Backofen
BO 250/251

Inhalt

Sicherheitshinweise 4
Vor dem Gebrauch 4
Anwendungsbereich 4
Sicherheit beim Backen 4
Pyrolyse (Selbstreinigung) 4
Bei Beschädigung des Gerätes 4

Inbetriebnahme 5

Schäden am Gerät und Einbaumöbel vermeiden 5
Backofen 5
Angrenzende Möbelfronten 5

Das ist Ihr neuer Backofen 6
Backofen 6
Display und Bedienelemente 7
Tasten 7

Zubehör 8

Betriebsarten 9

Erste Einstellungen nach dem Anschluss 10
Hinweis 10
Zeitformat wählen 10
Uhrzeit einstellen 10
Datum einstellen 10
Temperatureinheit °C oder °F 11
Menü verlassen und Einstellungen speichern 11

Backofen aktivieren 12
Stand-by 12
Backofen aktivieren 12

Backofen einstellen 13
Temperatur und Betriebsart einstellen 13
Aktuelle Temperatur abfragen 13

Kerntemperaturfühler 14
Kerntemperatur programmieren 14
Hinweis 15
Reinigung 15
Richtwerte Kerntemperatur 15

Backtabelle 16

Brattabelle 17

Grilltabelle 19

Tipps und Tricks 20
Backen 20
Weitere Tipps zum Backen 21
Teig gehen lassen (Gären) 21
Tipps zum Braten und Grillen 21
Auftauen 21

Timer 22
Timer-Menü aufrufen 22
Kurzzeit-Wecker 22
Stoppuhr 23
Garzeit-Dauer 24
Garzeit-Ende 25

Langzeit-Timer 26
So stellen Sie ein 26
Hinweis 26

Kindersicherung 27
Kindersicherung aktivieren 27
Kindersicherung deaktivieren 27
Hinweis 27

Weitere Funktionen 28
Sicherheitsabschaltung 28
Schnellaufheizung 28

Grundeinstellungen ändern 29
Hinweis 29
Beispiel: Stand-by-Anzeige ändern 29

Diese Grundeinstellungen können Sie ändern 30

Pflege und manuelle Reinigung 32
Sicherheitshinweise 32
Backofen innen reinigen 32
Türscheibe reinigen 32
Türdichtung reinigen 32
Zubehör reinigen 32
Backstein reinigen 32

Pyrolyse 33
Bevor Sie die Pyrolyse starten 33
So stellen Sie ein 33
Abschaltzeit verschieben 34
Hinweis 34
Zubehör mit Pyrolyse reinigen 35

Störungen 36
Fehlermeldungen 36
Demo-Modus 36
Stromausfall 37

Backofenlampe wechseln 38
Backofenlampe oben wechseln 38
Backofenlampe seitlich wechseln 38

Sicherheitshinweise

Vor dem Gebrauch

Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch garantiert. Für Schäden aufgrund von unsachgemäßem Einbau haftet der einbauende Monteur.

Nur ein autorisierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Es gelten die Vorschriften des regionalen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmens sowie der Bauverordnung.

Vor Inbetriebnahme des Gerätes die Gebrauchsanleitung sorgfältig lesen. Sie ermöglicht den sicheren und richtigen Gebrauch des Gerätes. Die Gebrauchs- und Montageanleitung aufbewahren.

Beschädigte Geräte nicht in Betrieb nehmen.

Anwendungsbereich

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im privaten Haushalt bestimmt. Das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen benutzen. Das Gerät nicht zum Heizen des Aufstellungsraumes nutzen.

Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben,
- wenn sie körperlich oder geistig dazu nicht in der Lage sind,
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

Sicherheit beim Backen

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Nie heiße Heizelemente und Backofen-Innenflächen berühren. Kinder fernhalten.

Vorsicht, Brandgefahr! Nie brennbare Gegenstände im Backofen aufbewahren. Beim Betrieb nur die jeweils benötigten Innenteile im Backofen lassen.

Vorsicht bei Speisen, die mit hochprozentigen alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) zubereitet werden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen. Unter ungünstigen Umständen können sich die Alkoholdämpfe entzünden.

Vorsicht, Brandgefahr! Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Große Öl- und Fettrückstände vor der nächsten Benutzung entfernen.

Vorsicht! Während des Betriebs kann heißer Dampf austreten. Die Lüftungsöffnungen nicht berühren.

Vorsicht! Beim Öffnen des Backofens kann heißer Dampf austreten.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! Die Türinnenseite wird im Betrieb sehr heiß. Vorsicht beim Öffnen des Gerätes. Die offen stehende Tür kann zurückschwenken.

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr!

Pyrolyse (Selbstreinigung)

Vorsicht, Brandgefahr! Speisereste, Fett oder Bratensaft können sich während der Pyrolyse entzünden. Grobe Verschmutzungen vor der Pyrolyse entfernen.

Bei Beschädigung des Gerätes

Wenn das Gerät defekt ist, die Haushaltssicherung ausschalten. Kundendienst rufen.

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Inbetriebnahme

Verpackung des Gerätes entfernen und entsprechend den örtlichen Vorschriften entsorgen. Bitte beachten, dass sich Zubehör in der Verpackung befindet. Verpackungselemente und Plastikfolien von Kindern fernhalten.

Das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden prüfen. Ein beschädigtes Gerät nicht anschließen.

Nur ein autorisierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss entfällt der Garantieanspruch. Montageanleitung beachten.

Das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen. Dadurch werden eventuelle Neugerüche und Verunreinigungen beseitigt.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Schäden am Gerät und Einbaumöbel vermeiden

Backofen

Obstsäuren wie beispielsweise von Zitronen, Pflaumen etc. nach jedem Backvorgang entfernen. Die Säure kann Flecken am Backofenemail verursachen.

Nie Wasser in den heißen Backofen gießen. Es können Emailschäden entstehen.

Das Backblech nie direkt auf den Backofenboden einschieben. Kochgeschirr, z. B. Brätertopf, nie direkt auf dem Backofenboden platzieren. Den Backofenboden nicht mit Alufolie auslegen. Es entsteht ein Hitzestau, das Email wird beschädigt.

Die Lüftungsschlitze des Backofens nicht abdecken.

Die Türdichtung nicht abnehmen. Ist die Türdichtung beschädigt, muss sie ausgewechselt werden.

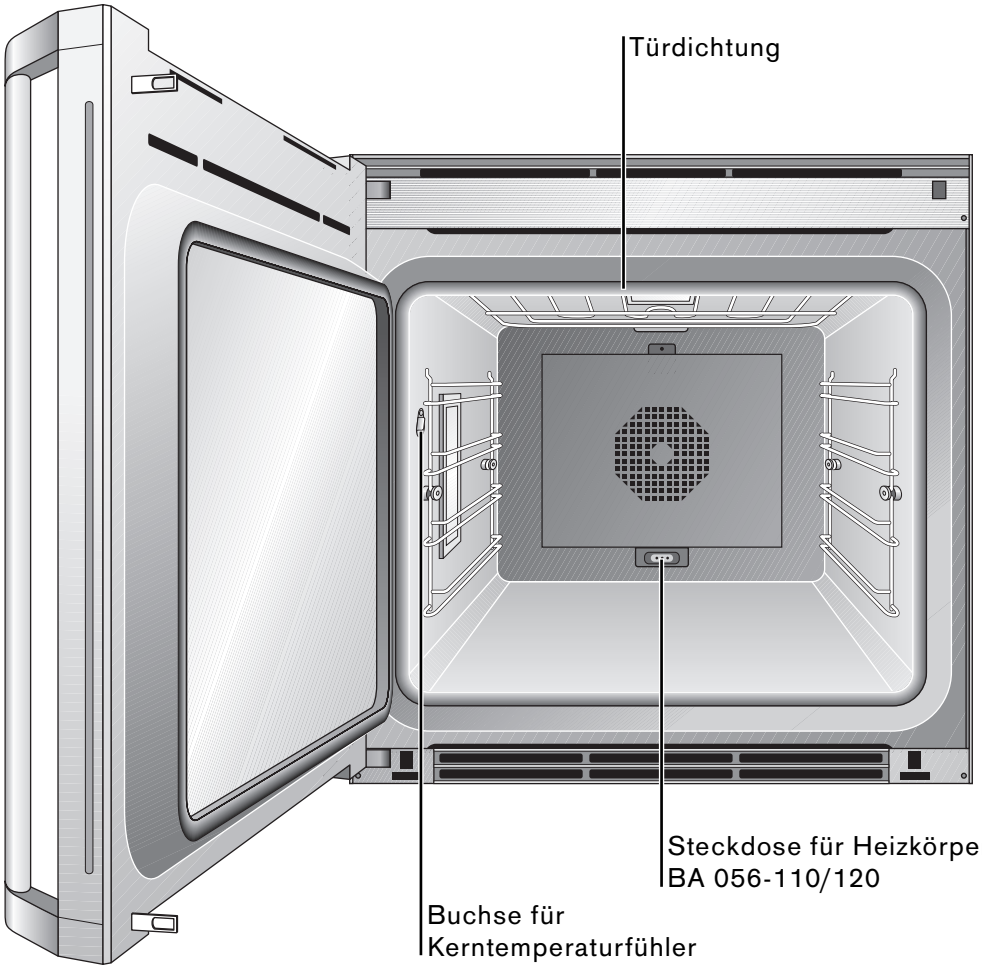
An der Rückwand des Garraums befindet sich die Steckdose für den Bräter- und Backstein-Heizkörper (Sonderzubehör). Die Abdeckung im Normalbetrieb in der Steckdose lassen.

Angrenzende Möbelfronten

Nach der Entnahme des Garguts die Tür bis zum Auskühlen geschlossen halten. Die Backofentür darf nicht halboffen stehen, angrenzende Küchenmöbel können Schaden nehmen. Das Kühlgebläse läuft noch eine Zeit lang nach und schaltet dann automatisch ab.

