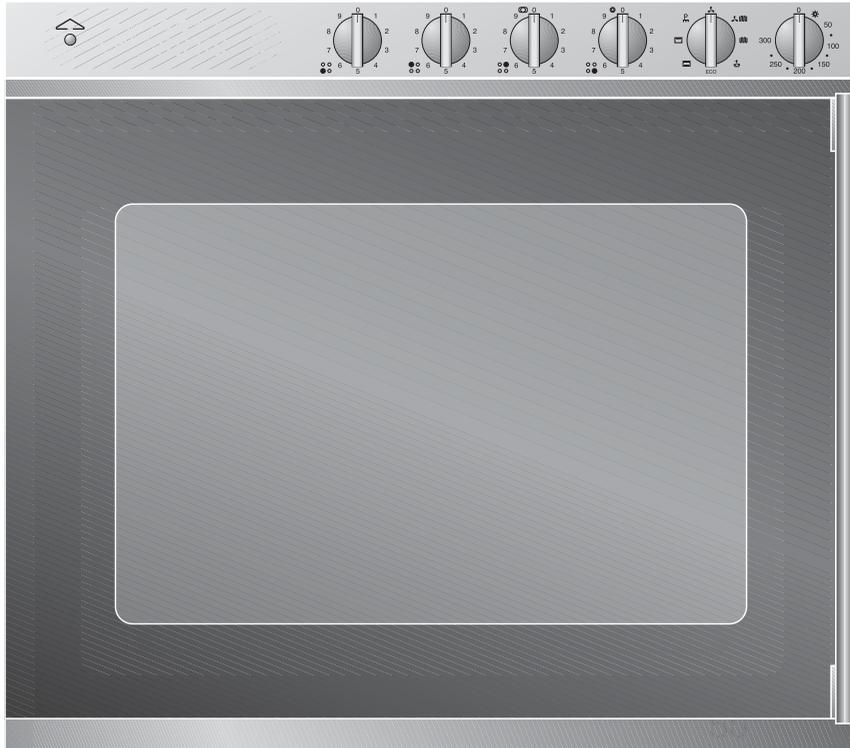


Bedienungs- und Montageanleitung

# EE 214/215

Einbauherd



**GAGGENAU**

## **Vorwort**

<b>1. Wichtige Hinweise</b>	Seite 3-4
1.1 Zur Sicherheit	Seite 3
1.2 Zur ersten Inbetriebnahme	Seite 3
1.3 Zur Benutzung	Seite 4
<b>2. Aufbau und Funktionsweise</b>	Seite 5-10
2.1 Aufbau EE 214/215, CK 216/CK 236	Seite 5-6
2.2 Zubehör/Sonderzubehör	Seite 7
2.3 Funktionsweise der Betriebsarten	Seite 8-10
<b>3. Bedienung</b>	Seite 11-16
3.1 Ein- und Ausschalten	Seite 11
3.2 Heißluftbetrieb	Seite 12
3.3 ECO	Seite 12
3.4 Ober- und Unterhitze / Oberhitze	Seite 13
3.5 Heißluft und Unterhitze	Seite 13
3.6 Grillbetrieb	Seite 14
3.7 Bedienung CK 216/236/172	Seite 15-16
<b>4. Back- und Brattabelle</b>	Seite 17-20
<b>5. Tipps und Tricks</b>	Seite 21-22
<b>6. Reinigung und Pflege</b>	Seite 23-25
6.1 Manuelle Reinigung	Seite 23
6.2 Selbstreinigung	Seite 24
6.3 Reinigung des Fettfilters	Seite 25
6.4 Ausbau der katalytischen Reinigungsbleche	Seite 25
<b>7. Wartung</b>	Seite 26-27
7.1 Allgemeines	Seite 26
7.2 Lampenwechsel	Seite 26
7.3 Demontage der Frontscheibe	Seite 27
<b>8. Montageanleitung</b>	Seite 28-29
8.1 Technische Daten	Seite 28
8.2 So gehen Sie vor	Seite 28-29



Abb. 1

**Mit Ihrem neuen Herd wird Ihnen das Kochen und Backen noch mehr Freude bereiten.**

Das Gerät bietet Ihnen folgende **Vorteile**:

- besonders schnelles Aufheizen mit dem Programm Heißluft und Unterhitze.
- Das Gerät ist mit **CleanEmail** und mit einem Katalysator für die Luftreinigung ausgestattet.

Damit Sie dieses Gerät mit seiner Funktionsvielfalt nutzen können, lesen Sie die Bedienungs- und Montageanleitung sorgfältig **vor der ersten Inbetriebnahme** durch. Sie enthält **wichtige Hinweise** für den Gebrauch, die Installation und die Wartung des Gerätes.

Hinweise, die Sie **vor der ersten Inbetriebnahme** beachten sollten, finden Sie auf Seite 3.

Die Kapitel „**Aufbau und Funktionsweise**“ sowie „**Bedienung**“ verraten Ihnen, was Ihr Herd alles kann und wie Sie ihn bedienen.

Das Kapitel „**Reinigung und Pflege**“ sorgt dafür, dass Ihr Gerät lange Zeit funktionstüchtig und schön bleibt.

Außerdem haben wir für Sie „**Tipps und Tricks**“ zusammengestellt.

**Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Kochen und Backen!**

# 1. Wichtige Hinweise

## 1.1 Zur Sicherheit

**Beschädigte** Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden.

Das Gerät darf nur von einem **autorisierten Fachmann** unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen sowie der Bauordnungsvorschriften der Länder angeschlossen werden.

**Beachten Sie auch die Montageanleitung!**

**Achten Sie beim Anschluss** von Elektrogeräten in Backofennähe darauf, dass Anschlussleitungen nicht unter der heißen Gerätetür eingeklemmt werden.

**Anschlusskabel** dürfen nicht in Kontakt mit heißen Kochflächen kommen.

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

**Nehmen Sie** das Gerät nur unter Aufsicht in Betrieb.

**Vorsicht Brandgefahr!** Bewahren Sie in Ihrem Gerät keine brennbaren Gegenstände auf! Beim Betrieb nur die jeweils benötigten Innenteile im Garraum lassen.

**Vorsicht!** Das Gerät – und bis zum Einschalten des Kühlgebläses – die Bedienblende werden während des Betriebes heiß. Halten Sie Kinder fern!

**Nehmen Sie** die Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgeschirr in Betrieb!

**Vorsicht bei Ölen und Fetten.** Überhitzte Fette und Öle können leicht überhitzen und brennen.

**Reinigen** Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck – es besteht Kurzschlussgefahr!

**Bei jeder Wartungsmaßnahme** ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Ziehen Sie zu diesem Zweck den Netzstecker oder betätigen Sie die entsprechende Sicherung.

**Reparaturen** müssen von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, damit die elektrische Sicherheit gewährleistet bleibt.

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

**Bewahren Sie keine** temperaturempfindlichen und feuergefährlichen Stoffe (z.B. Reinigungsmittel, Spraydosen) in Schubladen oder Fächern unter dem Gerät auf.

**Technische Änderungen vorbehalten!**

## 1.2 Zur ersten Inbetriebnahme

**Bevor Sie** das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

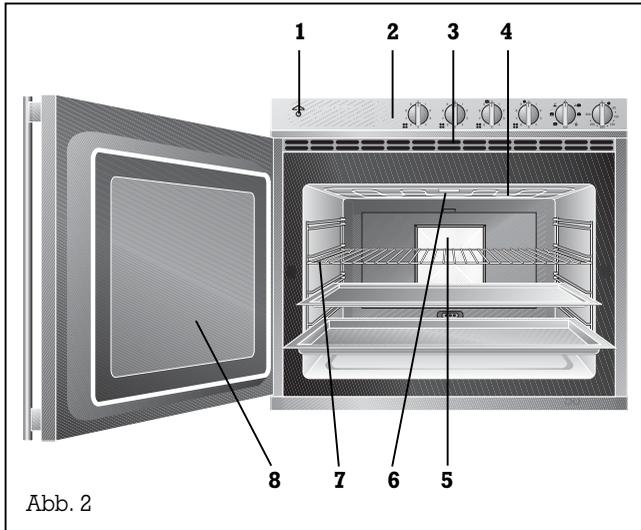
- **Lesen Sie** vor Inbetriebnahme des Geräts die Bedienungs- und Montageanleitung sorgfältig durch.
- **Entfernen Sie** die Verpackung des Geräts und entsorgen Sie diese fachgerecht! Beachten Sie bitte, dass sich Zubehör im Boden der Verpackung befindet!  
**Verpackungselemente** von Kindern fernhalten!
- **Entfernen Sie**, bevor Sie Ihren Backofen zum ersten Mal benutzen, alle herausnehmbaren Innenteile (Rost, Blech,...). Betreiben Sie nun den Backofen eine Stunde lang bei 300°C in der Funktionsart Heißluft. Achten Sie während diesem Vorgang auf einen gut durchlüfteten Raum. So werden mögliche Neugerüche beseitigt.
- **Reinigen Sie** die Zubehörteile wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- **Tipp:** Wir empfehlen Ihnen, das neue Glaskeramik-Kochfeld durch einen Zusatz in eine bestehende Glasversicherung aufzunehmen.
- Vor Inbetriebnahme überprüfen Sie bitte, dass der Netzanschluss in Ordnung ist.
- **Das Typenschild** für dieses Gerät ist sichtbar, wenn Sie die Gerätetür öffnen. Ein zusätzliches Typenschild ist auf einem separaten Blatt der Anleitung beigelegt. Bewahren Sie dieses Typenschild aus **Garantiegründen** am gleichen Ort wie Ihre Bedienungs- und Montageanleitung auf!

