich als warme und kalte Vorspeise oder vegetarisches Hauptgericht, oder auch als Beilage zu Fisch und Fleisch.
- Verwenden Sie bei kleinen Portionen (für 2-3 Personen) eine hitzebeständige Form und stellen Sie diese auf den Grillrost. In der Glaswanne oder Grillwanne brennen die Speisen sonst an oder trocknen aus.
- Bitte beachten Sie bei vorgegarten und tiefgekühlten Produkten auch immer die Herstellerangaben.

### Gemüse

Speise	Zubehör/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Antipasti	Glaswanne oder Grillwanne	3	200		30 <sup>1</sup>	Rezepttipp: So lange das Gemüse noch heiß ist mit Aceto Balsamico beträufeln und würzen.
Antipasti	Glaswanne oder Grillwanne	3	250		15-20 <sup>1</sup>	Rezepttipp: So lange das Gemüse noch heiß ist mit Aceto Balsamico beträufeln und würzen.

<sup>1</sup> Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

Speise	Zubehör/Ge- schirr	Ebene	Tempera- tur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Chicorée	Auflaufform	2	180	✿	25-30	Rezepttipp: Halbieren, würzen, mit Kochschinken umwickeln, mit Sahnesauce oder Béchamelsauce übergießen und mit Käse bestreuen.
Chicorée	Auflaufform	2	190	✿ <sup>e</sup>	45-50	Rezepttipp: Halbieren, würzen, mit Kochschinken umwickeln, mit Sahnesauce oder Béchamelsauce übergießen und mit Käse bestreuen. Bei ✿ <sup>e</sup> nicht vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Escalivada, mediterranes Ofengemüse	Auflaufform	4	250	~~~~	15 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Auberginen, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Öl. Schmeckt warm und kalt.
Gemüseauflauf	Auflaufform	2	180	✿	40-50	Gemüse und sonstige Zutaten vorgaren oder blanchieren.
Gemüseburger, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2	220	✿	12-15 <sup>1</sup>	
Gemüsespieße	Grillrost + Grill- wanne	3	220	~~~~	24 <sup>1</sup>	Holzspieße kurz abschneiden oder über Nacht in Wasser einlegen, da sie sonst verkohlen. Rezepttipp: Paprika, Zwiebeln, Mais (vorgegart), Kirschtomaten, Zucchini.
Kürbisspalten	Glaswanne oder Grillwanne	3	200	✿	20-30 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Mit Öl, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.
Ofentomaten	Auflaufform	2	120	✿	60	Rezepttipp: Kirschtomaten oder Tomatenscheiben, Rosmarin und Knoblauch in die Form geben und mit Öl und etwas Honig beträufeln. Falls gewünscht, Tomaten vorher überbrühen und enthäuten.
Paprika, gefüllt, vegetarisch	Auflaufform oder Bräter	2	190	---	50	Rezepttipp: Mit gekochtem Reis, Zartweizen oder Linsen und Zwiebeln, Käse, Kräutern und Gewürzen füllen.
Ratatouille	Glaswanne oder Grillwanne	3	200	---	30-40 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Zum Schluss mit Parmesan bestreuen.
Spargel, grün gegrillt	Glaswanne oder Grillwanne	3	220	~~~~	6-10 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Mit Zwiebeln, Öl, Essig, Salz und Pfeffer würzen. Die Garzeit je nach Größe anpassen.
Wurzelgemüse	Glaswanne oder Grillwanne	3	200	✿	30 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Möhren, Sellerie, Steckrüben, Rote Bete mit Öl, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.

<sup>1</sup> Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

Speise	Zubehör/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Wurzelgemüse	Glaswanne oder Grillwanne	3	250	~~~~	15-20 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Möhren, Sellerie, Steckerrüben, Rote Bete mit Öl, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.
Zucchini, gefüllt, vegetarisch	Glaswanne oder Grillwanne	2	180	---	40	Rezepttipp: Mit geriebenen Karotten, Frühlingszwiebeln, Ziegenfrischkäse, Knoblauch, Thymian, Salz und Pfeffer füllen und mit Parmesan bestreuen.

<sup>1</sup> Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

## 21.3 Beilagen und Gerichte

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Beilagen und Gerichte.

- Die bekanntesten Sättigungsbeilagen aus dem Backofen basieren auf Kartoffeln, wie zum Beispiel das Kartoffelgratin. Es können aber auch hervorragend Beilagen im Backofen zubereitet werden, die normalerweise in der Pfanne gebraten werden, z. B. Kartoffelpuffer oder Bratkartoffeln. Die Vorteile bei dieser Zubereitungsart: man kann größere Mengen auf einmal zubereiten, die Kochgerüche verteilen sich weniger im Raum und man kann die Speisen mit weniger Fett zubereiten.

- Eine weitere sehr vielseitige Beilage aus dem Ofen ist Käse. Vor allem vegetarische Gerichte kann man dadurch sehr gut ergänzen oder man kann den Käse je nach Zubereitungsart auch als Vorspeise oder Fingerfood reichen.
- Gerichte, die sich für die Zubereitung im Backofen eignen, sind vor allem überbackene Speisen wie Aufläufe und Gratins. Geeignet sind auch Gerichte mit einem Teigboden, z. B. Pizza oder Flammkuchen, und Eierspeisen mit Einlage, z. B. Tortilla.
- Verwenden Sie bei kleinen Portionen (für 2-3 Personen) eine hitzebeständige Form und stellen Sie diese auf den Grillrost. In der Glaswanne oder Grillwanne brennen die Speisen sonst an oder trocknen aus.
- Bitte beachten Sie bei vorgegarten und tiefgekühlten Produkten auch immer die Herstellerangaben.

## Beilagen und Gerichte

Speise	Zubehör/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
<b>Beilagen</b>						
Back-Camembert, paniert, frisch	Backblech + Backpapier	2	180	✿	15-20	So lange backen, bis sich die Panade wölbt.
Back-Camembert, paniert, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2	180	✿	15-20	So lange backen, bis sich die Panade wölbt.
Back-Camembert, paniert, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2	200	---	15	So lange backen, bis sich die Panade wölbt.
Bratkartoffeln	Grillwanne	2	180	✿	30-45 <sup>1</sup>	Fettarme Zubereitung. Gleichmäßig auf der Grillwanne verteilen, mehrmals durchmengen.
Feta	Backblech	2	250	~~~~ ☼	12	Rezepttipp: Mit Öl, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin in eine Form geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
Kartoffelecken	Backblech + Backpapier	2	200	✿	15 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Kartoffeln in Spalten schneiden, mit Olivenöl, Paprika und Salz würzen.
Kartoffelgratin	Auflaufform	2	180	✿	35	
Kartoffelgratin	Auflaufform	2	190	✿ <sup>e</sup>	55-60	Bei ✿ <sup>e</sup> nicht vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.

<sup>1</sup> Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

Speise	Zubehör/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Kartoffeln im Salzbett	Auflaufform	2	200	---	40-60 <sup>1</sup>	Auflaufform mit 1,5 cm Meersalz füllen. Kleine Kartoffeln ungeschält hineinlegen, mit Olivenöl bepinseln.
Kartoffelpuffer	Backblech	2	175	✿	20-30 <sup>1</sup>	Blech gut einölen, die Kartoffelpuffermasse ausdrücken, mit etwas Öl bestreichen. Einmal wenden.
Kartoffelpuffer	Backblech	2	200	---	20-30 <sup>1</sup>	Blech gut einölen, die Kartoffelpuffermasse ausdrücken, mit etwas Öl bestreichen. Einmal wenden.
Mozzarella Sticks, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2	180	✿	10	
Ofenkäse, frisch	Backblech	2	180	✿	20	Nach 10 Minuten den Weichkäse kreuzförmig einschneiden und aufklappen. Die Form sollte möglichst nicht viel größer als der Käse sein, damit er nicht zerläuft.
Pommes frites, frisch	Backblech + Backpapier	3	200	✿	15-20 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Leicht einölen, nach dem Garen mit Salz, Paprikapulver oder Currypulver würzen.
Pommes frites, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	3	220	✿	14 <sup>1</sup>	Die tiefgekühlten Pommes frites auf dem Backblech gut verteilen.
Ziegenkäse im Speckmantel	Glaswanne oder Backblech	2	220	✿	8-10	Geeignet ist Ziegenfrischkäse oder Ziegencamembert.
Ziegenkäse im Speckmantel	Glaswanne oder Backblech	3	220	~~~~	8-10	Geeignet ist Ziegenfrischkäse oder Ziegencamembert.
Ziegenkäse mit Honig	Glaswanne oder Backblech	2	200	✿	8	Rezepttipp: Ziegenfrischkäse oder Ziegencamembert mit Lavendelhonig beträufeln und Pinienkerne darüber streuen.
Ziegenkäse mit Honig	Glaswanne oder Backblech	3	200	~~~~	8	Rezepttipp: Ziegenfrischkäse oder Ziegencamembert mit Lavendelhonig beträufeln und Pinienkerne darüber streuen.
<b>Gerichte</b>						
American Pizza, dicker Boden, tiefgekühlt	Backblech	2	200	---	20-24	Ohne Vorheizen. Bei vorgeheiztem Gerät die Garzeit um 4 Minuten verringern.
Bauernomelette	Auflaufform	2	160	✿	40	Rezepttipp: Mit grünem und weißem Spargel, dazu Graved Lachs.
Enchiladas, überbacken	Glaswanne oder Grillwanne	2	200	---	15-20	
Flammkuchen, frisch	Backblech	2	250	---	8-10	Rezepttipp: Klassisch oder mit Ziegenfrischkäse, Parmaschinken, Feigen und Frühlingszwiebeln.
Flammkuchen, tiefgekühlt	Grillrost	2	200	✿	10-12	
Flammkuchen, tiefgekühlt	Grillrost	2	230	---	8-10	
Flammkuchen, vorgebacken	Backblech + Backpapier	2	250	✿	7	
Frittata	Auflaufform	2	190	---	45-50	Rezepttipp: Mit Spinat, Zwiebeln und Garnelen.