Backofen

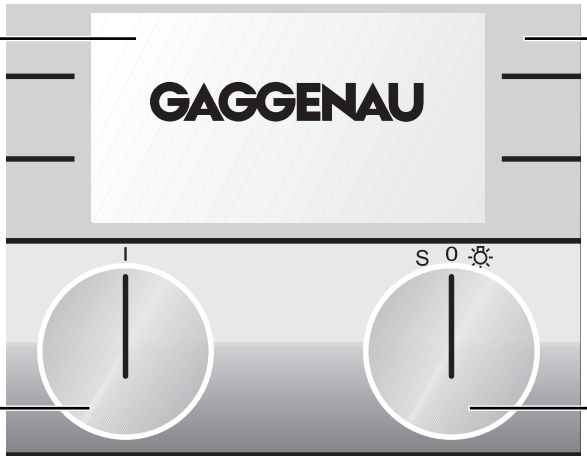
Display und Bedienelemente
GAGGENAU
GAGGENAU
Lüftungsschlitze


Türdichtung
Steckdose für Heizkörper
BA 056-110/120
Buchse für
Kerntemperaturfühler

Display und Bedienelemente

Display

Im oberen Drittel erscheint die Anzeigeleiste oder ein aufgerufenes Menü. Im unteren Teil werden die verschiedenen Einstell-parameter angezeigt.



Tasten

Die Tasten links und rechts neben dem Display werden durch Berühren aktiviert. Je nach Einstellung sind die Tasten unterschiedlich belegt. Wie die Taste gerade belegt ist, zeigt das Symbol neben der Taste an.

Funktionswähler

Mit dem linken Wähler stellen Sie die Betriebsart mit der Sie ihr Gericht zubereiten oder die Pyrolyse-Funktion ein. Den Wähler können Sie nach rechts oder links drehen.

Temperaturwähler

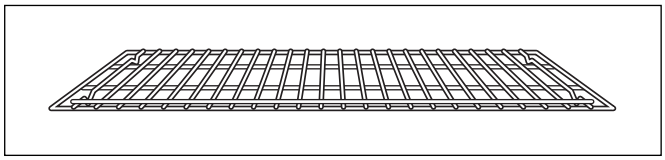
Sie können Temperaturen von 50 - 300 °C oder Pyrolyse einstellen. Den Wähler können Sie nach rechts oder links drehen. Drehen Sie den Temperaturwähler eine Rastung nach rechts um das Licht im Backofen einzuschalten.
Bei einer Temperatur-einstellung unter 70 °C bleibt das Licht im Backofen ausgeschaltet.

Tasten

Symbol	Funktion der Taste
>	Nach rechts gehen
<	Nach links gehen
↩	Eingestellte Werte übernehmen / starten
C	Löschen
+	Werte erhöhen
–	Werte verringern
🕒	Timer-Menü aufrufen
🔧	Menü Grundeinstellungen aufrufen
i	Zusätzliche Informationen abrufen
	Kindersicherung aktivieren
	Kindersicherung aufheben
	Langzeit-Timer
❚❚	Stoppuhr anhalten
▶	Stoppuhr starten

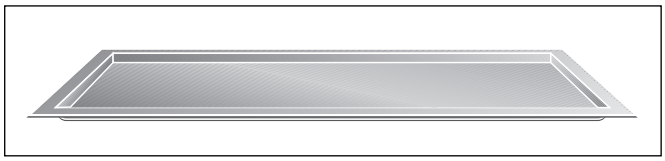
Zubehör

Das Gerät ist serienmäßig mit folgendem Zubehör ausgestattet:

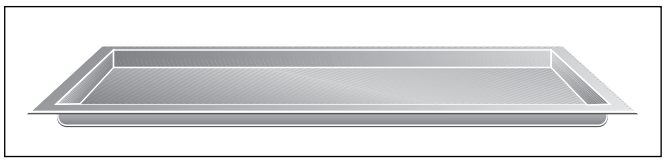


- Grillrost für Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Geschirr

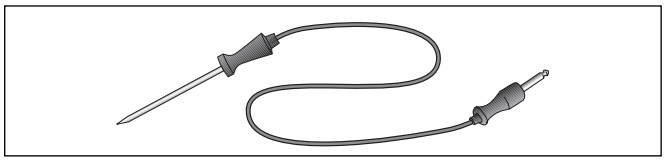
  Den Rost immer so einschieben, dass die doppelte Querstrebe vorne ist.



- Backblech für Kuchen, Plätzchen und Aufbackwaren

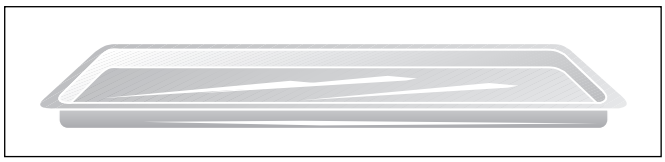


- Grillpfanne für Braten bzw. als Fettauffanggefäß

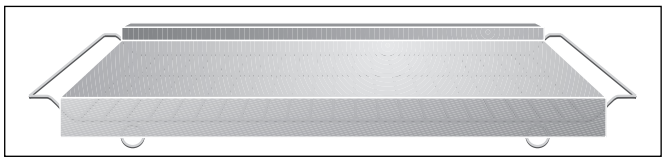


- Kerntemperaturfühler

Außerdem können Sie folgendes Sonderzubehör bestellen:

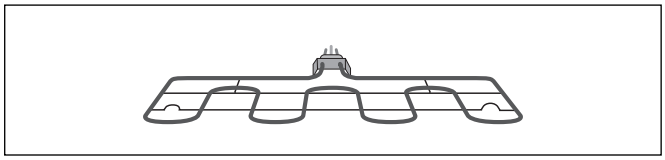


- Glaswanne für Aufläufe und Obstkuchen



- Backstein mit Auflagerost und Pizzaschieber für Pizza und Brot

  Sie benötigen zusätzlich den Heizkörper.



- Heizkörper 230 V
  Heizkörper 400 V

  Heizkörper für Backstein

Betriebsarten

Anzeige im Display	Betriebsart	Verwendung
165 °C	Heißluft	Für Kuchen, Plätzchen und Blätterteig auf mehreren Ebenen.
165 °C	Eco (Backofenlampe bleibt aus)	Energie sparender Heißluftbetrieb für Kuchen, Kleingebäck, Aufläufe und Gratins.
165 °C	Heißluft und Unterhitze	Zusätzliche Hitze von unten für feuchte Kuchen, z. B. Obstkuchen.
170 °C	Unterhitze	Zum Nachbacken, z. B. für feuchte Obstkuchen, zum Einkochen, für Gerichte im Wasserbad.
170 °C	Ober- und Unterhitze	Für Kuchen in Formen oder auf dem Blech, Aufläufe, Braten.
170 °C	Oberhitze	Gezielte Hitze von oben, z. B. Überbacken von Obstkuchen mit Baiser.
190 °C	Grill mit Heißluft	Gleichmäßige Rundum-Erwärmung für Fleisch, Geflügel und ganzen Fisch.
200 °C	Grill	Flache Fleischstücke, Würstchen oder Fischfilet grillen, Überbacken und Gratinieren.
300 °C	Backstein-Funktion (nur mit Sonderzubehör)	Beheizbarer Backstein für knusprige Pizza, Brot oder Brötchen wie aus dem Steinofen.
220 °C	Bräter-Funktion (nur mit Sonderzubehör)	Beheizbarer Gussbräter für große Mengen Fleisch, Auflauf oder die Weihnachtsgans.
38 °C	Gären	Hefeteig gehen lassen, die optimale Temperatur-einstellung ist 38 °C.
45 °C	Auftauen	Gleichmäßiges und schonendes Auftauen, je nach Gefriergut zwischen 40 und 60 °C.
485 °C	Pyrolyse	Automatische Selbstreinigung.

Erste Einstellungen nach dem Anschluss

Nachdem Ihr neuer Backofen angeschlossen wurde, erscheint im Display das Menü „Erste Einstellungen“. Stellen Sie

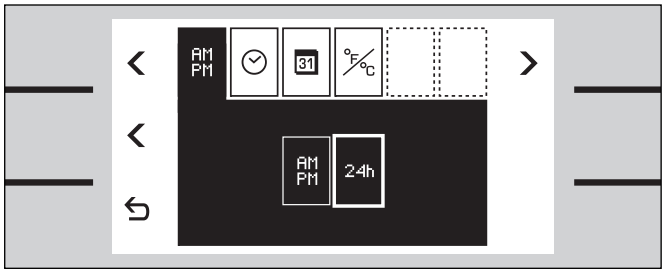
- Zeitformat,
- Uhrzeit,
- Datum,
- und die gewünschte Temperatureinheit ein.

Hinweis

Das Menü Erste Einstellungen erscheint nur beim ersten Einschalten oder wenn das Gerät mehrere Tage ohne Strom war.

Im Kapitel Grundeinstellungen können Sie nachlesen, wie Sie diese Einstellungen jederzeit wieder ändern können.

Zeitformat wählen

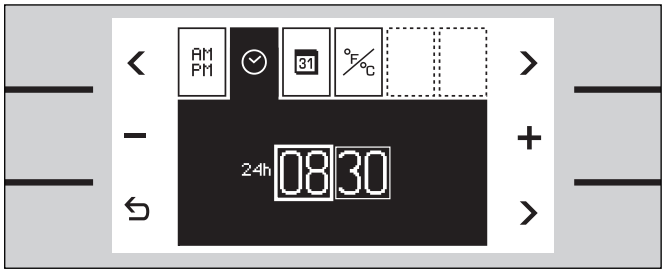


Die Funktion Zeitformat ist im Menü angezeigt.

Im Display erscheinen die zwei Möglichkeiten AM/PM (12 h) und 24 h Format.
Vorgewählt ist das Format 24 h.

Wenn gewünscht, mit der mittleren Taste < das Zeitformat ändern.

Uhrzeit einstellen

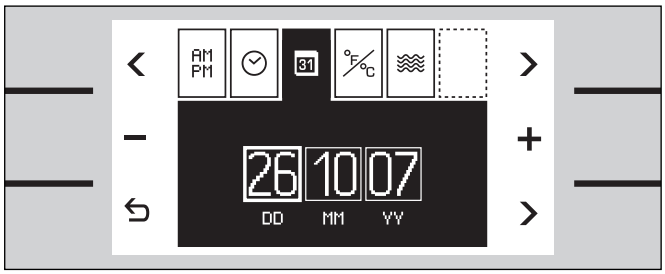


1 Mit der Menütaste > die Funktion Uhrzeit ⊙ wählen. Im Display erscheint 08:30 Uhr.

2 Mit den Tasten + / − die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Von Stunden zu Minuten wechseln Sie mit der Pfeiltaste > unten rechts.