### 1.3 Zur Benutzung

- Das Gerät ist **nur für den Gebrauch im Haushalt** geeignet und darf nicht zweckentfremdet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen. Das Gerät eignet sich **nicht zum Heizen des Aufstellungsraums!**
- **Vorsicht!** Verletzungsgefahr bei unsachgemäßem Schließen der Tür! Sie können sich Finger und Hände einklemmen und quetschen.
- Bewahren Sie in Ihrem Herd **keine brennbaren Gegenstände** auf. Im Betrieb lassen Sie nur die jeweils benötigten Gegenstände im Herd.
- **Der Garraumboden** darf in Betrieb nicht bedeckt oder mit Aluminiumfolie ausgekleidet sein.
- **Wasser nie direkt** in den heißen Backofen gießen. Emailschäden können entstehen.
- Heizen Sie den Backofen immer in der Betriebsart vor, in der Sie anschließend das Gargut backen oder braten möchten!  
**Tipp:** Sie haben die Möglichkeit das Gerät sehr schnell aufzuheizen. Benutzen Sie dazu das Programm  (Heißluft und Unterhitze).
- **In der Bedienblende** leuchtet ein roter Punkt auf, wenn das Gerät aufheizt. **Die Anzeige** erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist bzw. nicht nachgeheizt wird.
- **Hinweis!** Obstsäuren wie beispielsweise von Zitronen, Pflaumen etc. nach jedem Backvorgang entfernen! Die Säure kann Flecken am Backofenemail verursachen!
- **Nach dem Backen/Braten öffnen Sie entweder die Tür vollständig oder schließen Sie die Tür. Die Backofentür darf nicht halboffen stehen, da die Bedienblende und die Küchenmöbel Schaden nehmen könnten.**
- **Vorsicht, Verbrennungsgefahr!** Die Türinnen-seite wird im Betrieb sehr heiß, seien Sie entsprechend vorsichtig beim Öffnen des Gerätes. Achten Sie darauf, dass die offenstehende Tür nicht zurückschwenkt, während Sie vor dem Gerät stehen.
- Ein eingebauter Temperaturschutz verhindert das Überhitzen des Gerätes sowie der Küchenmöbel.
- **Nach dem Benutzen** drehen Sie alle Bedienelemente auf 0.
- **Bei Funktionsstörungen** überprüfen Sie zunächst die Sicherungen im Haushalt. Ist die Stromversorgung in Ordnung, verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau Kundendienst.
- **Beim Öffnen der Tür** werden alle Heizelemente und der Heißluftventilator abgeschaltet. Nach dem Beenden des Back- oder Bratvorgangs läuft das Kühlgebläse noch eine Zeit lang nach und schaltet dann automatisch ab.
- Die Speisenzubereitung auf dem Glaskeramik-Kochfeld darf **nicht in Aluminiumfolien oder Kunststoffgefäßen** erfolgen. Beim Gebrauch von Aluminiumgeschirr oder Edelstahl-Geschirr mit Aluminiumboden kann es zu perlmuttfarbenen Flecken auf Ihrem Kochfeld kommen. Diese beeinträchtigen aber nicht die Funktion der Kochfläche.
- **Die Kochfläche** darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- **Zur Sicherheit** für den Benutzer ist diese Glaskeramik-Kochfläche mit einer optisch erkennbaren Einzel-Restwärmeanzeige ausgestattet.
- **Bevor Sie** eine Kochstelle in Betrieb nehmen, stellen Sie ein Kochgefäß auf die entsprechende Kochstelle. Entfernen Sie das Kochgefäß erst nach dem Ausschalten von der Kochstelle. **Die Größe des Topfes** sollte der Größe der Kochstelle entsprechen. So sparen Sie Energie und Zeit.
- Treten durch unsachgemäße Benutzung **Risse, Brüche oder Sprünge an der Kochfläche** auf, so dass unter elektrischer Spannung stehende Teile mittelbar oder unmittelbar von durchsickernder Flüssigkeit berührt werden können oder Verletzungsgefahr besteht, ist das Gerät sofort außer Betrieb zu setzen. Ziehen Sie den Netzstecker oder betätigen Sie die entsprechenden Netzsicherungen. Benachrichtigen Sie den Kundendienst!

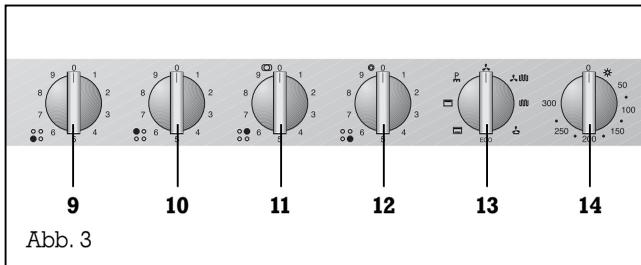
## 2. Aufbau und Funktionsweise

### 2.1 Aufbau EE 214/215



- 1 Kontrollleuchte „Aufheizen“
- 2 Bedienblende
- 3 Lüftungsschlitze
- 4 Grill- und Oberhitzeheizkörper
- 5 Fettfilter
- 6 Backofenbeleuchtung
- 7 Einschubroste
- 8 Backofentür

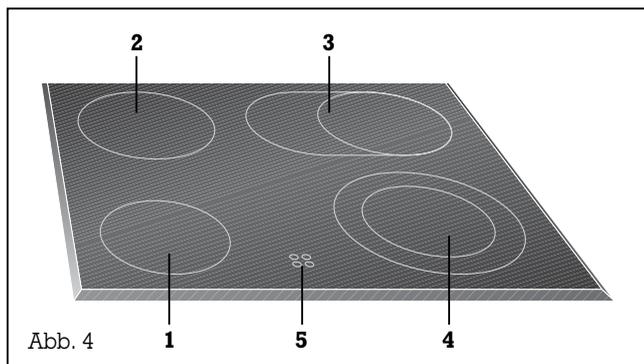
An der Rückwand des Garraums befindet sich in der Mitte unten die Steckdose für den separaten Heizkörper für den Backstein (Sonderzubehör). Bitte lassen Sie im Normalbetrieb die Abdeckung in der Steckdose.



- 9 Bedienknopf für Kochzone vorne links
- 10 Bedienknopf für Kochzone hinten links
- 11 Bedienknopf für Kochzone hinten rechts
- 12 Bedienknopf für Kochzone vorne rechts
- 13 Bedienknopf „Betriebsarten“
- 14 Bedienknopf „Temperatur“

Der Einbaubehälter EE 214/215 kann mit den Glas-keramik-Kochfeldern CK 216/236/172 kombiniert werden.

## Aufbau CK 216 / CK 236



- 1 SuperQuick-Kochzone  $\varnothing$  140 mm (1200 W)
- 2 SuperQuick-Kochzone  $\varnothing$  180 mm (1800 W)
- 3 SuperQuick-Kochzone  $\varnothing$  170 mm (1500 W)  
mit Zuschaltung auf Bräterzone  
 $\varnothing$  170 mm x 265 mm (2400 W)
- 4 SuperQuick-Kochzone  $\varnothing$  140 mm (1000 W)  
mit Zuschaltung auf  $\varnothing$  210 mm (2200 W)
- 5 Restwärmeanzeigefeld

Die Glaskeramik-Kochfelder sind mit SuperQuick-Kochzonen ausgestattet. Die SuperQuick-Kochzone besitzt eine gute Wärmeverteilung und leuchtet beim Aufheizen hell rot.

Die Kochfelder sind mit einer **Einzel-Restwärmeanzeige** ausgestattet. Die Anzeige der Restwärme veranschaulicht, dass eine Kochzone nach dem Ausschalten noch nicht soweit abgekühlt ist, um sie bedenkenlos berühren zu können.