<sup>1</sup> Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

Speise	Zubehör/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Frühlingsrollen, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2	225	✿	18-20 <sup>1</sup>	
Käse-Makkaroni	Auflaufform	2	180/220	✿	10-20	Für eine Käsekruste nach 10 Minuten die Temperatur auf 220 °C erhöhen und 10 Minuten bräunen lassen.
Käsespätzle	Auflaufform	2	180/220	✿	30	Frisch abgekochte Spätzle nach und nach in die Form schichten, jede Schicht mit Käse bestreuen. Zuletzt Käse und Röstzwiebeln darüber geben und für 5 Minuten die Temperatur auf 220 °C erhöhen.
Lasagne	Auflaufform	2	175	✿	35	Rezepttipp: Klassisch oder vegetarisch mit Grillgemüse und Büffelmozzarella.
Lasagne	Auflaufform	2	180-190	✿ <sup>e</sup>	55-60	Rezepttipp: Klassisch oder vegetarisch mit Grillgemüse und Büffelmozzarella. Bei ✿ <sup>e</sup> nicht vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Mini-Frühlingsrollen, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2	225	✿	10 <sup>1</sup>	
Pizza, frisch	Backblech	2	230-250	---	10-15	Backblech leicht einölen oder Backpapier verwenden.
Pizza, tiefgekühlt	Grillrost	2	200	✿	11-13	
Pizza, tiefgekühlt	Grillrost	2	220	---	11-13	
Pizza, vorgebacken	Backblech + Backpapier	2	230	✿	6-8	
Pizza, vorgebacken	Backblech + Backpapier	2	230	---	6-8	
Quiche	Tarteform	2	200	---	20 + 20	Den Boden mit der Gabel mehrfach einstechen und 20 Minuten vorbacken. Die Masse auf den Boden geben und weitere 20 Minuten backen.
Tortilla	Auflaufform	2	160	---	25	Rezepttipp: Mit Paprika, Oliven, Zwiebeln, Serrano-Schinken und Manchego-Käse.
Zwiebelkuchen	Backblech	2	200	---	30-40	Den Boden mit der Gabel mehrfach einstechen.

<sup>1</sup> Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

## 21.4 Fisch

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Fisch.

- Sicherstellen, dass Fisch aus hygienischen Gründen nach dem Garen eine Kerntemperatur von mindestens 62-70 °C hat. Diese Temperatur ist gleichzeitig der ideale Garpunkt.
- Salzen Sie den Fisch erst nach dem Garen. So bleibt das natürliche Aroma erhalten und dem Fisch wird weniger Wasser entzogen.

- Ölen Sie Grillrost und Blech leicht ein, dann bleibt der Fisch nicht daran hängen.
- Bei Filets mit Haut: Legen Sie den Fisch mit der Hautseite nach oben, so bleiben Struktur und Aroma besser erhalten.
- Holzspieße kurz abschneiden oder vor dem Aufstecken der Zutaten über Nacht in Wasser einlegen, da sie sonst verkohlen.
- Bitte beachten Sie bei vorgegarten und tiefgekühlten Produkten auch immer die Herstellerangaben.

## Fisch

Speise	Zubehör/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Dorade, ganz	Grillrost + Grillwanne	3	200-220	~~~~~	20-25 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Mit Zitrone, Knoblauch und Thymian füllen oder sommerlich mit Minze. Haut der Dorade diagonal einschneiden.
Dorade, ganz	Backblech	3	190	✿	20-25 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Mit Zitrone, Knoblauch und Thymian füllen oder sommerlich mit Minze. Haut der Dorade diagonal einschneiden.
Fischspieße	Grillrost + Grillwanne	3	200	~~~~~	12 <sup>1</sup>	Feste Fischarten verwenden, z. B. Seelachs, Lachs, Rotbarsch, Kabeljau.
Fischstäbchen, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2	220	✿	15-17 <sup>1</sup>	
Forelle, ganz	Backblech	3	200-220	~~~~~	16 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Mit Zitrone, Knoblauch und Petersilie füllen.
Garnelenspieße, frisch	Grillrost + Grillwanne	3	180	~~~~~	10 <sup>1</sup>	
Garnelenspieße, tiefgekühlt	Grillrost + Grillwanne	3	180	~~~~~	12 <sup>1</sup>	
Lachssteak	Grillrost + Grillwanne	3	250	~~~~~ ☼	10-12	Rezepttipp: Mit Limette, Salz, Pfeffer und Knoblauch marinieren.
Lachssteak	Backblech	2	200	✿	10-12	Rezepttipp: Mit Limette, Salz, Pfeffer und Knoblauch marinieren.
Tunfischsteak	Backblech	2	200	✿	8-10	Rezepttipp: Asia-Style mit Sojasauce, Sesamöl, Ingwer, Honig, Knoblauch, Chili und Koriandersamen würzen.
Tintenfischrinne, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2	220	----	8-12	

<sup>1</sup> Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

## 21.5 Fleisch

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Fleisch.

- Die angegebenen Garzeiten dienen der Orientierung und sind stark von der Ausgangstemperatur der Ware und der Länge des Anbratens abhängig. Nutzen Sie zur besseren Kontrolle den Kerntemperaturfühler. Hinweise und optimale Zieltemperaturen finden Sie unter Kerntemperaturfühler → Seite 17.
- Fleischruhe: Lassen Sie das Fleisch nach dem Garen noch 5-15 Minuten auf einem Rost ruhen. Das Fleisch kann sich "entspannen". Die Zirkulation des Fleischsafts lässt nach und beim Anschnitt des Fleisches tritt weniger Saftverlust auf. Große Fleischstücke, z. B. Braten, können im Ofen ruhen. Kleinere, z. B. Steaks, sollten außerhalb des Ofens in Alufolie gewickelt ruhen.
- Verwenden Sie bei kleinen Portionen (2-3 Personen) am besten eine hitzebeständige Form, damit die Speisen nicht anbrennen oder austrocknen.

- Nutzen Sie die Grillwanne oder den Bräter für einen großen Braten und für Zubereitungsarten, bei denen viel Flüssigkeit zum Braten gegeben wird.
- Marinade am besten über Nacht einziehen lassen und vor dem Braten oder Grillen entfernen, z. B. mit einem Messerrücken oder Löffel. Die Gewürze und Kräuter würden sonst verbrennen.
- Wenn der Braten zu dunkel geworden und die Kruste stellenweise verbrannt ist, verringern Sie beim nächsten Mal die eingestellte Temperatur und überprüfen Sie die Einschubebene.
- Wenn der Braten gar, aber die Sauce angebrannt ist, verwenden Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie mehr Flüssigkeit zu. Wenn die Sauce zu wässrig ist, verwenden Sie ein größeres Bratgeschirr und geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu.

**Fleisch**

Speise	Zubehör/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
<b>Rind</b>						
Rinderbraten, 1,5 kg	Glaswanne oder Grillwanne	2	180	✚	90-120 <sup>1</sup>	
Roastbeef, Rinderrücken, blutig, 1 kg	Glaswanne oder Grillwanne	2	230/180	✚	25-35 <sup>2</sup>	Rezepttipp: Schmeckt sehr gut mit Sauce béarnaise oder kalt aufgeschnitten mit Remoulade und Bratkartoffeln.
Roastbeef, Rinderrücken, durchgegart, 1 kg	Glaswanne oder Grillwanne	2	230/180	✚	50-60 <sup>2</sup>	Rezepttipp: Schmeckt sehr gut mit Sauce béarnaise oder kalt aufgeschnitten mit Remoulade und Bratkartoffeln.
Roastbeef, Rinderrücken, rosa, 1 kg	Glaswanne oder Grillwanne	2	230/180	✚	35-45 <sup>2</sup>	Rezepttipp: Schmeckt sehr gut mit Sauce béarnaise oder kalt aufgeschnitten mit Remoulade und Bratkartoffeln.
Rumpsteak, rosa, 500 g	Glaswanne oder Grillwanne	2	200	✚	30	Kerntemperatur 65 °C
Rumpsteak, rosa, 500 g	Glaswanne oder Grillwanne	2	200	✚ <sup>e</sup>	45	Kerntemperatur 65 °C Bei ✚ <sup>e</sup> nicht vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
<b>Schwein</b>						
Kassler, 1 kg	Glaswanne oder Grillwanne	2	180/160	✚	50-60 <sup>2</sup>	
Krustenbraten, Schweinebraten mit Schwarte, durchgegart, 1,5 kg	Grillrost + Grillwanne	2	180/200	☼	60-70 <sup>3</sup>	Haut rautenförmig einschneiden, damit sie schön kross wird. Braten mit Schwarte vor dem Garen in Wasser für 10 Minuten kochen.
Rollbraten	Glaswanne oder Grillwanne oder Grillrost + Grillwanne	2	180/230	✚	65-70 <sup>3</sup>	
Rollbraten	Glaswanne oder Grillwanne oder Grillrost + Grillwanne	2	180/230	☼	75-80 <sup>3</sup>	
Schweinbraten, Keule, 1 kg	Glaswanne oder Grillwanne	2	230/180	✚	45-50 <sup>2</sup>	Haut rautenförmig einschneiden, damit sie schön kross wird.
Schweinebraten, Nacken, 1,5 kg	Glaswanne oder Grillwanne	2	230/180	✚	85-95 <sup>2</sup>	
Schweinebraten, Nacken, 1,5 kg	Glaswanne oder Grillwanne	2	230/180	☼	70-80 <sup>2</sup>	
Schweinefilet, 250 g	Glaswanne oder Grillwanne	2	180	✚	30	Kerntemperatur 70 °C.

<sup>1</sup> Zuerst in der Pfanne oder im Bräter auf dem Kochfeld ringsum anbraten.

<sup>2</sup> Fleisch bei hoher Hitze anbraten, nach 15-20 Minuten die niedrigere Temperatur einstellen.

<sup>3</sup> Fleisch bei niedriger Temperatur garen, die letzten 15-20 Minuten die höhere Temperatur einstellen.