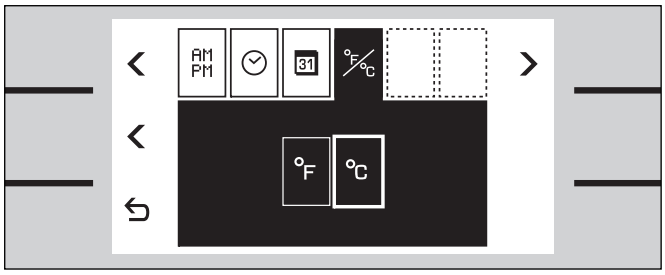
Datum einstellen



1 Mit der Menütaste > die Funktion Datum 31 wählen.
Im Display erscheint 26.10.07.

2 Mit den Tasten + / − Tag, Monat und Jahr eingeben.

Von Tag zu Monat und Jahr wechseln Sie mit der Pfeiltaste > unten rechts.



Temperatureinheit °C oder °F

1 Mit der Menütaste ❯ die Funktion Temperatureinheit °F/°C wählen. °C ist vorgewählt.

2 Wenn gewünscht, mit der mittleren Taste ❮ die Temperatureinheit ändern.

Menü verlassen und Einstellungen speichern

Taste ⮌ berühren. Das Menü wird geschlossen. Alle Einstellungen sind gespeichert.

Der Backofen ist jetzt im Stand-by-Modus. Die Stand-by-Anzeige erscheint.

Stand-by

Der Backofen ist im Stand-by-Modus, wenn kein Backofenbetrieb eingestellt ist, oder die Kindersicherung aktiviert ist.

Die Tasten sind nicht belegt. Das Display ist nicht beleuchtet.

Hinweis:
Für den Stand-by-Modus gibt es verschiedene Anzeigen. Voreingestellt ist das GAGGENAU-Logo und die Uhrzeit. Wenn Sie die Anzeige ändern möchten, sehen Sie im Kapitel Grundeinstellungen nach.

Hinweis:
Der Kontrast des Displays ist abhängig vom vertikalen Blickwinkel. Sie können die Display-Anzeige über die Einstellung Kontrast in den Grundeinstellungen angleichen.

Backofen aktivieren

Um den Stand-by-Modus zu verlassen, können Sie entweder

- eine Taste berühren,
- die Backofentür öffnen oder schließen,
- den Temperaturwähler drehen,
- oder den Funktionswähler drehen.

Jetzt können Sie die gewünschte Funktion einstellen. Wie Sie den Backofen am besten aktivieren, lesen Sie in den einzelnen Kapiteln nach.

Hinweis:
Die Stand-by-Anzeige erscheint wieder, wenn Sie eine Minute nach dem Aktivieren keine Einstellung vorgenommen haben. Die Display-Beleuchtung erlischt.

Backofen einstellen

Alle Hauptfunktionen Ihres Backofens lassen sich über die beiden Drehwähler ganz einfach bedienen.

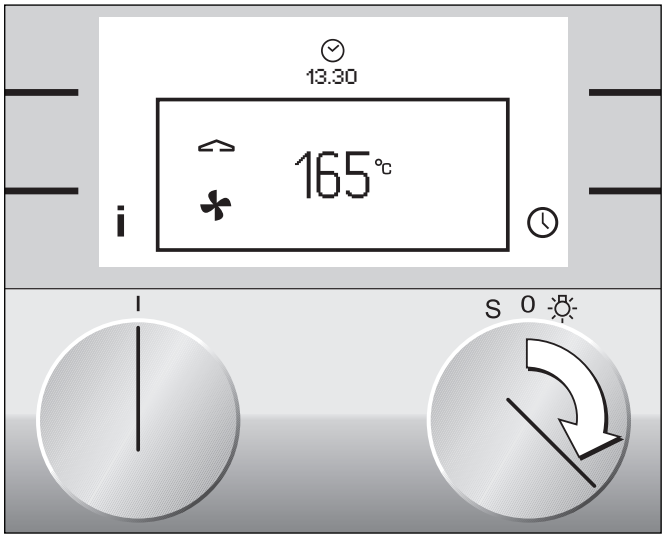
Mit dem rechten Wähler stellen Sie die Temperatur ein. Drehen Sie den Temperaturwähler eine Rastung nach rechts um das Licht im Backofen einzuschalten.

Sie können Temperaturen von 50 - 300 °C einstellen.
Ausnahmen:

Betriebsart Gären	30 - 50 °C
Betriebsart Auftauen	40 - 60 °C
Betriebsart Bräter	50 - 220 °C

Mit dem linken Wähler stellen Sie die Betriebsart ein. Die oberste Position ist Heißluft.

Temperatur und Betriebsart einstellen



1 Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
Temperatur und Betriebsart erscheinen im Display. Die Backofenbeleuchtung schaltet ein.

Wenn Sie eine andere Betriebsart wünschen:

2 Funktionswähler drehen, bis die gewünschte Betriebsart im Display erscheint.

Das Aufheizsymbol erscheint, bis die gewählte Temperatur erreicht ist. Beim Nachheizen erscheint es wieder.

Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal. Das Signal können Sie mit einer beliebigen Taste ausschalten.
Hinweis: Das Aufheizsignal können Sie in den Grundeinstellungen deaktivieren.

Sie können Temperatur und Betriebsart jederzeit verändern.

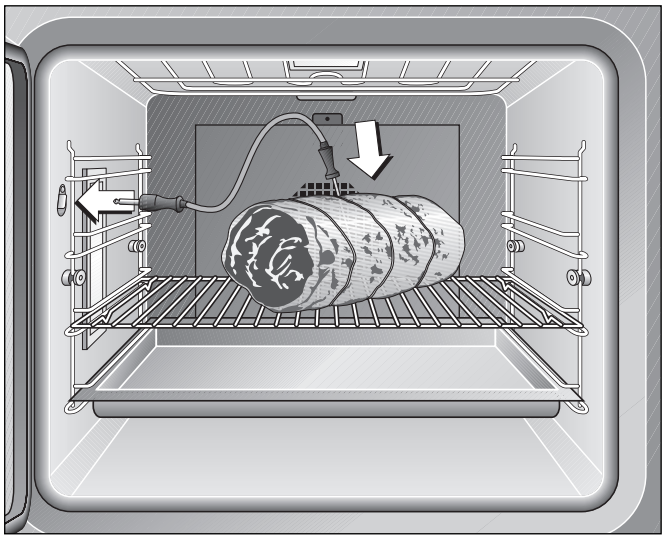
Wenn das Gericht fertig ist schalten Sie den Backofen mit dem Temperaturwähler aus. Die Backofenbeleuchtung erlischt. Die Stand-by-Anzeige erscheint.

Aktuelle Temperatur abfragen

Wenn Sie die Taste Info i drücken, wird die aktuelle Temperatur im Backofen für einige Sekunden im Display angezeigt. Mit der Taste ↩ kehren Sie zur Standard-Anzeige zurück.

Hinweis: Im Dauerbetrieb nach dem Aufheizen sind, je nach Betriebsart, geringe Temperaturschwankungen normal.

Kerntemperaturfühler



Der Kerntemperaturfühler ermöglicht exaktes, punktgenaues Garen.

Mit dem Kerntemperaturfühler lässt sich die Temperatur im Inneren des Garguts während des Garvorgangs zwischen 1 °C und 99 °C genau messen.

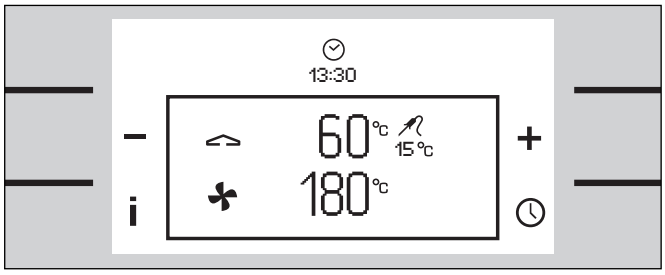
Stecken Sie die Spitze an der dicksten Stelle vollständig in das Fleischstück. Sie darf nicht im Fett stecken und keine Geschirrteile, Knochen oder fettreiches Gewebe berühren.

Stecken Sie die Spitze des Kerntemperaturfühlers bei Geflügel nicht in die Mitte (Hohlraum), sondern zwischen Bauch und Oberschenkel.

Wenn der Kerntemperaturfühler angeschlossen ist, erscheint das Symbol im Display.

Die aktuell gemessene Kerntemperatur können Sie in der oberen kleinen Anzeige ablesen.

Kerntemperatur programmieren



Sie können für Ihr Gericht die gewünschte Kerntemperatur programmieren. Dann schaltet das Gerät aus, wenn die programmierte Kerntemperatur im Gargut erreicht ist.

1 Kerntemperaturfühler in das Fleisch stecken.

2 Kerntemperaturfühler anschließen.

3 Mit Taste **+** / **–** die gewünschte Kerntemperatur einstellen.
Vorschlagswert ist 60 °C.

In der großen Anzeige oben wird die programmierte Temperatur, in der kleinen Anzeige die aktuell gemessene Kerntemperatur angezeigt.

Ist die programmierte Temperatur im Gargut erreicht, ertönt ein Signal. Das Gerät heizt nicht mehr.

Schalten Sie den Temperaturwähler aus und öffnen Sie die Backofentür. Entfernen Sie den Kerntemperaturfühler, bevor Sie das Gargut aus dem Backofen nehmen.
⚠ **Vorsicht, Verbrennungsgefahr!** Benützen Sie dazu einen Handschuh, da der Kerntemperaturfühler im Betrieb sehr heiß wird.

Hinweis

Wenn Sie den Vorgang abbrechen möchten, ziehen Sie den Kerntemperaturfühler aus der Buchse.

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

Verwenden Sie nur den mitgelieferten Original-Temperaturfühler. Sie können den Kerntemperaturfühler als Ersatzteil nachbestellen.

Verwenden Sie den Kerntemperaturfühler nur bei Backofentemperaturen bis max. 250 °C.

Nehmen Sie den Kerntemperaturfühler bei Nichtgebrauch aus dem Backofen.

Nehmen Sie den Kerntemperaturfühler bei Pyrolyse aus dem Backofen.

Reinigung

Reiben Sie den Kerntemperaturfühler nur mit einem feuchten Tuch ab. Der Kerntemperaturfühler ist nicht spülmaschinenfest.

