BOP 210/211

Backofen

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise 3
Ursachen für Schäden 4

Umweltschutz 5
Umweltschonende Entsorgung 5
Tipps zum Energiesparen 5

Gerät kennen lernen 6
Backofen 6
Display und Bedienelemente 7
Symbole 7
Farben und Darstellung 8
Zusätzliche Informationen i und i① 8
Kühlgebläse 8
Positionen Funktionswähler 9
Zubehör 10
Sonderzubehör 10

Vor dem ersten Gebrauch 10
Sprache einstellen 10
Uhrzeit-Format einstellen 11
Uhrzeit einstellen 11
Datumsformat einstellen 11
Datum einstellen 11
Erstinbetriebnahme beenden 11
Backofen aufheizen 11
Zubehör reinigen 11

Gerät aktivieren 12
Standby 12
Gerät aktivieren 12

Gerät bedienen 13
Garraum 13
Zubehör einschieben 13
Einschalten 13
Schnellaufheizen 13
Sicherheitsabschaltung 13

Timer-Funktionen 14
Timer-Menü aufrufen 14
Kurzzeitwecker 14
Stoppuhr 14
Garzeit 15
Garzeitende 16

Langzeit-Timer 17
Langzeit-Timer einstellen 17

Kindersicherung 18
Kindersicherung aktivieren 18
Kindersicherung deaktivieren 18

Grundeinstellungen 19

Reinigen und warten 21
Reinigungsmittel 21
Einschubroste entnehmen 22

Katalyse (Selbstreinigung) 23
Katalyse vorbereiten 23
Katalyse starten 23

Störungen – was tun? 24
Stromausfall 24
Demo-Modus 24
Backofenlampe auswechseln 25

Kundendienst 25

Tabellen und Tipps 26
Backtabelle 26
Tipps und Tricks zum Backen 27
Brattabelle 28
Tipps und Tricks zum Braten 29
Grilltabelle 30
Auftauen 31

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter **www.gaggenau.com** und in unserem Online-Shop **www.gaggenau-eshop.com**

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

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

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. Siehe Beschreibung Zubehör in der Gebrauchsanleitung.

Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Türdichtung: Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Umweltschutz

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Umweltschonende Entsorgung

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

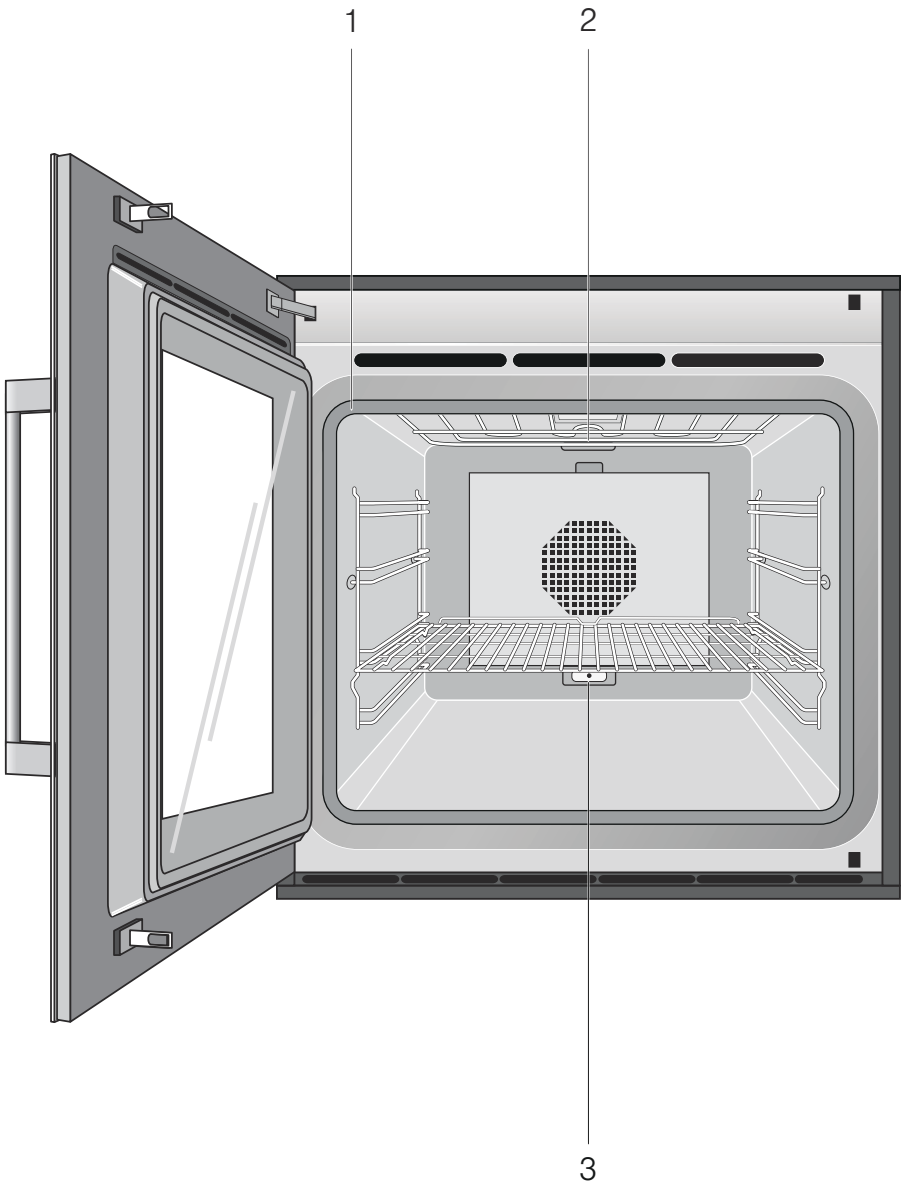
Tipps zum Energiesparen

- Öffnen Sie die Gerätetür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Verwenden Sie beim Backen dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Im Heißluftbetrieb können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Gerät kennen lernen

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.