Speise	Zubehör/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Schweinefilet, 250 g	Glaswanne oder Grillwanne	2	180		40-45	Kerntemperatur 70 °C. Bei  nicht vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Schweinefilet, ganz, 400 g	Glaswanne oder Grillwanne	2	230/180		20-25 <sup>2</sup>	Rezepttipp: Mit Öl, Knoblauch und Petersilie marinieren.
Schweine-medallions	Glaswanne oder Grillwanne	2	210		12-15 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Kurz vor dem Herausnehmen ein Stück Butter und einen Rosmarinzweig in die Glaswanne oder Grillwanne geben und alles im Gerät weitergaren.
Schweinshaxe	Grillrost + Grillwanne	2	150/200		40-45 <sup>3</sup>	Haut rautenförmig einschneiden, damit sie schön kross wird. Braten mit Schwarte vor dem Garen in Wasser für 90 Minuten kochen.
<b>Kalb</b>						
Kalbsbraten, 1,5 kg	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	2	180/230		50-60 <sup>3</sup>	
Kalbsbrust, gefüllt	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	2	120-130		120	
Kalbshaxe	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	2	150/180		50-60 <sup>3</sup>	
Kalbslende	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	2	160-170		20	
<b>Wild</b>						
Kaninchenrücken	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	2	180		15-25 <sup>1</sup>	Rezepttipp: In Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl und hochwertigem Aceto Balsamico marinieren.
Lammhaxe	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	2	180-200		35-45	
Lammkeule, rosa	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	2	180-190		100 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Über Nacht in Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin und Zitronenscheiben marinieren.
Lammkeule, durchgegart	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	2	180-190		120 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Über Nacht in Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin und Zitronenscheiben marinieren.
Rehkeule	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	2	170-180		60-80	

<sup>1</sup> Zuerst in der Pfanne oder im Bräter auf dem Kochfeld ringsum anbraten.

<sup>2</sup> Fleisch bei hoher Hitze anbraten, nach 15-20 Minuten die niedrigere Temperatur einstellen.

<sup>3</sup> Fleisch bei niedriger Temperatur garen, die letzten 15-20 Minuten die höhere Temperatur einstellen.

Speise	Zubehör/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Rehrücken	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	2	165-175	✿	20	
Rehrücken	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	2	165-175	---	20-25	
Wildschweinbraten	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	2	170	✿	60-90 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Über Nacht in Öl, Knoblauch, Senf und Kräutern der Provence marinieren.
<b>Verschiedenes</b>						
Baconstreifen, Bratspeck, dick	Backblech + Backpapier	3	190	✿	8-12	
Baconstreifen, Bratspeck, dünn	Backblech + Backpapier	3	180	✿	8-10	Nach dem Herausnehmen auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Fleischkäse, frisch, 700 g	Grillrost + Grillwanne	2	160	✿	60	Kerntemperaturfühler verwenden, Kerntemperatur 67 °C.
Hackfleischbällchen, je 25 g	Backblech + Backpapier	2	200	✿	25-30	Rezepttipp: Sehr gut zum Weiterverarbeiten, z. B. zu Hackfleischbällchen mit Tomatensauce, Köttbullar, Königsberger Klopse.
Hackfleischbällchen, je 80 g	Backblech + Backpapier	2	200	✿	30-35	Je flacher die Hackfleischbällchen sind, desto schneller garen sie. Gut geeignet für große Mengen.
Hackfleischbällchen, angebraten, je 25 g	Backblech + Backpapier	2	200	✿	15	Rezepttipp: Hackfleischbällchen aus Lamm oder Kaninchenfleisch auf Spieße stecken und Minzjoghurt oder Feigensenf dazu servieren.
Hackfleischbällchen, angebraten, je 80 g	Backblech + Backpapier	2	200	✿	20	Schön gebräunte und trotzdem saftige Hackfleischbällchen: Zuerst in der Pfanne anbraten und dann im Gerät weitergaren.
Paprika, gefüllt, mit Hackfleisch	Auflaufform oder Bräter	2	190	---	55-60	Rezepttipp: Mit Hackfleisch füllen und in Tomatensauce garen.

<sup>1</sup> Zuerst in der Pfanne oder im Bräter auf dem Kochfeld ringsum anbraten.

<sup>2</sup> Fleisch bei hoher Hitze anbraten, nach 15-20 Minuten die niedrigere Temperatur einstellen.

<sup>3</sup> Fleisch bei niedriger Temperatur garen, die letzten 15-20 Minuten die höhere Temperatur einstellen.

## 21.6 Geflügel

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Geflügel.

- Die angegebenen Garzeiten dienen der Orientierung und sind stark von der Ausgangstemperatur der Ware abhängig. Nutzen Sie zur besseren Kontrolle den Kerntemperaturfühler. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler nicht in die Mitte oder einen Hohlraum, sondern zwischen Bauch und Oberschenkel. Weitere Hinweise und optimale Zieltemperaturen finden Sie unter Kerntemperaturfühler → Seite 17.

- Das Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser, abgetropftem Fett oder Orangensaft bestreichen.
- Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln ein, so kann das Fett ablaufen.
- Nutzen Sie einen Bräter oder eine andere hitzebeständige Form für Gerichte, bei denen viel Flüssigkeit zum Braten gegeben wird. Das Gleiche gilt, wenn viel Fett aus dem Gargut austreten kann, z. B. bei Gänsebraten.

## Geflügel

Speise	Zubehör/Ge- schirr	Ebene	Tempera- tur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Ente, ganz, 1,5-2 kg	Grillrost + Grill- wanne oder Bräter	2	160/180	---	75 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Mit Orangen, Äpfeln oder Trockenobst füllen.
Entenbrust	Bräter oder Auflaufform	2	190		25-35	Haut rautenförmig einritzen.
Gans, ganz, 5 kg	Grillrost + Grill- wanne oder Bräter	2	160/190		110-130 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Mit Äpfeln, Zwiebeln und Majoran füllen und zuste- cken.
Gans, ganz, 5 kg	Grillrost + Grill- wanne oder Bräter	2	160/190	---	110-130 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Mit Äpfeln, Zwiebeln und Majoran füllen und zuste- cken.
Hähnchen Nug- gets, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2	200		15 <sup>2</sup>	
Hähnchen, ganz, 1 kg, nach EN60350-1	Grillrost + Grill- wanne	2	190		70-80	Vorheizen.
Hähnchen, ganz, 1 kg, nach EN60350-1	Grillrost + Grill- wanne	2	190		70-80	Vorheizen.
Hähnchenbrust	Grillrost + Grill- wanne	2	200		20-25	Rezepttipp: Vor dem Garen mit Tandoori- Paste einreiben.
Hähnchenbrust	Grillrost + Grill- wanne	2	200		50	Rezepttipp: Vor dem Garen mit Tandoori- Paste einreiben. Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Hähnchenkeule	Grillrost + Grill- wanne	3	220		30 <sup>2</sup>	Nach dem Wenden sollte die Sei- te mit mehr Haut oben liegen, so wird sie schön kross. Mit Öl, Rosmarin, Limonenschei- ben und Knoblauch marinieren.
Hähnchenkeule	Grillrost + Grill- wanne	3	220		30 <sup>2</sup>	Nach dem Wenden sollte die Sei- te mit mehr Haut oben liegen, so wird sie schön kross. Mit Öl, Rosmarin, Limonenschei- ben und Knoblauch marinieren.
Hähnchen-Un- terschenkel	Grillrost + Grill- wanne	3	220		30 <sup>2</sup>	Rezepttipp: Asiatische Marinade mit Sojasauce, Honig, Chili, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkü- mmel, Limettenabrieb, Koriander.
Hähnchen-Un- terschenkel	Grillrost + Grill- wanne	3	220		30 <sup>2</sup>	Rezepttipp: Asiatische Marinade mit Sojasauce, Honig, Chili, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkü- mmel, Limettenabrieb, Koriander.
Pute, ganz	Grillrost + Grill- wanne oder Bräter	2	160/200		120-180 <sup>1</sup>	

<sup>1</sup> Fleisch bei niedriger Temperatur garen, die letzten 15-20 Minuten die höhere Temperatur einstellen.

<sup>2</sup> Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

Speise	Zubehör/Ge- schirr	Ebene	Tempera- tur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Pute, ganz	Grillrost + Grill- wanne oder Bräter	2	160/200	---	120-180 <sup>1</sup>	
Wachtel, ganz, je 150 g	Grillrost + Grill- wanne	3	200		20-25	Mit Öl und Gewürzen bestrei- chen, z. B. Paprika, Thymian, Wachholder, Knoblauch.
Wachtelbrust	Backblech	3	220		10-12	Mit Öl und Gewürzen bestrei- chen, z. B. Paprika, Thymian, Wachholder, Knoblauch.

<sup>1</sup> Fleisch bei niedriger Temperatur garen, die letzten 15-20 Minuten die höhere Temperatur einstellen.

<sup>2</sup> Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

## 21.7 Grillen und Rösten

Beachten Sie die Einstellempfehlungen zum Grillen und Rösten.

- Grillen Sie nur bei geschlossener Gerätetür.
- Verwenden Sie zum Grillen die Grillwanne mit dem Einlegerost (je nach Version Zubehör oder Sonderzubehör). Geben Sie etwa 100 ml Wasser in die Grillwanne, so wird der Fleischsaft aufgefangen und der Backofen bleibt sauber. Geben Sie zuviel Wasser hinzu, kann sich das Garergebnis verändern, da zuviel Wasserdampf entsteht.

- Die Grillstücke sollten möglichst gleich dick sein, mindestens 2-3 cm. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Fleisch immer ungesalzen grillen. Die Grillstücke direkt auf den Rost legen.
- Wenn Sie Holzspieße verwenden, können diese verkohlen. Um das zu verhindern schneiden Sie die Spieße möglichst kurz ab, legen Sie diese vor dem Aufstecken der Zutaten über Nacht in Wasser oder benutzen Sie Spieße aus Metall.
- Nutzen Sie für kleine Mengen die energiesparende Heizart "Kompaktgrill". Dabei wird nur die mittlere Fläche des Grills beheizt. Legen Sie das Grillgut mitig auf den Grillrost.