## 2.2 Zubehör / Sonderzubehör

Abb. 5



Abb. 6



Abb. 7



Abb. 8



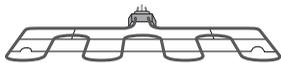
Abb. 9



Abb. 10



Abb. 11



Das Gerät ist serienmäßig mit folgendem **Zubehör** ausgestattet:

- **GR 200-046:**  
Grillrost für Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Geschirr (Abb. 5)
- **KB 200-046:**  
Backblech für Kuchen, Plätzchen, Aufbackwaren (Abb. 6)
- **GP 200-046:**  
Grillwanne für Braten bzw. als Fettauffanggefäß (Abb. 7)

Folgendes **Sonderzubehör** können Sie bestellen:

- **PS 026-001:**  
Backstein und Pizzaschieber (Abb. 8 und 9)
- **KB 110-046:**  
Glaswanne für Aufläufe und vieles mehr (Abb. 10)
- **HZ 026-001:**  
Heizkörper für Backstein regelbar bis 300°C (Abb. 11)
- **GR 082-046:**  
Grillrost
- **GR 085-046:**  
Grillrost für Grillwanne
- **AZ 031-002:**  
Backofenauszug
- **US 210-002:**  
Umrüstsatz katalytische Bleche

## 2.3 Funktionsweise der Betriebsarten

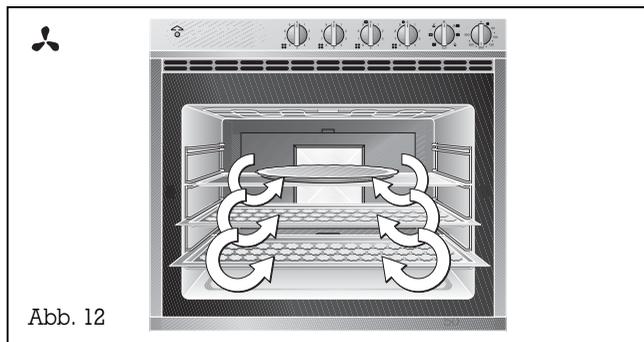


Abb. 12

### Heißluft

Im Heißluftbetrieb werden alle zubereiteten Speisen mit der gleichen Temperatur gegart. Auf mehreren Einschubhöhen können verschiedene oder gleichartige Speisen – ohne Geschmacksübertragung – zubereitet werden. Sie können mit Heißluft backen, braten und sterilisieren.

### Backen mit Heißluft

Die ideale Betriebsart, um mehrere Backbleche und -formen gleichzeitig zu backen (Abb. 12).

### Braten mit Heißluft

Das Fleisch wird von allen Seiten gleichmäßig gebräunt. Schieben Sie beim Garen auf dem Rost die Grillwanne eine Einschubleiste tiefer ein, um abtropfendes Fett aufzufangen.

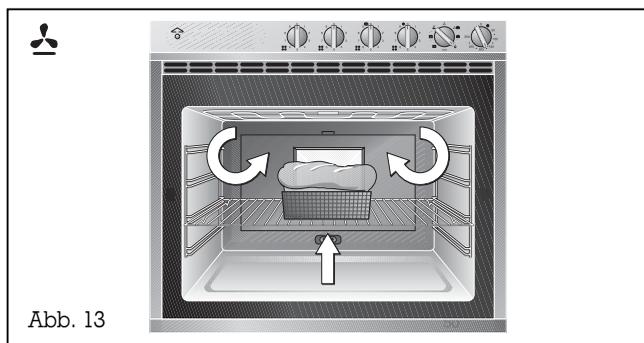


Abb. 13

### Heißluft und Unterhitze

Bei dieser Funktion ist der Unterhitze-Heizkörper zusätzlich in Betrieb. Das Lüfterrad sorgt für eine gleichförmige Wärmeverteilung. Zusätzlich wird Wärme von unten erzeugt (Abb. 13).

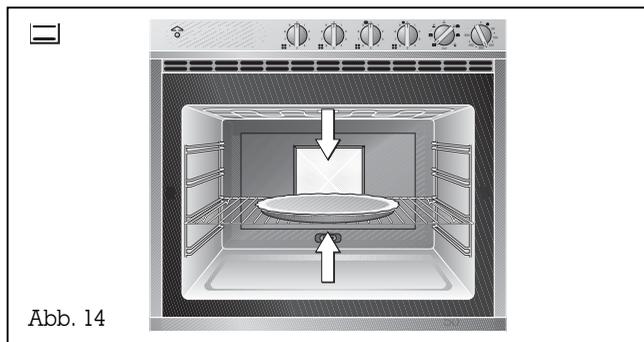


Abb. 14

### Ober- und Unterhitze

Zwei Heizkörper werden gemeinsam betrieben. Beim Backen mit Ober- und Unterhitze können Sie nur eine Einschubebene verwenden. Die besten Back- und Bratergebnisse erzielen Sie dabei auf der zweiten Einschubleiste von unten (Abb. 14).

Sie haben auch die Möglichkeit nur Oberhitze getrennt zu wählen. Mit dieser Betriebsart können Sie Ihr Back- oder Bratgut gezielt von oben bräunen.



Abb. 15

## Grill

Beim Grillen wird das Gargut mit einer Temperatur von 150-300°C von oben gegart/gebraten. Dabei kann man folgende Arten unterscheiden:

### Temperatugesteuertes Grillen

Das Heizelement beim temperaturgesteuerten Grillen gibt je nach Einstellung des Bedienknobels „Temperatur“ mehr oder weniger Infrarotstrahlung ab (Abb. 15). Diese Art des Grillens eignet sich für flache Fleischstücke und zum Gratinieren.

**Bitte beachten: Das Grillgut muss gewendet werden.**

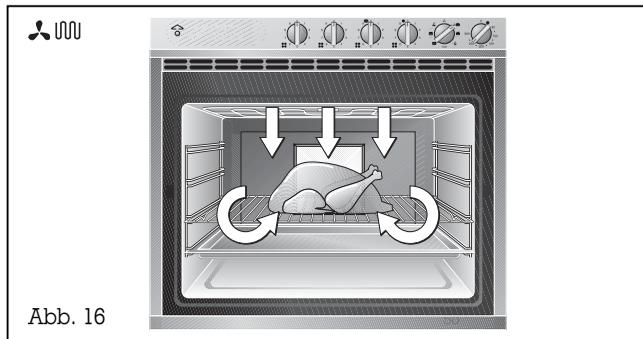


Abb. 16

### Grillen mit Umluft

Das mitlaufende Lüfterrad wälzt die heiße Luft um und ergibt eine gleichmäßigere Rundum-Erwärmung, auch bei vollem Rost. Häufiges Wenden entfällt (Abb. 16).

ECO



Abb. 17

### **ECO**

Mit der Betriebsart ECO können Sie Energie sparend mit Heißluft Kuchen, Kleingebäck, Aufläufe und Gratins zubereiten. Die Katalysatorheizung ist bei dieser Betriebsart ausgeschaltet (Abb. 17).

P  
m



Abb. 18

### **Backstein-Betrieb (nur mit Sonderzubehör PS 026 und HZ 026)**

Ob knusprige Pizza oder frisches Brot – mit dem Backstein erhalten Sie Backresultate, die mit denen eines massiven Steinofens vergleichbar sind (Abb. 18).

# 3. Bedienung

## 3.1 Ein- und Ausschalten

### Einschieben der Backbleche

- Schieben Sie das Backblech auf beiden Seiten auf gleicher Höhe ein.
- Achten Sie darauf, dass sich die Einkerbung des Backblechs hinten befindet, bzw. die Griffkante vorne ist.

Zur Bedienung des Glaskeramik-Kochfelds siehe Bedienungsanleitung des Glaskeramik-Kochfeldes.

### Bedienknebel „Temperatur“:

Die Temperatur kann im Bereich von 50 - 300°C stufenlos eingestellt werden.

### Bedienknebel „Betriebsart“:

Sie haben 8 Programme zur Auswahl:

- Heißluft
- Grillen mit Heißluft
- Grill
- Heißluft mit Unterhitze
- ECO
- Ober- und Unterhitze
- Oberhitze
- Backstein-Betrieb

### Einschalten

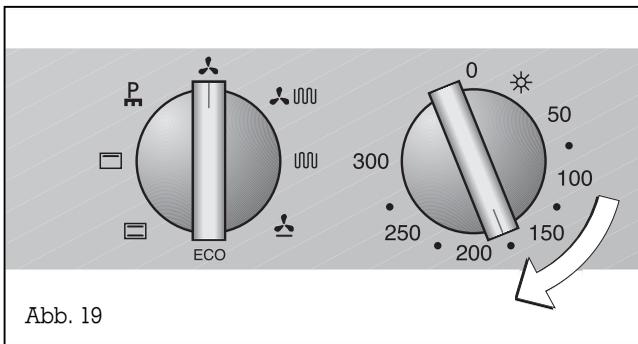


Abb. 19

### Einschalten: (Abb. 19)

Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, betätigen Sie den Bedienknebel „Temperatur“. Drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ nach rechts, können Sie eine beliebige Temperatur einstellen. Der Bedienknebel besitzt Rastungen. Die erste Rastung nach rechts ist die Beleuchtungsstufe.