Backofen

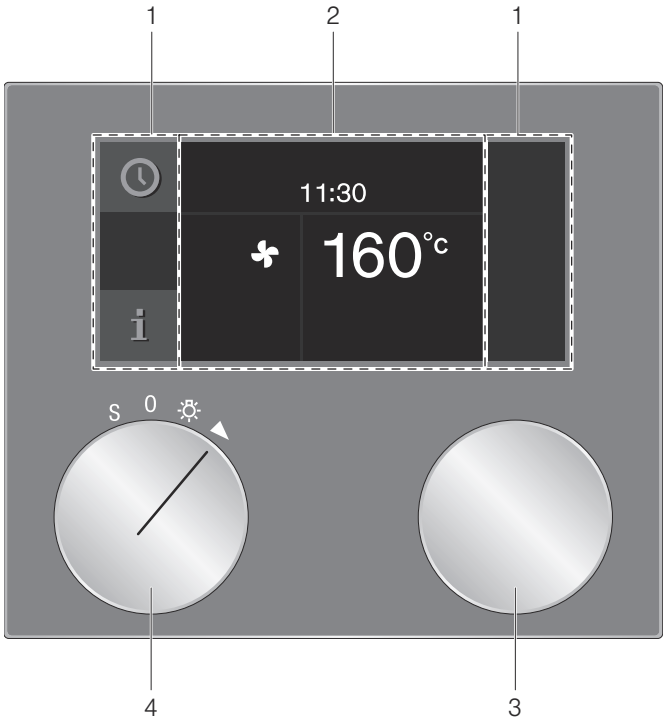


1	Türdichtung
2	Grillheizkörper
3	Buchse für zusätzlichen Heizkörper (Sonderzubehör für Backstein und Bräter)

Display und Bedienelemente

Diese Anleitung gilt für verschiedene Geräteversionen. Je nach Gerätetyp sind geringfügige Abweichungen möglich.

Die Bedienung ist bei allen Geräteversionen identisch.



1	Bedienfeld	Diese Bereiche sind berührungsempfindlich. Berühren Sie ein Symbol, um die entsprechende Funktion auszuwählen.
2	Display	Das Display zeigt z.B. aktuelle Einstellungen und Auswahlmöglichkeiten.
3	Drehwähler	Mit dem Drehwähler können Sie die Temperatur wählen und weitere Einstellungen vornehmen.
4	Funktionswähler	Mit dem Funktionswähler können Sie die Heizart, das Reinigungsprogramm oder die Grundeinstellungen auswählen.

Symbole

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stop
II	Pause/Ende
X	Abbrechen
C	Löschen
✓	Bestätigen/Einstellungen speichern
›	Auswahlpfeil
i	Zusätzliche Informationen aufrufen
	Aufheizen mit Statusanzeige
	Einstellungen bearbeiten
	Kindersicherung
	Timer-Menü aufrufen
	Langzeit-Timer aufrufen
	Demo-Modus

Farben und Darstellung

Farben

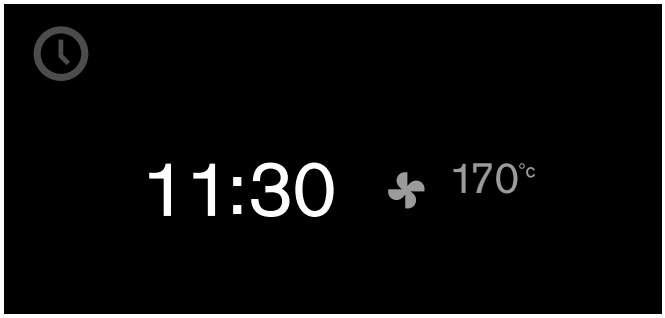
Die verschiedenen Farben dienen der Benutzerführung in den jeweiligen Einstellsituationen.

orange	Erste Einstellungen Hauptfunktionen
blau	Grundeinstellungen Reinigung
weiß	einstellbare Werte

Darstellung

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

Zoom	Die Einstellung, die gerade geändert wird, wird vergrößert dargestellt. Eine Dauer, die gerade abläuft, wird kurz vor Ablauf vergrößert dargestellt (z.B. bei Timer die letzten 60 Sek.).
Reduzierte Displayanzeige	Nach kurzer Zeit wird die Displayanzeige reduziert und nur noch das Wichtigste angezeigt. Diese Funktion ist voreingestellt und kann in den Grundeinstellungen geändert werden.



Zusätzliche Informationen i und i

Durch Berühren des Symbols **i** können Sie zusätzliche Informationen aufrufen.

Für wichtige Informationen und Handlungsaufforderungen erscheint das Symbol **i**. Wichtige Informationen zu Sicherheit und Betriebszustand werden gelegentlich auch automatisch eingeblendet. Diese Meldungen erlöschen automatisch nach einigen Sekunden oder müssen mit ✔ bestätigt werden.

Vor dem Start erhalten Sie zum Beispiel Informationen zur eingestellten Heizart. So können Sie überprüfen, ob die aktuelle Einstellung für Ihr Gericht geeignet ist.

Während des Betriebs erhalten Sie zum Beispiel Informationen zur abgelaufenen und verbleibenden Zeit und/oder zur aktuellen Garraum-Temperatur.

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

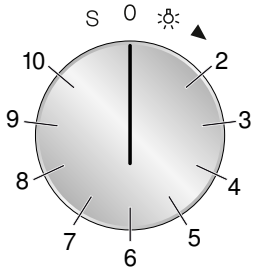
Kühlgebläse

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse. Das Kühlgebläse schaltet sich im Betrieb ein. Die warme Luft entweicht, je nach Geräteversion, über oder unter der Tür.

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

Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

Positionen Funktionswähler

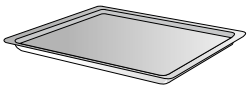


Position	Funktion/Heizart	Temperatur	Anwendung
0	Nullstellung		
☼	Licht		
2	Heißluft	50 - 300 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Heißluft: Für Kuchen, Plätzchen und Aufläufe auf mehreren Ebenen. Der Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme gleichmäßig im Garraum.
3	Eco-Heißluft	50 - 300 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Energiesparender Heißluftbetrieb für Kuchen, Kleingebäck, Aufläufe und Gratins. Die Backofenbeleuchtung bleibt aus.
4	Oberhitze + Unterhitze	50 - 300 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Für Kuchen in Formen oder auf dem Blech, Aufläufe, Braten.
5	Oberhitze	50 - 300 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Gezielte Hitze von oben, z.B. Überbacken von Obstkuchen mit Baiser.
6	Unterhitze	50 - 300 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Zum Nackbacken, z.B. für feuchte Obstkuchen, zum Einkochen, für Gerichte im Wasserbad.
7	Heißluft + Unterhitze	50 - 300 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Hitze von unten für feuchte Kuchen, z.B. Obstkuchen.
8	Flächengrill + Umluft	50 - 300 °C Vorschlagstemperatur 220 °C	Gleichmäßige Rundum-Erwärmung für Fleisch, Geflügel und ganzen Fisch.
9	Flächengrill	50 - 300 °C Vorschlagstemperatur 220 °C	Flache Fleischstücke, Würstchen oder Fischfilet grillen. Überbacken und Gratinieren.
10	Backsteinfunktion	50 - 300 °C Vorschlagstemperatur 250 °C	Nur mit Sonderzubehör Backstein Von unten beheizter Backstein für knusprige Pizza, Brot oder Brötchen wie aus dem Steinofen.
S	Grundeinstellungen		In den Grundeinstellungen können Sie Ihr Gerät individuell anpassen.
	Katalyse	300 °C	Selbstreinigung