## Grillen und Rösten

Speise	Zubehör/Ge- schirr	Ebene	Tempera- tur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Baiser gratinie- ren	Springform	2	220-250		4-5 <sup>1</sup>	Beim Gerät bleiben, damit der Baiser nicht zu dunkel wird.
Bratwust	Grillrost + Grill- wanne	3	270		10 <sup>2</sup>	
Croque Mon- sieur	Backblech + Backpapier	3	190		8-11 <sup>1</sup>	
Croûtons	Backblech	2	180		15 <sup>2</sup>	Rezepttipp: Frisches Weißbrot mit Olivenöl, Knoblauch und Rosma- rinnadeln vermengen. Nicht zuviel Öl benutzen und das Öl erst kurz vorher darüber ge- ben, da sich die Brotwürfel sonst vollsaugen. Mehrfach wenden.
Halloumikäse, Grillkäse	Grillrost + Grill- wanne	3	250		5-8	Halloumi ist ein halbfester Schnittkäse, der in der türkischen und griechischen Küche verwen- det wird. Er eignet sich hervor- ragend zum Grillen.
Merguez	Grillrost + Grill- wanne	3	250		12 <sup>2</sup>	
Pflaumen im Speckmantel, getrocknet	Backblech + Backpapier	3	200		8-10	Schmeckt auch sehr gut mit Dat- teln oder Aprikosen.
Saté-Hühnchen	Grillrost + Grill- wanne	3	250		10-14 <sup>2</sup>	Mit Erdnussauce servieren.

<sup>1</sup> Nach gewünschtem Bräunungsgrad gratinieren.

<sup>2</sup> Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

Speise	Zubehör/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Schaschlik	Grillrost + Grillwanne	3	190		16 <sup>2</sup>	
Schweinebauch, in Scheiben	Grillrost + Grillwanne	2	230		18-20 <sup>2</sup>	
Schweinebauch, in Scheiben	Grillrost + Grillwanne	2	230		18-20 <sup>2</sup>	
Spareribs, roh	Grillrost + Grillwanne	3	220		40 <sup>2</sup>	Rezepttipp: In Öl, Senf, Balsamico, Honig, Knoblauch, Worcestersauce, Tomatenmark und Tabasco einlegen.
Spareribs, roh	Grillrost + Grillwanne	3	220		30 <sup>2</sup>	Rezepttipp: In Öl, Senf, Balsamico, Honig, Knoblauch, Worcestersauce, Tomatenmark und Tabasco einlegen.
Spareribs, vorgegart	Grillrost + Grillwanne	3	200-220		24 <sup>2</sup>	
Spareribs, vorgegart	Grillrost + Grillwanne	3	200-220		24 <sup>2</sup>	
Toast Hawaii	Backblech + Backpapier	3	190		8-10 <sup>1</sup>	
Toastbrot rösten	Grillrost	3	200		2:30-3	Maximal 5 Minuten vorheizen. Beim Gerät bleiben, damit der Toast nicht zu dunkel wird. Nur bei geschlossener Gerätetür grillen.

<sup>1</sup> Nach gewünschtem Bräunungsgrad gratinieren.

<sup>2</sup> Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

## 21.8 Gebäck

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Gebäck.

- Wir empfehlen dunkle Backformen aus Metall, da diese die Hitze besser absorbieren. Stellen Sie die Backform mittig auf den Grillrost.
- Bei Blechkuchen ohne Backpapier das Blech leicht einfetten.
- Kleingebäck, z. B. Windbeutel, Plätzchen oder Blätterteigtaschen, können Sie auch auf 2 Ebenen backen, 1+3.
- Wenn Sie auf mehreren Ebenen backen, ist es normal, dass gleichzeitig eingeschobene Bleche nicht gleichzeitig fertig sind. Lassen Sie die unteren Bleche etwas nachbacken oder schieben Sie diese beim nächsten Mal früher in das Gerät.
- Vor dem Anschneiden das Gebäck auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Wenn das Gebäck unten zu dunkel ist, schieben Sie es eine Ebene höher ein und wählen Sie eine niedrigere Temperatur.  
Wenn das Gebäck oben zu dunkel ist, schieben Sie es eine Ebene tiefer ein, wählen eine niedrigere Temperatur und verlängern die Backzeit etwas.

- Ist der Kuchen zu trocken, stellen Sie die Temperatur etwas höher ein. Bleibt der Kuchen innen teigig, stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein. Backzeiten können durch eine höhere Temperatur nicht verkürzt werden, es ist besser eine etwas niedrigere Temperatur zu wählen.
- Wenn der Kuchen zusammenfällt, verwenden Sie weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Temperatur 10 ° C niedriger ein. Die Backofentür nicht zu früh öffnen.
- Wenn der Kuchen nur in der Mitte aufgeht, fetten Sie den Rand der Backform ein.
- Lassen sich die Plätzchen nicht vom Blech lösen, geben Sie das Blech noch einmal kurz in den heißen Backofen und lösen Sie die Plätzchen, solange diese noch warm sind.
- Wenn sich der Kuchen beim Stürzen nicht aus der Form löst, lockern Sie den Kuchen am Rand vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.
- Bitte beachten Sie bei vorgegarten und tiefgekühlten Produkten auch immer die Herstellerangaben.

**Gebäck**

Speise	Zubehör/Ge- schirr	Ebene	Tempera- tur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
<b>Kuchen</b>						
Apple pie, EN60350-1	Springform Ø 20 cm	2	160	✿	90-105 <sup>1</sup>	Vorheizen.
Apple pie, EN60350-1	Springform Ø 20 cm	1	160	---	90-100 <sup>1</sup>	Vorheizen.
Biskuitboden	Springform	2	150	✿	40-45	Backblech leicht einfetten.
Biskuitrolle	Backblech + Backpapier	2	190	✿	6	Noch warm auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, dann aufrollen.
Blätterteigstru- del	Backblech + Backpapier	2	200	✿	20-25	Rezepttipp: Mit Pudding und Kir- schen oder mit Äpfeln füllen.
Blechkuchen	Backblech	2	165-170	✿	20-30	Backblech leicht einfetten.
Blechkuchen	Backblech	2	165-170	---	40-50	Backblech leicht einfetten.
Gugelhupf, Napfkuchen	Napfkuchen- form	1	165	✿	30	Rezepttipp: Gugelhupf klassisch oder mit Speck und Walnüssen.
Gugelhupf, Napfkuchen	Napfkuchen- form	1	170	✿ <sup>e</sup>	55	Rezepttipp: Gugelhupf klassisch oder mit Speck und Walnüssen. Bei ✿ nicht vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Hefebleckku- chen	Backblech	2	165	✿	30-35	Rezepttipp: Mit Pflaumen, Feigen oder Zwiebeln und Speck bele- gen.
Hefebleckku- chen	Backblech	2	165	---	30-35	Rezepttipp: Mit Pflaumen, Feigen oder Zwiebeln und Speck bele- gen.
Käsekuchen	Springform	1	160-165	✿	70-75	
Käsekuchen	Springform	1	160-165	---	70-75	
Käsekuchen	Springform	1	160-165	✿	85-90	
Käsekuchen	Springform	1	160-165	---	80-90	
Käsekuchen	Springform	1	160-165	✿	40-45	Niederer Käsekuchen mit halber Quarkmasse.
Kastenkuchen	Kastenform	2	160-170	✿	60-65	Für eine gleichmäßige Bräunung längs in den Garraum stellen.
Kastenkuchen	Kastenform	2	160-170	---	55-60	Für eine gleichmäßige Bräunung längs in den Garraum stellen.
Obstkuchen mit Mürbeteig	Tarteform	2	165	✿	40-50	Rezepttipp: Mit Erdbeeren oder mit Aprikosen und Marzipan bele- gen.
Obstkuchen mit Mürbeteig	Tarteform	2	170	---	40-50	Rezepttipp: Mit Erdbeeren oder mit Aprikosen und Marzipan bele- gen.
Obstkuchen mit Mürbeteig	Tarteform	2	165	✿	45-55	Rezepttipp: Mit Erdbeeren oder mit Aprikosen und Marzipan bele- gen.
Rührkuchen	Springform	2	160-170	✿	50-60	
Rührkuchen	Springform	2	160-170	---	50-60	
Tarte	Tarteform	2	190	✿	30-40	Französischer Kuchen mit Mürbe- teigboden, z. B. Tarte aux Pom- mes, Tarte Tatin, Tarte au Choco- lat, Tarte au Citron.

<sup>1</sup> Die Funktion Schnell-Aufheizen in den Grundeinstellungen deaktivieren.

→ "Grundeinstellungen", Seite 22

<sup>2</sup> Gerät auf der angegebenen Temperatur vorheizen. Beim Einschieben des Garguts auf die zweite Temperaturangabe zurückschalten.

Speise	Zubehör/Ge- schirr	Ebene	Tempera- tur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Tarte	Tarteform	2	190	---	30-40	Französischer Kuchen mit Mürbe- teigboden, z. B. Tarte aux Pom- mes, Tarte Tatin, Tarte au Choco- lat, Tarte au Citron.
Tarte	Tarteform	2	190	✿	40-45	Französischer Kuchen mit Mürbe- teigboden, z. B. Tarte aux Pom- mes, Tarte Tatin, Tarte au Choco- lat, Tarte au Citron.
Wasserbiskuit- torte, nach EN60350-1	Springform Ø 26 cm	2	160	✿	22-30 <sup>1</sup>	Vorheizen.
Wasserbiskuit- torte, nach EN60350-1	Springform Ø 26 cm	2	160	---	20-30 <sup>1</sup>	Vorheizen.
<b>Kleingebäck</b>						
Blätterteigge- bäck	Backblech + Backpapier	3	200	✿	15	Rezepttipp: Mit Sesam, Mohn, Zuckerguss.
Blätterteigklein- gebäck	Backblech + Backpapier	2	200	✿	15-20	
Blätterteigstan- gen	Backblech + Backpapier	3	200	✿	15	Rezepttipp: Mit Käse, Schinken, Nüssen.
Blätterteigta- schen, gefüllt	Backblech + Backpapier	3	200	✿	15	Rezepttipp: Mit Schinken und Kä- se oder Äpfeln und Rosinen fül- len.
Blätterteigteil- chen	Backblech + Backpapier	2	200	✿	15-20	Rezepttipp: Mit Pudding, Früch- ten.
Brownies	Backblech + Backpapier	2	120	✿	60	Nach dem Backen in Vierecke schneiden. Durch die niedrige Temperatur bleibt die Konsistenz innen leicht flüssig.
Brownies	Backblech + Backpapier	2	180	✿ <sup>e</sup>	40-45	Bei ✿ <sup>e</sup> nicht vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Cookies, je 20 g	Backblech + Backpapier	2	175	✿	12-14	Mit Schokolade, Rosinen, Nüssen oder Zitrone.
Grissini	Backblech + Backpapier	2	160	✿	30	Mit Meersalz, Rosmarin, Curry, Sesam oder Kümmel bestreuen.
Hippengebäck	Backblech + Backpapier	2	140	✿	8-10	Vor dem Abkühlen noch heiß for- men, z. B. Eishörnchen oder Röll- chen für Dessert.
Muffins	Muffinblech, Papierförmchen	2	160	✿	25-30	Mit Schokolade, Nüssen oder Ro- sinen.
Muffins	Muffinblech, Papierförmchen	2	160	---	25-30	Mit Schokolade, Nüssen oder Ro- sinen.
Plätzchen, Spritzgebäck	Backblech	2	160-170	✿	15	
Plätzchen, Spritzgebäck	Backblech	2	160-170	---	18	
Small cakes, nach EN60350-1	Backblech	2	150	✿	25-30 <sup>1</sup>	Vorheizen.
Small cakes, nach EN60350-1	Back- blech + Glas- wanne	3 und 1	150	✿	28-32 <sup>1</sup>	Vorheizen. Anwendung auf 2 Ebenen.