### Ausschalten

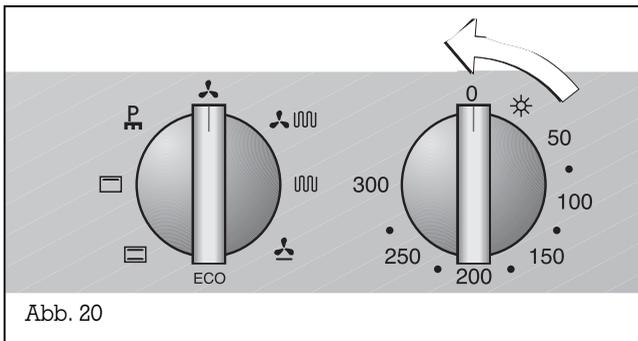


Abb. 20

### Ausschalten: (Abb. 20)

Zum Ausschalten drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position 0. Die Beleuchtung erlischt.

**Hinweis:** Nach dem Ausschalten läuft das Kühlgebläse zum Schutz der Elektronik noch eine Zeit lang nach und schaltet dann automatisch ab.

## 3.2 Heißluftbetrieb

### Einschalten

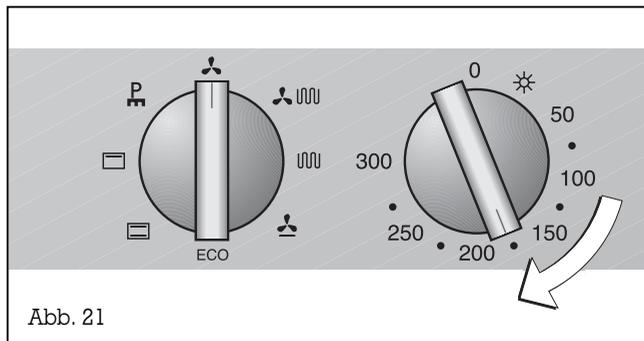


Abb. 21

### Einschalten

Drehen Sie den Bedienknopf „Betriebsarten“ auf das Symbol  (Heißluft) und den Bedienknopf „Temperatur“ auf die gewünschte Temperatur (Abb. 21).

Sie können mit Heißluft backen, braten und sterilisieren.

Schieben Sie beim Braten auf dem Grillrost die Grillwanne / Glaswanne eine Einschubebene tiefer als das Gargut ein, um herabtropfendes Fett aufzufangen.

### Ausschalten

Drehen Sie den Bedienknopf „Temperatur“ auf die Position 0. Die Backofenbeleuchtung erlischt und das Heißluftgebläse stellt sich ab.

### Sterilisieren



Abb. 22

### Sterilisieren

Gläser (max. 6 Stück) mit Obst oder Gemüse so in die mit Wasser gefüllte Grillwanne / Glaswanne stellen, dass die Gläser sich nicht berühren. Bei 175°C erhitzen, bis die Flüssigkeit zu perlen beginnt (Abb. 22).

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

## 3.3 ECO

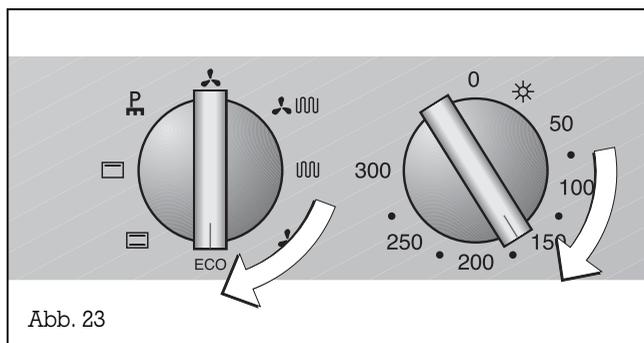


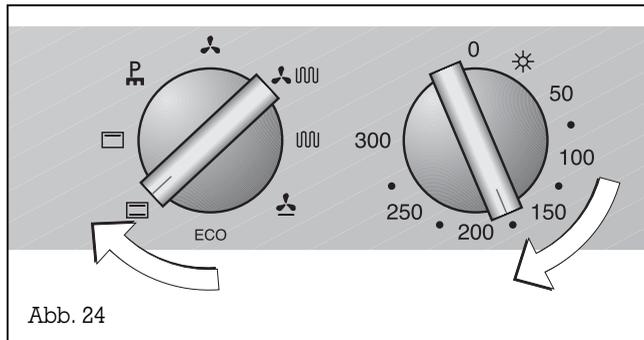
Abb. 23

### Einschalten

Drehen Sie den Bedienknopf „Betriebsarten“ auf das Symbol  und den Bedienknopf „Temperatur“ auf die gewünschte Temperatur (Abb. 23). Mit der Betriebsart ECO können Sie Energie sparend mit Heißluft backen. Bei dieser Betriebsart ist die Katalysatorheizung ausgeschaltet. Dadurch kann es bei manchen Speisen (z. B. Hefeteig) zu einer stärkeren Geruchsbildung kommen als im Normalbetrieb.

### 3.4 Ober- und Unterhitze / Oberhitze

#### Einschalten



Neben der klassischen Betriebsart Ober- und Unterhitze haben Sie auch die Möglichkeit, nur Oberhitze getrennt zu wählen. Mit dieser Betriebsart können Sie Ihr Back- oder Bratgut gezielt von oben bräunen.

#### Einschalten:

Drehen Sie den Bedienknobel „Betriebsarten“ auf das Symbol Ober- und Unterhitze und den Bedienknobel „Temperatur“ auf die gewünschte Temperatur (Abb. 24).

#### Ausschalten:

Drehen Sie den Bedienknobel „Temperatur“ auf die Position 0. Die Backofenbeleuchtung erlischt.

#### Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

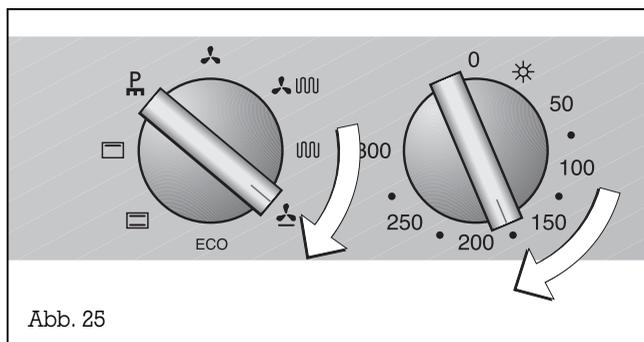
##### Backen mit Ober- und Unterhitze

Bei dieser Betriebsart können Sie nur auf einer Ebene backen.

##### Braten mit Ober- und Unterhitze

Legen Sie das Fleisch auf den Grillrost oder in die Grillwanne / Glaswanne. Schieben Sie beim Garen auf dem Grillrost die Grillwanne / Glaswanne eine Einschubebene tiefer als das Gargut ein, um herabtropfendes Fett aufzufangen.

### 3.5 Heißluft und Unterhitze



#### Einschalten:

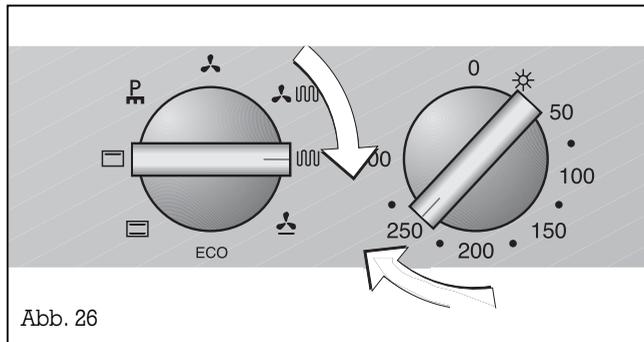
Drehen Sie den Bedienknobel „Betriebsart“ auf das Symbol  (Heißluft und Unterhitze). Drehen Sie den Bedienknobel „Temperatur“ auf die gewünschte Temperatur (Abb. 25).

#### Ausschalten:

Drehen Sie den Bedienknobel „Temperatur“ auf die Position 0. Die Backofenbeleuchtung erlischt.

## 3.6 Grillbetrieb

### Einschalten



**Hinweis:** Grillen ist nur mit geschlossener Backofentür möglich.

### Temperaturgesteuertes Grillen

#### Einschalten:

Drehen Sie den Bedienknob „Betriebsarten“ auf das Symbol (Grillen).

Drehen Sie den Bedienknob „Temperatur“ auf die gewünschte Temperatur (Abb. 26).

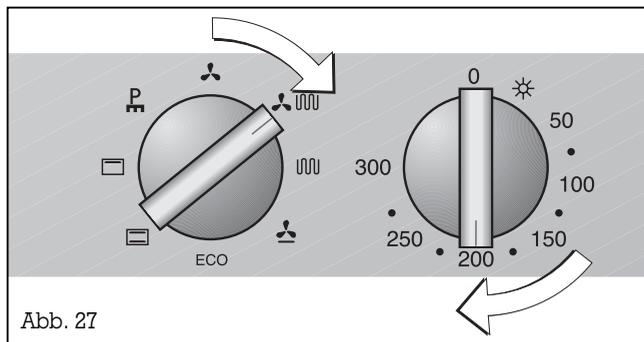
#### Ausschalten:

Drehen Sie den Bedienknob „Temperatur“ auf die Position 0.

#### Hinweis:

Schieben Sie beim Grillen auf dem Grillrost die Grillwanne / Glaswanne eine Einschubebene tiefer als das Gargut ein, um herabtropfendes Fett aufzufangen.

