

**Gaggenau**

de Gebrauchs- und Montageanleitung

**BX480112**

**BX481112**

Doppelbackofen

# Inhaltsverzeichnis

## GEBRAUCHSANLEITUNG

1	<b>Sicherheit</b> .....	2
2	<b>Sachschäden vermeiden</b> .....	5
3	<b>Umweltschutz und Sparen</b> .....	6
4	<b>Kennenlernen</b> .....	7
5	<b>Zubehör</b> .....	11
6	<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	12
7	<b>Grundlegende Bedienung</b> .....	13
8	<b>Timer-Funktionen</b> .....	14
9	<b>Langzeit-Timer</b> .....	15
10	<b>Kindersicherung</b> .....	16
11	<b>Drehspieß</b> .....	16
12	<b>Anbratstufe</b> .....	17
13	<b>Kerntemperaturfühler</b> .....	18
14	<b>Grundeinstellungen</b> .....	20
15	<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	22
16	<b>Pyrolyse</b> .....	24
17	<b>Störungen beheben</b> .....	26
18	<b>Entsorgen</b> .....	28
19	<b>So gelingt's</b> .....	28
20	<b>Kundendienst</b> .....	49
21	<b>MONTAGEANLEITUNG</b> .....	50
21.1	<b>Allgemeine Montagehinweise</b> .....	50

## 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 11

#### **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.

Die Innenseite der Gerätetür wird im Betrieb sehr heiß.

- ▶ Die Gerätetür während oder nach dem Betrieb des Geräts nur an der vorgesehenen Fläche an der Seite berühren.
- ▶ Die Gerätetür immer bis zum Anschlag öffnen.
- ▶ Sicherstellen, dass die Gerätetür nicht zurückschwenkt.

### **⚠ 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 49

#### **⚠️ 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.

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

Der Kerntemperaturfühler ist spitz.

- ▶ Vorsichtig mit dem Kerntemperaturfühler hantieren.

### **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.

#### **⚠️ 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.

Obstsaft, 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 Drehspieß, 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.

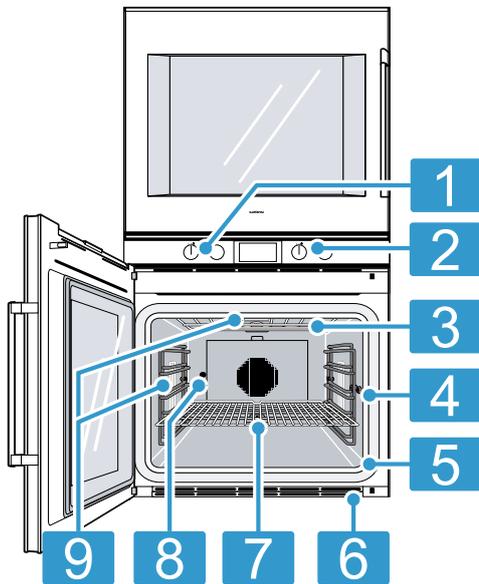
- Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Produktinformationen nach (EU) 65/2014 und (EU) 66/2014 finden Sie unterhalb des Energielabels und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

## 4 Kennenlernen

### 4.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.



1	Bedienelemente unterer Backofen
2	Bedienelemente oberer Backofen
3	Grillheizkörper
4	Anschlussbuchse für Kerntemperaturfühler → Seite 18
5	Türdichtung
6	Lüftungsschlitze
7	Anschlussbuchse für zusätzlichen Heizkörper, Sonderzubehör für Backstein und Bräter
8	Drehspießbuchse
9	Garraumbelichtung

### 4.2 Garraum

Der Garraum hat 5 Einschubebenen. Die Einschubebenen zählen Sie von unten nach oben.

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

Die Innenseite der Gerätetür wird im Betrieb sehr heiß.

- ▶ Die Gerätetür während oder nach dem Betrieb des Geräts nur an der vorgesehenen Fläche an der Seite berühren.
- ▶ Die Gerätetür immer bis zum Anschlag öffnen.
- ▶ Sicherstellen, dass die Gerätetür nicht zurückschwenkt.

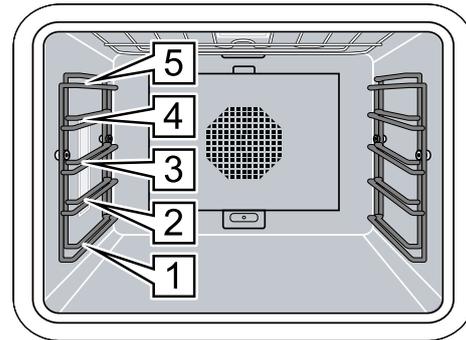
### **ACHTUNG!**

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

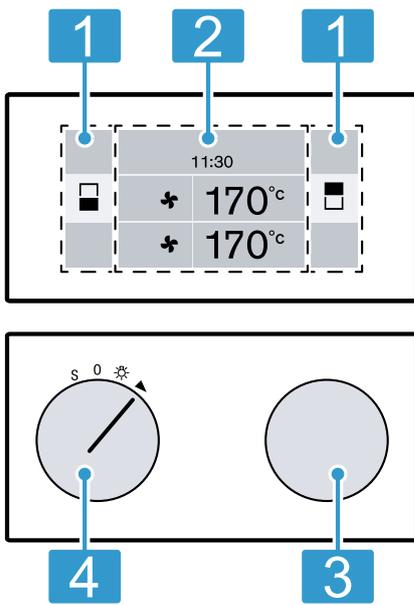
Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Die Bedienung des oberen und unteren Geräts ist identisch. Mit den Symbolen für das obere Gerät , das untere Gerät  und für beide Geräte  wählen Sie die gewünschte Anzeige.

Wenn Sie mit dem Drehwähler oder dem Funktionswähler eine Einstellung verändern, zeigt das Display automatisch die Werte des entsprechenden Geräts. Sie können beide Geräte gleichzeitig mit unterschiedlichen Einstellungen betreiben.

Während der Reinigungsfunktion Pyrolyse in einem Gerät ist in dem anderen Gerät kein Betrieb möglich.

Der Drehspießbetrieb, der Kerntemperaturfühler und die Anbratstufe sind nur im unteren Gerät verfügbar.



- 1 Touchfelder** Diese Bereiche sind berührungsempfindlich. Berühren Sie ein Symbol, um die entsprechende Funktion auszuwählen.
- 2 Display** Das Display zeigt z. B. aktuelle Einstellungen und Auswahlmöglichkeiten.
- 3 Drehwähler** Mit dem Drehwähler wählen Sie die Temperatur und ändern weitere Einstellungen.
- 4 Funktionswähler** 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
■	Einstellungen des oberen Geräts anzeigen
■	Einstellungen des unteren Geräts anzeigen
■	Einstellungen beider Geräte anzeigen
▶	Start
■	Stop
	Pause oder Ende
X	Abbrechen

Symbol	Funktion
C	Löschen
✓	Bestätigen oder Einstellungen speichern
>	Auswahlpfeil
i	Zusätzliche Informationen aufrufen
i <sup>Ⓢ</sup>	Wichtige Informationen und Handlungsaufforderungen aufrufen
>>	Schnell-Aufheizen mit Statusanzeige
↶	Einstellungen bearbeiten
🔒	Kindersicherung
🕒	Timer-Menü aufrufen
🕒	Langzeit-Timer aufrufen
✂	Demo-Modus
📍	Kerntemperaturfühler → Seite 18
🍷	Drehspieß starten
🍷	Drehspieß anhalten
>>	Anbratstufe starten
>>	Anbratstufe beenden

### Farben

Die verschiedenen Farben dienen der Benutzerführung in den jeweiligen Einstellsituationen.

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>

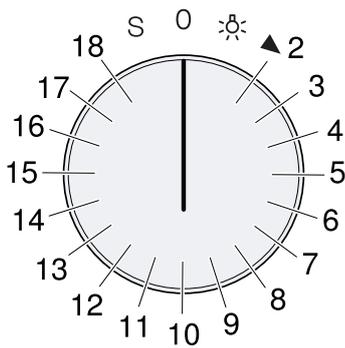
### Darstellung

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 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.
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 Garraumbelichtung. 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 + 1/3 Unterhitze	50-300 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Für Blechkuchen, Plätzchen, Kuchen mit Baiser, Überbacken und Gratinieren von Aufläufen. Sehr gut geeignet, wenn das Gargut gegen Ende der Fertigstellung nochmals gezielt von oben erhitzt werden soll.
6	--- Oberhitze	50-300 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Gezielte Hitze von oben, z. B. Überbacken von Obstkuchen mit Baiser.

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

Position	Funktion / Heizart	Temperatur	Anwendung
7	 1/3 Oberhitze + Unterhitze	50-300 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Für Käsekuchen, Brot in Kastenformen, Gerichte im Wasserbad, z. B. Eierstich, Crème brûlée. Zum Schmoren ohne Deckel und Aufwärmen von Speisen. Die Speisen trocknen weniger aus. Sehr gut geeignet, wenn das Gargut gegen Ende der Fertigstellung nochmals gezielt von unten erhitzt werden soll.
8	 Unterhitze	50-300 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Zum Nachbacken, z. B. für feuchte Obstkuchen, zum Einkochen, für Gerichte im Wasserbad.
9	 Heißluft + Unterhitze	50-300 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Zusätzlich Hitze von unten für feuchte Kuchen, z. B. Obstkuchen.
10	 Heißluft + 1/3 Unterhitze	50-300 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Für hohe Aufläufe, Lasagne, Zwiebelkuchen, Eierspeisen, z. B. Tortilla, Bauernomelette.
11	 Flächengrill + Umluft	50-300 °C Vorschlagstemperatur 220 °C	Gleichmäßige Rundum-Erwärmung für Fleisch, Geflügel und ganzen Fisch.
12	 Flächengrill	50-300 °C Vorschlagstemperatur 220 °C	Flache Fleischstücke, Würstchen oder Fischfilet grillen. Überbacken und Gratieren.
13	 Kompaktgrill	50-300 °C Vorschlagstemperatur 220 °C	Nur die mittlere Fläche des Grillheizkörpers wird beheizt. Energiesparendes Grillen kleiner Mengen.
14	 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.
15	 Bräterfunktion	50-220 °C Vorschlagstemperatur 180 °C	Nur mit Sonderzubehör Bräter, Auszugssystem und Heizkörper verwendbar. Beheizbarer Gussbräter für große Mengen Fleisch, Auflauf oder Festtagsbraten.
16	 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.
17	 Auftauen	40-60 °C Vorschlagstemperatur 45 °C	Gleichmäßiges und schonendes Auftauen. Für Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst
18	 Warmhalten	30-120 °C Vorschlagstemperatur 70 °C	Warmhalten von Speisen, Vorwärmen von Porzellangeschirr.
S	 Grundeinstellungen		Gerät in den Grundeinstellungen → Seite 20 individuell anpassen
S	 Pyrolyse	485 °C	Selbstreinigung

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

## 4.4 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 20 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.



## 4.5 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 **✓**.

## 4.6 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.

## 4.7 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 20 können Sie Schnell-Aufheizen **⌞** oder Aufheizen **⌞** wählen.