<sup>1</sup> Die Funktion Schnell-Aufheizen in den Grundeinstellungen deaktivieren.

→ "Grundeinstellungen", Seite 22

<sup>2</sup> Gerät auf der angegebenen Temperatur vorheizen. Beim Einschieben des Garguts auf die zweite Temperaturangabe zurückschalten.

Speise	Zubehör/Ge- schirr	Ebene	Tempera- tur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Small cakes, nach EN60350-1	Backblech	3	160	---	20-25 <sup>1</sup>	Vorheizen.
Spritzgebäck, nach EN60350-1	Backblech	2	140	✿	35-40 <sup>1</sup>	Vorheizen.
Spritzgebäck, nach EN60350-1	Back- blech + Glas- wanne	3 und 1	140	✿	35-40 <sup>1</sup>	Vorheizen. Anwendung auf 2 Ebenen.
Spritzgebäck, nach EN60350-1	Backblech	2	140	---	26-30 <sup>1</sup>	Vorheizen.
Windbeutel, Eclairs	Backblech + Backpapier	2	180	✿	35	Rezepttipp: Mit Vanillecreme, Mousse au Chocolat, Fruchtsah- ne oder Moccasahne füllen.
Windbeutel, Eclairs	Backblech + Backpapier	2	180	---	40	Rezepttipp: Mit Vanillecreme, Mousse au Chocolat, Fruchtsah- ne oder Moccasahne füllen.
Windbeutel, Eclairs	Backblech + Backpapier	2	180	✿	35	Rezepttipp: Mit Vanillecreme, Mousse au Chocolat, Fruchtsah- ne oder Moccasahne füllen.
<b>Brot, Brötchen</b>						
Baguette, vor- gebacken	Backblech + Backpapier	2	220	---	10-12	
Blätterteigstru- del	Backblech + Backpapier	2	200	✿	20-25	Rezepttipp: Mit Schafskäse und Feta füllen.
Brot in Kasten- form	Kastenform	2	175	---	40-45	
Brötchen, frisch, je 50 g	Backblech + Backpapier	2	250/200	---	15-20 <sup>2</sup>	
Brötchen, tief- gekühlt	Backblech + Backpapier	2	180	✿	10-12	
Brötchen, tief- gekühlt	Backblech + Backpapier	2	200	---	10-12	
Brötchen, vor- gebacken	Backblech + Backpapier	2	210	---	8-10	
Brötchen, vor- gebacken	Backblech + Backpapier	2	200	✿	8-10	
Ciabatta, vorge- backen	Backblech + Backpapier	2	190	---	12-14	
Ciabatta, vorge- backen	Backblech + Backpapier	2	180	✿	12-14	
Croissants, tief- gekühlt	Backblech + Backpapier	2	170	---	15-25	
Fladenbrot	Backblech + Backpapier	2	200	✿	15-20	Die Garzeit ist abhängig von der Größe und Dicke der Fladen.
Fladenbrot	Backblech + Backpapier	2	210	---	15-20	Die Garzeit ist abhängig von der Größe und Dicke der Fladen.
Foccacia	Backblech + Backpapier	2	210	---	15-20	Mit unterschiedlichen Zutaten be- legen, z. B. mit Kräutern, Meer- salz, Oliven, Sardellen, Zwiebeln, Schinken, Tomaten oder Käse.

<sup>1</sup> Die Funktion Schnell-Aufheizen in den Grundeinstellungen deaktivieren.

→ "Grundeinstellungen", Seite 22

<sup>2</sup> Gerät auf der angegebenen Temperatur vorheizen. Beim Einschieben des Garguts auf die zweite Temperaturangabe zurückschalten.

Speise	Zubehör/Ge- schirr	Ebene	Tempera- tur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Hefezopf	Backblech + Backpapier	2	165		20	
Hefezopf	Backblech + Backpapier	2	170		30-35	Bei  nicht vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Knoblauchba- guette, Kräuter- baguette	Backblech + Backpapier	2	200	---	8-10	
Laugengebäck, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2	200		10-12	
Mischbrot	Backblech + Backpapier	2	200/170		40-50 <sup>2</sup>	
Mischbrot	Backblech + Backpapier	2	200/170	---	40-50 <sup>2</sup>	
Oliven-Tomaten- Brot	Backblech	2	200/170	---	40-50 <sup>2</sup>	
Sauerteigbrot	Backblech	2	200/180	---	50-60 <sup>2</sup>	

<sup>1</sup> Die Funktion Schnell-Aufheizen in den Grundeinstellungen deaktivieren.

→ "Grundeinstellungen", Seite 22

<sup>2</sup> Gerät auf der angegebenen Temperatur vorheizen. Beim Einschieben des Garguts auf die zweite Temperaturangabe zurückschalten.

## 21.9 Gären - Gehen lassen

Ihr Gerät bietet das ideale Klima für das Gehen lassen von Teig und Teigansätzen oder Teiglingen ohne Austrocknung.

- Stellen Sie die Schüssel mit dem Teig auf den Grillrost. Nutzen Sie hierzu die Betriebsart "Gären" .
- Für große Mengen, z. B. Brot, stellen Sie 38-40 °C ein. So geht der Teig gleichmäßig von der Mitte bis zum Randbereich auf.

- Bei kleinen Teigstücken, z. B. Schneckenudeln oder Brötchen, können Sie 40-45 °C einstellen.
- Die angegebene Gärzeit dient nur der Orientierung. Lassen Sie den Teig gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Geht der Teig nicht auf, haben Sie zu wenig Hefe verwendet oder den Teig nicht ausreichend geknetet.

## Gären

Speise	Zubehör/Ge- schirr	Ebene	Tempera- tur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Teigansatz	Schüssel	2	38-45		25-45	z. B. Hefeteig, Backferment, Sauerteig, Dampfnudeln.

## 21.10 Desserts

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Desserts.

- Dessert aus dem Ofen kann sehr gut vorbereitet werden – man muss es nur noch in den Ofen schieben. Diese Zubereitungsart eignet sich gut für größere Mengen, zum Beispiel wenn man Gäste hat.

- Dessert aus dem Ofen wird meist warm gegessen und passt gut in die kühlere Jahreszeit.

## Desserts

Speise	Zubehör/Ge- schirr	Ebene	Tempera- tur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Apple Crumble	Auflaufform	2	200		35-40	Apfelaufbau mit Streuseln, schmeckt auch sehr gut mit Beeren oder Mirabellen.

Speise	Zubehör/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Bratapfel	Auflaufform	2	190-200	✿	20-30	Empfehlung: Kochäpfel verwenden, z. B. Boskop. Diese sind besonders zum Kochen und Backen geeignet. Sommervariante: Mit Ricotta, Zitrone, Honig, Kardamom, Vanille und Pinienkernen füllen.
Clafoutis	Auflaufform	2	190	✿	30-35	Französische Nachspeise: klassisch mit Kirschen, schmeckt auch sehr gut mit Mirabellen oder Beeren.
Clafoutis	Auflaufform	2	200	✿ <sup>e</sup>	55	Französische Nachspeise: klassisch mit Kirschen, schmeckt auch sehr gut mit Mirabellen oder Beeren. Bei ✿ <sup>e</sup> nicht vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Kompott	Glaswanne oder Grillwanne	2	160-180	✿	30-40	z. B. Aprikosen oder verschiedene Beeren. Keine Flüssigkeit zugeben, mehrmals durchrühren. Mit Honig, frischer Vanille oder Zimt verfeinern.
Kompott	Glaswanne oder Grillwanne	2	200	---	30-40	z. B. Aprikosen oder verschiedene Beeren. Keine Flüssigkeit zugeben, mehrmals durchrühren. Mit Honig, frischer Vanille oder Zimt verfeinern.
Meringue	Backblech + Backpapier	2	100	✿	150	Möglichst flach portionieren, damit die Masse gut durchtrocknet.
Ofenschlupfer, Kirschenmichel	Auflaufform	2	150	✿	50-55	z. B. mit Kirschen oder Aprikosen
Süßer Auflauf	Auflaufform	2	160-180	✿	30-40	z. B. Gries, Quark oder Milchreis
Topfenpalatschinken	Auflaufform	2	180-190	✿	8-10	Österreichische Spezialität: Pfannkuchen, gefüllt mit Quark und Rosinen, mit Sahne übergießen und überbacken.

## 21.11 Auftauen

In Ihrem Gerät können Sie Tiefgekühltes sanft und gleichzeitig schneller als im Kühlschrank und gleichmäßiger als in der Mikrowelle auftauen.

### **WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

Bei Fleisch und Geflügel besteht Salmonellengefahr. Fleisch und Geflügel können Keime übertragen.

- ▶ Beim Auftauen von tierischen Lebensmitteln unbedingt die Auftauflüssigkeit entfernen. Die Auftauflüssigkeit nie mit anderen Lebensmitteln in Kontakt bringen.
- ▶ Die Glaswanne oder die Grillwanne unter der Speise einschieben. Die sich darin sammelnde Auftauflüssigkeit von Fleisch und Geflügel wegschütten. Das Spülbecken anschließend reinigen und viel Wasser nachlaufen lassen. Die Glaswanne oder die Grillwanne in heißer Spüllauge oder im Geschirrspüler reinigen.
- ▶ Den Backofen nach dem Auftauen für 15 Minuten mit Heißluft bei 180 °C betreiben.