### Einschalten



### Grillen mit dem Heißluft-Gebläse

#### Einschalten:

Drehen Sie den Bedienknob „Betriebsarten“ auf die Stellung (Grillen mit Heißluft) und den Bedienknob Temperatur auf die gewünschte Temperatur (Abb. 27).

#### Ausschalten:

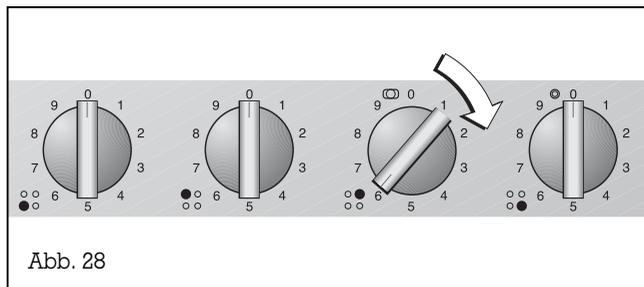
s.o.

### Vorsicht!

Beim Grillen entstehen sehr hohe Temperaturen, die auch Türe und Rahmen erwärmen.

Seien Sie entsprechend vorsichtig und halten Sie Kinder fern!

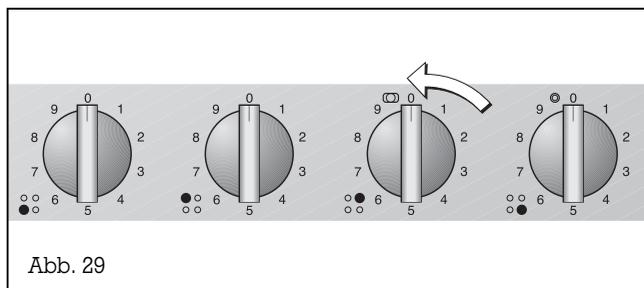
### 3.7 Bedienung CK 216/236/172



#### **Einschalten:**

Drehen Sie den entsprechenden Bedienknopf nach rechts auf die gewünschte Kochstufe (1-9) (Abb. 28).

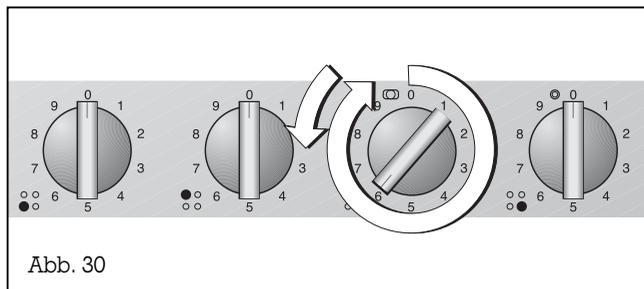
**Hinweis für CK 216/236/172:** Einige Sekunden nach dem Einschalten leuchtet die Einzel-Restwärmeanzeige (roter Punkt) für die gewählte Kochzone im Restwärmeanzeigefeld auf.



#### **Ausschalten:**

Drehen Sie den Bedienknopf nach links auf die Position 0 (Abb. 29).

**Hinweis:** Die Bedienknöpfe können nicht von der Position Zuschaltung direkt auf die Position 0 gedreht werden.



#### **Zuschaltung einschalten:**

Drehen Sie den entsprechenden Bedienknopf nach rechts bis auf das Symbol „Zuschaltung“ und anschließend zurück auf die von Ihnen gewünschte Kochstufe (Abb. 30).

#### **Ausschalten:**

Drehen Sie den entsprechenden Bedienknopf nach links auf die Position 0. Die Zuschaltung und das entsprechende Kochfeld sind nun ausgeschaltet.

Es ist nicht möglich den Bedienknopf von der Position Zuschaltung nach rechts direkt auf die Position 0 zu drehen.

---

## **Einstelltabelle**

Kochstufen

<b>0</b>	Aus
<b>1</b>	Warmhalten
<b>2</b>	Schmelzen, Quellen
<b>3</b>	Auftauen, Aufwärmen
<b>4</b>	Garziehen, Fortkochen
<b>5</b>	Dünsten, Dämpfen
<b>6</b>	Schmoren
<b>7</b>	Backen und schonendes Braten
<b>8</b>	Braten
<b>9</b>	Frittieren, Ankochen

Schalten Sie nur zum Ankochen und Anbraten auf die höchste Kochstufe. Anschließend stets auf eine niedrigere Kochstufe zurückschalten.

Die Werte der Einstelltabelle dienen lediglich als Richtlinien, da je nach Art und Zustand der Speise sowie der Größe und Füllung des Topfes mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

## 4. Backtabelle

Gebäck	Heißluft	ECO	Heißluft und Unterhitze	Ober- und Unterhitze	Einschubebene	Backdauer
	Temp. °C	Temp. °C	Temp. °C	Temp. °C	von unten	Min.
Bisquitrolle				<b>210</b>	2	7-9
Tortenboden				<b>170-175</b>	2	30-35
Obstkuchen auf Hefeteig	<b>165</b>			165-175	2	40-45
Obstkuchen auf Mürbeteig	165	165	165	<b>165-175</b>	2	40-45
Blätterteig-Kleingebäck	<b>180</b>	180		190	1+3/2*	15-20
Käsekuchen (hoch)	165	165	<b>165</b>	<b>165-175</b>	2	90-100
Käseschnitten (flach)	165	165	<b>165</b>	<b>165-175</b>	2	45-50
Rührkuchen (rund)	<b>160-175</b>	160-175		175-180	2	50-60
Kastenkuchen	<b>160-175</b>	160-175		175-180	2	50-60
Hefenapfkuchen (hoch)	<b>160-175</b>			165-175	1	40-50
Plätzchen	<b>160-175</b>	160-175		170-175	1+3/2*	15-20
Hefezopf	<b>165</b>			165-175	2	30-40
Blechkuchen (Belag trocken)	165-170	165-170		<b>165-175</b>	2	40-50
Blechkuchen (Belag feucht)	165-170	165-170	<b>170</b>	165-175	2	40-50
Windbeutel	<b>180</b>	180		180-190	1+3/2*	20-25
Mischbrot**	<b>200/170</b>			<b>210/170</b>	2	40-50

\* In den Betriebsarten ECO und Heißluft können Sie auf mehreren Ebenen zugleich backen.

\*\* Heizen Sie das Gerät auf der angegebenen Temperatur vor. Schalten Sie beim Einschieben des Garguts auf die zweite Temperaturangabe zurück.

**Bemerkung:** Obenstehende Werte sind als Richtwerte aufzufassen. Wir empfehlen, den Backofen immer vorzuheizen. Backwaren mit Hefe gelingen am besten im Heißluftbetrieb. Die empfohlene Betriebsart ist fett gedruckt.

# Brattabelle

<b>Gericht</b>	<b>Einschub- ebene</b> von unten	<b>Heißluft</b> Temp. °C	<b>Grill u. Heißluft</b> Temp. °C	<b>Ober- und Unterhitze</b> Temp. °C	<b>Gardauer</b> Minuten	<b>Kerntem- peratur- fühler</b>
<b>Rind</b>						
Rinderbraten (Kasserolle*) 1,5kg	2	<b>180</b>		180	60-90	
Roastbeef englisch 1,5 kg**	2	<b>230/180</b>	230/180		45-50	45-50 °C
Rostbeef medium 1,5 kg**	2	<b>230/180</b>	230/180		60-70	55-65 °C
Roastbeef durchgebr. 1,5 kg**	2	<b>230/180</b>			90-100	70-80 °C
<b>Schwein</b>						
Schweinebraten 1,5 kg**	2	<b>230/180</b>	230/180		60-70	75-80 °C
Schweinebraten m. Schwarte 1,5 kg***	2	180/200	<b>180/200</b>		60-70	75-80 °C
Kassler 1,5 kg**	2	<b>180/160</b>			40-50	65-70 °C
Schweinshaxe***	2	150/200	<b>150/200</b>		50-60	80-85 °C
Rollbraten**	2	<b>230/180</b>	230/180		60-70	75-80 °C
<b>Kalb</b>						
Kalbsbraten**	2	<b>230/180</b>		230/180	60-70	75-80 °C
Kalbshaxe***	2	<b>150/180</b>	150/180		50-60	75 °C
Kalbslende	2	<b>160-170</b>			20	70-75 °C
gefüllte Kalbsbrust*	2	<b>120-130</b>			120	75-80 °C

\* Fleisch zuerst in Kasserolle auf Kochfeld ringsum anbraten.

\*\* Fleisch bei hoher Hitze anbraten, nach 15-20 Minuten auf niedrigere Temperatur zurückschalten.

\*\*\* Fleisch bei niedriger Temperatur garen, die letzten 15-20 Minuten Temperatur höher stellen.

**Bemerkung:** Obenstehende Werte sind als Richtwerte aufzufassen. Wir empfehlen, den Backofen immer vorzuheizen.  
Die empfohlene Betriebsart ist fett gedruckt.