## 4.8 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

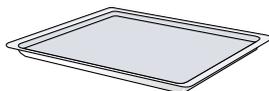
Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

**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

Backblech, emailliert



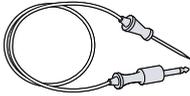
### Verwendung

- Blechkuchen
- Kleingebäck

Grillrost



- Geschirr
- Kuchenformen
- Auflaufformen
- Braten

Zubehör		Verwendung
Grillwanne mit Rost		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Geschirr</li> <li>■ Kuchenformen</li> <li>■ Auflaufformen</li> <li>■ Braten</li> </ul>
Drehspieß		Drehspieß → Seite 16 zum gleichmäßigen Garen von: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Geflügel</li> <li>■ Braten</li> </ul>
Kerntemperaturfühler		Kerntemperaturfühler → Seite 18 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	BA018105
Grillrost, verchromt, ohne Öffnung, mit Füßen	BA038105
Heizkörper für Backstein und Bräter	BA058115
Backstein, Backsteinträger und Pizzaschieber	BA058133 <b>Hinweis:</b> Heizkörper separat bestellen
Backblech, emailliert, 30 mm tief	BA028115
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 einschieben.

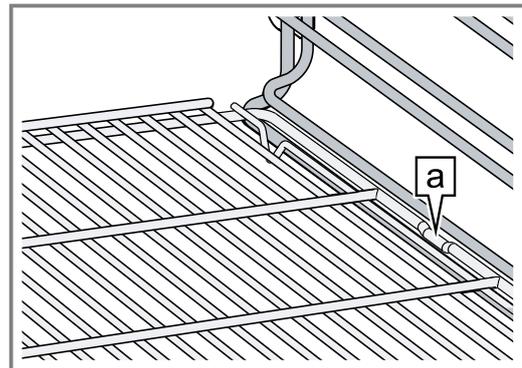
## 5.3 Zubehör in den Garraum schieben

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

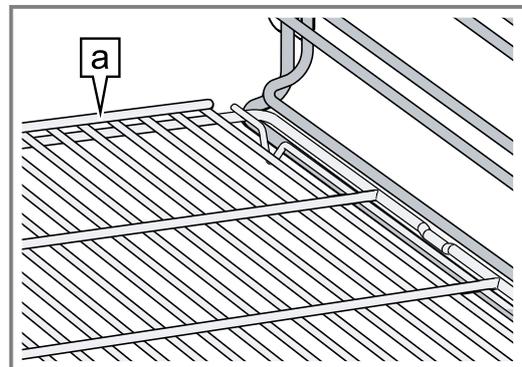
### ACHTUNG!

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 20 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 Gerät einschalten

**Hinweis:** Sie können beide Geräte gleichzeitig mit unterschiedlichen Einstellungen betreiben. Mit dem linken Funktionswähler bedienen Sie das untere Gerät, mit dem rechten Funktionswähler das obere Gerät.

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 beide Geräte eingeschaltet sind, zeigt das Display die Einstellung beider Geräte an.
- ✓ Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signal und das Aufheizsymbol erlischt ⏹.
- 3. Bei Bedarf mit ■ oder ■ für einige Sekunden die Anzeige des entsprechenden Geräts auswählen.
  - Mit ■ zu der Anzeige beider Geräte zurückkehren.
 Wenn Sie mit dem Drehwähler oder dem Funktionswähler eine Einstellung verändern, zeigt das Display automatisch die Werte des entsprechenden Geräts.

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

### 7.3 Gerät ausschalten

- ▶ Den Funktionswähler auf 0 drehen.

## 7.4 Gerät nach der automatischen Abschaltung einschalten

**Voraussetzung:** Nach längerem Betrieb hat die → "Automatische Abschaltung", Seite 11 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

- ▶  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.  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.  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.

Sie können den Langzeit-Timer für einen Backofen einzeln oder für beide Backöfen zusammen starten. Während in einem Backofen der Langzeit-Timer abläuft, ist in dem anderen Backofen kein Garbetrieb möglich.

## 9.1 Langzeit-Timer starten

**Voraussetzung:** Der Langzeit-Timer ist in den Grundeinstellungen → Seite 20 auf "verfügbar" eingestellt.

1. Den Funktionswähler auf drehen.
2. Um den Langzeit-Timer für beide Backöfen einzustellen, beide Funktionswähler auf drehen.

3. drücken.
  - ✓ Das Display zeigt den Vorschlagswert 24h bei 85 °C.
4. drücken und mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.
5. drücken und mit dem Drehwähler das gewünschte Garzeitende einstellen.
6. drücken, mit dem Drehwähler das gewünschte Abschaltdatum einstellen und mit bestätigen.
7. Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
8. Mit starten.
  - ✓ Das Gerät startet den Langzeit-Timer.
  - ✓ Das Display zeigt und die Temperatur.
  - ✓ Die Garraumbeleuchtung und die Displaybeleuchtung sind ausgeschaltet.
  - ✓ Das Bedienfeld ist gesperrt.
  - ✓ Wenn Sie das Bedienfeld berühren, ertönt kein Taster.

- ✓ Nach Ablauf der Zeit heizt das Gerät nicht mehr und die Anzeige erlischt.
9. 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 20 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 Drehspieß

Mit dem Drehspieß können Sie besonders gut große Braten wie Rollbraten und Geflügel zubereiten. Das Fleisch wird rundum knusprig und braun.

### ACHTUNG!

Die Hitze kann den Drehspieß beschädigen.

- ▶ Den Drehspieß nur bei Temperaturen bis maximal 250 °C verwenden.

Die Drehbewegung des Drehspießes kann den Kerntemperaturfühler beschädigen.

- ▶ Den Kerntemperaturfühler nicht in Kombination mit dem Drehspieß verwenden.

Die Hitze im Backofen verursacht Schäden am Handgriff des Drehspießes.

- ▶ Den Handgriff des Drehspießes nicht in den Backofen legen.

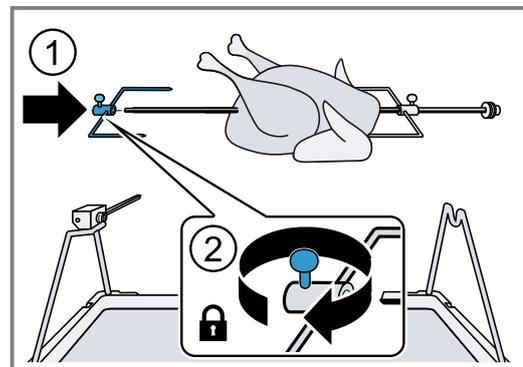
Ein zu hohes Gewicht kann den Drehspieß beschädigen.

- ▶ Den Drehspieß mit maximal 5 kg belasten.

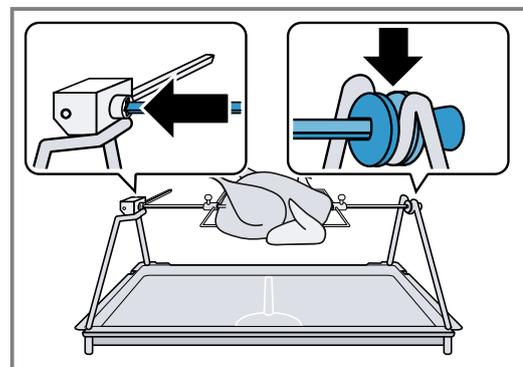
Den Drehspieß können Sie bei allen Betriebsarten einsetzen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie bei den Heizarten Flächengrill oder Oberhitze.

Den Drehspießantrieb nicht im Geschirrspüler reinigen.

2. Die rechte Halteklammer auf den Drehspieß stecken und festschrauben.
3. Das Gargut mittig auf den Drehspieß stecken.
  - Damit abstehende Teile nicht den Grillheizkörper berühren, diese abstehenden Teile befestigen.
4. Die linke Halteklammer auf den Drehspieß stecken und festschrauben.

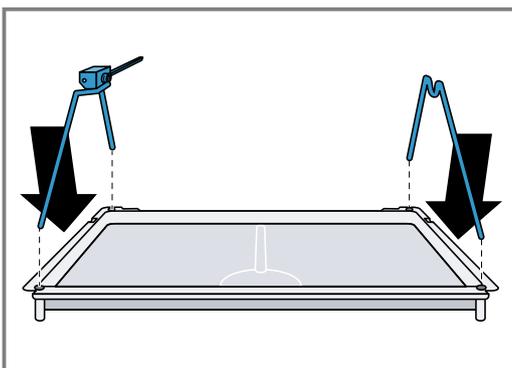


5. Den Drehspieß auf die Auflagebügel auflegen.
  - Den Vierkant im Antriebsteil einrasten.



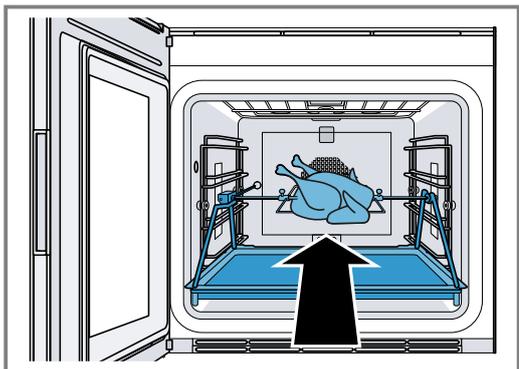
## 11.1 Drehspieß vorbereiten

1. Beide Auflagebügel in die Buchsen der Grillwanne stecken.

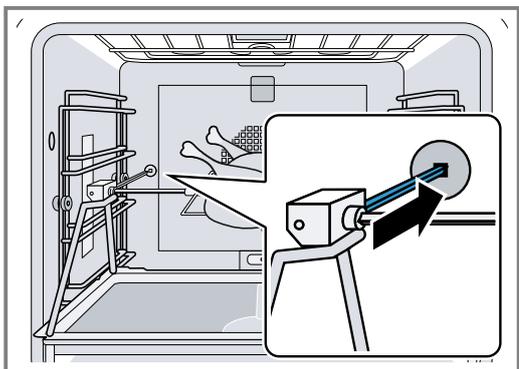


Der Antrieb befindet sich links.