Richtwerte Kerntemperatur

Rind		
Roastbeef / Rinderfilet / Entrecôte		
	stark blutig	45-47 °C
	blutig	50-52 °C
	rosa	58-60 °C
	durchgegart	70-75 °C
Rinderbraten		80-85 °C
Schwein		
Schweinebraten		72-80 °C
Schweinerücken	rosa	65-70 °C
	durchgegart	75 °C
Hackbraten		85 °C
Schweinefilet		65-70 °C
Kalb		
Kalbsfilet	blutig	50-52 °C
	rosa	58-60 °C
	durchgegart	70-75 °C
Kalbsbraten	durchgegart	75-80 °C
Kalbsbrust, gefüllt		75-80 °C
Kalbsrücken	rosa	58-60 °C
	durchgegart	65-70 °C
Wild		
Rehrücken		60-70 °C
Rehkeule		70-75 °C
Hirschrückensteaks		65-70 °C
Hasenrücken		65-70 °C
Geflügel		
Hähnchen		85 °C
Perlhuhn		75-80 °C
Gans,Truthahn, Ente		80-85 °C
Entenbrust	rosa	55-60 °C
	durchgegart	70-80 °C
Straußensteak		60-65 °C
Lamm		
Lammkeule	rosa	60-65 °C
	durchgegart	70-80 °C
Lammrücken	rosa	55-60 °C
	durchgegart	65-75 °C
Hammel		
Hammelkeule	rosa	70-75 °C
	durchgegart	80-85 °C
Hammelrücken	rosa	70-75 °C
	durchgegart	80 °C
Fisch		
Filet		62-65 °C
Im Ganzen		65 °C
Terrine		62-65 °C
Sonstiges		
Brot		90 °C
Pastete		72-75 °C
Terrine		60-70 °C
Foie gras		45 °C

Backtabelle

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

* In den Betriebsarten Eco und Heißluft können Sie auf mehreren Ebenen zugleich backen.
** Gerät auf der angegebenen Temperatur vorheizen. Beim Einschieben des Garguts auf die zweite Temperaturangabe zurückschalten.

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

Gericht	Einschub-ebene von unten	Heißluft Temp. °C	Grill mit Heißluft Temp. °C	Ober- und Unterhitze Temp. °C	Gardauer Minuten	Kern-tempe-ratur °C
Rind						
Rinderbraten 1,5 kg*	2	**180**		180	60-90	
Roastbeef englisch 1,5 kg**	2	**230/180**	230/180		45-50	45-50
Roastbeef medium 1,5 kg**	2	**230/180**	230/180		60-70	55-65
Roastbeef durchgebr. 1,5 kg**	2	**230/180**			90-100	70-80
Schwein						
Schweinebraten 1,5 kg**	2	**230/180**	230/180		60-70	75-80
Schweinebraten mit Schwarte 1,5 kg***	2	180/200	**180/200**		60-70	75-80
Kassler 1,5 kg**	2	**180/160**			40-50	65-70
Schweinshaxe***	2	150/200	**150/200**		50-60	80-85
Rollbraten**	2	**230/180**	230/180		60-70	75-80
Kalb						
Kalbsbraten**	2	**230/180**		230/180	60-70	75-80
Kalbshaxe***	2	**150/180**	150/180		50-60	75
Kalbslende	2	**160-170**			20	70-75
Gefüllte Kalbsbrust*	2	**120-130**			120	75-80

* 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 mit Heißluft Temp. °C	Ober- und Unterhitze Temp. °C	Gardauer Minuten	Kern-tempe-ratur °C
Wild						
Wildschweinbraten*	2	**170-180**			60-90	
Rehkeule*	2	**170-180**			60-80	75-80
Rehrücken	2	165-175		**170-180**	20-25	65-70
Lammkeule*	2	**180-200**			35-45	65-75
Geflügel						
Ente 2-3 kg**	2	160/190		**160/190**	100-120	80-85
Entenbrust	2	160		**160**	15-20	70
Gans 2-3 kg**	2	160/190		**160/190**	100-120	85-90
Pute 3-4 kg**	2	**160/190**		160/190	120-180	85-90
Brathuhn	2	180	**180**		50-60	85

* 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	Einschub-ebene von unten	Ohne Vor-heizen	Temp. °C	Grill Minuten 1.Seite	Grill Minuten 2.Seite	Grill mit Heißluft Minuten 1.Seite	Grill mit Heißluft Minuten 2.Seite	Garzeit gesamt Min.
Schweinebauch in Scheiben	3		180-200	6	4	**5**	**5**	**10**
Schaschlik	3		190			**8**	**8**	**16**
Bratwurst	3		200	**5**	**4**			9
Merguez (Grillwurst)	3		200			**6**	**6**	**12**
Brathuhn*	2	X	180			**30**	**30**	**60**
Hühnchenschenkel	3		180	20	20	**15**	**15**	**30-40**
Spare Ribs	3		180-200	15	15	**12**	**12**	**24-30**
Schweinshaxe**	2		150/200					50-60
Forellen	3		180-200	**8**	**8**			16
Gemüsespieße	3		200	**7**	**7**			14
Garnelenspieße	3		175	**7**	**7**			14
Überbacken und Gratinieren								
Belegtes Toastbrot	3		190					5-7
Crème caramel***	4	X	250					
Crème brulée***	4	X	250					
Kuchen mit Baiser***	3		200					

Wichtig: Grillen Sie nur bei geschlossener Backofentür.
Zum Grillen den Einlegerost (je nach Version Zubehör oder Sonderzubehör) in der Grillwanne verwenden.
So wird abtropfendes Fett aufgefangen.

* Bei Geräten mit Drehspieß verwenden Sie am besten den Drehspieß in der Betriebsart Grill.
** Die Schweinshaxe 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.
Die empfohlene Betriebsart ist fett gedruckt.

Backen

Was tun wenn ... ?	Die Lösung
... der Blechkuchen unten zu hell ist?	Schieben Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein, entfernen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen.
... 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 den Backofen vor.
... der Kuchen innen teigig oder das Fleisch innen nicht gar ist?	Stellen Sie die Back- oder Brattemperatur etwas niedriger ein. Hinweis: 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 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 Grillpfanne 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) aussieht, aber innen teigig oder zu feucht ist?	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

Weitere Tipps zum Backen

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. 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.

Teig gehen lassen (Gären)

Stellen Sie die Betriebsart Gären ein.
Temperatur-Grundeinstellung ist 38 °C.

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. Schneckennudeln, Brötchen) können Sie 40-45 °C einstellen.

Tipps zum Braten und Grillen

Sie können grundsätzlich jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Das Geschirr wird in die Mitte des Rostes gestellt. Für große Braten können Sie auch die Grillwanne 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.

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.

Verwenden Sie zum Braten den Einlegerost (je nach Version Zubehör oder Sonderzubehör) in der Grillwanne. Geben Sie etwas Wasser in die Grillwanne, 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.

Was tun, wenn …

… 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 die Angabe entsprechend zum nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

Auftauen

Stellen Sie die Betriebsart Auftauen ein.
Temperatur-Grundeinstellung ist 40-60 °C.

Schieben Sie den Grillrost mit dem Gefriergut in die zweite Einschubebene ein. Schieben Sie darunter die Grillwanne ein zum Auffangen der Auftauflüssigkeit.
Wichtig: Die Auftauflüssigkeit wegschütten.

Große Fleischstücke (Braten, Hähnchen usw.) bei 45-50 °C auftauen, damit der äußere Bereich nicht angart.

Kleine oder flache Stücke können Sie bei 50-55 °C auftauen.

Timer

Über das Timer-Menü stellen Sie ein:

- Kurzzeit-Wecker
- Stoppuhr
- Garzeit-Dauer (nicht im Stand-by-Modus)
- Garzeit-Ende (nicht im Stand-by-Modus)

Timer-Menü aufrufen

Das Timer-Menü rufen Sie mit der Taste auf.

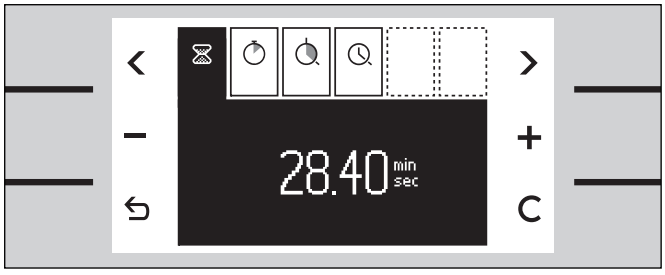
Wenn das Gerät im Stand-by-Modus ist, berühren Sie eine beliebige Taste. Das Display ist aktiviert. Die Tasten Info **i** und Timer werden angezeigt.

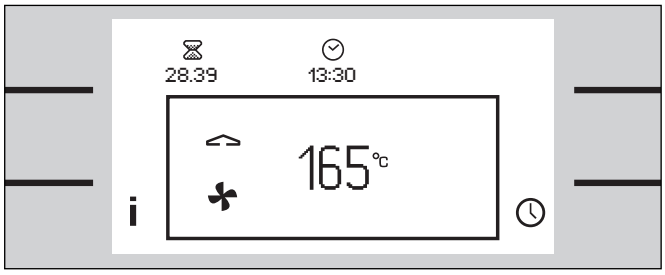
Berühren Sie die Taste neben dem Symbol. Das Timer-Menü erscheint.

Kurzzeit-Wecker

Der Kurzzeit-Wecker läuft unabhängig von den anderen Geräteeinstellungen ab. Sie können maximal 90 Minuten eingeben.

Kurzzeit-Wecker einstellen





1. Timer-Menü aufrufen. Die Funktion Kurzzeit-Wecker wird angezeigt.
2. Mit **+** oder **–** die gewünschte Zeit einstellen.
3. Mit Taste starten.

Das Timer-Menü wird geschlossen. In der Anzeigeleiste wird und die ablaufende Zeit angezeigt.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Es verstummt, wenn Sie die Taste berühren.

Hinweis

Kurzzeit-Wecker vorzeitig ausschalten:
Timer-Menü aufrufen, Funktion Kurzzeit-Wecker wählen und Taste **C** berühren.

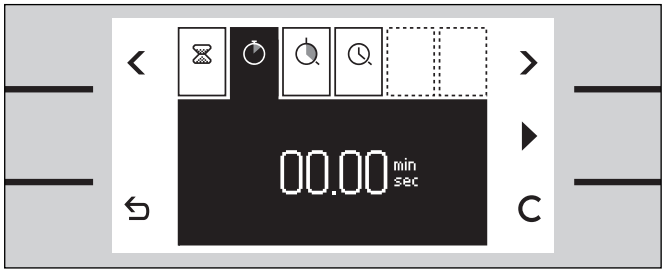
Stoppuhr

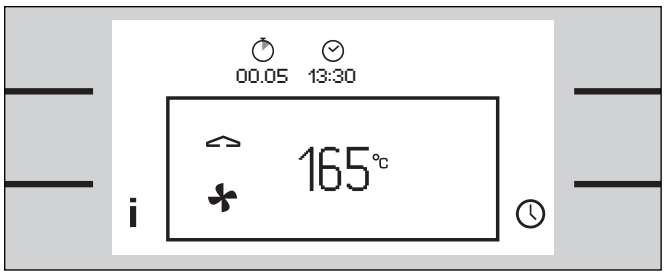
Die Stoppuhr zählt von 0 Sekunden hoch bis 90 Minuten.