Zubehör

Verwenden Sie nur das mitgelieferte oder beim Kundendienst erhältliche Zubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät angepasst. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



Backblech emailliert

Grillrost

Grillwanne mit Rost

Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

BA 036 100	Grillrost, verchromt, ohne Öffnung, mit Füßen
BA 046 113	Glaswanne, 24 mm tief
BA 056 113	Heizkörper für Backstein und Bräter
BA 056 130	Backstein inkl. Backsteinträger und Pizzaschieber (Heizkörper separat bestellen)
BA 216 102	Vierfach-Teleskop-Vollauszug
BA 226 100	Grillwanne, emailliert, 37 mm tief
BA 226 110	Backblech, emailliert, 24 mm tief
BS 020 002	Pizzaschieber, 2er-Set

Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn das Zubehör falsch verwendet wird.

Vor dem ersten Gebrauch

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Gerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Wichtige Sicherheitshinweise*.

Nach dem Stromanschluss erscheint im Display das Menü "Erste Einstellungen". Nun können Sie Ihr neues Gerät einstellen:

- Sprache
- Uhrzeit-Format
- Uhrzeit
- Datumsformat
- Datum

Das Gerät muss fertig montiert und angeschlossen sein.

Hinweise

– Das Menü "Erste Einstellungen" erscheint nur beim ersten Einschalten nach dem Stromanschluss oder wenn das Gerät mehrere Tage ohne Strom war.
Nach dem Stromanschluss erscheint zunächst für ca. 30 Sekunden das GAGGENAU-Logo, danach erscheint automatisch das Menü "Erste Einstellungen".

– Die Einstellungen können Sie jederzeit ändern (siehe Kapitel *Grundeinstellungen*).

Sprache einstellen

In der Anzeige erscheint die voreingestellte Sprache.

1 Mit dem Drehwähler die gewünschte Displaysprache auswählen.

2 Mit ✔ bestätigen.

Uhrzeit-Format einstellen

In der Anzeige erscheinen die zwei möglichen Formate 24h und AM/PM. Vorgewählt ist das Format 24h.

1 Mit dem Drehwähler das gewünschte Format auswählen.
2 Mit ✔ bestätigen.

Uhrzeit einstellen

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit.

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

Datumsformat einstellen

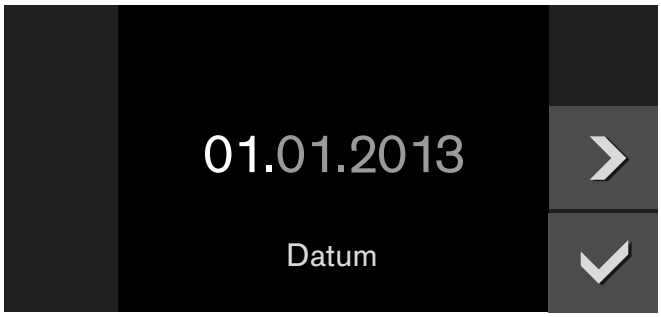
In der Anzeige erscheinen die drei möglichen Formate D.M.Y, D/M/Y und Y/M/D. Vorgewählt ist das Format D.M.Y.

1 Mit dem Drehwähler das gewünschte Format auswählen.
2 Mit ✔ bestätigen.

Datum einstellen

In der Anzeige erscheint das voreingestellte Datum. Die Tageseinstellung ist bereits aktiv.

1 Mit dem Drehwähler den gewünschten Tag einstellen.
2 Mit Symbol › zur Monatseinstellung wechseln.
3 Mit dem Drehwähler den Monat einstellen.
4 Mit Symbol › zur Jahreseinstellung wechseln.
5 Mit dem Drehwähler das Jahr einstellen.
6 Mit ✔ bestätigen.



Erstinbetriebnahme beenden

In der Anzeige erscheint "Erstinbetriebnahme beendet".

Mit ✔ bestätigen.

Das Gerät geht in den Standby und die Standby-Anzeige erscheint. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Backofen aufheizen

Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Ideal dafür ist eine Stunde bei Heißluft mit 200 °C. Wie Sie diese Heizart einstellen, erfahren Sie im Kapitel *Gerät bedienen*.

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

Standby

Das Gerät ist im Standby-Modus, wenn keine Funktion eingestellt oder die Kindersicherung aktiviert ist.

Die Helligkeit des Bedienfeldes ist im Standby-Modus reduziert.

Hinweise

- Für den Standby-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.
- Die Helligkeit der Anzeige ist abhängig vom vertikalen Blickwinkel. Sie können die Anzeige über die Einstellung "Helligkeit" in den Grundeinstellungen angleichen.

Gerät aktivieren

Um den Standby-Modus zu verlassen, können Sie entweder

- den Funktionswähler drehen,
- ein Bedienfeld berühren,
- oder die Tür öffnen oder schließen.

Jetzt können Sie die gewünschte Funktion einstellen. Wie Sie Funktionen einstellen, lesen Sie in den entsprechenden Kapiteln nach.

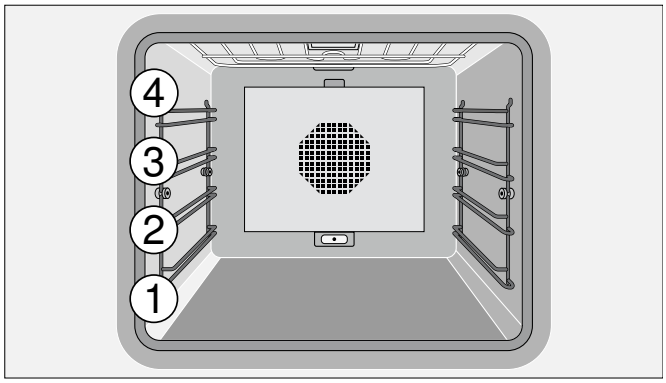
Hinweise

- Die Standby-Anzeige erscheint wieder, wenn Sie längere Zeit nach dem Aktivieren keine Einstellung vorgenommen haben.
- Die Garraumbeleuchtung erlischt bei geöffneter Tür nach kurzer Zeit.

Gerät bedienen

Garraum

Der Garraum hat vier Einschubebenen. Die Einschubebenen werden von unten nach oben gezählt.