6. Die Grillwanne mit dem Drehspieß in die unterste Einschubebene in das Gerät schieben.



7. Sicherstellen, dass die Antriebsachse in die Öffnung an der Geräterückwand einrastet.  
– Bei Bedarf den Drehspieß leicht drehen.



## 11.2 Drehspieß einschalten

1. Die gewünschte Temperatur und die Heizart einstellen.
2. drücken.
- ✓ Das Gerät schaltet den Drehspießantrieb ein.

## 11.3 Drehspieß ausschalten und entnehmen

### **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

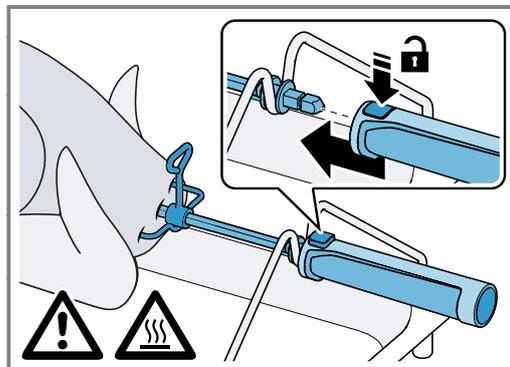
Der Drehspieß und der dazugehörige Halterahmen sind heiß.

- ▶ Zum Herausnehmen Handschuhe verwenden.
- ▶ Den Drehspieß und den dazugehörigen Halterahmen auf einer stabilen und hitzebeständigen Unterlage abstellen.

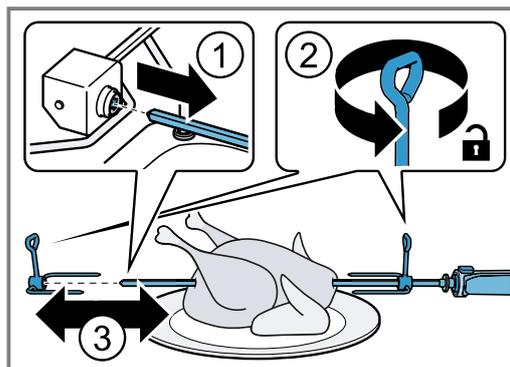
Durch Druck auf den Knopf am Haltegriff löst sich der Haltegriff vom Drehspieß.

- ▶ Beim Anheben des Drehspießes nicht auf den Knopf am Haltegriff drücken.

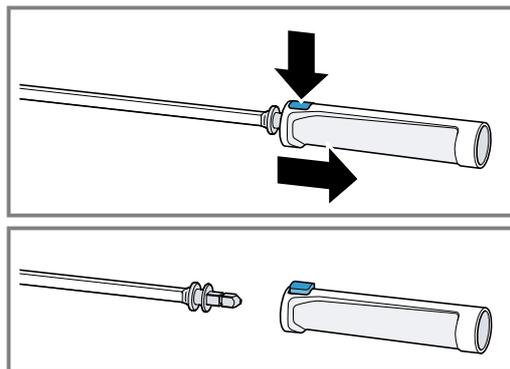
1. drücken.
- ✓ Der Drehspießantrieb stoppt.
2. Das Gerät mit dem Funktionswähler ausschalten.
3. Die Grillwanne mit dem Drehspieß herausnehmen und auf eine stabile, hitzebeständige Unterlage stellen.
4. Um den Drehspieß abzunehmen, den Handgriff seitlich aufstecken.



5. Den Drehspieß mit dem Gargaut von den Auflagebügeln abnehmen und auf eine Servierplatte legen.
6. Die Halteklammern lösen, den Drehspieß aus dem Gargaut herausziehen.



7. Um den Haltegriff abzunehmen, den Knopf am Haltegriff eindrücken.



# 12 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.

## 12.1 Anbratstufe starten

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

- ▶ drücken.
- ✓ Die Anbratstufe startet.

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

## 12.2 Anbratstufe vorzeitig beenden

▶ » drücken.

# 13 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 Topflappen 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.

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

Der Kerntemperaturfühler ist spitz.

- ▶ Vorsichtig mit dem Kerntemperaturfühler hantieren.

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.

## 13.1 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 20.

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.

## 13.2 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

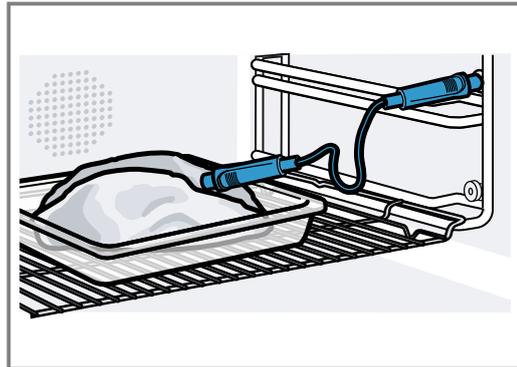
Gargut	Richtwert für Kerntemperatur in °C
Kalbsbrust, gefüllt	75-80
Kalbsrücken, rosa	58-60
Kalbsrücken, durchgegart	65-70
Kalbsfilet, blutig	50-52
Kalbsfilet, rosa	58-60
Kalbsfilet, durchgegart	70-75
<b>Wild</b>	
Rehrücken	60-70
Rehkeule	70-75
Hirschrücken-Steaks	65-70
Hasenrücken, Kaninchenrücken	65-70
<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
<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

### 13.3 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

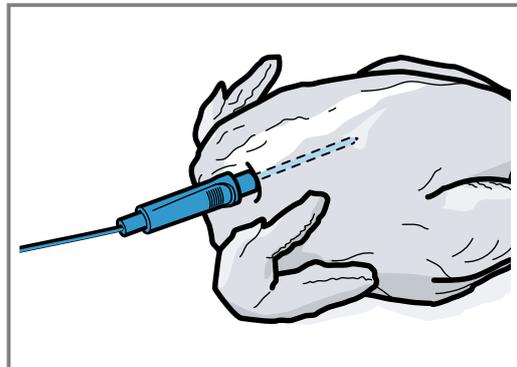
1. Den Kerntemperaturfühler seitlich an der dicksten Stelle bis zum Anschlag in das Fleisch stecken.



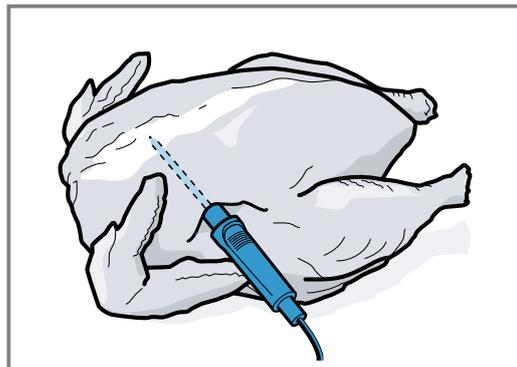
2. Bei mehreren Stücken, den Kerntemperaturfühler in die Mitte des dicksten Stücks stecken.

### Kerntemperaturfühler in Geflügel stecken

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



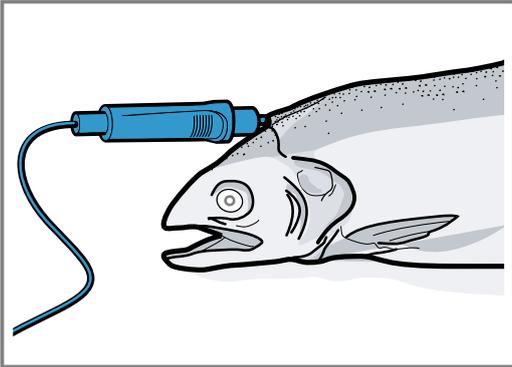
2. Je nach Beschaffenheit des Geflügels den Kerntemperaturfühler quer oder längs einstecken.



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.

### 13.4 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.

### 13.5 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.

## 14 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

### 14.1 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 ✓ bestätigen oder mit ✗ 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 → Seite 15 einstellen.
	Garzeitschätzung mit Kerntemperaturfühler anzeigen	An <sup>1</sup> Aus	An: Wenn Sie den Kerntemperaturfühler verwenden, zeigt das Display die Garzeitschätzung.
	Kindersicherung	Nicht verfügbar <sup>1</sup> Verfügbar	Verfügbar: Sie können die Kindersicherung → Seite 16 aktivieren.

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

## 14.2 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 ✗ abbrechen und die aktuelle Grundeinstellung verlassen.
  8. Um das Grundeinstellungsmenü zu verlassen, den Funktionswähler auf 0 drehen.
- ✓ Die Änderungen sind gespeichert.

# 15 Reinigen und Pflegen

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

## 15.1 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>
Glasabdeckung der Garraumlampe	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Mit einem Spültuch reinigen.
Einschubroste	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	<b>Hinweis:</b> Bei Bedarf die Einschubroste zum Reinigen aushängen. → <i>"Einschubroste entnehmen"</i> , Seite 24 Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste verwenden.
Zubehör	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Eingebrannte Rückstände einweichen und mit einer Bürste reinigen. Mit klarem Wasser gründlich spülen.
Kerntemperaturfühler	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Mit einem feuchten Tuch abwischen Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Drehspieß	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Den Drehspießantrieb nicht im Geschirrspüler reinigen. Den Drehspieß, die Halteklammern und den Handgriff im Geschirrspüler reinigen.
Teleskop-Vollauszug, Sonderzubehör	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Mit einem Spültuch oder einer Spülbürste reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Den Teleskop-Vollauszug während der Pyrolyse aus dem Garraum nehmen.
Backstein, Sonderzubehör	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bürste</li> </ul>	Eingebrannte Rückstände mit einer Bürste reinigen. Den Backstein nie nass reinigen.
Bräter, Sonderzubehör	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Spülbürste reinigen. Den Bräter nicht im Geschirrspüler reinigen.

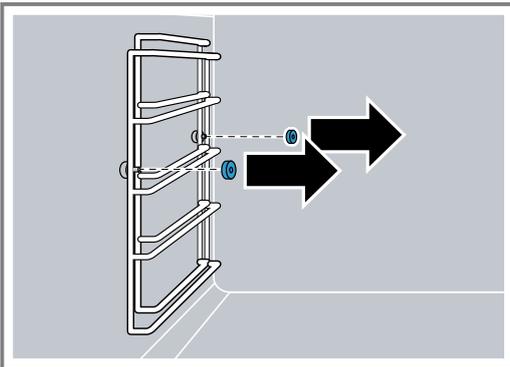
## 15.2 Mikrofaser Tuch

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.