- Nutzen Sie hierfür die Betriebsart "Auftauen" ☼.
- Die angegebenen Auftauzeiten dienen nur der Orientierung. Die Auftaudauer richtet sich nach Größe, Gewicht und Form des Gefrierguts. Um die Auftaudauer zu verkürzen, frieren Sie Ihre Speisen flach und einzeln ein.
- Schieben Sie den Grillrost mit dem Gefriergut in die zweite Einschubebene, bei 5 Ebenen in die dritte Einschubebene. Schieben Sie darunter die Glaswanne oder Grillwanne ein zum Auffangen der Auftauflüssigkeit.
- Nehmen Sie die Speisen vor dem Auftauen aus der Verpackung.
- Tauen Sie nur die Menge auf, die Sie sofort benötigen.
- Bedenken Sie, dass Aufgetautes nicht mehr so haltbar ist und schneller verdirbt als Frisches. Verarbeiten Sie Aufgetautes unverzüglich weiter und garen Sie es vollständig durch.
- Nach der Hälfte der Auftauzeit Fleisch oder Fisch wenden und stückiges Auftaugut, wie Beeren oder Fleischstücke, voneinander lösen. Fisch muss nicht

vollständig auftauen. Wenn die Oberfläche weich genug ist, um die Gewürze aufzunehmen, ist der Fisch ausreichend aufgetaut.

- Zum Auftauen von ganzen Hähnchen und Bratenstücken ist der Backofen nicht geeignet, da dies sehr lange dauert. Wesentlich schneller kann man solche Lebensmittel im Dampfgarofen oder Dampfbackofen auftauen.

## Auftauen

Speise	Zubehör/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Beerenobst, 500 g	Glaswanne oder Grillwanne	2	50-55	* δ	25-30	
Fischfilet, je 150 g	Grillrost	2	45-50	* δ	45-50	
Garnelen	Grillrost	2	45-50	* δ	20-25	
Gemüse, 500 g	Glaswanne oder Grillwanne	2	50-55	* δ	30-50	Je nach Portionierung variiert die Auftauzeit. Kleine Gemüse wie z. B. Erbsen und Bohnen tauen schneller auf als Spinatblöcke oder Blumenkohlrischen.
Hähnchenschenkel, je 200 g	Grillrost	2	50-55	* δ	45-50	

## 21.12 Einkochen

Konservieren Sie Obst und Gemüse in Einmachgläsern.

- In Ihrem Gerät können Sie Obst und Gemüse mit wenig Aufwand einkochen.
- Kochen Sie Lebensmittel sofort nach dem Einkauf oder der Ernte ein. Eine längere Lagerung vermindert den Vitamingehalt und führt leicht zur Gärung.
- Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse.
- Zum Einkochen von Fleisch eignet sich das Gerät nicht.

- Kontrollieren und säubern Sie sorgfältig die Einmachgläser, Gummiringe, Klammern und Federn.
- Stellen Sie die Einmachgläser in ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser. Sie dürfen sich nicht berühren und der Inhalt der Gläser sollte mindestens  $\frac{3}{4}$  im Wasser stehen.
- Öffnen Sie die Garraumtür nach Ablauf der Garzeit. Nehmen Sie die Einmachgläser erst aus dem Garraum, wenn diese vollständig abgekühlt sind.
- Lagern Sie Einkochtes kühl, dunkel und trocken, z. B. in einer Abstellkammer. Bereits geöffnete Gläser bald aufbrauchen und im Kühlschrank aufbewahren.

## Einkochen

Speise	Zubehör/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Obst	Grillrost	1	150-160	---	35-40	In geschlossene Einmachgläser füllen.
Gemüse	Grillrost	1	190-200	---	60-120	In geschlossene Einmachgläser füllen.

## 21.13 Desinfizieren

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für das Desinfizieren.

- Vor dem Einmachen sollten die Gläser im Backofen desinfiziert werden, um Verderb vorzubeugen. Nur so kann Eingemachtes über längere Zeit und außerhalb des Kühlschranks gelagert werden.

- Leere Gläser bei 100 °C Heißluft mindestens 20 Minuten desinfizieren. Die Deckel und Einmachgummis der Gläser kann man gleichzeitig in kochendem Wasser desinfizieren, damit sie bei der trockenen Hitze im Backofen nicht austrocknen.

## Desinfizieren

Speise	Zubehör/Ge- schirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Desinfizieren	Grillrost	2	100	✿	20-25	Einmachgläser, Babyfläschchen

## 21.14 Dörren

Trocknen Sie Obst, Gemüse oder Kräuter.

- Dörren ist eine Konservierungsmethode, bei der durch die Zufuhr von trockener Hitze dem Lebensmittel bis zu 50 % Flüssigkeit entzogen wird. Gleichzeitig wird der Geschmack intensiver.
- Je dicker die Lebensmittel sind, desto länger dauert der Dörrvorgang. Wenn Sie die Lebensmittel in Scheiben schneiden, ist der Dörrvorgang am schnellsten und energiesparendsten.

- Die vorbereiteten Lebensmittel auf einen mit Backpapier ausgelegten Rost oder Blech geben. Während des Dörrvorgangs die Lebensmittel ab und zu wenden.
- Die Dauer ist abhängig von der Dicke des Lebensmittels und von der natürlichen Feuchtigkeitsmenge im Lebensmittel, d. h. das Dörren von Tomaten dauert länger als das von Pilzen.
- Möchten Sie auf 2 Ebenen gleichzeitig dörren, nutzen Sie Ebene 1 und 3 (bzw. 2 und 4).

## Dörren

Speise	Zubehör/Ge- schirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Äpfel, in Ringen	Grillrost + Backpapier	2	70	✿	5-8	
Kräuter	Grillrost + Backpapier	2	50-60	✿	1½-2	z. B. Schnittlauch, Petersilie, Salbei
Pilze, in Scheiben	Grillrost + Backpapier	2	50-60	✿	3-4	
Tomaten, in Vierteln	Grillrost + Backpapier	2	60-70	✿	7-8	Tomaten entkernen, sonst verlängert sich die Trocknungszeit.

## 21.15 Backstein

Ob knusprige Pizza oder frisches Brot - mit dem Backstein erhalten Sie Backresultate, die sich mit dem eines massiven Steinofens vergleichen lassen, diesen sogar noch übertreffen, da Sie die Backtemperatur exakt regeln können.

- Sie benötigen das Sonderzubehör Backstein und Heizkörper.
- Je nach Größe können Sie auch mehrere Pizzen, Brötchen oder sonstige Gebäckteile gleichzeitig auf den Backstein legen.
- Sie haben die Möglichkeit, mehrere Pizzen nacheinander zu backen. Dabei kann sich die Backzeit pro Pizza um ca. 1-3 Minuten verlängern.

- Beim Backen von Brot empfehlen wir die Verwendung des Kerntemperaturfühlers. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler nach 10-15 Minuten Backzeit in die stärkste Stelle des Teiges ein. Der Fühler misst die Temperatur im Inneren des Backguts und schaltet den Backofen ab, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.
- Teige brauchen beim Backen die Möglichkeit, sich zu dehnen, ohne dass die Oberfläche reißt. Dies wird durch mehrfaches Einstechen mit einer Gabel oder durch Einschneiden mit einem Messer erreicht.
- Die in der Gartabelle angegebenen Temperaturen und Zeiten sind Richtwerte. Bitte beachten Sie bei vorgegarten und tiefgekühlten Produkten auch immer die Herstellerangaben.

## Backstein

Speise	Zubehör/Ge- schirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Brötchen, frisch, je 50 g	Backstein	1	250/200	☰ <sup>1</sup>	15-20 <sup>1</sup>	
Fladenbrot	Backstein	1	210	☰	15	Die Garzeit ist abhängig von der Größe und Dicke der Fladen.

<sup>1</sup> Gerät auf der angegebenen Temperatur vorheizen. Beim Einschieben des Garguts auf die zweite Temperaturangabe zurückschalten.

Speise	Zubehör/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Flammkuchen, frisch	Backstein	1	300		3-4	Rezepttipp: Klassisch oder mit Ziegenfrischkäse, Parmaschinken, Feigen und Frühlingzwiebeln.
Flammkuchen, tiefgekühlt	Backstein	1	250		4-5	
Foccacia	Backstein	1	210		15	Mit unterschiedlichen Zutaten belegen, z. B. mit Kräutern, Meersalz, Oliven, Sardellen, Zwiebeln, Schinken, Tomaten oder Käse.
Mischbrot	Backstein	1	175		45	
Oliven-Tomaten-Brot	Backstein	1	175		45	
Pizza, frisch	Backstein	1	275		5-8	Garzeit variiert je nach Art und Dicke des Teiges und des Belags.
Pizza, tiefgekühlt	Backstein	1	230		8-10	Garzeit variiert je nach Dicke des Teiges. Herstellerangaben beachten.
Sauerteigbrot	Backstein	1	250/200		50-60 <sup>1</sup>	

<sup>1</sup> Gerät auf der angegebenen Temperatur vorheizen. Beim Einschieben des Garguts auf die zweite Temperaturangabe zurückschalten.

## 21.16 Bräter

Im Bräter können Sie auch große Fleischstücke problemlos zubereiten und große Mengen schmoren.

- Sie benötigen das Sonderzubehör Bräter, Auszugssystem und Heizkörper.
- Sie können Speisen gut vorbereiten und im Backofen warmhalten. Ihre Küche wirkt aufgeräumt, das Kochfeld ist nicht verschmutzt und es entwickeln sich weniger Kochgerüche, da das Gericht im Backofen fertiggestellt wird.

- Durch die Antihalt-Beschichtung können Sie mit sehr wenig Fett anbraten.
- Garflüssigkeiten kochen schnell ein; sorgen Sie immer für ausreichend Garflüssigkeit. Für eine Garzeit von 30 Minuten ca. ½ l Flüssigkeit hinzufügen.
- Beim Garen von Saucen diese immer dünnflüssig halten und Garflüssigkeit nachgießen.
- Beachten Sie auch die Hinweise in der Bräter-Gebrauchsanleitung.

**Tip:** Geben Sie nicht das Fett in den Bräter, sondern ölen Sie das Fleisch ein. Dadurch wird eine direkte Hitzeübertragung gewährleistet.