# Brattabelle

Gericht	Einschub- ebene von unten	Heißluft Temp. °C	Grill u. Heißluft Temp. °C	Ober- und Unterhitze Temp. °C	Gardauer Minuten	Kerntem- peratur- fühler
<b>Wild</b>						
Wildschweinbraten (Kasserolle*)		<b>170-180</b>			60-90	
Rehkeule (Kasserolle*)		<b>170-180</b>			60-80	75-80 °C
Rehrücken	2	165-175		<b>170-180</b>	20-25	65-70 °C
Lammkeule (Kasserolle*)		<b>180-200</b>			35-45	65-75 °C
<b>Geflügel</b>						
Ente 2-3 kg**	2	160/190		<b>160/190</b>	100-120	80-85 °C
Entenbrust	2	160		<b>160</b>	15-20	70 °C
Gans 2-3 kg**	2	160/190		<b>160/190</b>	100-120	85-90 °C
Pute 3-4 kg**	2	<b>160/190</b>		160/190	120-180	85-90 °C
Brathuhn	2	180	<b>180</b>		50-60	85 °C

\* Fleisch zuerst in Kasserolle auf Kochfeld ringsum anbraten.

\*\* Fleisch bei niedriger Temperatur garen, die letzten 15-20 Minuten Temperatur höher stellen.

**Bemerkung:** Obenstehende Werte sind als Richtwerte aufzufassen. Wir empfehlen, den Backofen immer vorzuheizen.  
Die empfohlene Betriebsart ist fett gedruckt.

# Grilltabelle

Gericht	Ein- schub*	Vor- heizen	Temp. °C	Grill Minuten		Grill und Heißluft Minuten		Garzeit gesamt Min.
				1. Seite	2. Seite	1. Seite	2. Seite	
Schweinebauch in Scheiben	3	X	180-200	6	4	<b>5</b>	<b>5</b>	
Schaschlik	3	X	190			<b>8</b>	<b>8</b>	
Bratwurst	3	X	200	<b>5</b>	<b>4</b>			
Merguez (Grillwurst)	3	X	200			<b>6</b>	<b>6</b>	
Brathuhn**	2		180			<b>30</b>	<b>30</b>	
Hühnchenschenkel	3	X	180	20	20	<b>15</b>	<b>15</b>	
Spare Ribs	3	X	180-200	15	15	<b>12</b>	<b>12</b>	
Schweinschaxe***	2	X	150/200					50-60
Forellen	3	X	180-200	<b>8</b>	<b>8</b>			
Gemüsespieße	3	X	200	<b>7</b>	<b>7</b>			
Gamelenspieße	3	X	175	<b>7</b>	<b>7</b>			
<b>Überbacken und Gratinieren</b>								
belegtes Toastbrot	3	X	190					5-7
Crème Caramel****	4		250					
Crème Brulée****	4		250					
Kuchen mit Baiser****	3	X	200					

## Wichtig: Grillen Sie nur bei geschlossener Backofentür.

Wir empfehlen, in die unterste Einschubebene die Grillwanne einzuschieben, um abtropfendes Fett aufzufangen.

\* Einschubebene von unten

\*\* Bei Geräten mit Drehspieß verwenden Sie am besten den Drehspieß in der Betriebsart Grill.

\*\*\* Die Schweinschaxe nicht drehen. Stellen Sie die Temperatur für die letzten 15-20 Minuten hoch.

\*\*\*\* Bei diesem Gargut muss nach gewünschtem Bräunungsgrad gratiniert oder überbacken werden.

**Bemerkung:** Obenstehende Werte sind als Richtwerte aufzufassen. Wir empfehlen, den Backofen immer vorzuheizen.  
Die empfohlene Betriebsart ist fett gedruckt.

# 5. Tipps und Tricks

## zum Backen

Was tun wenn ... ?	Die Lösung !
... der Blechkuchen unten zu hell ist?	Schieben Sie den Kuchen tiefer ein und entfernen Sie alle nicht benötigten Gegenstände aus dem Backofen!
... der Formkuchen unten zu hell ist?	Schieben Sie die Backform nicht auf dem Blech, sondern auf dem Rost in den Ofen!
... der Kuchen / das Gebäck unten zu dunkel ist?	Schieben Sie den Kuchen / das Gebäck höher ein!
... der Kuchen zu trocken ist?	Stellen Sie die Backofentemperatur etwas höher ein. Heizen Sie das Gerät vor!
... der Kuchen innen glitschig, teigig oder das Fleisch innen nicht gar ist?	Stellen Sie die Back- oder Brattemperatur etwas niedriger ein. Achtung! Back- oder Bratzeiten können durch höhere Temperaturen nicht verkürzt werden. Besser die Back- oder Bratzeit etwas länger wählen, den Kuchenteig länger gehen lassen!
... der Form- oder Kastenkuchen bei Heißluft hinten zu dunkel ist?	Stellen Sie die Backform nicht direkt vor die Backofenrückwand, sondern mittig!
... der Kuchen zusammenfällt?	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu früh!
... der Kuchen in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger ist?	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
... der Kuchen oben zu dunkel wird?	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger!
... der Kuchen unten zu dunkel wird?	Schieben Sie ihn höher ein und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur!
... der Obstkuchen unten zu hell wird und der Obstsaft überläuft?	Verwenden Sie beim nächsten Mal besser die tiefere Grillwanne zum Backen!
... der Kuchen unten zu trocken ist?	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten!
... das Brot oder der Kuchen von außen gut (gar) aussehen, aber von innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen) sind?	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit feuchtem Belag backen Sie den Boden erst vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbröseln und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten!
... Sie auf mehreren Ebenen gebacken haben und auf dem oberen Blech das Gebäck dunkler als auf dem unteren ist?	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger braun. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden. Lassen Sie die unteren Bleche 5-10 Minuten nachbacken oder schieben Sie diese entsprechend früher ein!
... die Plätzchen sich nicht vom Blech lösen?	Geben Sie das Blech noch einmal kurz in den Backofen und lösen Sie die Plätzchen sofort ab!
... der Kuchen sich nicht beim Stürzen löst?	Lockern Sie den 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!

## zum Braten und Grillen

... der Braten dunkel geworden und die Kruste stellenweise verbrannt ist?	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die eingestellte Brattemperatur!
... der Braten gut aussieht, aber die Soße angebrannt ist?	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie mehr Flüssigkeit zu!
... der Braten gut aussieht, aber die Soße zu hell und wässrig ist?	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit!
... für das Gewicht des Bratens keine Angabe in der Tabelle ist?	Wählen Sie Angabe entsprechend zum nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

---

### Tipps zum Backen:

- Sie können grundsätzlich jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Das Geschirr wird in die Mitte des Rostes gestellt. Für große Braten können Sie auch die Grillpfanne verwenden. Stellen Sie Glasgeschirr beim Herausnehmen auf einem trockenen Küchentuch oder Rost ab und nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage. Das Glas könnte springen.
- Wir empfehlen Ihnen, dunkle Backformen aus Metall zu verwenden, weil diese die Hitze besser absorbieren.
- Die Werte in der Gartabelle gelten für den vorgeheizten Backofen. Temperatur und Dauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. In den Tabellen sind daher Temperaturbereiche angegeben. Wir empfehlen Ihnen beim ersten Mal mit der niedrigsten Temperatur zu beginnen. Stellen Sie diese bei Bedarf beim nächsten Mal höher ein. Hinweis: Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.
- Um festzustellen wann Ihr Rührkuchen durchgebacken ist stechen Sie nach Ablauf der Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
- In der Betriebsart ECO kann es bei bestimmten Backwaren (z. B. Hefeteig) zu einer stärkeren Geruchsbildung kommen als im Normalbetrieb. Verwenden Sie in diesem Fall besser den normalen Heißluftbetrieb.

### Tipps zum Braten und Grillen:

- Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So bleibt das Fleisch saftiger.
- Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen. Die Grillstücke sollten möglichst gleich dick sein, mindestens 2 bis 3 cm. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Steaks immer ungesalzen grillen. Die Grillstücke direkt auf den Rost legen.
- Das Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser, abgetropftem Fett oder Orangensaft bestreichen.
- Um empfindliches Gefriergut schonend und schnell aufzutauen, legen Sie es auf den Grillrost und drehen Sie den Bedienknebel „Temperatur“ auf die Position Licht. Verwenden Sie zum Auffangen der Auftauflüssigkeit die Grillwanne.
- Schieben Sie beim Braten die Grillwanne mit etwas Wasser auf die Ebene unter dem Rost ein, so wird der Fleischsaft aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.
- Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, so kann das Fett ablaufen.

# 6. Reinigung und Pflege

## 6.1 Manuelle Reinigung



Abb. 31

### **Achtung:**

Dieses Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck reinigen – Kurzschlussgefahr!

**Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Warten Sie vor der Reinigung, bis der Backofen handwarm abgekühlt ist.**

**Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, scharfen Mittel, Nitropoliermittel oder kratzenden Schwämme oder Gegenstände.**

Führen Sie vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch eine gründliche Reinigung durch. Dadurch vermeiden Sie ein Einbrennen von Rückständen. Nach mehrfachem Einbrennen lassen sich die Rückstände nur noch schwer entfernen.