Sie hat eine Pausen-Funktion. Damit können Sie die Zeit immer wieder anhalten.

Die Stoppuhr läuft unabhängig von den anderen Geräteeinstellungen ab.

Stoppuhr starten





1 Das Timer-Menü aufrufen.

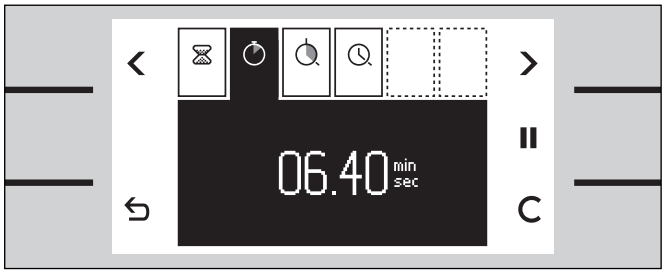
2 Mit ❮ oder ❯ die Funktion Stoppuhr ⏱ wählen.

3 Mit Taste ▶ die Stoppuhr starten.

Das Timer-Menü wird nach einigen Sekunden geschlossen. In der Anzeigeleiste werden das Symbol ⏱ und die ablaufende Zeit angezeigt.

Das Timer-Menü wird sofort geschlossen, wenn Sie die Taste ⮌ berühren.

Stoppuhr anhalten



1 Das Timer-Menü aufrufen.

2 Mit ❮ oder ❯ die Funktion Stoppuhr ⏱ wählen.

3 Taste Pause II berühren. Die Zeit stoppt. Die Taste wechselt wieder zu Start ▶.

4 Mit der Taste ▶ wieder starten. Die Zeit läuft weiter.

Wenn 90 Minuten erreicht sind geht die Zeit zurück auf 00:00 Minuten. Das Symbol ⏱ in der Anzeigeleiste erlischt. Der Vorgang ist beendet.

Hinweis

Stoppuhr ausschalten:
Timer-Menü aufrufen, Funktion Stoppuhr ⏱ wählen, Taste C berühren.

Garzeit-Dauer

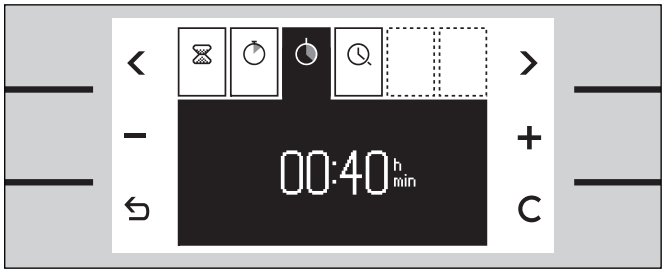
Wenn Sie die Garzeit-Dauer für Ihr Gericht einstellen, schaltet das Gerät automatisch nach dieser Zeit aus.

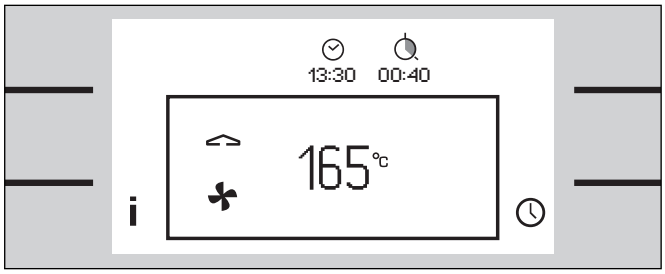
So können Sie die Küche auch für längere Zeit verlassen.

Sie können eine Garzeit von 1 Minute bis 23 Stunden 59 Minuten wählen.

Stellen Sie Temperatur und Betriebsart ein und geben Sie ihr Gericht in den Backofen.

Garzeit-Dauer einstellen





1 Das Timer-Menü aufrufen.

2 Mit ❮ oder ❯ die Funktion Garzeit-Dauer wählen.

3 Mit + oder − die gewünschte Garzeit einstellen.

4 Mit ↩ das Programm starten.

Das Timer-Menü wird geschlossen. Im Display erscheinen Temperatur und Betriebsart. In der Anzeigeleiste läuft die Garzeit ab.

Nach Ablauf der Zeit schaltet das Gerät aus. Ein Signal ertönt. Es verstummt vorzeitig, wenn Sie die Taste berühren, die Gerätetür öffnen oder den Temperaturwähler ausschalten.

Hinweis

Garzeit-Dauer löschen:
Timer-Menü aufrufen. Taste C berühren und mit ↩ bestätigen.

Garzeit-Dauer verändern:
Timer-Menü aufrufen. Mit + oder − ändern und mit ↩ bestätigen.

Gesamten Vorgang abbrechen:
Temperaturwähler ausschalten.

Garzeit-Ende

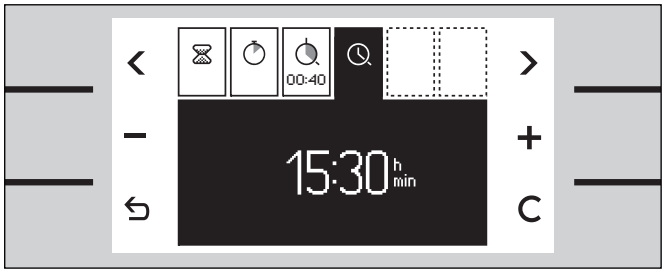
Sie können das Garzeit-Ende auf später verschieben. Beispiel: Es ist 13:30 Uhr. Das Gericht benötigt 40 Minuten Garzeit. Es soll um 15:30 Uhr fertig sein.

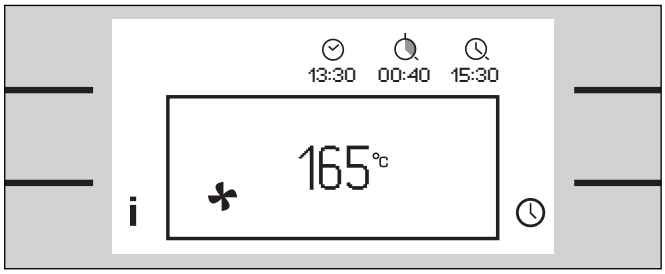
Sie geben die Garzeit ein und verschieben das Garzeit-Ende auf 15:30 Uhr. Die Elektronik errechnet die Startzeit. Das Gerät startet um 14:50 Uhr automatisch und schaltet um 15:30 Uhr aus.

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

Voraussetzung:
Stellen Sie zuerst die gewünschte Temperatur, Betriebsart und Garzeit ein. Nur dann können Sie das Garzeit-Ende verschieben.

Garzeit-Ende verschieben





1 Die gewünschte Garzeit einstellen.

2 Mit der Menütaste ❯ die Funktion Garzeit-Ende wählen. Der Zeitpunkt, zu dem das Gericht fertig ist, erscheint.

3 Mit + das Garzeit-Ende auf später verschieben.

4 Mit ⮌ bestätigen. Das Timer-Menü wird geschlossen.

Das Display wechselt zu Temperatur und Betriebsart. Die Anzeigeleiste erscheint. Das Gerät ist in Warteposition. Es startet zum errechneten Zeitpunkt und schaltet aus, wenn die Garzeit abgelaufen ist.

Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät aus. Ein Signal ertönt. Es verstummt vorzeitig, wenn Sie die Taste ⏲ berühren, die Gerätetür öffnen oder den Temperaturwähler ausschalten.

Hinweis

Garzeit-Ende löschen:
Timer-Menü aufrufen. Taste C berühren und mit ⮌ bestätigen. Garzeit-Ende und Garzeit werden gelöscht.

Gesamten Vorgang abbrechen:
Temperaturwähler ausschalten.

Wenn das Symbol ◔ blinkt:
Sie haben keine Garzeit eingestellt. Stellen Sie immer zuerst eine Garzeit ein.

Langzeit-Timer

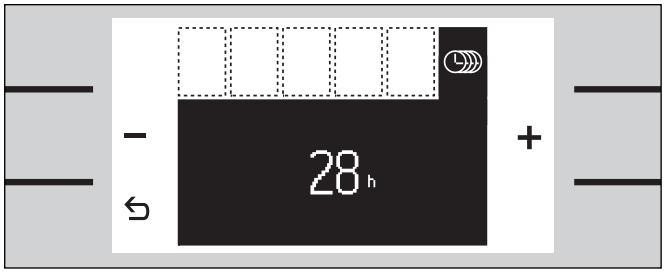
Mit dieser Funktion hält der Backofen mit der Heizart Ober- und Unterhitze eine Temperatur von 85 °C.

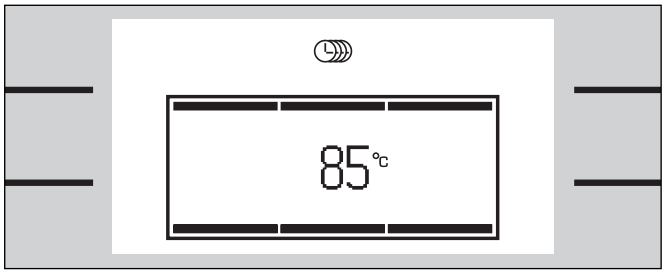
Sie können 24 bis 74 Stunden lang Speisen warm halten, ohne dass Sie ein- oder ausschalten müssen.

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

Voraussetzung:
Die Taste Langzeit-Timer ist verfügbar. Dazu müssen Sie im Menü Grundeinstellungen einmal die Taste aktivieren. Siehe Kapitel Grundeinstellungen.

So stellen Sie ein





1 Temperaturwähler eine Rastung nach rechts auf die Position Licht drehen.

2 Taste neben dem Symbol berühren. Der Vorschlagswert 28 h erscheint im Display.

3 Mit + oder − die gewünschte Dauer einstellen.

4 Mit Taste ↩ starten.

Im Display erscheinen Betriebsart und Temperatur. Die Backofenbeleuchtung schaltet nicht ein. Die Tasten sind gesperrt. Die Displaybeleuchtung ist ausgeschaltet. Beim Berühren der Tasten ist kein Tastenton zu hören.