## Bräter

Speise	Zubehör/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Bauernomelette	Bräter	1	175		Anbraten + 10-15	Alle Zutaten bis auf die Eier im Bräter anbraten, dann die Eiermasse darüber geben und weitergaren, bis die Bauernomelette fest ist.
Chili con carne	Bräter	1	220/130		Anbraten + 60-90 <sup>1</sup>	
Gulasch vom Rind	Bräter	1	220/130-140		Anbraten + 60-120 <sup>1</sup>	Zwiebeln und Fleisch anbraten, dafür zusätzlich die Anbratstufe nutzen. Flüssigkeit angießen und zurückschalten. Je nach Fleischart 60-120 Minuten garen.

<sup>1</sup> Bei hoher Hitze anbraten, zum Weitergaren auf niedrigere Temperatur zurückschalten.

Speise	Zubehör/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Hühnerbrust	Bräter	1	200	<input type="checkbox"/>	Anbraten + 15-20	Vor dem Einlegen des Garguts den Bräter zusätzlich mit der Anbratstufe aufheizen. Anschließend den Kerntemperaturfühler einstecken.
Ossobuco	Bräter	1	220/140	<input type="checkbox"/>	Anbraten + 60-90 <sup>1</sup>	Fleisch und Gemüse anbraten, dafür zusätzlich die Anbratstufe nutzen. Flüssigkeit angießen und zurückschalten, zugedeckt 60-90 Minuten weitergaren. Die Beinscheiben einmal wenden.
Paprika, gefüllt, vegetarisch	Bräter	1	200	<input type="checkbox"/>	30	Rezepttipp: Mit gekochtem Reis, Zartweizen oder Linsen und Zwiebeln, Käse, Kräutern und Gewürzen füllen.
Ragout vom Hirsch	Bräter	1	220/130-140	<input type="checkbox"/>	Anbraten + 60-100 <sup>1</sup>	Fleisch und sonstige Zutaten anbraten, dafür zusätzlich die Anbratstufe nutzen. Flüssigkeit angießen und zurückschalten, je nach Fleischart und Größe der Fleischstücke 60-100 Minuten garen.
Rouladen	Bräter	1	220/120	<input type="checkbox"/>	Anbraten + 60-90 <sup>1</sup>	Rouladen portionsweise anbraten, dafür die Anbratstufe nutzen.
Tafelspitz	Bräter	1	220/130	<input type="checkbox"/>	Anbraten + 210-240 <sup>1</sup>	Halbierte Zwiebeln anrösten, Gemüse kurz hinzugeben und mit Flüssigkeit auffüllen. Sud aufkochen, würzen und Tafelspitz hineingeben. Das Fleisch sollte komplett mit Flüssigkeit bedeckt sein. Bräterdeckel auflegen und bei 130 °C weitergaren.
Tortilla	Bräter	1	175	<input type="checkbox"/>	Anbraten + 10-15	Alle Zutaten bis auf die Eier im Bräter anbraten, dann die Eiermasse darüber geben und weitergaren, bis die Tortilla fest ist.

<sup>1</sup> Bei hoher Hitze anbraten, zum Weitergaren auf niedrigere Temperatur zurückschalten.

## 21.17 Tipps für acrylamidarme Zubereitung

Acrylamid ist gesundheitsschädlich und entsteht, wenn Sie Getreideprodukte und Kartoffelprodukte bei sehr großer Hitze zubereiten.

### Allgemeines

- Die Garzeiten möglichst kurz halten.
- Speisen goldgelb und nicht zu dunkel bräunen.
- Großes, dickes Gargut verwenden. Bei der Zubereitung entsteht weniger Acrylamid.

### Backwaren

- Die Temperatur bei Heißluft auf max. 180 °C einstellen.

### Plätzchen

- Plätzchen mit Ei oder Eigelb bestreichen. Dies verringert die Bildung von Acrylamid.
- Gleichmäßig auf dem Blech verteilen.

### Backofen-Pommes frites

- Pommes frites gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen.
- Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes frites nicht austrocknen.

## 22 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

**Hinweis:** Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

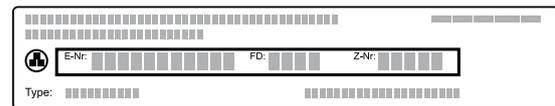
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

### 22.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.



Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

## 23 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass sich das Gerät mit Home Connect Funktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.

Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.

2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW  
5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 mW



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.

## 24 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



### 24.1 Allgemeine Montagehinweise

Beachten Sie diese Hinweise, bevor Sie mit dem Einbau des Geräts beginnen.

#### **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Das Gerät ist schwer.

- ▶ Zum Bewegen des Geräts sind 2 Personen erforderlich.
- ▶ Nur geeignete Hilfsmittel verwenden. Während der Montage können scharfkantige Teile zugänglich sein.
- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanleitung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten die Stromzufuhr abstellen.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.
- Das Gerät nicht an der Tür anheben.
- Für die Installation die aktuell gültigen Bauvorschriften und die Vorschriften des regionalen Elektrizitätsversorgers beachten.
- Das Gerät gemäß der Einbauskizze einbauen. Die Mindestabstände beachten.
- Einbau hinter Möbeltüren: Das Verschließen derartiger Türen im Betrieb muss durch geeignete Maßnahmen ausgeschlossen werden. Es besteht die Gefahr durch Überhitzung, wenn die Tür im Betrieb oder während des Abkühlens (Lüfterbetrieb) nicht offen bleibt.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Maßgaben der Bilder in mm.

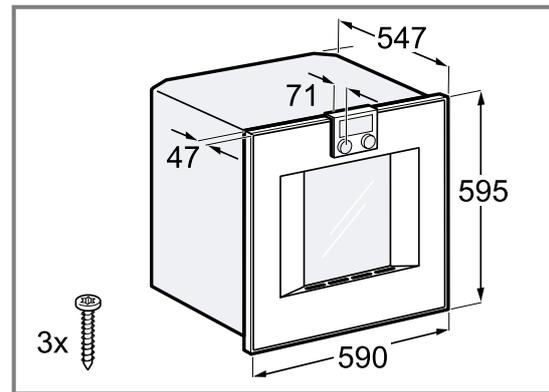
## 24.2 Planungshinweise

Beachten Sie die folgenden Planungshinweise vor dem Einbau des Geräts.

- Der Türanschlag ist nicht wechselbar.
- Der Abstand vom Möbelkorpus bis zur Türfrontfläche beträgt 47 mm.
- Den Frontüberstand für die Öffnung von seitlichen Schubladen beachten.
- Bei der Planung einer Ecklösung einen Türöffnungswinkel von mindestens 90° berücksichtigen.
- Wenn Sie das Gerät unter einem Kochfeld einbauen, einen Abstand zwischen Kochfeld-Unterseite und Oberkante des Backofengehäuses von mindestens 15 mm einhalten. Die Planungshinweise der Kochfelder insbesondere zu der Belüftung, dem Gasanschluss und dem Elektroanschluss berücksichtigen.

## 24.3 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



## 24.4 Einbaumöbel vorbereiten

**Voraussetzung:** Die Einbaumöbel müssen bis 90 °C und angrenzende Möbelfronten bis 70 °C temperaturbeständig sein.

1. Zur Belüftung des Geräts einen Lüftungsausschnitt von mindestens 20 x 500 mm im Zwischenboden des Einbauschranks herstellen.
2. Sicherstellen, dass sich die Anschlussdose außerhalb der Einbaunische befindet.
3. Die Ausschnittarbeiten am Möbel durchführen und dann das Gerät einsetzen.
4. Nach den Ausschnittarbeiten die Späne entfernen. Späne können die Funktion von elektrischen Bauteilen beeinträchtigen.
5. Nicht befestigte Möbel mit einem handelsüblichen Winkel an der Wand befestigen.
6. Das Gerät nur so hoch einbauen, dass der Kunde das Zubehör problemlos entnehmen kann.

## 24.5 Elektrischer Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- Auf geeignete Absicherung der Hausinstallation achten. Spannung und Frequenz des Geräts müssen mit der elektrischen Installation übereinstimmen, siehe Typenschild.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung über B- oder C-Automaten ist erforderlich.
- Einen allpoligen Trennschalter mit mindestens 3-mm-Kontaktöffnung bei der Installation verwenden. Dieser muss nach dem Einbau noch zugänglich sein.
- Bei einem Gerät ohne Anschlussleitung dieses nur nach Anschlussbild anschließen. Die beiliegenden Kupferbrücken bei Bedarf einbauen. Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
- Die Netzanschlussleitung muss dem Typ H05 VV-F oder höherwertig entsprechen.
- Die gelb-grüne Ader für den Schutzleiter-Anschluss muss geräteseitig 10 mm länger sein als die anderen Adern.

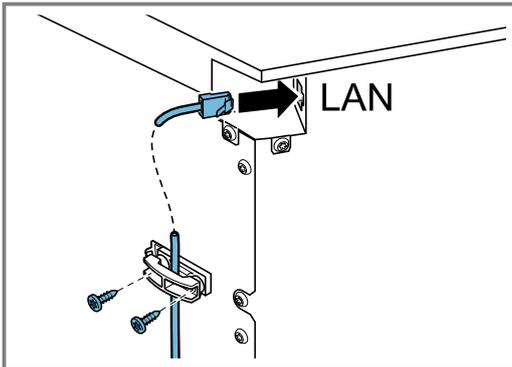
- Für eine Einbautiefe von 550 mm das Anschlusskabel im Bereich der abgeschrägten Gehäuseecke rechts nach unten führen.

## 24.6 LAN-Anschluss an das Heimnetzwerk

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Sie können das Gerät mit einem LAN-Kabel an das Heimnetzwerk anschließen. Ein LAN-Kabel ist nicht im Lieferumfang enthalten.