Achtung!

- Stellen Sie nichts direkt auf den Garraumboden. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.
- Schieben Sie kein Zubehör zwischen die Einschubleisten, sonst kann es kippen.

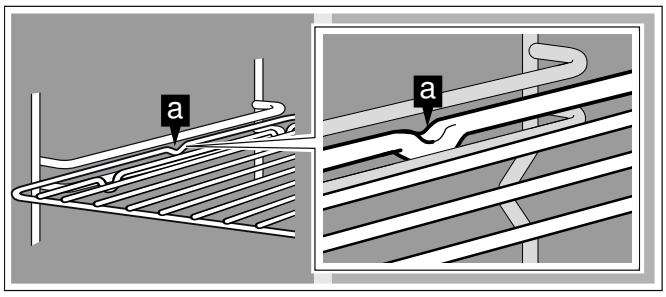
Öffnen Sie die Gerätetür immer bis zum Anschlag. In dieser Position schwenkt die geöffnete Gerätetür nicht von selbst zurück.

Zubehör einschieben

Das Zubehör ist mit einer Rastfunktion ausgestattet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf,

- dass die Rastnase (a) nach unten zeigt
- dass der Sicherheitsbügel des Rostes hinten und oben ist.



Einschalten

1 Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen. Im Display wird die gewählte Heizart und die Vorschlagstemperatur angezeigt.

2 Falls Sie die Temperatur ändern möchten:
Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

Im Display erscheint das Aufheizsymbol ⏜. Der Balken zeigt den Aufheizstatus fortlaufend an. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signal, das Aufheizsymbol ⏜ erlischt.

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

Ausschalten:
Drehen Sie den Funktionswähler auf **0**.

Schnellaufheizen

Mit der Funktion "Schnellaufheizen" erreicht Ihr Gerät besonders schnell die gewünschte Temperatur.

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn das "Schnellaufheizen" beendet ist.

Sie müssen die Funktion "Schnellaufheizen" in den Grundeinstellungen aktivieren (siehe Kapitel *Grundeinstellungen*).

Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Jeder Heizvorgang wird nach 12 Stunden abgeschaltet, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet. Im Display erscheint eine Meldung.

Ausnahme:
Eine Programmierung mit dem Langzeit-Timer.

Bestätigen Sie die Meldung mit ✔ und drehen Sie den Funktionswähler auf **0**, dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

Timer-Funktionen

Im Timer-Menü stellen Sie ein:

⧖ Kurzzeitwecker

Stoppuhr

Garzeit (nicht im Ruhezustand)

Garzeitende (nicht im Ruhezustand)

Timer-Menü aufrufen

Das Timer-Menü können Sie aus jeder Betriebsart aufrufen. Lediglich aus den Grundeinstellungen, der Funktionswähler steht auf **S**, ist das Timer-Menü nicht verfügbar.

Symbol berühren.

Das Timer-Menü erscheint.

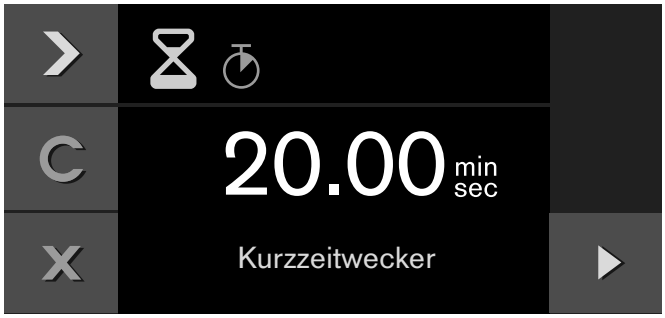
Kurzzeitwecker

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

Kurzzeitwecker einstellen

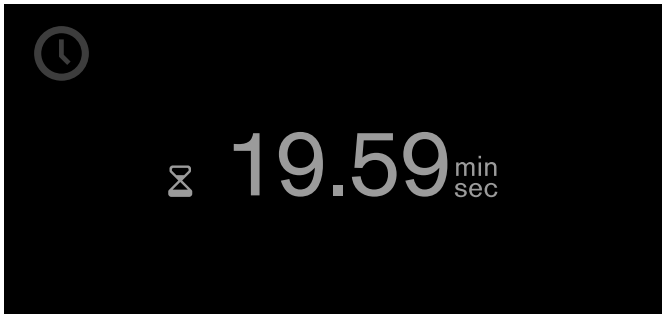
1 Timer-Menü aufrufen.
Die Funktion "Kurzzeitwecker" ⧖ wird angezeigt.

2 Mit dem Drehwähler die gewünschte Zeit einstellen.



3 Mit ▶ starten.

Das Timer-Menü wird geschlossen und die Zeit läuft. Im Display werden das Symbol ⧖ und die ablaufende Zeit angezeigt.



Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Es verstummt, wenn Sie das Symbol ✔ berühren.

Sie können alle Einstellungen jederzeit durch Berühren von Symbol ✘ abbrechen. Dabei gehen die Einstellungen verloren.

Kurzzeitwecker anhalten:
Timer-Menü aufrufen. Mit ❯ die Funktion "Kurzzeitwecker" ⧖ wählen und Symbol ⏸ berühren. Um den Kurzzeitwecker weiterlaufen zu lassen, Symbol ▶ berühren.

Kurzzeitwecker vorzeitig ausschalten:
Timer-Menü aufrufen. Mit ❯ die Funktion "Kurzzeitwecker" ⧖ wählen und Symbol C berühren.

Stoppuhr

Die Stoppuhr läuft unabhängig von den anderen Geräteeinstellungen ab.

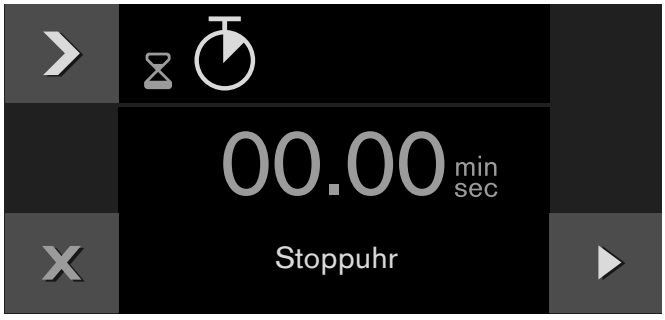
Die Stoppuhr zählt von 0 Sekunden hoch bis 90 Minuten.

Sie hat eine Pausen-Funktion. Damit können Sie die Uhr zwischendurch anhalten.