Nach Ablauf der Zeit heizt das Gerät nicht mehr. Das Display ist leer. Schalten Sie den Temperaturwähler aus.

Hinweis

Wenn Sie die Taste nicht finden:
Sie müssen die Taste erst verfügbar machen. Sehen Sie dazu im Kapitel Grundeinstellungen – Langzeit-Timer nach.

Vorgang abbrechen:
Schalten Sie den Temperaturwähler aus.

Kindersicherung

Ihr Backofen hat eine Kindersicherung. Der Backofen kann nicht unbeabsichtigt eingeschaltet werden.

Voraussetzung:
Die Kindersicherung müssen Sie im Menü Grundeinstellungen zuerst auf „verfügbar“ einstellen. Siehe Kapitel Grundeinstellungen.

Kindersicherung aktivieren

Voraussetzung:
Der Temperaturwähler ist in Aus-Position.

1 Eine beliebige Taste berühren. Neben der mittleren linken Taste erscheint das Symbol .

2 Taste mindestens 6 Sekunden lang berühren.

Die Kindersicherung ist aktiv, das Bedienfeld gesperrt.

Im Display erscheint die Stand-by-Anzeige. In der Anzeigeleiste wird das Symbol angezeigt.

Kindersicherung deaktivieren

1 Eine beliebige Taste berühren. Neben der mittleren linken Taste erscheint das Symbol .

2 Taste mindestens 6 Sekunden lang berühren.

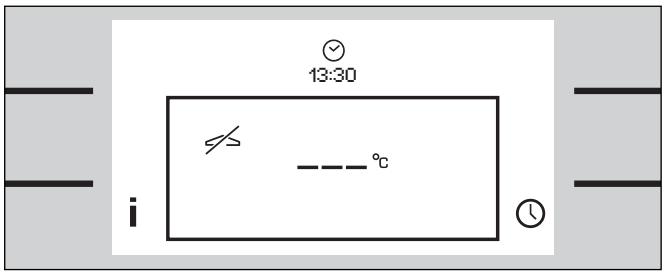
Die Kindersicherung ist aufgehoben. Sie können das Gerät wie gewohnt einstellen.

Hinweis

Wenn das Symbol neben der mittleren Taste nicht erscheint:
Rufen Sie das Menü Grundeinstellungen auf, wählen Sie die Funktion Kindersicherung. Ändern Sie auf „Taste Kindersicherung verfügbar“ .

Wenn Sie die Taste Kindersicherung nicht mehr benötigen:
Rufen Sie das Menü „Grundeinstellungen“ auf und wählen Sie mit den Menütasten die Funktion Kindersicherung. Ändern Sie auf „Taste Kindersicherung nicht verfügbar“ .

Sicherheitsabschaltung



Zu Ihrem Schutz hat das Gerät eine Sicherheitsabschaltung. Jeder Heizvorgang wird nach 12 Stunden abgeschaltet, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet.

Im Display erscheinen drei Balken. Schalten Sie den Temperaturwähler aus. Dann können Sie wieder neu einstellen.

Schnellaufheizung

Mit der Schnellaufheizung können Sie den Backofen besonders schnell vorheizen.

Die Schnellaufheizung aktivieren Sie über das Menü Grundeinstellungen.

Bei Schnellaufheizung den Backofen immer leer auf die gewünschte Temperatur vorheizen, erst dann das Gargut in den Backofen schieben.

Grundeinstellungen ändern

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen.

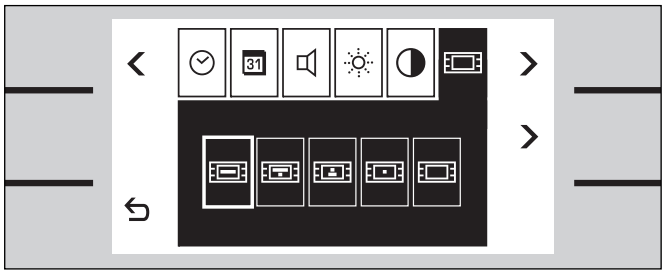
Sie können diese Einstellungen an Ihre Gewohnheiten anpassen: Dazu den Temperaturwähler eine Rastung nach rechts auf Licht drehen.

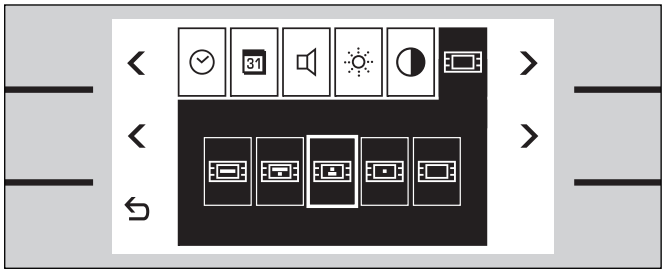
- Mit der Taste 🔧 rufen Sie das Menü Grundeinstellungen auf.
- Mit den oberen Tasten ❮ oder ❯ blättern Sie im Menü.
- Mit den mittleren Tasten ändern Sie die gewählte Einstellung. Sie können mehrere Einstellungen nacheinander ändern, ohne das Menü zu verlassen.
- Mit der Taste ↩ verlassen Sie das Menü. Danach sind alle Einstellungen gespeichert.

Hinweis

In der Menüleiste sind jeweils nur sechs Funktionen zu sehen. Berühren Sie die Menütaste ❮ oder ❯ bis die gewünschte Funktion im Display erscheint. Sie können mit den Menütasten hin- und herblättern.

Wenn Sie 60 Sekunden keine Taste berühren, verlassen Sie automatisch das Menü. Die Stand-by-Anzeige erscheint. Alle Einstellungen sind gespeichert.



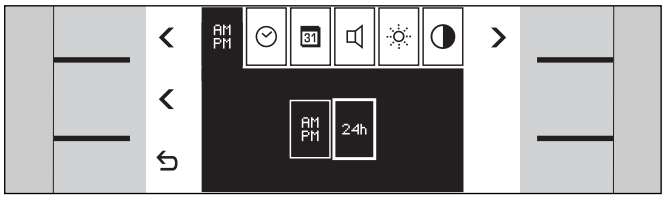


Beispiel: Stand-by-Anzeige ändern

1. Menü Grundeinstellungen aufrufen: Dazu den Temperaturwähler eine Rastung nach rechts auf Licht drehen.
   Die Taste neben dem Symbol 🔧 berühren. Das Menü erscheint.
2. Mit der Menütaste ❯ die Funktion Stand-by-Anzeige ▭ wählen.
3. Mit den mittleren Tasten ❮ oder ❯ die gewünschte Anzeige auswählen. Die Auswahl wird kurz angezeigt.

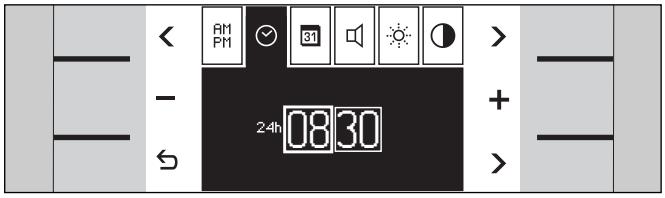
Jetzt können Sie weitere Einstellungen ändern oder mit ↩ das Menü verlassen.

Diese Grundeinstellungen können Sie ändern



Zeitformat

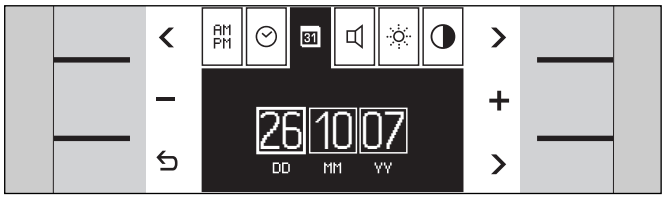
- AM/PM-Format (12 h) oder 24-Stunden-Format



Uhrzeit

- Stunden / Minuten

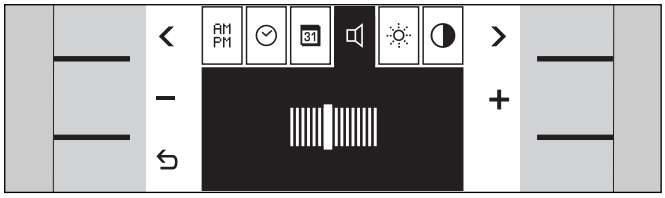
Wechsel von Stunden zu Minuten mit der Pfeiltaste > unten rechts.



Datum

- Tag / Monat / Jahr

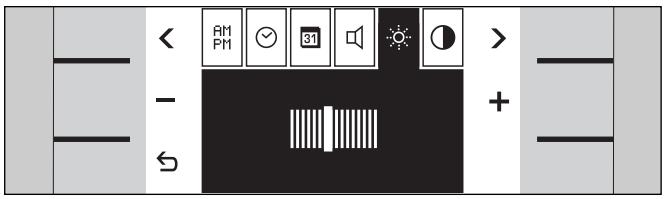
Wechsel von Tag zu Monat und Jahr mit der Pfeiltaste > unten rechts.



Lautstärke Tastenton

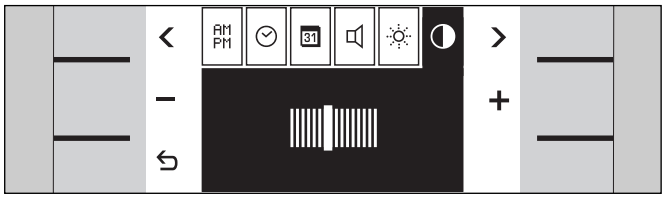
- In 8 Stufen möglich.

Diese Einstellung betrifft nur den Tastenton. Der Signalton kann nicht verändert werden.



Helligkeit Display

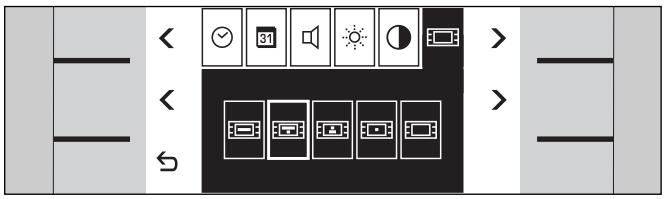
- In 8 Stufen möglich.



Kontrast Display

- In 8 Stufen möglich.