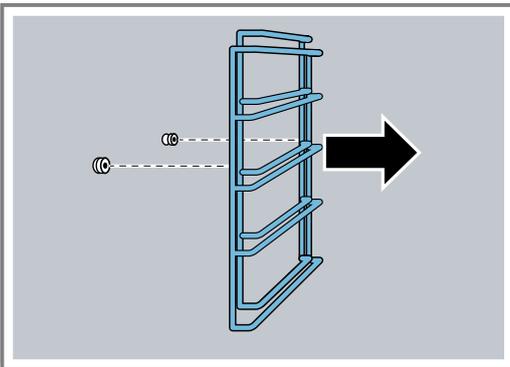
## 15.3 Einschubroste entnehmen

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.



## 15.4 Einschubroste einhängen

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

1. Die Einschubroste so positionieren, dass sich die längere Seite unten befindet.

2. Die Rändelmuttern festdrehen.

## 15.5 Teleskop-Vollauszug reinigen

### ACHTUNG!

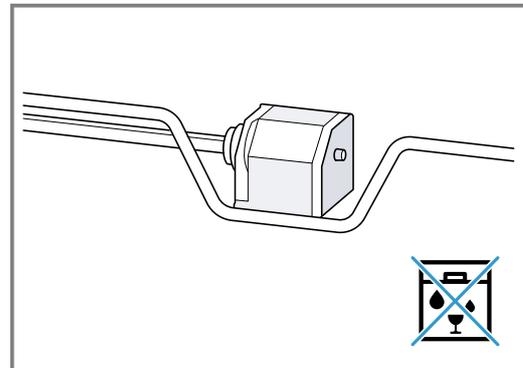
Aggressive Reiniger verursachen Schäden am Teleskop-Vollauszug.

- ▶ 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.

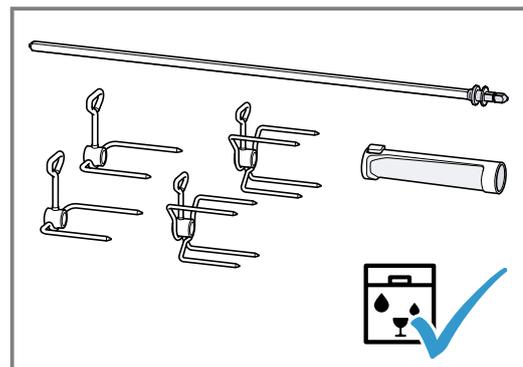
Am besten mit eingeschobener Auszugsschiene reinigen.

## 15.6 Drehspeiß reinigen

1. Den Drehspeißantrieb nicht in der Spülmaschine reinigen.



2. Den Drehspeiß, die Halteklammern und den Handgriff im Geschirrspüler reinigen.



# 16 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.

Während der Reinigungsfunktion Pyrolyse in einem Gerät ist in dem anderen Gerät kein Betrieb möglich. 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.

**16.1 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 25
5. Sicherstellen, dass sich die Abdeckung in der Buchse für den zusätzlichen Heizkörper an der Rückseite des Garraums befindet.

**16.2 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 Drehspieß, 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 Edelstahlbüchsen 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.

**16.3 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.

## 17 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.  
→ "Kundendienst", Seite 49

### **⚠️ 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.

### 17.1 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 16
Gerät schaltet sich selbstständig 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 20.
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 49 und übermitteln Sie den Fehlercode.

### 17.2 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.

### 17.3 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 Sicherungskasten ausschalten.

- Den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen → Seite 20 deaktivieren.

## 17.4 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.
- Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
  - Die Schraube an der Lampenabdeckung lösen.
  - Die Lampenabdeckung klappt nach unten.
  - Die Halogenlampe herausziehen.
  - Die neue Halogenlampe einsetzen und fest in die Fassung drücken.
  - Die Lampenabdeckung hochklappen und festschrauben.
  - Das Geschirrtuch aus dem Garraum nehmen.
  - Das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.

## 17.5 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.

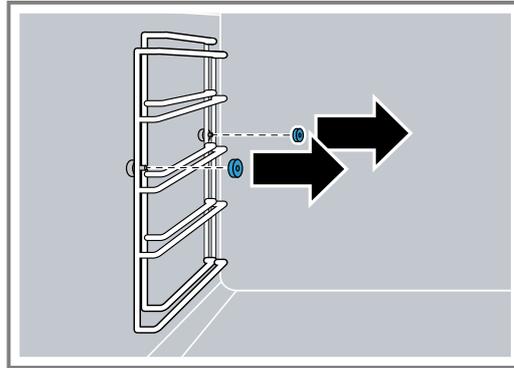
- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

**Hinweis:** Hitzebeständige 12 V Halogenlampen, 10 Watt, G4 erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen. Fassen

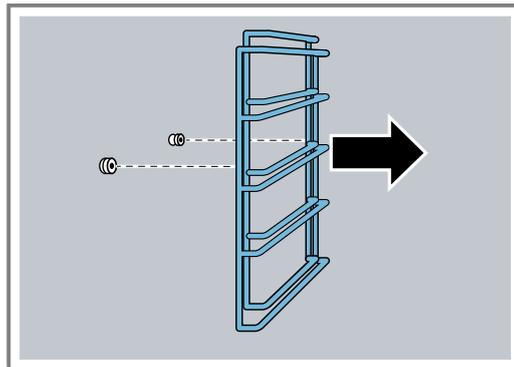
Sie neue Halogenlampen nur mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

#### Voraussetzungen

- Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt.
  - Der Garraum ist abgekühlt.
  - Eine neue Halogenlampe zum Austausch ist vorhanden.
- 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 Halogenlampe herausziehen.
- 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 24.
- Das Geschirrtuch aus dem Garraum nehmen.
- Das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.

## 17.6 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.

3. Die neue Lampenabdeckung hochklappen und festschrauben.
4. Das Geschirrtuch aus dem Garraum nehmen.
5. Das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.

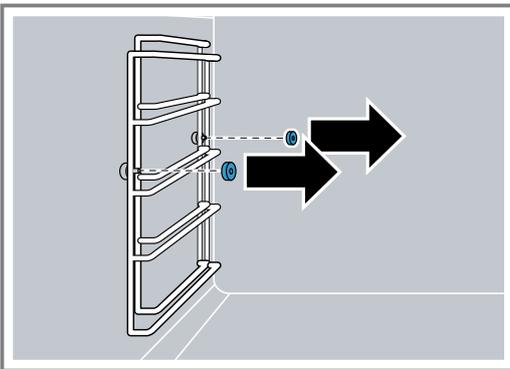
### 17.7 Seitliche Lampenabdeckung auswechseln

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.

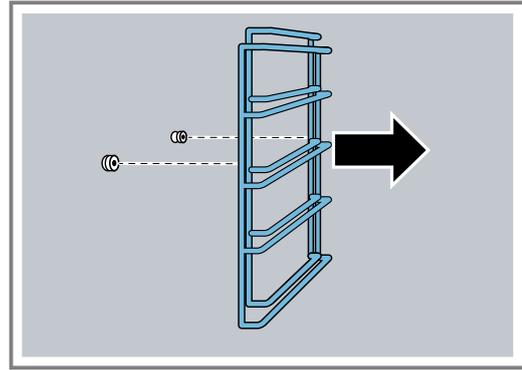
#### Voraussetzungen

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

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 abgeschrägte Seite der Lampenabdeckung zum Garraum ausrichten, die Lampenabdeckung unten in die Haltefeder einsetzen und oben einrasten.
7. Die Einschubroste einhängen → Seite 24.
8. Das Geschirrtuch aus dem Garraum nehmen.
9. Das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.

## 18 Entsorgen

### 18.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. 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.

## 19 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.

### 19.1 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 Garraumtür 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 Garraumbelichtung). 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 Einstell-

temperatur 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 Rösten benötigt wird.

## 19.2 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	4	200	☼	30 <sup>1</sup>	Rezepttipp: So lange das Gemüse noch heiß ist mit Aceto Balsamico beträufeln und würzen.
Antipasti	Glaswanne oder Grillwanne	4	250	~~~~~	15-20 <sup>1</sup>	Rezepttipp: So lange das Gemüse noch heiß ist mit Aceto Balsamico beträufeln und würzen.
Chicorée	Auflaufform	3	180	☼	30	Rezepttipp: Halbieren, würzen, mit Kochschinken umwickeln, mit Sahnesauce oder Béchamelsauce übergießen und mit Käse bestreuen.
Chicorée	Auflaufform	3	190	☼ <sup>e</sup>	60	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	5	250	~~~~~	15 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Auberginen, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Öl. Schmeckt warm und kalt.
Gemüseauflauf	Auflaufform	3	180	☼	40-50	Gemüse und sonstige Zutaten vorgaren oder blanchieren.

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

Speise	Zubehör/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Gemüseburger, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	3	220	☼	12-15 <sup>1</sup>	
Gemüsespieße	Grillrost + Grillwanne	4	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	4	200	☼	20-30 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Mit Öl, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.
Ofentomaten	Auflaufform	3	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	3	190	----	50	Rezepttipp: Mit gekochtem Reis, Zartweizen oder Linsen und Zwiebeln, Käse, Kräutern und Gewürzen füllen.
Ratatouille	Glaswanne oder Grillwanne	4	200	----	30-40 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Zum Schluss mit Parmesan bestreuen.
Spargel, grün gegrillt	Glaswanne oder Grillwanne	4	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	4	200	☼	30 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Möhren, Sellerie, Steckrüben, Rote Bete mit Öl, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.
Wurzelgemüse	Glaswanne oder Grillwanne	4	250	~~~~	15-20 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Möhren, Sellerie, Steckrüben, Rote Bete mit Öl, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.
Zucchini, gefüllt, vegetarisch	Glaswanne oder Grillwanne	3	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.