Stoppuhr starten

1 Timer-Menü aufrufen.

2 Mit ❯ die Funktion "Stoppuhr" wählen.



3 Mit ▶ starten.

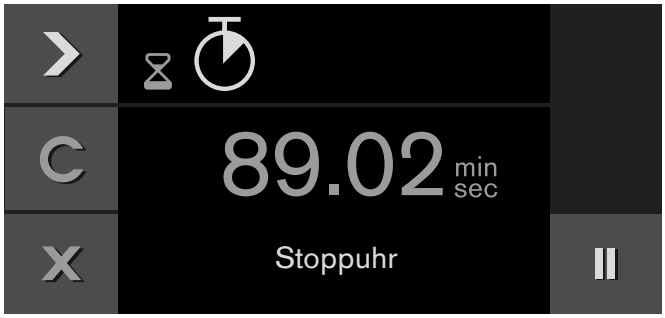
Das Timer-Menü wird geschlossen und die Zeit läuft. Im Display werden das Symbol und die ablaufende Zeit angezeigt.

Stoppuhr anhalten und wieder starten

1 Timer-Menü aufrufen.

2 Mit ❯ die Funktion "Stoppuhr" wählen.

3 Symbol ❚❚ berühren.



Die Zeit stoppt. Das Symbol wechselt wieder zu Start ▶.

4 Mit ▶ starten.

Die Zeit läuft weiter. Wenn 90 Minuten erreicht sind, pulsiert die Anzeige und es ertönt ein Signal. Es verstummt, wenn Sie das Symbol ✔ berühren. Das Symbol in der Anzeige erlischt. Der Vorgang ist beendet.

Stoppuhr ausschalten:
Timer-Menü aufrufen. Mit ❯ die Funktion "Stoppuhr" wählen und Symbol C berühren.

Garzeit

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

Sie können eine Garzeit von 1 Minute bis 23:59 Stunden einstellen.

Garzeit einstellen

Sie haben Heizart und Temperatur eingestellt und ihr Gericht in den Garraum gegeben.

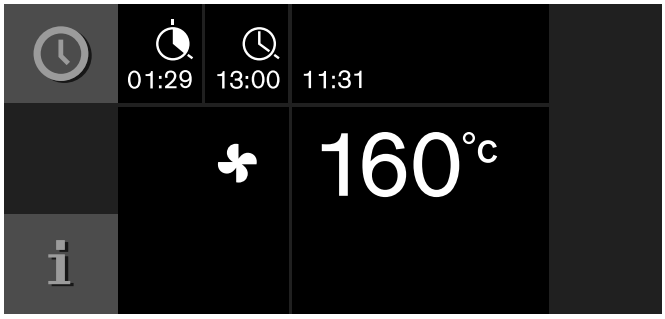
1 Symbol berühren.

2 Mit ❯ die Funktion "Garzeit" wählen.

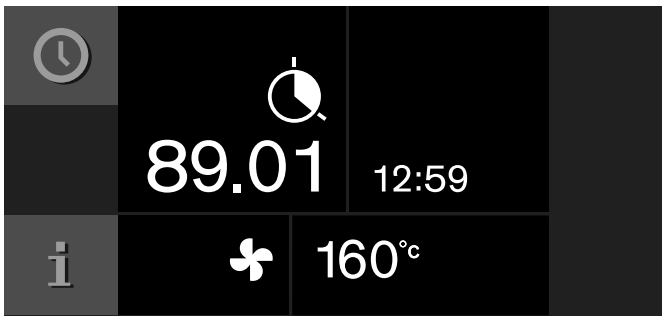
3 Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.

4 Mit ▶ starten.

Das Gerät startet. Das Timer-Menü wird geschlossen. Im Display erscheinen Temperatur, Betriebsart, verbleibende Garzeit und Garzeitende.



Eine Minute vor Ablauf der Garzeit wird die ablaufende Garzeit im Display vergrößert angezeigt.



Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät aus. Das Symbol pulsiert und es ertönt ein Signal. Es verstummt vorzeitig, wenn Sie das Symbol ✔ berühren, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf **0** stellen.

Garzeit ändern:
Timer-Menü aufrufen. Mit ❯ die Funktion "Garzeit" wählen. Mit dem Drehwähler die Garzeit ändern. Mit ▸ starten.

Garzeit löschen:
Timer-Menü aufrufen. Mit ❯ die Funktion "Garzeit" wählen. Mit **C** die Garzeit löschen. Mit **X** zum normalen Betrieb zurückkehren.

Gesamten Vorgang abbrechen:
Funktionswähler auf **0** stellen.

Hinweis: Sie können auch während die Garzeit abläuft Heizart und Temperatur ändern.

Garzeitende

Sie können das Garzeitende auf später verschieben.

Beispiel: Es ist 14:00 Uhr. Das Gericht benötigt 40 Minuten Garzeit. Es soll um 15:30 Uhr fertig sein.

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

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

Garzeitende verschieben

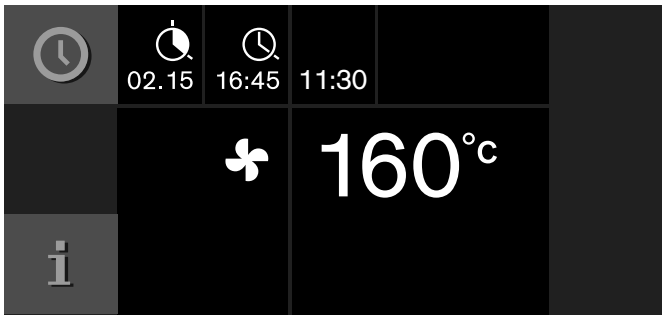
Sie haben Heizart, Temperatur und Garzeit eingestellt.

1 Symbol berühren.

2 Mit ❯ die Funktion "Garzeitende" wählen.

3 Mit dem Drehwähler das gewünschte Garzeitende einstellen.

4 Mit ▸ starten.



Das Gerät geht in Warteposition. In der Anzeige erscheinen die Betriebsart, die Temperatur, die Garzeit und das Garzeit-Ende. Das Gerät startet zum errechneten Zeitpunkt und schaltet automatisch aus, wenn die Garzeit abgelaufen ist.

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

Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät aus. Das Symbol pulsiert und es ertönt ein Signal. Es verstummt vorzeitig, wenn Sie das Symbol ✔ berühren, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf **0** stellen.

Garzeitende ändern:
Timer-Menü aufrufen. Mit ❯ die Funktion "Garzeitende" wählen. Mit dem Drehwähler das gewünschte Garzeitende einstellen. Mit ▸ starten.