Waschen Sie den Backofen in warmem Zustand mit etwas heißer Spüllauge aus und lassen ihn zum Trocknen geöffnet. Kratzen Sie eingebrannte Speiserückstände nicht ab, sondern weichen Sie diese mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf.

Obstsäfte, die bei saftigen Kuchen auf den Boden des Backofens tropfen, können das Email beschädigen. Entfernen Sie solche Speisereste, sobald der Backofen genügend abgekühlt ist.

Der Backofen darf nicht mit handelsüblichen Backofensprays gereinigt werden.

Reinigen Sie die **Zubehörteile** (Backbleche, Backrost, Grillwanne) nach Möglichkeit nur mit heißem Wasser oder Spülmittellauge.

**Bedienblende, Glasfläche und Bedienelemente** mit einem feuchten Tuch und leichter Spüllauge reinigen und mit einem trockenen weichen Tuch nachwischen.

Verwenden Sie für die **Bedienblende** keine handelsüblichen Edelstahlreiniger und keine stark alkalischen Reiniger (z.B. Backofensprays), da diese die Blende und die Bedruckung angreifen können. Verwenden Sie außerdem keine kratzenden Schwämme.

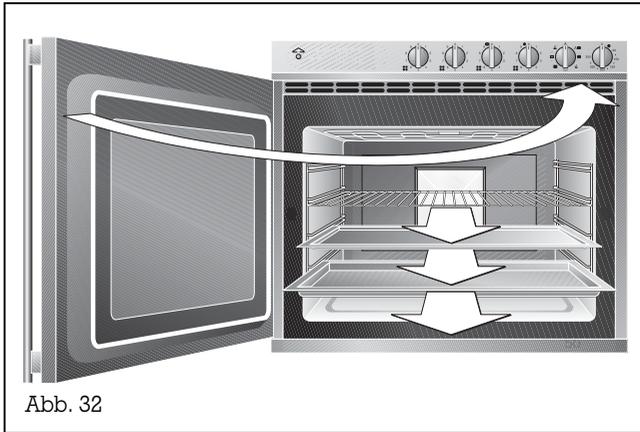
Verwenden Sie für die **Glasscheibe** keine scheuernden Mittel oder kratzenden Schwämme. Tragen Sie handelsübliches Fensterputzmittel auf einen weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auf. Sprühen Sie dabei die Schalterblende nicht ein.

### **Reinigung des Backsteins (Sonderzubehör)**

Nach Gebrauch die groben Verschmutzungen auf dem Backstein entfernen. Wenden Sie den Backstein nach dem Gebrauch, so erfolgt bei der nächsten Benützung eine Selbstreinigung der schmutzigen Unterseite.

**Achtung:** Den Backstein nicht mit Wasser und Reinigungsmitteln reinigen!

## 6.2 Selbstreinigung



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

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

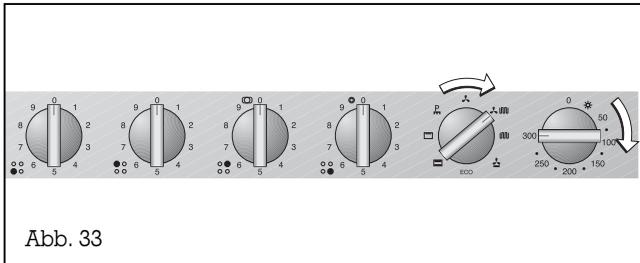
Die **nichtkatalytischen Teile** wie Garraumboden, Türinnenseite und Glasscheibe werden dabei nicht gereinigt. Diese Teile sind zuvor zu reinigen.

### So gehen Sie vor:

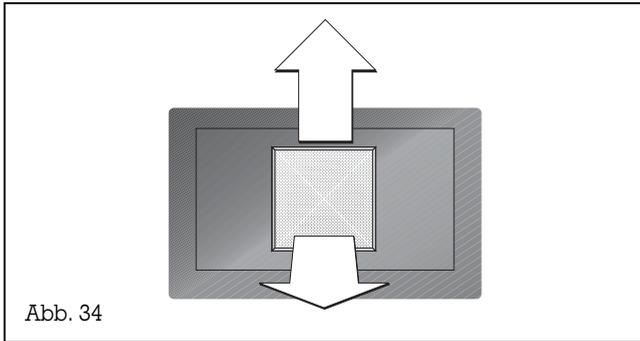
- Entnehmen Sie alle losen Innenteile, wie z. B. Grillrost, Pizzastein aus dem Garraum!
- Entfernen Sie den Fettfilter. Schieben Sie den Fettfilter nach oben und entnehmen Sie ihn aus dem Garraum.
- Schließen Sie die Backofentüre.
- Drehen Sie den Bedienknopf „Betriebsart“ auf  (Heißluft und Grill)
- Drehen Sie den Bedienknopf „Temperatur“ auf 300 °C.

Nach ca. 60 Minuten können Sie den Bedienknopf wieder auf die Position 0 drehen.

Nach weiteren ca. 30 Minuten können Sie den Backofeninnenraum mit einem feuchten Tuch auswischen.



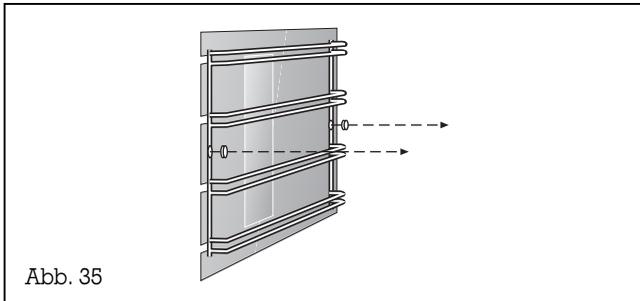
### 6.3 Reinigung des Fettfilters



Wir empfehlen Ihnen jeweils nach 2 Bratvorgängen bzw. bei entsprechenden Verschmutzungen nach dem Backen den Fettfilter zu reinigen. Schieben Sie den Fettfilter nach oben und entnehmen Sie ihn. Reinigen Sie den Fettfilter in heißer Spüllauge oder in der Geschirrspülmaschine. Wenn Sie den Fettfilter in der Geschirrspülmaschine reinigen, dann stellen Sie ihn bitte senkrecht in den Geschirrkorb, damit keine Speisereste darauf zurückbleiben. Hängen Sie den Fettfilter nach dem Reinigen wieder an der Rückwand ein.

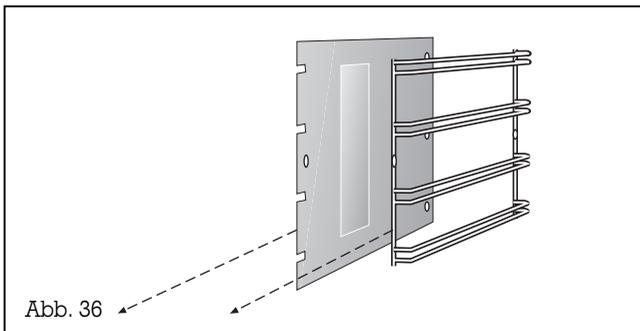
Waschen Sie den Backofen bei geringer Verschmutzung in warmem Zustand mit heißer Spüllauge aus und lassen ihn zum Trocknen geöffnet.

### 6.4 Ausbau der katalytischen Reinigungsbleche (Zubehör)



#### **Katalytisches Reinigungsblech entnehmen:**

- Entfernen Sie vorne und hinten die Rändelmutter an den beiden Seitenwänden (Abb. 35).
- Entnehmen Sie die katalytischen Seitenbleche mit den Auflagerosten (Abb. 36). Bei starker Verschmutzung können Sie die katalytischen Innenbleche in sehr heißem Wasser mit Kernseife und einer weichen Bürste reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder scharfen Putzmittel.



# 7. Wartung

## 7.1 Allgemeines

### **Vor allen Reparaturen das Gerät zuerst stromlos machen (Sicherungen ausschalten).**

Bei eventuell auftretenden Funktionsstörungen zunächst die Sicherungen im Haushalt überprüfen.

Wenn die Stromversorgung in Ordnung ist, das Gerät aber trotzdem nicht funktioniert, dann verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst. Geben Sie den Gerätetyp an. Sehen Sie zu diesem Zweck auf dem Typenschild nach (liegt dieser Anleitung bei).

Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, damit die Sicherheit des Gerätes gewährleistet bleibt. Durch unsachgemäße Eingriffe verfällt der Garantieanspruch!