### 19.3 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 hervorragende 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	3	180	✿	15-20	So lange backen, bis sich die Panade wölbt.
Back-Camembert, paniert, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	3	180	✿	15-20	So lange backen, bis sich die Panade wölbt.
Back-Camembert, paniert, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	3	200	---	15	So lange backen, bis sich die Panade wölbt.
Bratkartoffeln	Grillwanne	3	180	✿	30-45 <sup>1</sup>	Fettarme Zubereitung. Gleichmäßig auf der Grillwanne verteilen, mehrmals durchmengen.
Feta	Backblech	3	250	☼	12	Rezepttipp: Mit Öl, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin in eine Form geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
Kartoffelecken	Backblech + Backpapier	3	200	✿	15 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Kartoffeln in Spalten schneiden, mit Olivenöl, Paprika und Salz würzen.
Kartoffelgratin	Auflaufform	3	180	✿	35	
Kartoffelgratin	Auflaufform	3	195	✿ <sup>e</sup>	60	Bei ✿ <sup>e</sup> nicht vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Kartoffeln im Salzbett	Auflaufform	3	200	---	40-60 <sup>1</sup>	Auflaufform mit 1,5 cm Meersalz füllen. Kleine Kartoffeln ungeschält hineinlegen, mit Olivenöl bepinseln.
Kartoffelpuffer	Backblech	3	175	✿	20-30 <sup>1</sup>	Blech gut einölen, die Kartoffelpuffermasse ausdrücken, mit etwas Öl bestreichen. Einmal wenden.
Kartoffelpuffer	Backblech	3	200	---	20-30 <sup>1</sup>	Blech gut einölen, die Kartoffelpuffermasse ausdrücken, mit etwas Öl bestreichen. Einmal wenden.
Mozzarella Sticks, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	3	180	✿	10	
Ofenkäse, frisch	Backblech	3	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	4	200	✿	15-20 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Leicht einölen, nach dem Garen mit Salz, Paprikapulver oder Currypulver würzen.
Pommes frites, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	4	220	✿	14 <sup>1</sup>	Die tiefgekühlten Pommes frites auf dem Backblech gut verteilen.
Ziegenkäse im Speckmantel	Glaswanne oder Backblech	3	220	✿	8-10	Geeignet ist Ziegenfrischkäse oder Ziegencamembert.
Ziegenkäse im Speckmantel	Glaswanne oder Backblech	4	220	☼	8-10	Geeignet ist Ziegenfrischkäse oder Ziegencamembert.

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

Speise	Zubehör/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Ziegenkäse mit Honig	Glaswanne oder Backblech	3	200	✿	8	Rezepttipp: Ziegenfrischkäse oder Ziegencamembert mit Lavendelhonig beträufeln und Pinienkerne darüber streuen.
Ziegenkäse mit Honig	Glaswanne oder Backblech	4	200	~~~~	8	Rezepttipp: Ziegenfrischkäse oder Ziegencamembert mit Lavendelhonig beträufeln und Pinienkerne darüber streuen.
<b>Gerichte</b>						
American Pizza, dicker Boden, tiefgekühlt	Backblech	3	200	----	20-24	Ohne Vorheizen. Bei vorgeheiztem Gerät die Garzeit um 4 Minuten verringern.
Bauernomelette	Auflaufform	3	160	✿	40	Rezepttipp: Mit grünem und weißem Spargel, dazu Graved Lachs.
Enchiladas, überbacken	Glaswanne oder Grillwanne	3	200	----	15-20	
Flammkuchen, frisch	Backblech	3	250	----	8-10	Rezepttipp: Klassisch oder mit Ziegenfrischkäse, Parmaschinken, Feigen und Frühlingszwiebeln.
Flammkuchen, tiefgekühlt	Grillrost	3	200	✿	10-12	
Flammkuchen, tiefgekühlt	Grillrost	3	230	----	8-10	
Flammkuchen, vorgebacken	Backblech + Backpapier	3	250	✿	7	
Frittata	Auflaufform	3	190	----	45-50	Rezepttipp: Mit Spinat, Zwiebeln und Garnelen.
Frühlingsrollen, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	3	225	✿	18-20 <sup>1</sup>	
Käse-Makkaroni	Auflaufform	3	180/220	✿	10-20	Für eine Käsekruste nach 10 Minuten die Temperatur auf 220 °C erhöhen und 10 Minuten bräunen lassen.
Käsespätzle	Auflaufform	3	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	3	175	✿	35	Rezepttipp: Klassisch oder vegetarisch mit Grillgemüse und Büffelmozzarella.
Lasagne	Auflaufform	3	195	✿ <sup>e</sup>	60	Rezepttipp: Klassisch oder vegetarisch mit Grillgemüse und Büffelmozzarella. Bei ✿ <sup>e</sup> nicht vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Mini-Frühlingsrollen, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	3	225	✿	10 <sup>1</sup>	
Pizza, frisch	Backblech	3	230-250	----	10-15	Backblech leicht einölen oder Backpapier verwenden.
Pizza, tiefgekühlt	Grillrost	3	200	✿	11-13	
Pizza, tiefgekühlt	Grillrost	3	220	----	11-13	
Pizza, vorgebacken	Backblech + Backpapier	3	230	✿	6-8	

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

Speise	Zubehör/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Pizza, vorgebacken	Backblech + Backpapier	3	230	----	6-8	
Quiche	Tarteform	3	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	3	160	---	25	Rezepttipp: Mit Paprika, Oliven, Zwiebeln, Serrano-Schinken und Manchego-Käse.
Zwiebelkuchen	Backblech	3	200	----	30-40	Den Boden mit der Gabel mehrfach einstechen.

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

## 19.4 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	4	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	4	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	4	200	~~~~~	12 <sup>1</sup>	Feste Fischarten verwenden, z. B. Seelachs, Lachs, Rotbarsch, Kabeljau.
Fischstäbchen, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	3	220	✿	15-17 <sup>1</sup>	
Forelle, ganz	Backblech	4	200-220	~~~~~	16 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Mit Zitrone, Knoblauch und Petersilie füllen.
Garnelenspieße, frisch	Grillrost + Grillwanne	4	180	~~~~~	10 <sup>1</sup>	
Garnelenspieße, tiefgekühlt	Grillrost + Grillwanne	4	180	~~~~~	12 <sup>1</sup>	
Lachssteak	Grillrost + Grillwanne	4	250	~~~~~ ☼	10-12	Rezepttipp: Mit Limette, Salz, Pfeffer und Knoblauch marinieren.
Lachssteak	Backblech	3	200	✿	10-12	Rezepttipp: Mit Limette, Salz, Pfeffer und Knoblauch marinieren.

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

Speise	Zubehör/Ge- schirr	Ebene	Tempera- tur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Tunfischsteak	Backblech	3	200	✿	8-10	Rezepttipp: Asia-Style mit Soja- sauce, Sesamöl, Ingwer, Honig, Knoblauch, Chili und Koriander- samen würzen.
Tintenfischrin- ge, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	3	220	---	8-12	

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

## 19.5 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 18.
- 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/Ge- schirr	Ebene	Tempera- tur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
<b>Rind</b>						
Rinderbraten, 1,5 kg	Glaswanne oder Grillwanne	3	180	✿	90-120 <sup>1</sup>	
Roastbeef, Rin- derrücken, blu- tig, 1 kg	Glaswanne oder Grillwanne	3	230/180	✿	25-35 <sup>2</sup>	Rezepttipp: Schmeckt sehr gut mit Sauce béarnaise oder kalt aufgeschnitten mit Remoulade und Bratkartoffeln.
Roastbeef, Rin- derrücken, durchgegart, 1 kg	Glaswanne oder Grillwanne	3	230/180	✿	50-60 <sup>2</sup>	Rezepttipp: Schmeckt sehr gut mit Sauce béarnaise oder kalt aufgeschnitten mit Remoulade und Bratkartoffeln.
Roastbeef, Rin- derrücken, ro- sa, 1 kg	Glaswanne oder Grillwanne	3	230/180	✿	35-45 <sup>2</sup>	Rezepttipp: Schmeckt sehr gut mit Sauce béarnaise oder kalt aufgeschnitten mit Remoulade und Bratkartoffeln.
Rumpsteak, ro- sa, 500 g	Glaswanne oder Grillwanne	3	200	✿	40	Kerntemperatur 65 °C
Rumpsteak, ro- sa, 500 g	Glaswanne oder Grillwanne	3	200	✿ <sup>e</sup>	60	Kerntemperatur 65 °C Bei ✿ nicht vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.

## Schwein

<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/Ge- schirr	Ebene	Tempera- tur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Kassler, 1 kg	Glaswanne oder Grillwanne	3	180/160		50-60 <sup>2</sup>	
Krustenbraten, Schweinebraten mit Schwarte, durchgegart, 1,5 kg	Grillrost + Grill- wanne	3	180/200		60-70 <sup>3</sup>	Haut rautenförmig einschneiden, damit sie schön kross wird. Braten mit Schwarte vor dem Ga- ren in Wasser für 10 Minuten ko- chen.
Rollbraten	Glaswanne oder Grillwanne oder Grillrost + Grill- wanne	3	180/230		65-70 <sup>3</sup>	
Rollbraten	Glaswanne oder Grillwanne oder Grillrost + Grill- wanne	3	180/230		75-80 <sup>3</sup>	
Schweinbraten, Keule, 1 kg	Glaswanne oder Grillwanne	3	230/180		45-50 <sup>2</sup>	Haut rautenförmig einschneiden, damit sie schön kross wird.
Schweinebra- ten, Nacken, 1,5 kg	Glaswanne oder Grillwanne	3	230/180		85-95 <sup>2</sup>	
Schweinebra- ten, Nacken, 1,5 kg	Glaswanne oder Grillwanne	3	230/180		70-80 <sup>2</sup>	
Schweinefilet, 250 g	Glaswanne oder Grillwanne	3	180		30	Kerntemperatur 70 °C.
Schweinefilet, 250 g	Glaswanne oder Grillwanne	3	180		50	Kerntemperatur 70 °C. Bei  nicht vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Schweinefilet, ganz, 400 g	Glaswanne oder Grillwanne	3	230/180		20-25 <sup>2</sup>	Rezepttipp: Mit Öl, Knoblauch und Petersilie marinieren.
Schweine- medaillons	Glaswanne oder Grillwanne	3	210		12-15 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Kurz vor dem Her- ausnehmen ein Stück Butter und einen Rosmarinzweig in die Glas- wanne oder Grillwanne geben und alles im Gerät weitergaren.
Schweinshaxe	Grillrost + Grill- wanne	3	150/200		40-45 <sup>3</sup>	Haut rautenförmig einschneiden, damit sie schön kross wird. Braten mit Schwarte vor dem Ga- ren in Wasser für 90 Minuten ko- chen.
<b>Kalb</b>						
Kalbsbraten, 1,5 kg	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	3	230/180		50-60 <sup>1</sup>	
Kalbsbrust, ge- füllt	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	3	120-130		120	

<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/Ge- schirr	Ebene	Tempera- tur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Kalbshaxe	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	3	150/180		50-60 <sup>3</sup>	
Kalbslende	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	3	160-170		20	
<b>Wild</b>						
Kaninchen- rücken	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	3	180		15-25 <sup>1</sup>	Rezepttipp: In Knoblauch, Ros- marin, Olivenöl und hochwertig- em Aceto Balsamico marinie- ren.
Lammhaxe	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	3	180-200		35-45	
Lammkeule, ro- sa	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	3	180-190		100 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Über Nacht in Oliven- öl, Knoblauch, Rosmarin und Zi- tronenscheiben marinieren.
Lammkeule, durchgegart	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	3	180-190		120 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Über Nacht in Oliven- öl, Knoblauch, Rosmarin und Zi- tronenscheiben marinieren.
Rehkeule	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	3	170-180		60-80	
Rehrücken	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	3	165-175		20	
Rehrücken	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	3	165-175	---	20-25	
Wildschwein- braten	Glaswanne, Grillwanne oder Bräter	3	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	4	190		8-12	
Baconstreifen, Bratspeck, dünn	Backblech + Backpapier	4	180		8-10	Nach dem Herausnehmen auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Fleischkäse, frisch, 700 g	Grillrost + Grill- wanne	3	160		60	Kerntemperaturfühler verwenden, Kerntemperatur 67 °C.
Hackfleischbäll- chen, je 25 g	Backblech + Backpapier	3	200		25-30	Rezepttipp: Sehr gut zum Weiter- verarbeiten, z. B. zu Hackfleisch- bällchen mit Tomatensauce, Kött- bullar, Königsberger Klopse.