Gesamten Vorgang abbrechen:
Funktionswähler auf **0** stellen.

Langzeit-Timer

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

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

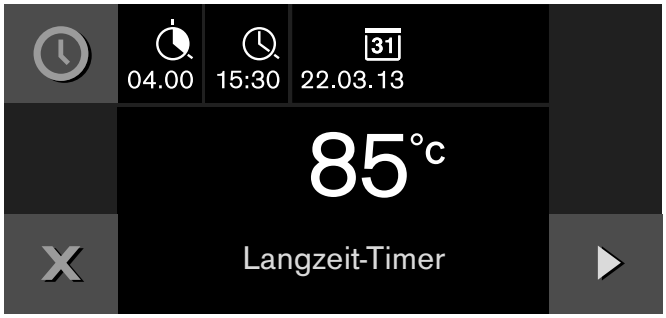
Beachten Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen dürfen.

Hinweis: Den Langzeit-Timer müssen Sie in den Grundeinstellungen auf "verfügbar" stellen (siehe Kapitel *Grundeinstellungen*).

Langzeit-Timer einstellen

1 Funktionswähler auf stellen.

2 Symbol berühren.
Der Vorschlagswert 24h bei 85 °C erscheint in der Anzeige. Mit ▸ starten
–oder–
Garzeit, Garzeitende, Abschaltdatum und Temperatur verändern.



3 Garzeit verändern:
Symbol berühren. Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.

4 Garzeitende verändern:
Symbol › berühren. Mit dem Drehwähler gewünschtes Garzeitende einstellen.

5 Abschaltdatum 31 verändern:
Symbol › berühren. Mit dem Drehwähler gewünschtes Abschaltdatum einstellen. Mit ✓ bestätigen.

6 Temperatur verändern:
Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

7 Mit ▸ starten.

Das Gerät startet. In der Anzeige erscheinen und Temperatur.

Backofen- und Anzeige-Beleuchtung sind ausgeschaltet. Das Bedienfeld ist gesperrt, beim Berühren ist kein Tastenton zu hören.

Nach Ablauf der Zeit heizt das Gerät nicht mehr. Die Anzeige ist leer. Drehen Sie den Funktionswähler auf **0**.

Ausschalten:
Um den Vorgang abzubrechen, drehen Sie den Funktionswähler auf **0**.

Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich bedienen, hat es eine Kindersicherung.

Hinweise

- Die Kindersicherung müssen Sie in den Grundeinstellungen auf "verfügbar" stellen (siehe Kapitel *Grundeinstellungen*).
- Kommt es bei aktivierter Kindersicherung zu einem Stromausfall, kann bei Rückkehr der Netzversorgung die Kindersicherung deaktiviert sein.

Kindersicherung aktivieren

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

Symbol 🔒 mindestens 6 Sekunden lang berühren.

Die Kindersicherung ist aktiviert. Die Standby-Anzeige erscheint. Das Symbol 🔒 wird oben im Display angezeigt.

Kindersicherung deaktivieren

Symbol 🔓 mindestens 6 Sekunden lang berühren.

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

Grundeinstellungen

In den Grundeinstellungen können Sie Ihr Gerät individuell anpassen.

1 Funktionswähler auf **S** drehen.

2 Mit dem Drehwähler "Grundeinstellungen" auswählen.

3 Symbol ✔ berühren.

4 Mit dem Drehwähler die gewünschte Grundeinstellung auswählen.

5 Symbol _ berühren.

6 Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung einstellen.

7 Mit ✔ speichern oder mit **X** abbrechen und die aktuelle Grundeinstellung verlassen.

8 Den Funktionswähler auf **0** drehen, um das Grundeinstellungen-Menü zu verlassen.

Die Änderungen sind gespeichert.

	Grundeinstellung	**Mögliche Einstellungen**	**Erklärung**
	Helligkeit	Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Display-Helligkeit einstellen
	Standby-Anzeige	An* / Aus - Uhr - Uhr + GAGGENAU-Logo* - Datum - Datum + GAGGENAU-Logo - Uhr + Datum - Uhr + Datum + GAGGENAU-Logo	Erscheinungsbild der Standby-Anzeige. Aus: Keine Anzeige. Mit dieser Einstellung senken Sie den Standby Verbrauch Ihres Gerätes. An: Mehrere Anzeigen einstellbar, "An" mit ✔ bestätigen und mit dem Drehwähler die gewünschte Anzeige auswählen. Die Auswahl wird angezeigt.
	Displayanzeige	Reduziert* / Standard	Bei Einstellung *Reduziert* wird im Display nach kurzer Zeit nur noch das Wichtigste anzeigt.
	Touchfeld-Farbe	Grau* / Weiß	Farbe der Symbole auf den Touchfeldern auswählen
	Touchfeld-Tonart	Ton 1* / Ton 2 / Aus	Signalton beim Berühren eines Touchfelds auswählen
	Touchfeld-Tonlautstärke	Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Lautstärke des Touchfeld-Tons einstellen
	Aufheizzeit/-signal	Aufheizen mit Signal* Schnell-Aufheizen mit Signal Aufheizen ohne Signal Schnell-Aufheizen ohne Signal	Der Signalton ertönt, wenn beim Aufheizen die gewünschte Temperatur erreicht wird. Beim Schnellaufheizen wird die gewünschte Temperatur besonders schnell erreicht.
	Signal-Lautstärke	Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Lautstärke des Signaltons einstellen
	Uhrzeit-Format	24 h* / AM/PM	Anzeige der Uhrzeit im 24- oder 12-Stunden-Format
	Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit	Uhrzeit einstellen
	Zeitumstellung	Manuell* / Automatisch	Automatische Umstellung der Uhrzeit bei Wechsel Sommer- / Winterzeit. Wenn automatisch: Einstellung von Monat, Tag, Woche wann Zeit umgestellt werden soll. Jeweils für Sommer- u. Winterzeit einzustellen.