### LAN-Anschluss herstellen

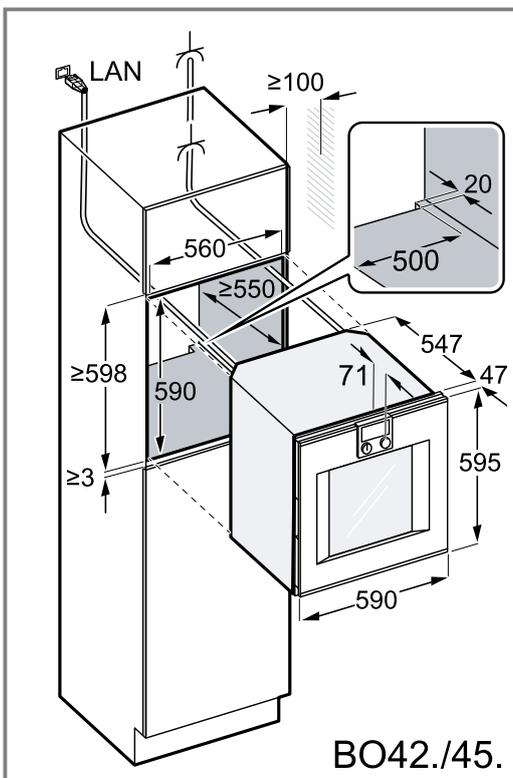
1. Vor dem Einbau des Geräts ein LAN-Kabel in die Buchse an der Rückseite des Geräts einstecken.
2. Das LAN-Kabel mit der Zugentlastung sichern.



3. Das LAN-Kabel mit einem Netzwerkanschluss verbinden.

## 24.7 Gerät einbauen

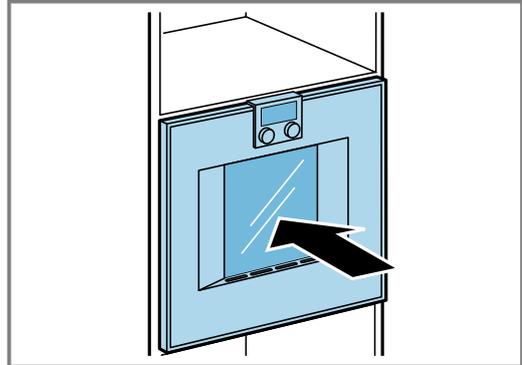
1. Beim Einbau in einen Hochschrank die Abstände beachten.



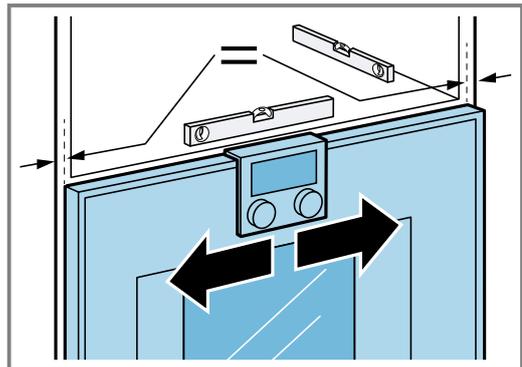
BO42./45.

Beim Einbau von 2 Geräten nebeneinander beide Griffmulden zur Mitte ausrichten.

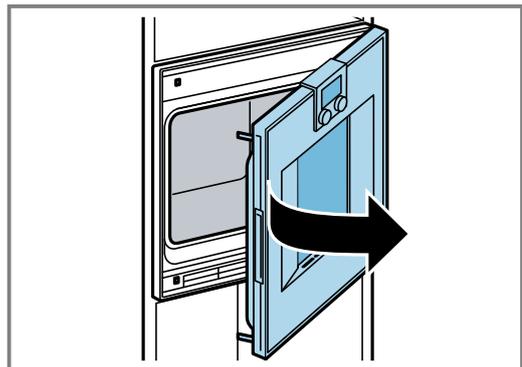
2. Wenn sich kein Zwischenboden über dem Gerät befindet, das Gerät im Schrank gegen Kippen sichern. Zwei handelsübliche Winkel beidseitig im Schrank auf 450 mm Tiefe, 5 mm über der Gerätehöhe befestigen.
3. Das Gerät ganz in das Einbaumöbel einschieben.
  - Das Anschlusskabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten führen.



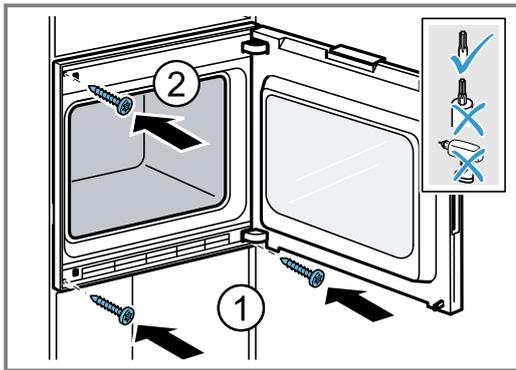
4. Das Gerät mittig ausrichten. Zwischen dem Gerät und den angrenzenden Möbelfronten ist ein Luftspalt von 2 mm erforderlich.
5. Das Gerät mit der Wasserwaage exakt waagrecht ausrichten.



6. Die Gerätetür öffnen.



7. Das Gerät mit den beiliegenden Schrauben befestigen.
- Das Gerät zuerst mit den unteren Schrauben im Möbel fixieren ①.
  - Die obere Schraube anschrauben ②.



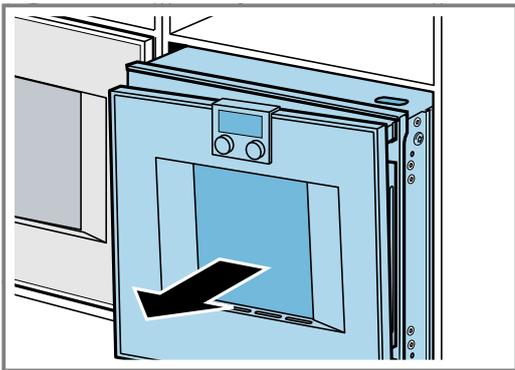
8. Die Transportsicherung an der Tür entfernen.

## 24.8 Justierung der Gerätetür

Die Gerätetür ist im Auslieferungszustand justiert. Eine Justierung ist normalerweise nicht nötig. Justieren Sie bei Bedarf die Ausrichtung der Gerätetür am Scharnier, um ein exaktes Spaltmaß zu erreichen. Sie können die Gerätetürhöhe nicht verstellen.

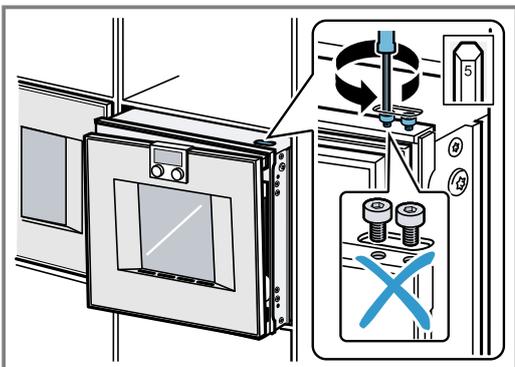
### Gerätetür justieren

1. Das Gerät etwas aus der Einbaunische herausziehen.

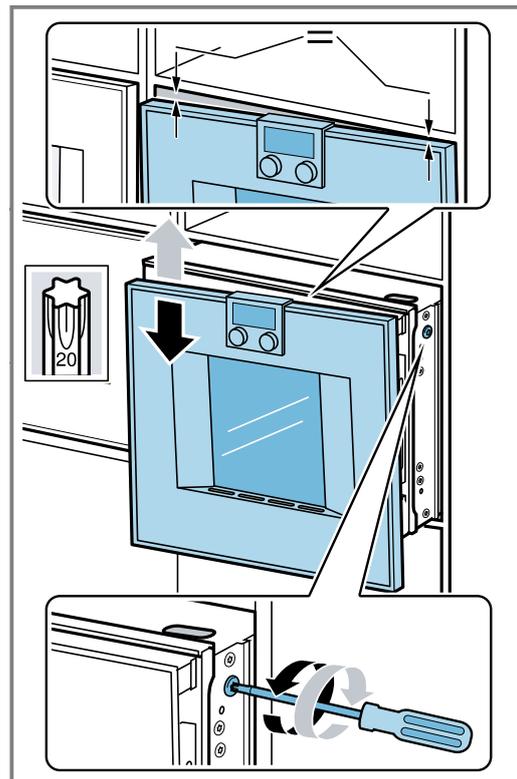


An der Oberseite des Geräts auf der Scharnierseite befindet sich eine ovale Öffnung.

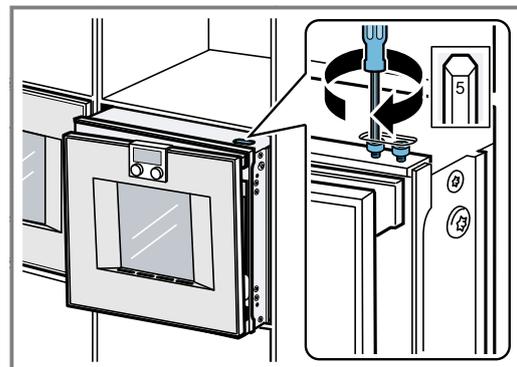
2. Die beiden Schrauben etwas lösen, aber nicht vollständig herausdrehen.



3. Die Gerätetür mit der seitlichen Schraube justieren, dazu bei Bedarf die Gerätetür öffnen und wieder schließen.



4. Die Ausrichtung prüfen.  
5. Die beiden Schrauben festdrehen.



6. Das Gerät in die Einbaunische schieben.

## 24.9 Gerät mit Dampfbackofen kombinieren

**Voraussetzung:** Der Dampfbackofen ist eingebaut.

1. Die Montageanleitung des Dampfbackofens beachten.
2. Für eine Einbautiefe von 550 mm die Wasserschläuche und das Anschlusskabel im Bereich der Gehäusausparung positionieren.

## 24.10 Gerät mit Wärmeschublade kombinieren

### ACHTUNG!

Scharfe Kanten am Gerät können die Blende der Wärmeschublade beschädigen.

- ▶ Beim Einschieben des Geräts die Blende der Wärmeschublade nicht beschädigen.

## **de** Montageanleitung

1. Nur geeignete Geräte der gleichen Marke und der gleichen Serie kombinieren.
2. Zuerst die Wärmeschublade einbauen.
3. Die Montageanleitung der Wärmeschublade beachten.
4. Das Gerät auf die Wärmeschublade in den Einbauschränk einschieben.

### **24.11 Gerät ausbauen**

1. Das Gerät spannungslos machen
2. Die Befestigungsschrauben lösen.
3. Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.







**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9001837035 de (030523)