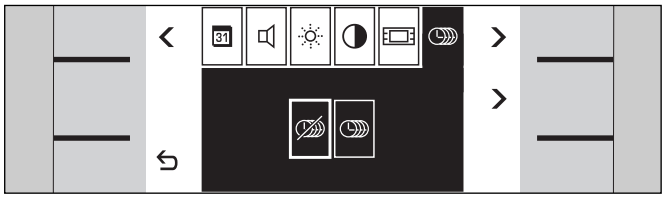
Der Kontrast ist abhängig vom Blickwinkel.



Stand-by-Anzeige

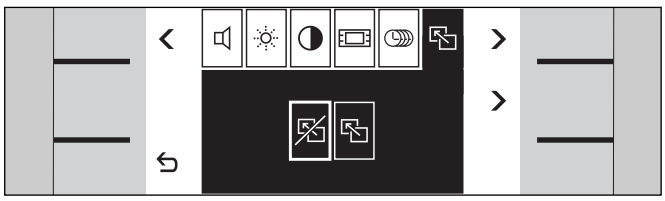
- Gaggenau / Gaggenau mit Uhrzeit / Uhrzeit und Datum / Uhrzeit / Leeres Display

Die Auswahl wird jeweils kurz angezeigt.



Langzeit-Timer

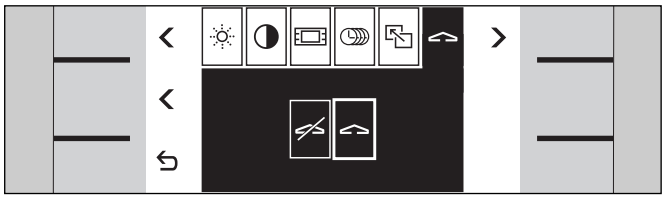
- Taste Langzeit-Timer nicht verfügbar / verfügbar



Alle Werte zurücksetzen in den Lieferzustand

- Nein / Ja

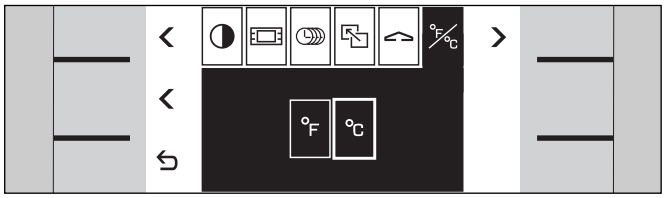
Ein Zurücksetzen müssen Sie immer sofort mit der Taste ↩ bestätigen.



Demo-Modus

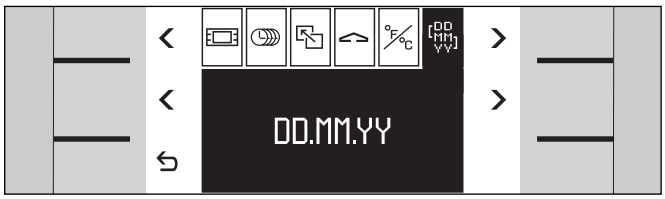
Die Einstellung „kein Demo-Modus“ muss aktiviert sein und darf nicht verändert werden. Das Gerät heizt im Demo-Modus nicht.

Diese Einstellung können Sie nur innerhalb 3 Minuten ändern, nachdem das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wurde.



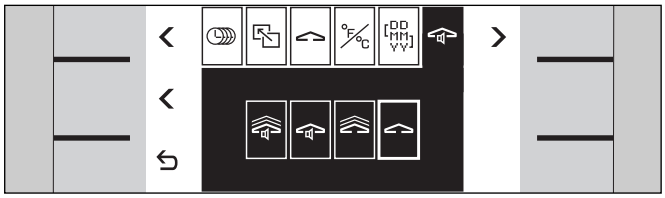
Temperatureinheit

- °F oder °C



Datumsformat

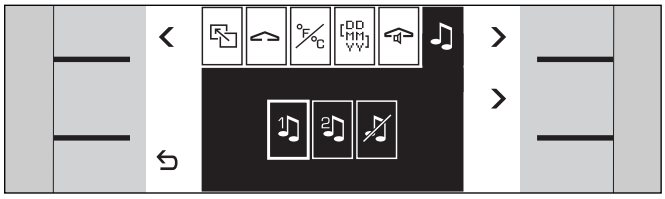
- Tag.Monat.Jahr oder
  Tag/Monat/Jahr oder
  Monat/Tag/Jahr



Aufheizen mit / ohne Signal

- Schnellaufheizen mit Signal / Normales Aufheizen mit Signal / Schnellaufheizen ohne Signal / Normales Aufheizen ohne Signal

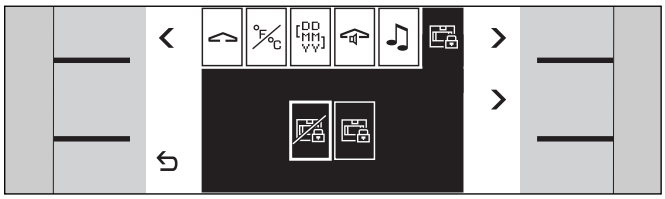
Das Signal ertönt, wenn das Aufheizen beendet ist.



Tastenton

- Ton 1 (Beep) / Ton 2 (Klick) / Tastenton aus

Diese Einstellung betrifft nur den Tastenton.
Der Signalton kann nicht verändert werden.



Taste Kindersicherung vorwählen

- Taste Kindersicherung nicht verfügbar / verfügbar

Sicherheitshinweise

⚠ **Vorsicht!** Den Backofen nicht mit einem Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler reinigen.

⚠ **Vorsicht, Verbrennungsgefahr!** Den Backofen vor der Reinigung abkühlen lassen.

Backofen innen reinigen

Backofen mit Spültuch und wenig heißer Spülmittellauge auswischen. Rückstände nicht einbrennen lassen. Nach der Reinigung den Backofen zum Trocknen geöffnet lassen.

Eingebrannte Rückstände nicht abkratzen, sondern mit einem feuchten Tuch und Spülmittel aufweichen.

Bei stärkerer Verschmutzung am besten die Pyrolyse verwenden.

Abtropfende Obstsäfte von saftigen Obstkuchen können das Email beschädigen. Rückstände mit einem feuchten Tuch sofort entfernen, sobald der Backofen genügend abgekühlt ist.

Keine ungeeigneten Reinigungsmittel verwenden:
- Scheuermittel
- Nitropoliermittel
- chlorhaltige Reiniger
- kratzende Schwämme oder Gegenstände

Hinweis: Backofenspray nur zur Reinigung des Garraumemails verwenden. Das Backofenspray darf nicht auf die Türdichtung gelangen. Die Rahmenteile der Backofentür nicht mit Backofenspray einsprühen.

Türscheibe reinigen

Die Glasscheibe mit einem weichen Lappen und Glasreiniger reinigen. Die Scheibe nicht zu nass abwischen, Feuchtigkeit kann hinter die Scheibe eindringen.

Keine scharfen, scheuernden Reiniger oder Metallschaber benutzen. Diese können die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerstören.

Das Display nur mit einem weichen Lappen reinigen. Das Display nicht nass abwischen, Feuchtigkeit kann hinter die Scheibe eindringen.

Türdichtung reinigen

Die Türdichtung immer sauber und frei von Rückständen halten.

Die Türdichtung nicht mit aggressiven Reinigern (z. B. Backofenspray) reinigen. Diese können die Türdichtung zerstören.

Die Türdichtung kann nicht abgenommen werden.

Zubehör reinigen

Zubehörteile (Backbleche, Backrost, Grillwanne) mit heißer Spülmittellauge reinigen.

Eingebrannte Rückstände einweichen und mit einer Bürste reinigen.

Backstein reinigen (Sonderzubehör)

Grobe Verschmutzungen vom Backstein entfernen. Den Backstein bei der nächsten Benützung wenden, so werden Rückstände von der Unterseite weitgehend abgebrannt .

Wichtig: Den Backstein nicht mit Wasser und Reinigungsmitteln reinigen! Eindringende Feuchtigkeit kann Risse im Backstein verursachen.

Pyrolyse

⚠ **Vorsicht, Verbrennungsgefahr!** Bei der Pyrolyse entstehen sehr hohe Temperaturen! Kinder fernhalten!

Bei der Pyrolyse wird der Backofen auf 485 °C aufgeheizt. Rückstände vom Backen, Braten und Grillen werden verbrannt.

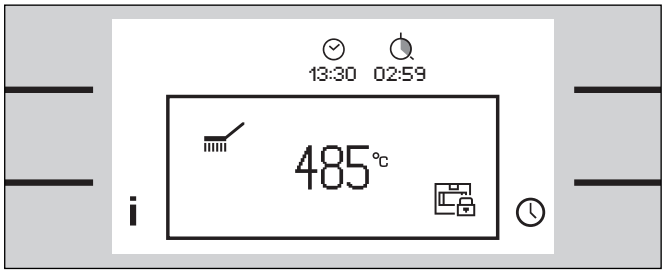
Die Pyrolyse dauert 3 Stunden.

Zu Ihrer Sicherheit wird der Backofen verriegelt. Die Backofenbeleuchtung ist während der Pyrolyse ausgeschaltet.

Bevor Sie die Pyrolyse starten

- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen und Speiserückstände aus dem Backofen.
  ⚠ **Vorsicht, Brandgefahr!** Speisereste, Fett oder Bratensaft können sich während der Pyrolyse entzünden.
- Reinigen Sie die Türdichtung, Türinnenseite und Glasscheibe von Hand, da diese Teile durch die Pyrolyse nicht gereinigt werden.
- Entnehmen Sie alle losen Innenteile (z. B. Grillrost, Kerntemperaturfühler) aus dem Garraum. Es dürfen sich keine Gegenstände mehr im Garraum befinden!
- Schließen Sie die Backofentür.

So stellen Sie ein



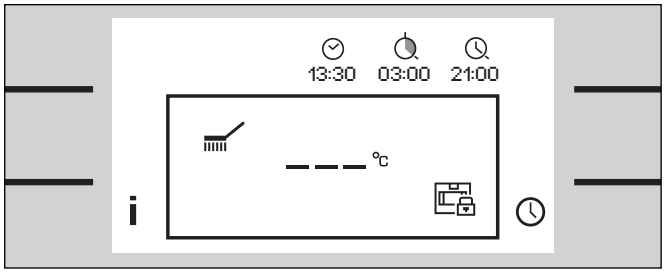
1 Temperaturwähler und Funktionswähler eine Rastung nach links drehen.