	Datumsformat	D.M.Y* D/M/Y Y/M/D	Datumsformat einstellen
	Datum	Aktuelles Datum	Datum einstellen. Wechsel zwischen Jahr/ Monat/Tag mit dem Symbol ❯.
	Sprache	Deutsch* / Französisch / Italienisch / Spanisch / Portugiesisch / Niederländisch / Dänisch / Schwedisch / Norwegisch / Finnisch / Griechisch / Türkisch / Russisch / Polnisch / Tschechisch / Slowenisch / Slowakisch / Arabisch / Hebräisch / Japanisch / Koreanisch / Thai / Chinesisch / Englisch US / Englisch	Sprache für die Textanzeige wählen
	Werkseinstellungen	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Die Frage: "Alle individuellen Einstellungen löschen und Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen?" mit ✔ bestätigen oder mit ✘ abbrechen.
	Demo-Modus	An / Aus*	Nur für Präsentationszwecke. Das Gerät heizt im Demo-Modus nicht, alle anderen Funktionen sind verfügbar. Die Einstellung "Aus" muss für den Normalbetrieb aktiviert sein. Die Einstellung ist nur in den ersten 3 Minuten nach Anschluss des Gerätes möglich.
	Langzeit-Timer	Verfügbar / Nicht verfügbar*	Verfügbar: Langzeit-Timer kann eingestellt werden; siehe Kapitel *Langzeit-Timer*.
	Kindersicherung	Verfügbar / Nicht verfügbar*	Verfügbar: Die Kindersicherung kann aktiviert werden (siehe Kapitel *Kindersicherung*).

* Werkseinstellung

Reinigen und warten

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und intakt. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

⚠ Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

⚠ Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle.

Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungmittel
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung des Glases an der Gerätetür.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung.
- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch oder einem Microfasertuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Display	Mit einem Microfasertuch oder einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen. Nicht nass abwischen.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.
Aluminium	Mit einem milden Fenster-Reinigungsmittel reinigen. Mit einem Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Flächen wischen.
Garraum	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.
Stark verschmutzter Garraum	Backofenreiniger-Gel (Bestellnummer 463582 beim Kundendienst oder im Online-Shop). **Bitte beachten:** ● Darf nicht auf die Türdichtung gelangen! ● Höchstens 12 Stunden einwirken lassen! ● Nicht auf warmen Flächen anwenden! ● Gründlich mit Wasser nachspülen! ● Herstellerangaben beachten.
Glasabdeckung Garraumlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Türdichtung Nicht entfernen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Einschubroste	Geschirrspüler, siehe Kapitel *Einschubroste entnehmen*
Teleskopauszug (Sonderzubehör)	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen.
Backstein (Sonderzubehör)	Eingebrannte Rückstände mit einer Bürste reinigen. Backstein nie nass reinigen.

Microfasertuch
Das Microfasertuch mit Wabenstruktur ist besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen wie Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium (Bestellnummer 460770 beim Kundendienst oder im Online-Shop). Es entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.

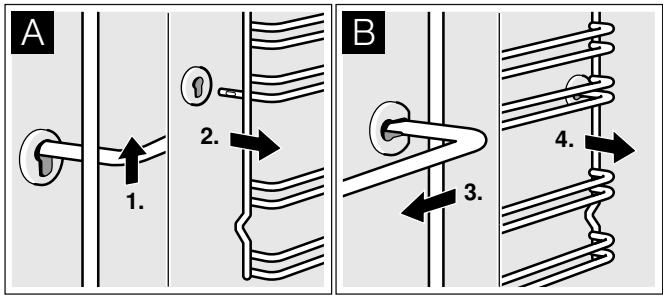
Einschubroste entnehmen

Die Einschubroste können Sie zum Reinigen herausnehmen.

Einschubroste herausnehmen

1 Einschubrost vorn nach oben heben und aushängen (Bild A).

2 Danach den ganzen Einschubrost nach vorn ziehen und herausnehmen (Bild B).

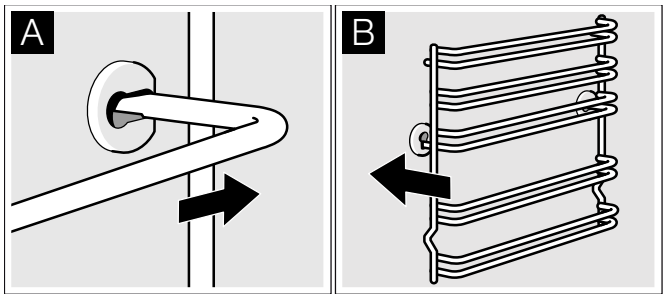


Reinigen Sie die Einschubroste mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Einschubroste einhängen

1 Einschubrost zuerst in die hintere Buchse einstecken und etwas nach hinten drücken (Bild A).

2 Dann in die vordere Buchse einhängen (Bild B).



Die Einschubroste passen rechts und links. Achten Sie darauf, dass der Einschubrost wie in Bild B mit der Ausbuchtung nach unten positioniert ist.

Katalyse (Selbstreinigung)

Sie können als Ersatzteil eine Backofendecke und Backofenrückwand für den Garraum bestellen, die mit katalytischer Spezial-Emaillierung beschichtet sind. Während der Katalyse-Reinigung werden bei hohen Temperaturen Verschmutzungen entfernt.

Die nichtkatalytischen Teile wie Garraumboden, Seitenwände, Türinnenseite und Glasscheibe werden dabei nicht gereinigt.

Sie können die Abschaltzeit der Katalyse verschieben (wenn Sie z.B. möchten, dass die Katalyse nachts abläuft).

⚠ **Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Katalyse vorbereiten

- Grobe Verschmutzungen und Speiserückstände aus dem Backofen entfernen.
- Garraumboden, Seitenwände, Türdichtungen, Türinnenseite und Glasscheibe von Hand reinigen, da diese Teile durch die Katalyse nicht gereinigt werden.
- Alle losen Innenteile aus dem Garraum entnehmen. Es dürfen sich keine Gegenstände mehr im Garraum befinden!
- Backofentür schließen.

Katalyse starten

1 Funktionswähler auf **S** stellen.

2 Symbol wird angezeigt. Mit ✔ bestätigen.

3 Die Abschaltzeit wird angezeigt, zu der die Katalyse fertig sein wird. Wenn gewünscht, Abschaltzeit mit dem Drehwähler verschieben. Mit ✔ bestätigen.

4 Alles Zubehör aus dem Garraum nehmen und groben Schmutz entfernen. Mit ✔ bestätigen.

5 Mit ▶ starten. Die Reinigungszeit läuft im Display ab. Falls die Abschaltzeit verschoben wurde, läuft die Zeit bis zum Start der Katalyse im Display ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.

Nach Ablauf der Katalyse ertönt ein Signal. Eine Meldung erscheint im Display. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Störungen – was tun?

Oft können Sie aufgetretene Störungen leicht selbst beheben. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie die folgenden Hinweise.