## 7.2 Lampenwechsel

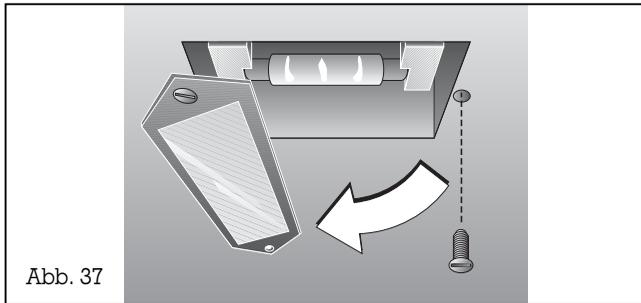


Abb. 37

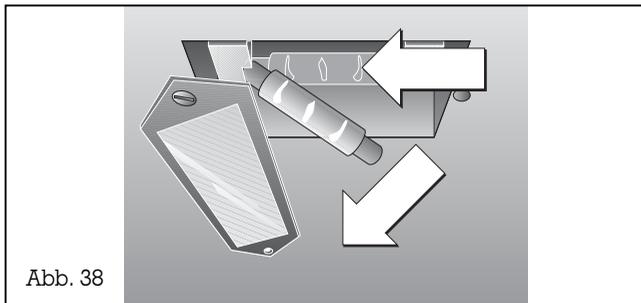


Abb. 38

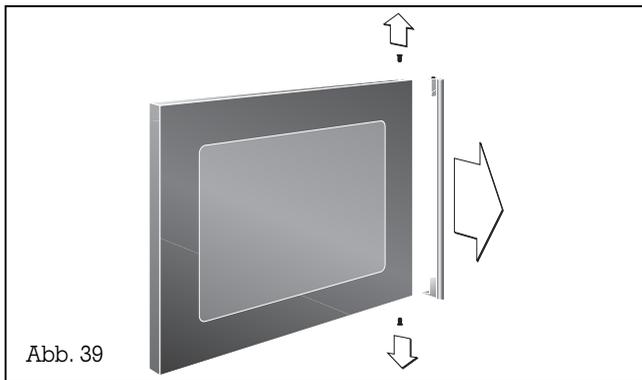
Die Ersatzlampen (Artikel-Nummer 157312) erhalten Sie beim Gaggenau-Kundendienst oder im Fachhandel. Bitte verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

### **So gehen Sie vor:**

- Sicherungen ausschalten.
  - Entfernen Sie eine Schraube der Lampenabdeckung.
  - Schwenken Sie die Abdeckung zur Seite.
- Achtung!** Die Lampenabdeckung kann noch heiß sein!
- Drücken Sie die Lampe ca. 4-5 mm zur Seite. Die Lampe kann nun nach unten gekippt und herausgenommen werden.
  - Das Einsetzen der Lampe erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Zum Schluss die Lampenabdeckung in die ursprüngliche Position schwenken und festschrauben (Achtung: auf korrekten Sitz der Dichtung achten!).

**Hinweis:** Berühren Sie die Halogenlampe nicht mit den Fingern! Verwenden Sie ein Tuch und berühren Sie die Lampe nur am Rand!

## 7.3 Demontage der Frontscheibe



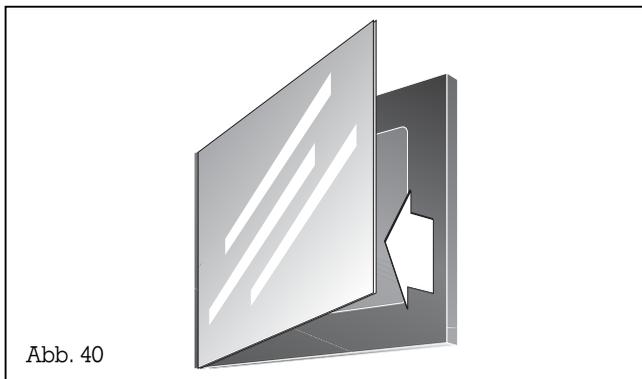
Die Backofentür wird aktiv durchlüftet. Daher können sich nach einiger Zeit Staub- und Fettpartikel an der Frontscheibe absetzen. Um diese Verunreinigungen zu entfernen, demontieren Sie die Frontscheibe.

### So gehen Sie vor:

- Entfernen Sie die untere Schraube am Türgriff.
- Entfernen Sie die obere Schraube am Türgriff und nehmen Sie den Türgriff ab.
- Halten Sie die Frontscheibe mit einer Hand fest und schütteln Sie die Tür leicht hin- und her. Die Glasscheibe kann nach vorne entnommen werden.

Nun können Sie die Frontscheibe reinigen.

**Der Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Achten Sie dabei darauf, dass die Scheibe zuerst auf der Scharnierseite eingesetzt wird und mit einer Hand gegen Herausfallen gesichert wird.



# 8. Montageanleitung

## 8.1 Technische Daten

Anschlusswert: 230 V AC, 16 A

### Heizleistung:

Infrarotgrill	3100 W
Heißluftheizkörper	2300 W
Oberhitze	1100 W
Unterhitze	1100 W
Powerschaltung	3600 W

### Maße (BxHxT):

Außen: 590 x 590 x 550 mm

Innen: 460 x 365 x 400 mm

Folgende Ersatzteile können Sie unter den angegebenen Nummern bestellen:

Backblech	KB 200-046
Grillrost	GR 200-046
Grillwanne	GP 200-046
Halogenlampe	157312

**Technische Änderungen vorbehalten.**

## 8.2 So gehen Sie vor

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Fachmann unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen sowie der Bauordnungsvorschriften der Länder angeschlossen werden.

Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich. Er hat dem Benutzer die Funktionsweise des Geräts anhand der Bedienungsanleitung zu erklären. Der Benutzer ist auch darauf hinzuweisen, wie er im Bedarfsfall das Gerät vom Stromnetz trennen kann.

Eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung verursacht wurden, können nicht anerkannt werden.

Das Gerät ist für Reparaturen oder im Notfall stromlos zu machen. Es muss deshalb mit einem Stecker allpolig vom Netz getrennt werden können, oder es ist eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand (Sicherung) vorzusehen.

Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

### **Anschluss an das Stromnetz:**

An der Geräteoberseite befindet sich ein Deckel, der abgeschraubt werden muss. Das auf der Geräteoberseite aufgeklebte Schaltschema stellt nochmals die Anschlussvarianten dar.

Das Stromnetz, an das der Herd angeschlossen werden soll, ist mit 16 Ampère pro Phase abgesichert.

**Nur für 230 V:** Der Herd wird dreiphasig angeschlossen (3 x 16 A).

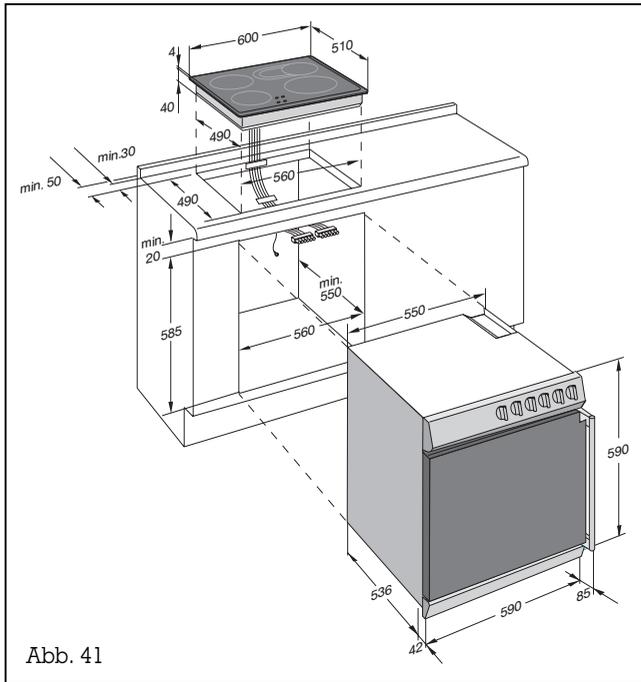
**Nur für 400 V:** Der Herd wird dreiphasig angeschlossen, d. h. L1, L2, L3 und N.

Das Gerät muss geerdet werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine unsachgemäße oder nicht vorhandene Erdung des Geräts entstehen können.

Schrauben Sie den Deckel wieder an.

## Einbau



### So gehen Sie vor:

- Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie es auf eventuelle Transportschäden.
- Entfernen Sie die Transportsicherung unter dem Griff und das Klebeband an der Tür.
- Wählen Sie ein flexibles Netzanschlusskabel entsprechend der Nennaufnahme und der Anschlussart aus.
- Schieben Sie das Gerät in das Möbelteil ein. Mit der beigefügten Holzschraube am Stimholz des Umbauschranks an der Griff- und Scharnierseite, direkt unterhalb der unteren Blende festschrauben.

**Hinweis:** Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage, dass der Herd exakt waagrecht eingebaut ist.

- Nach dem Einbau muss der Berührungsschutz (entsprechend der elektrischen Prüfbestimmungen) sichergestellt sein.
- Überprüfen Sie das Gerät auf einwandfreies Funktionieren.
- Führen Sie eine Reinigung durch (s. Kapitel „Reinigung und Pflege“).

**Führen Sie den Einbau der Glaskeramik-Kochfläche gemäß der Montageanleitung des Glaskeramik-Kochfelds durch.**

# **GAGGENAU**

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH  
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03  
FAX (089) 45 90-23 47  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)