2 Das Pyrolysemenü erscheint. Im Display sehen Sie die Abschaltzeit.

3 Mit Taste ⮌ starten.

Das Pyrolysemenü wird geschlossen. Im Display erscheint das Symbol und die Reinigungstemperatur. In der Anzeigeleiste erscheint die Dauer der Pyrolyse.

Die Backofenlampe und die Displaybeleuchtung sind während der Pyrolyse aus.



Abschaltzeit verschieben

Wenn Sie möchten, dass die Pyrolyse z. B. nachts ablaufen soll, können Sie die Abschaltzeit verschieben. So haben Sie tagsüber den Backofen jederzeit zur Verfügung.

Stellen Sie ein wie in 1 und 2 beschrieben.

3 Mit Taste + die Abschaltzeit auf später verschieben.

4 Mit Taste ↩ bestätigen.

Im Display erscheint das Symbol . In der Anzeigeleiste erscheint die Abschaltzeit der Pyrolyse. Anstelle der Temperatur werden drei Balken angezeigt. Beim Start der Pyrolyse erscheint die Reinigungstemperatur.

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. Ausnahme: Zwischen 22.00 und 8.00 Uhr ist kein Signal zu hören.

Die Reinigung ist beendet. Schalten Sie den Temperaturwähler aus.

Lassen Sie den Backofen abkühlen und wischen Sie ihn dann mit einem feuchten Tuch aus.

Hinweis

Die Dauer der Pyrolyse kann nicht verändert werden.

Wenn die Pyrolyse nicht startet und im Display oder blinkt:
Prüfen Sie, ob die Tür richtig geschlossen ist bzw. der Kerntemperaturfühler entfernt ist.

Wenn Sie die Pyrolyse abbrechen möchten:
Schalten Sie den Temperaturwähler aus.

Die Backofentür ist zu Ihrer Sicherheit verriegelt. Sie lässt sich erst öffnen, wenn der Backofen abgekühlt ist und das Symbol erlischt.

Zubehör mit Pyrolyse reinigen

Gaggenau Backbleche und Grillwannen sind mit pyrolysefestem Email beschichtet. Für ein optimales Reinigungsergebnis des Backofens empfehlen wir jedoch, vor der Pyrolyse sämtliches Zubehör aus dem Backofen zu entnehmen. Nur so erfolgt eine gleichmäßige Hitzeverteilung.

Möchten Sie eingebrannte Rückstände von Ihrem Backblech oder Ihrer Grillwanne im Pyrolysebetrieb entfernen, so beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Sicherheitshinweise:

- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen, Bratensaft und Speiserückstände vor der Pyrolyse.
  ⚠ **Vorsicht, Brandgefahr!** Speisereste, Fett oder Bratensaft können sich während der Pyrolyse entzünden.
- Schieben Sie jeweils nur ein Backblech oder eine Grillwanne in die unterste Einschubleiste in den Ofen!
- Schieben Sie das Backblech oder die Grillwanne bis zum Anschlag ein.
- Grillrost, Gussbräter, Backstein, Kerntemperaturfühler oder anderes Zubehör dürfen nicht im Pyrolysebetrieb gereinigt werden.

Störungen

Überprüfen Sie bei Funktionsstörungen zunächst die Sicherungen im Haushalt. Liegt es nicht an der Stromversorgung, verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst.

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Sie finden diese Nummern auf dem Typenschild am Gerät.

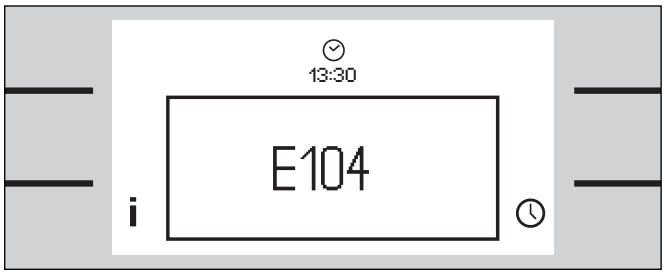
Nur autorisierte Fachleute dürfen Reparaturen durchführen, um die elektrische Sicherheit zu gewährleisten.

⚠ **Vorsicht!** Durch unsachgemäße Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Das Gerät bei jeder Wartungsmaßnahme allpolig vom Stromnetz trennen (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten).

Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, können keine Garantieleistungen geltend gemacht werden.

Fehlermeldungen



Falls eine Störung auftritt und das Gerät nicht mehr heizt, blinkt im Display eine Fehlermeldung.

Blinkt im Display E003, E303, E115 oder E215, ist das Gerät überhitzt. Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

Blinkt im Display eine andere Fehlermeldung, rufen Sie den Kundendienst. Bitte geben Sie beim Kundendienst die Fehlermeldung und den Gerätetyp an. Den Gerätetyp finden Sie auf dem Typenschild.

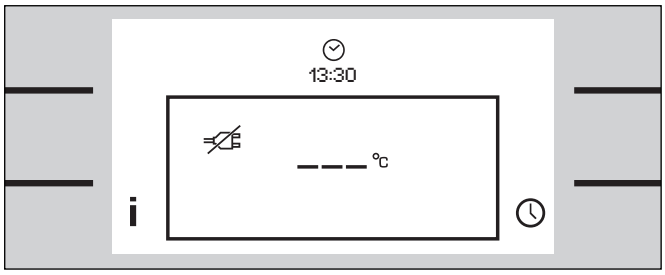
Schalten Sie den Temperaturwähler aus.

Hinweis:
Kurzzeitwecker und Stoppuhr können Sie einstellen.

Demo-Modus

Falls in der Stand-by-Anzeige das Symbol erscheint, ist der Demo-Modus aktiviert. Das Gerät heizt nicht auf.

Trennen Sie das Gerät kurz vom Netz (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten). Deaktivieren Sie anschließend den Demo-Modus innerhalb 3 Minuten im Menü Grundeinstellungen.



Stromausfall

Ihr Gerät kann einen Stromausfall von weniger als 5 Minuten überbrücken. Der Betrieb läuft weiter.

War der Stromausfall länger und das Gerät in Betrieb, erscheint im Display das Symbol und anstelle der Temperatur drei Balken. Der Betrieb ist unterbrochen.

Schalten Sie den Temperaturwähler aus und stellen Sie neu ein.

Nach einem mehrtägigem Stromausfall erscheint im Display das Menü „Erste Einstellungen“. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Hinweis: Die Grundeinstellungen bleiben auch nach einem mehrtägigem Stromausfall gespeichert.

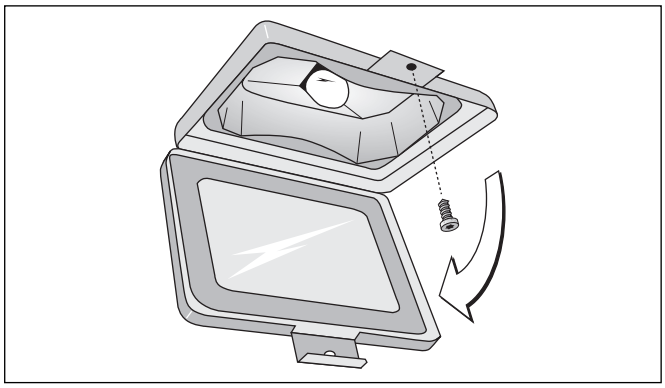
Backofenlampe wechseln

Wenn eine Backofenlampe ausfällt, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

⚠ **Vorsicht, Verbrennungsgefahr!** Backofenlampen werden im Betrieb sehr heiß. Eine Lampe nur auswechseln, wenn sie abgekühlt ist.

Vor dem Lampenwechsel den Backofen vom Netz trennen (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten).

Backofenlampe oben wechseln



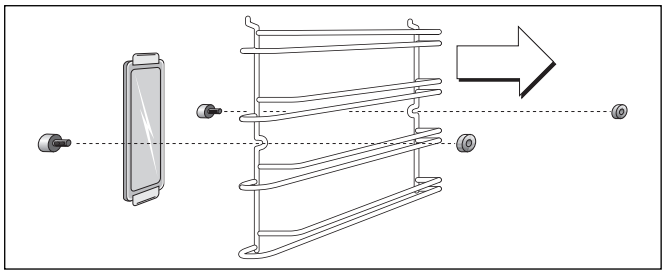
1 Schraube an Lampenabdeckung lösen.
Die Lampenabdeckung klappt nach unten.

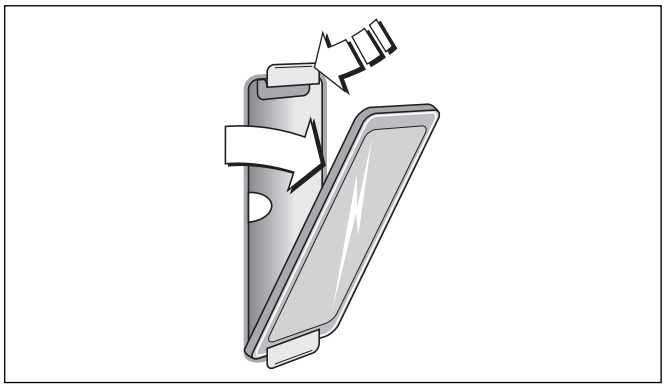
2 Birne herausziehen. Auf die Stellung der Stifte achten. Die neue Birne fest eindrücken.
Hinweis:
Nur temperaturbeständige Halogenbirne des gleichen Typs verwenden (60 W / 230 V / G9).
Neue Birne nicht mit den Fingern sondern nur mit einem trockenen Tuch berühren.

3 Lampenabdeckung hochklappen und festschrauben.

4 Sicherung wieder einschalten.

Backofenlampe seitlich wechseln





1 Ein Geschirrtuch in den Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.

2 Rändelmuttern am Einschubrost lösen.
Einschubrost abnehmen.

3 Obere Haltefeder zur Seite drücken und Glasabdeckung abnehmen.

4 Birne herausziehen. Auf die Stellung der Stifte achten. Die neue Birne fest eindrücken.
Hinweis:
Nur temperaturbeständige Halogenbirne des gleichen Typs verwenden (10 W / 12 V / G4).
Neue Birne nicht mit den Fingern sondern nur mit einem trockenen Tuch berühren.

5 Glasabdeckung unten in die Haltefeder einsetzen und oben einrasten. Die abgeschrägte Seite muss zum Backraum zeigen.

6 Geschirrtuch aus dem Backofen nehmen und Sicherung wieder einschalten.

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden. Die passende Glasabdeckung erhalten Sie beim Kundendienst.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

9000079309 EB 8710 de

GAGGENAU