<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
Hackfleischbällchen, je 80 g	Backblech + Backpapier	3	200		30-35	Je flacher die Hackfleischbällchen sind, desto schneller garen sie. Gut geeignet für große Mengen.
Hackfleischbällchen, angebraten, je 25 g	Backblech + Backpapier	3	200		15	Rezepttipp: Hackfleischbällchen aus Lamm oder Kaninchenfleisch auf Spieße stecken und Minzjoghurt oder Feigensenf dazu servieren.
Hackfleischbällchen, angebraten, je 80 g	Backblech + Backpapier	3	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	3	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.

## 19.6 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 18.

- 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/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Ente, ganz, 1,5-2 kg	Grillrost + Grillwanne oder Bräter	3	160/180	---	75 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Mit Orangen, Äpfeln oder Trockenobst füllen.
Entenbrust	Bräter oder Auflaufform	3	190		25-35	Haut rautenförmig einritzen.
Gans, ganz, 5 kg	Grillrost + Grillwanne oder Bräter	3	160/190		110-130 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Mit Äpfeln, Zwiebeln und Majoran füllen und zustecken.
Gans, ganz, 5 kg	Grillrost + Grillwanne oder Bräter	3	160/190	---	110-130 <sup>1</sup>	Rezepttipp: Mit Äpfeln, Zwiebeln und Majoran füllen und zustecken.
Hähnchen Nuggets, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	3	200		15 <sup>2</sup>	
Hähnchen, ganz, 1 kg, nach EN60350-1	Grillrost + Grillwanne	3	190		70-80	Vorheizen.

<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
Hähnchen, ganz, 1 kg, nach EN60350-1	Grillrost + Grill- wanne	3	190		70-80	Vorheizen.
Hähnchenbrust	Grillrost + Grill- wanne	3	200		25	Rezepttipp: Vor dem Garen mit Tandoori- Paste einreiben.
Hähnchenbrust	Grillrost + Grill- wanne	3	200		55	Rezepttipp: Vor dem Garen mit Tandoori- Paste einreiben. Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Hähnchenkeule	Grillrost + Grill- wanne	4	220		30 <sup>2</sup>	Nach dem Wenden sollte die Seite mit mehr Haut oben liegen, so wird sie schön kross. Mit Öl, Rosmarin, Limonenscheiben und Knoblauch marinieren.
Hähnchenkeule	Grillrost + Grill- wanne	4	220		30 <sup>2</sup>	Nach dem Wenden sollte die Seite mit mehr Haut oben liegen, so wird sie schön kross. Mit Öl, Rosmarin, Limonenscheiben und Knoblauch marinieren.
Hähnchen-Un- terschenkel	Grillrost + Grill- wanne	4	220		30 <sup>2</sup>	Rezepttipp: Asiatische Marinade mit Sojasauce, Honig, Chili, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Limettenabrieb, Koriander.
Hähnchen-Un- terschenkel	Grillrost + Grill- wanne	4	220		30 <sup>2</sup>	Rezepttipp: Asiatische Marinade mit Sojasauce, Honig, Chili, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Limettenabrieb, Koriander.
Pute, ganz	Grillrost + Grill- wanne oder Bräter	3	160/200		120-180 <sup>1</sup>	
Pute, ganz	Grillrost + Grill- wanne oder Bräter	3	160/200		120-180 <sup>1</sup>	
Wachtel, ganz, je 150 g	Grillrost + Grill- wanne	4	200		20-25	Mit Öl und Gewürzen bestreichen, z. B. Paprika, Thymian, Wachholder, Knoblauch.
Wachtelbrust	Backblech	4	220		10-12	Mit Öl und Gewürzen bestreichen, 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.

## 19.7 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 mit-  
tig auf den Grillrost.

**Grillen und Rösten**

Speise	Zubehör/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Baiser gratinieren	Springform	3	220-250	~~~~~	4-5 <sup>1</sup>	Beim Gerät bleiben, damit der Baiser nicht zu dunkel wird.
Bratwurst	Grillrost + Grillwanne	4	270	~~~~~	10 <sup>2</sup>	
Croque Monsieur	Backblech + Backpapier	4	190	~~~~~ ☼	8-11 <sup>1</sup>	
Croûtons	Backblech	3	180	☼	15 <sup>2</sup>	Rezepttipp: Frisches Weißbrot mit Olivenöl, Knoblauch und Rosmarinnadeln vermengen. Nicht zuviel Öl benutzen und das Öl erst kurz vorher darüber geben, da sich die Brotwürfel sonst vollsaugen. Mehrfach wenden.
Halloumikäse, Grillkäse	Grillrost + Grillwanne	4	250	~~~~~ ☼	5-8	Halloumi ist ein halbfester Schnittkäse, der in der türkischen und griechischen Küche verwendet wird. Er eignet sich hervorragend zum Grillen.
Merguez	Grillrost + Grillwanne	4	250	~~~~~ ☼	12 <sup>2</sup>	
Pflaumen im Speckmantel, getrocknet	Backblech + Backpapier	4	200	~~~~~	8-10	Schmeckt auch sehr gut mit Datteln oder Aprikosen.
Saté-Hähnchen	Grillrost + Grillwanne	4	250	~~~~~ ☼	10-14 <sup>2</sup>	Mit Erdnussauce servieren.
Schaschlik	Grillrost + Grillwanne	4	190	~~~~~ ☼	16 <sup>2</sup>	
Schweinebauch, in Scheiben	Grillrost + Grillwanne	3	230	~~~~~	18-20 <sup>2</sup>	
Schweinebauch, in Scheiben	Grillrost + Grillwanne	3	230	~~~~~ ☼	18-20 <sup>2</sup>	
Spareribs, roh	Grillrost + Grillwanne	4	220	~~~~~	40 <sup>2</sup>	Rezepttipp: In Öl, Senf, Balsamico, Honig, Knoblauch, Worcestersauce, Tomatenmark und Tabasco einlegen.
Spareribs, roh	Grillrost + Grillwanne	4	220	~~~~~ ☼	30 <sup>2</sup>	Rezepttipp: In Öl, Senf, Balsamico, Honig, Knoblauch, Worcestersauce, Tomatenmark und Tabasco einlegen.
Spareribs, vorgegart	Grillrost + Grillwanne	4	200-220	~~~~~	24 <sup>2</sup>	
Spareribs, vorgegart	Grillrost + Grillwanne	4	200-220	~~~~~ ☼	24 <sup>2</sup>	
Toast Hawaii	Backblech + Backpapier	4	190	~~~~~ ☼	8-10 <sup>1</sup>	
Toastbrot rösten	Grillrost	4	200	~~~~~	2-2:30	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.

## 19.8 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, 2+4.
- 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/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
<b>Kuchen</b>						
Apple pie, nach EN60350-1	Springform Ø 20 cm	3	160	☼	85-100 <sup>1</sup>	Vorheizen.
Apple pie, nach EN60350-1	Springform Ø 20 cm	2	160	---	100-110 <sup>1</sup>	Vorheizen.
Biskuitboden	Springform	3	150	☼	40-45	Backblech leicht einfetten.
Biskuitrolle	Backblech + Backpapier	3	190	☼	6	Noch warm auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, dann aufrollen.
Blätterteigstrudel	Backblech + Backpapier	3	200	☼	20-25	Rezepttipp: Mit Pudding und Kirschen oder mit Äpfeln füllen.
Blechkuchen	Backblech	3	165-170	☼	20-30	Backblech leicht einfetten.
Blechkuchen	Backblech	3	165-170	---	40-50	Backblech leicht einfetten.
Gugelhupf, Napfkuchen	Napfkuchenform	2	165	☼	30	Rezepttipp: Gugelhupf klassisch oder mit Speck und Walnüssen.
Gugelhupf, Napfkuchen	Napfkuchenform	2	170	☼ <sup>e</sup>	55	Rezepttipp: Gugelhupf klassisch oder mit Speck und Walnüssen. Bei ☼ <sup>e</sup> nicht vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Hefebleckkuchen	Backblech	3	165	☼	30-35	Rezepttipp: Mit Pflaumen, Feigen oder Zwiebeln und Speck belegen.
Hefebleckkuchen	Backblech	3	165	---	30-35	Rezepttipp: Mit Pflaumen, Feigen oder Zwiebeln und Speck belegen.
Käsekuchen	Springform	2	160-165	☼	70-75	

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

→ "Grundeinstellungen", Seite 20

<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
Käsekuchen	Springform	2	160-165	---	70-75	
Käsekuchen	Springform	2	160-165	✿	85-90	
Käsekuchen	Springform	2	160-165	---	80-90	
Käsekuchen	Springform	2	160-165	✿	40-45	Niederer Käsekuchen mit halber Quarkmasse.
Kastenkuchen	Kastenform	3	160-170	✿	60-65	Für eine gleichmäßige Bräunung längs in den Garraum stellen.
Kastenkuchen	Kastenform	3	160-170	---	55-60	Für eine gleichmäßige Bräunung längs in den Garraum stellen.
Obstkuchen mit Mürbeteig	Tarteform	3	165	✿	40-50	Rezepttipp: Mit Erdbeeren oder mit Aprikosen und Marzipan belegen.
Obstkuchen mit Mürbeteig	Tarteform	3	170	---	40-50	Rezepttipp: Mit Erdbeeren oder mit Aprikosen und Marzipan belegen.
Obstkuchen mit Mürbeteig	Tarteform	3	165	✿	45-55	Rezepttipp: Mit Erdbeeren oder mit Aprikosen und Marzipan belegen.
Rührkuchen	Springform	3	160-170	✿	50-60	
Rührkuchen	Springform	3	160-170	---	50-60	
Tarte	Tarteform	3	190	✿	30-40	Französischer Kuchen mit Mürbeteigboden, z. B. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
Tarte	Tarteform	3	190	---	30-40	Französischer Kuchen mit Mürbeteigboden, z. B. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
Tarte	Tarteform	3	190	✿	40-45	Französischer Kuchen mit Mürbeteigboden, z. B. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
Tarte	Tarteform	3	190	---	45-50	Französischer Kuchen mit Mürbeteigboden, z. B. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron. Für helle Tarteformen.
Wasserbiskuit- torte, nach EN60350-1	Springform Ø 26 cm	3	160	✿	22-30 <sup>1</sup>	Vorheizen.
Wasserbiskuit- torte, nach EN60350-1	Springform Ø 26 cm	3	160	---	25-30 <sup>1</sup>	Vorheizen.
<b>Kleingebäck</b>						
Blätterteigge- bäck	Backblech + Backpapier	4	200	✿	15	Rezepttipp: Mit Sesam, Mohn, Zuckerguss.
Blätterteigklein- gebäck	Backblech + Backpapier	3	200	✿	15-20	
Blätterteigstan- gen	Backblech + Backpapier	4	200	✿	15	Rezepttipp: Mit Käse, Schinken, Nüssen.
Blätterteigta- schen, gefüllt	Backblech + Backpapier	4	200	✿	15	Rezepttipp: Mit Schinken und Käse oder Äpfeln und Rosinen füllen.