⚠ Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht, keine Anzeige im Display	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Fehlbedienung	Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 60 Sekunden wieder einschalten
Gerät lässt sich nicht starten	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen	Gerätetür schließen
Gerät funktioniert nicht, Anzeige reagiert nicht. Im Display erscheint 🔒	Kindersicherung aktiviert	Kindersicherung deaktivieren (siehe Kapitel *Kindersicherung*)
Gerät schaltet sich selbsttätig aus	Sicherheitsabschaltung: Es hat länger als 12 Stunden keine Bedienung stattgefunden	Meldung mit ✔ bestätigen, Gerät ausschalten und erneut einstellen
Gerät heizt nicht auf, im Display erscheint	Geräte ist im Demo-Modus	Demo-Modus in den Grundeinstellungen deaktivieren
Fehlermeldung "Exxx"		Bei einer Fehlermeldung den Funktionswähler auf **0** drehen; erlischt die Anzeige, war es ein einmaliges Problem. Tritt der Fehler wiederholt auf oder bleibt die Anzeige bestehen, bitte den Kundendienst kontaktieren und Fehlercode übermitteln.

Stromausfall

Ihr Gerät kann einen Stromausfall von wenigen Sekunden überbrücken. Der Betrieb läuft weiter.

War der Stromausfall länger und das Gerät in Betrieb, erscheint im Display eine Meldung. Der Betrieb ist unterbrochen.

Drehen Sie den Funktionswähler auf **0**, dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

Demo-Modus

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

Das Gerät kurz vom Netz trennen (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten). Anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen deaktivieren (siehe Kapitel *Grundeinstellungen*).

Backofenlampe auswechseln

Die Backofenlampe können Sie auswechseln. Temperaturbeständige Halogenlampen (60 W/230 V/G9) erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur Halogenbirnen des gleichen Typs.

⚠ Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Hinweis: Nehmen Sie die neue Halogenlampe immer mit einem trockenen Tuch aus der Verpackung. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

So gehen Sie vor

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

2 Halogenlampe herausziehen. Die neue Halogenlampe einsetzen.

3 Lampenabdeckung hochklappen und festschrauben.

4 Sicherung im Sicherungskasten wieder einschalten.

Glasabdeckung auswechseln

Wenn die Glasabdeckung im Backofen beschädigt ist, muss sie ausgewechselt werden. Abdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen, an der Vorderseite des Gerätes.

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	**FD-Nr.**

Kundendienst ☏

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 555

D 01801 11 22 11
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Tabellen und Tipps

Hinweise

- Die angegebenen Werte dienen der Orientierung. Temperatur und Dauer sind von Menge und Beschaffenheit der Speise abhängig.
- Heizen Sie den Backofen immer vor. So erhalten Sie die besten Garergebnisse.
  Die angegebenen Garzeiten beziehen sich auf ein vorgeheiztes Gerät.
- Achten Sie darauf, die Gerätetür des vorgeheizten Backofens nur kurz zu öffnen und den Backofen rasch zu befüllen.
- In den Tabellen sind 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.
- Die empfohlene Betriebsart ist jeweils fett gedruckt.

Backtabelle

- Wir empfehlen Ihnen, dunkle Backformen aus Metall zu verwenden, weil diese die Hitze besser absorbieren.
- 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.
- Backwaren mit Hefe gelingen am besten im Heißluftbetrieb.
- 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. Schnecken nudeln, Brötchen) können Sie 40-45 °C einstellen.

Gebäck	**Einschubebene**	**Heißluft** **Temperatur in °C**	**Eco-Heißluft** **Temperatur in °C**	**Heißluft + Unterhitze** **Temperatur in °C**	**Oberhitze + Unterhitze** **Temperatur in °C**	**Backdauer in Min.**
Biskuitrolle	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-Heißluft und Heißluft können Sie auf mehreren Ebenen zugleich backen.

** Gerät auf der angegebenen Temperatur vorheizen. Beim Einschieben des Garguts auf die zweite Temperaturangabe zurückschalten.

Tipps und Tricks zum 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 °C 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 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 °C höher und verkürzen Sie die Backzeit.
... 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.

Brattabelle

- 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.
- Für die Zubereitung von sperrigem Gargut können Sie die seitlichen Einschubroste abnehmen. Stellen Sie den Grillrost direkt auf den Boden des Backofens und platzieren Sie das Gargut oder den Bräter auf den Grillrost. Legen Sie das Gargut oder den Bräter nicht direkt auf den Emailboden.
- 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.
- Das Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser, abgetropftem Fett oder Orangensaft bestreichen.
- Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, so kann das Fett ablaufen.
- 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.

Gerichte	**Einschubebene**	**Heißluft** **Temperatur in °C**	**Flächengrill + Umluft** **Temperatur in °C**	**Oberhitze + Unterhitze** **Temperatur in °C**	**Gardauer in Min.**	**Kerntemperatur in °C**
Rind						
Schweinebraten 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 durchgebraten 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
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

* 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.

Gerichte	Einschubebene	Heißluft Temperatur in °C	Flächengrill + Umluft Temperatur in °C	Oberhitze + Unterhitze Temperatur in °C	Gardauer in Min.	Kerntemperatur in °C
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 hoher Hitze anbraten, nach 15 - 20 Minuten auf niedrigere Temperatur zurückschalten.						
*** Fleisch bei niedriger Temperatur garen, die letzten 15 - 20 Minuten Temperatur höher stellen.						

Tipps und Tricks zum Braten

Was tun, wenn ...	Die Lösung
... 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.

Grilltabelle

Achtung! Grillen Sie nur bei geschlossener Backofentür.

- 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.
- 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.

Gerichte	**Einschubebene**	**Temperatur in °C**	**Flächengrill in Min.** **1.Seite/2.Seite**	**Flächengrill + Umluft in Min.** **1.Seite/2.Seite**	**Garzeit gesamt in 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 (nicht vorheizen)	180		**30 / 30**	60
Hähnchenschenkel	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 (nicht vorheizen)	250			
Crème brulée***	4 (nicht vorheizen)	250			
Kuchen mit Baiser***	3 (nicht vorheizen)	250			

* 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.

Auftauen

- Stellen Sie die Betriebsart "Auftauen" ein.
- Schieben Sie den Grillrost mit dem Gefriergut in die zweite Einschubebene ein. Schieben Sie darunter die Grillwanne ein zum Auffangen der Auftauflüssigkeit.
- 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.
- Nehmen Sie die Speisen vor dem Auftauen aus der Verpackung.
- Tauen Sie nur die Menge auf, die Sie sofort benötigen.
- Bitte bedenken Sie: Aufgetautes ist unter Umständen nicht mehr so haltbar und verdirbt schneller als Frisches. Verarbeiten Sie Aufgetautes unverzüglich weiter und garen Sie es vollständig durch.

⚠ Gesundheitsrisiko!

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

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

GAGGENAU

9000801158 de (930219)