<sup>1</sup> Die Funktion Schnell-Aufheizen in den Grundeinstellungen deaktivieren.  
→ "Grundeinstellungen", Seite 20

<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
Blätterteigteil- chen	Backblech + Backpapier	3	200	✿	15-20	Rezepttipp: Mit Pudding, Früch- ten.
Brownies	Backblech + Backpapier	3	120	✿	60	Nach dem Backen in Vierecke schneiden. Durch die niedrige Temperatur bleibt die Konsistenz innen leicht flüssig.
Brownies	Backblech + Backpapier	3	180	✿ <sup>e</sup>	40-45	Bei ✿ <sup>e</sup> nicht vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Cookies, je 20 g	Backblech + Backpapier	3	175	✿	12-14	Mit Schokolade, Rosinen, Nüssen oder Zitrone.
Grissini	Backblech + Backpapier	3	160	✿	30	Mit Meersalz, Rosmarin, Curry, Sesam oder Kümmel bestreuen.
Hippengebäck	Backblech + Backpapier	3	140	✿	8-10	Vor dem Abkühlen noch heiß for- men, z. B. Eishörnchen oder Röll- chen für Dessert.
Muffins	Muffinblech, Papierförmchen	3	160	✿	25-30	Mit Schokolade, Nüssen oder Ro- sinen.
Muffins	Muffinblech, Papierförmchen	3	160	---	25-30	Mit Schokolade, Nüssen oder Ro- sinen.
Muffins	Muffinblech, Papierförmchen	3	160-165	-	25-30	Mit Schokolade, Nüssen oder Ro- sinen.
Plätzchen, Spritzgebäck	Backblech	3	160-170	✿	15	
Plätzchen, Spritzgebäck	Backblech	3	160-170	---	18	
Small cakes, nach EN60350-1	Backblech	3	150	✿	26-32 <sup>1</sup>	Vorheizen.
Small cakes, nach EN60350-1	Back- blech + Glas- wanne	4 und 2	150	✿	30-32 <sup>1</sup>	Vorheizen. Anwendung auf 2 Ebenen.
Small cakes, nach EN60350-1	Backblech	4	160	---	23-24 <sup>1</sup>	Vorheizen.
Spritzgebäck, nach EN60350-1	Backblech	3	140	✿	30-35 <sup>1</sup>	Vorheizen.
Spritzgebäck, nach EN60350-1	Back- blech + Glas- wanne	4 und 2	140	✿	30-40 <sup>1</sup>	Vorheizen. Anwendung auf 2 Ebenen.
Spritzgebäck, nach EN60350-1	Backblech	3	140	---	30-35 <sup>1</sup>	Vorheizen.
Windbeutel, Eclairs	Backblech + Backpapier	3	180	✿	35	Rezepttipp: Mit Vanillecreme, Mousse au Chocolat, Fruchtsah- ne oder Moccasahne füllen.
Windbeutel, Eclairs	Backblech + Backpapier	3	180	---	40	Rezepttipp: Mit Vanillecreme, Mousse au Chocolat, Fruchtsah- ne oder Moccasahne füllen.
Windbeutel, Eclairs	Backblech + Backpapier	3	180	✿	35	Rezepttipp: Mit Vanillecreme, Mousse au Chocolat, Fruchtsah- ne oder Moccasahne füllen.

**Brot, Brötchen**

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

→ "Grundeinstellungen", Seite 20

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

Speise	Zubehör/Ge- schirr	Ebene	Tempera- tur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Baguette, vor- gebacken	Backblech + Backpapier	3	220	---	10-12	
Blätterteigstru- del	Backblech + Backpapier	3	200	✿	20-25	Rezepttipp: Mit Schafskäse und Feta füllen.
Brot in Kasten- form	Kastenform	3	175	---	40-45	
Brötchen, frisch, je 50 g	Backblech + Backpapier	3	250/200	---	15-20 <sup>2</sup>	
Brötchen, tief- gekühlt	Backblech + Backpapier	3	180	✿	10-12	
Brötchen, tief- gekühlt	Backblech + Backpapier	3	200	---	10-12	
Brötchen, vor- gebacken	Backblech + Backpapier	3	210	---	8-10	
Brötchen, vor- gebacken	Backblech + Backpapier	3	200	✿	8-10	
Ciabatta, vorge- backen	Backblech + Backpapier	3	190	---	12-14	
Ciabatta, vorge- backen	Backblech + Backpapier	3	180	✿	12-14	
Croissants, tief- gekühlt	Backblech + Backpapier	3	170	---	15-25	
Fladenbrot	Backblech + Backpapier	3	200	✿	15-20	Die Garzeit ist abhängig von der Größe und Dicke der Fladen.
Fladenbrot	Backblech + Backpapier	3	210	---	15-20	Die Garzeit ist abhängig von der Größe und Dicke der Fladen.
Foccacia	Backblech + Backpapier	3	210	---	15-20	Mit unterschiedlichen Zutaten belegen, z. B. mit Kräutern, Meersalz, Oliven, Sardellen, Zwiebeln, Schinken, Tomaten oder Käse.
Hefezopf	Backblech + Backpapier	3	165	✿	20	
Hefezopf	Backblech + Backpapier	3	170	✿ <sup>e</sup>	30-35	Bei ✿ <sup>e</sup> nicht vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Knoblauchba- guette, Kräuter- baguette	Backblech + Backpapier	3	200	---	8-10	
Laugengebäck, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	3	200	✿	10-12	
Mischbrot	Backblech + Backpapier	3	200/170	✿	40-50 <sup>2</sup>	
Mischbrot	Backblech + Backpapier	3	200/170	---	40-50 <sup>2</sup>	
Mischbrot	Backblech + Backpapier	3	200/165	---	45-50 <sup>2</sup>	
Oliven-Tomaten- Brot	Backblech	3	200/170	---	40-50 <sup>2</sup>	
Sauerteigbrot	Backblech	3	200/180	---	50-60 <sup>2</sup>	

<sup>1</sup> Die Funktion Schnell-Aufheizen in den Grundeinstellungen deaktivieren.  
→ "Grundeinstellungen", Seite 20

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

## 19.9 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/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Teigansatz	Schüssel	3	38-45		25-45	z. B. Hefeteig, Backferment, Sauerteig, Dampfnudeln.

## 19.10 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/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Apple Crumble	Auflaufform	3	200		35-40	Apfelauflauf mit Streuseln, schmeckt auch sehr gut mit Beeren oder Mirabellen.
Apple Crumble	Auflaufform	3	200	---	25-30	Apfelauflauf mit Streuseln, schmeckt auch sehr gut mit Beeren oder Mirabellen. Für weiche Apfelsorten.
Apple Crumble	Auflaufform	3	200	---	25-30	Apfelauflauf mit Streuseln, schmeckt auch sehr gut mit Beeren oder Mirabellen. Für feste Apfelsorten.
Bratapfel	Auflaufform	3	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	3	190		30	Französische Nachspeise: klassisch mit Kirschen, schmeckt auch sehr gut mit Mirabellen oder Beeren.
Clafoutis	Auflaufform	3	200		60	Französische Nachspeise: klassisch mit Kirschen, schmeckt auch sehr gut mit Mirabellen oder Beeren. Bei  nicht vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.

Speise	Zubehör/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Kompott	Glaswanne oder Grillwanne	3	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	3	200	---	30-40	z. B. Aprikosen oder verschiedene Beeren. Keine Flüssigkeit zugeben, mehrmals durchrühren. Mit Honig, frischer Vanille oder Zimt verfeinern.
Meringue	Backblech + Backpapier	3	100	✿	150	Möglichst flach portionieren, damit die Masse gut durchtrocknet.
Ofenschlupfer, Kirschenmichel	Auflaufform	3	150	✿	50-55	z. B. mit Kirschen oder Aprikosen
Süßer Auflauf	Auflaufform	3	160-180	✿	30-40	z. B. Gries, Quark oder Milchreis
Topfenpalatschinken	Auflaufform	3	180-190	✿	8-10	Österreichische Spezialität: Pfannkuchen, gefüllt mit Quark und Rosinen, mit Sahne übergießen und überbacken.

## 19.11 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 Gefrierbrotguts. 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	3	50-55	✿	25-30	
Fischfilet, je 150 g	Grillrost	3	45-50	✿	45-50	

Speise	Zubehör/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Garnelen	Grillrost	3	45-50	* δ	20-25	
Gemüse, 500 g	Glaswanne oder Grillwanne	3	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 Blumenkohlröschen.
Hähnchenschenkel, je 200 g	Grillrost	3	50-55	* δ	45-50	

### 19.12 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	2	150-160	---	35-40	In geschlossene Einmachgläser füllen.
Gemüse	Grillrost	2	190-200	---	60-120	In geschlossene Einmachgläser füllen.

### 19.13 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/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Desinfizieren	Grillrost	3	100	✱	20-25	Einmachgläser, Babyfläschchen

### 19.14 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 Dörrovorgang. Wenn Sie die Lebensmittel in Scheiben schneiden, ist der Dörrovorgang am schnellsten und energiesparendsten.
- Die vorbereiteten Lebensmittel auf einen mit Backpapier ausgelegten Rost oder Blech geben. Während des Dörrovorgangs 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/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Äpfel, in Ringen	Grillrost + Backpapier	3	70		5-8	
Kräuter	Grillrost + Backpapier	3	50-60		1½-2	z. B. Schnittlauch, Petersilie, Salbei
Pilze, in Scheiben	Grillrost + Backpapier	3	50-60		3-4	
Tomaten, in Vierteln	Grillrost + Backpapier	3	60-70		7-8	Tomaten entkernen, sonst verlängert sich die Trocknungszeit.

## 19.15 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 Einschnneiden 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/Geschirr	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Brötchen, frisch, je 50 g	Backstein	1	250/200		15-20 <sup>1</sup>	
Fladenbrot	Backstein	1	210		15	Die Garzeit ist abhängig von der Größe und Dicke der Fladen.
Flammkuchen, frisch	Backstein	1	300		3-4	Rezepttipp: Klassisch oder mit Ziegenfrischkäse, Parmaschinken, Feigen und Frühlingszwiebeln.
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.

<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
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.

### 19.16 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 Antihaft-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.

**Tipp:** 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.
Hühnerbrust	Bräter	1	200		Anbraten + 15-20	Vor dem Einlegen des Garguts den Bräter zusätzlich mit der Anbratstufe aufheizen. Anschließend den Kerntemperaturfühler einstecken.
Ossobuco	Bräter	1	220/140		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		30	Rezepttipp: Mit gekochtem Reis, Zartweizen oder Linsen und Zwiebeln, Käse, Kräutern und Gewürzen füllen.

<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
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.

## 19.17 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.

## 20 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.

### 20.1 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.

## 21 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



### ⚠ 21.1 Allgemeine Montagehinweise

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

#### ⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- ▶ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist und keine längere Netzanschlussleitung verfügbar ist, Elektrofachbetrieb kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.

#### ⚠ **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 Einbauskitze 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.

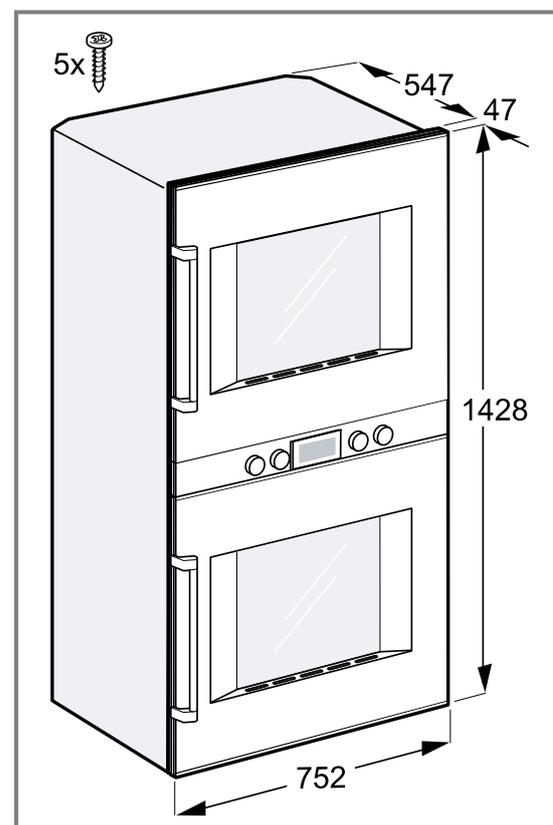
### 21.2 Planungshinweise

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.
- Der Abstand vom Möbelkorpus bis zur Türgriffaußenkante beträgt 94 mm.
- Den Frontüberstand für die Öffnung von seitlichen Schubladen beachten.
- Bei der Planung einer Ecklösung einen Türöffnungswinkel von mindestens 90° berücksichtigen.

### 21.3 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



## 21.4 Einbaumöbel vorbereiten

**Hinweis:** Das Gewicht des Doppelbackofens beachten, ca. 150 kg mit Zubehör. Sicherstellen, dass der Stützboden des Einbauschranks ausreichend stabil ist.

**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.

## 21.5 Elektrischer Anschluss

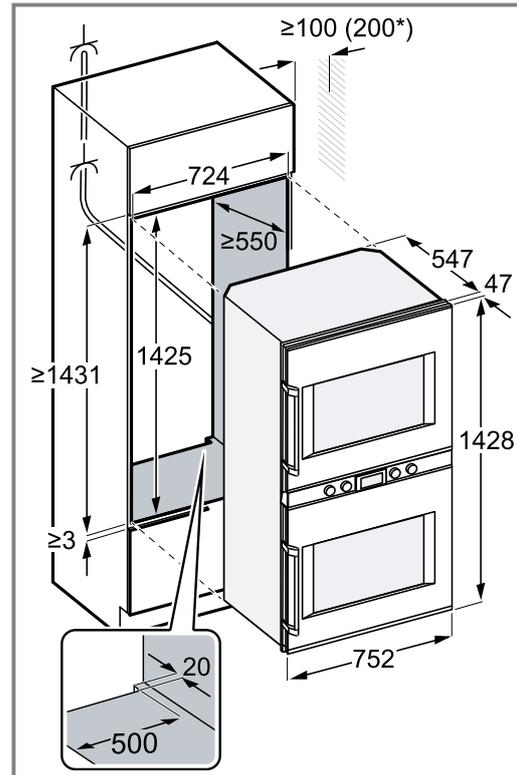
Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- 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.

## 21.6 Gerät einbauen

**Hinweis:** Das Gewicht des Doppelbackofens beachten, ca. 150 kg mit Zubehör. Das Gerät nur aufrecht transportieren.

1. Beim Einbau in einen Hochschrank die Abstände beachten.

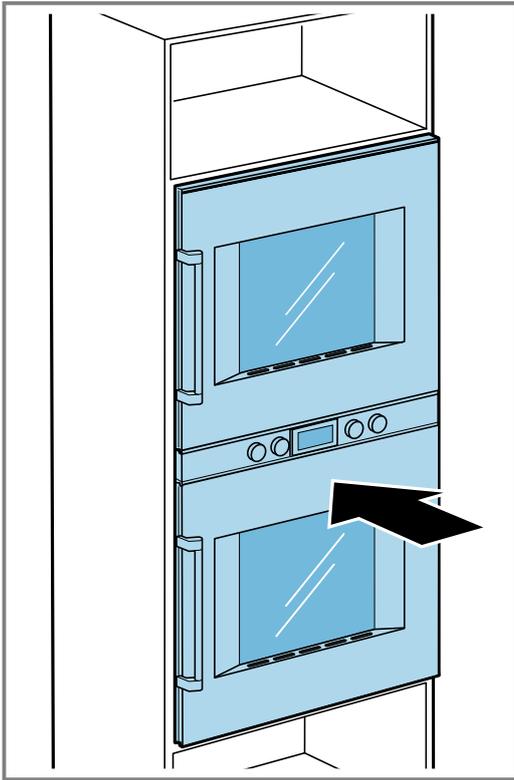


\*200 mm mit BA018

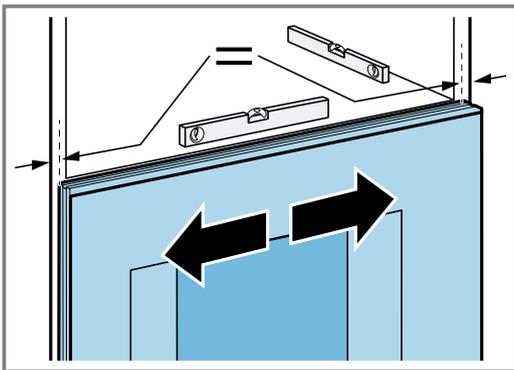
Im Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt herstellen.

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.

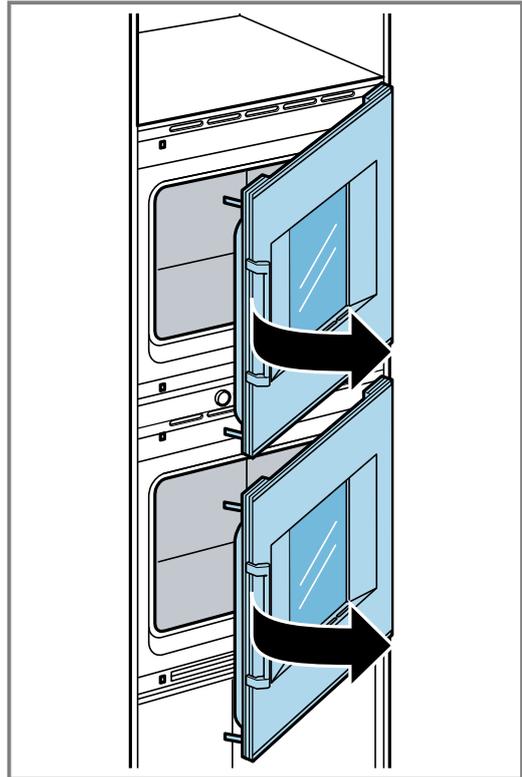
3. Das Gerät ganz in das Einbaumöbel einschieben.  
– Das Anschlusskabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten führen.



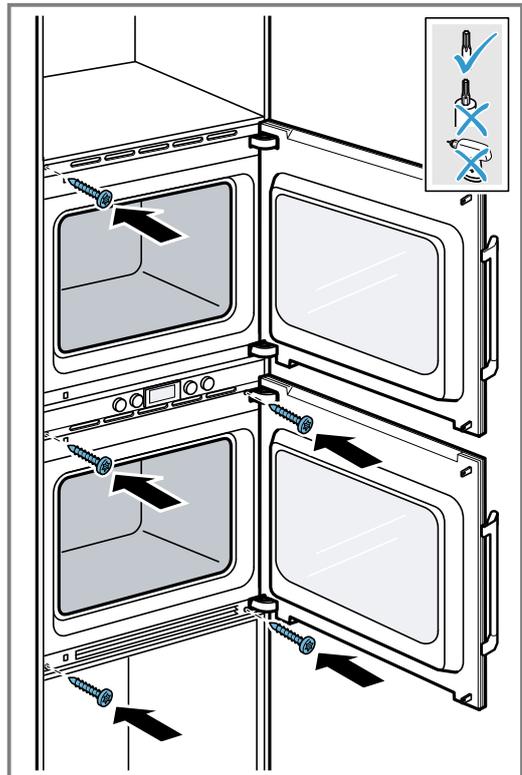
4. Das Gerät mittig ausrichten.  
Zwischen dem Gerät und den angrenzenden Möbel-  
fronten ist ein Luftspalt von 2 mm erforderlich.  
5. Das Gerät mit der Wasserwaage exakt waagrecht  
ausrichten.



6. Die Gerätetüren öffnen.



7. Das Gerät mit den beiliegenden Schrauben befestigen.



8. Die Transportsicherungen an den Türen entfernen.

### 21.7 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**



9001840768 de (040416)