

EB 388

Backofen

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Ursachen für Schäden	5
Umweltschutz	5
Umweltgerecht entsorgen	5
Tipps zum Energiesparen	5
Gerät kennen lernen	6
Backofen	6
Display und Bedienelemente	6
Betriebsarten	7
Kühlgebläse	7
Ihr Zubehör	8
Zubehör einschieben	8
Zubehör	8
Sonderzubehör	8
Vor dem ersten Benutzen	8
Uhrzeit einstellen	8
Backofen aufheizen	8
Zubehör reinigen	8
Gerät bedienen	9
Einschalten	9
Ausschalten	9
Eco-Heißluft	10
Einstelltabelle	11
Timer-Funktionen	12
Garzeit	12
Garzeitende	13
Kurzzeitwecker	13
Weckerfunktion	13
Stoppuhr	13
Kerntemperaturfühler	14
Kerntemperaturfühler ins Gargut einstecken	14
Kerntemperatur einstellen	15
Richtwerte für die Kerntemperatur	15
Drehspieß (Sonderzubehör)	16
Braten aufstecken und befestigen	16
Drehspieß einsetzen	16
Backstein (Sonderzubehör)	17
Backstein einsetzen	17
Backstein reinigen	17
Kindersicherung	17
Kindersicherung aktivieren	17
Kindersicherung deaktivieren	17

Grundeinstellungen	18
Reinigen und warten	19
Reinigungsmittel	19
Garraum trocknen	19
Backofenlampe wechseln	19
Glasabdeckung	19
Selbstreinigung (Pyrolyse)	20
Selbstreinigung vorbereiten	20
Selbstreinigung einstellen	20
Selbstreinigung beendet	20
Störungen – was tun?	21
Kundendienst	22

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 ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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 und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. 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.
- Bei einem falschen Kerntemperaturfühler kann die Isolation beschädigt werden. Nur den für dieses Gerät bestimmten Kerntemperaturfühler benutzen.

Brandgefahr!

- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Pyrolytischen Reinigung entzünden. Vor jeder Pyrolytischen Reinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.
- Das Gerät wird während der Pyrolytischen Reinigung außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.

Verbrennungsgefahr!

- Der Garraum wird während der Pyrolytischen Reinigung sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen oder den Verriegelungshaken mit der Hand verschieben. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
-  Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Das Gerät wird während der Pyrolytischen Reinigung sehr heiß. Die Antihafbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihafbeschichtete Bleche und Formen bei der Pyrolytischen Reinigung mitreinigen. Nur emailiertes Zubehör mitreinigen.

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

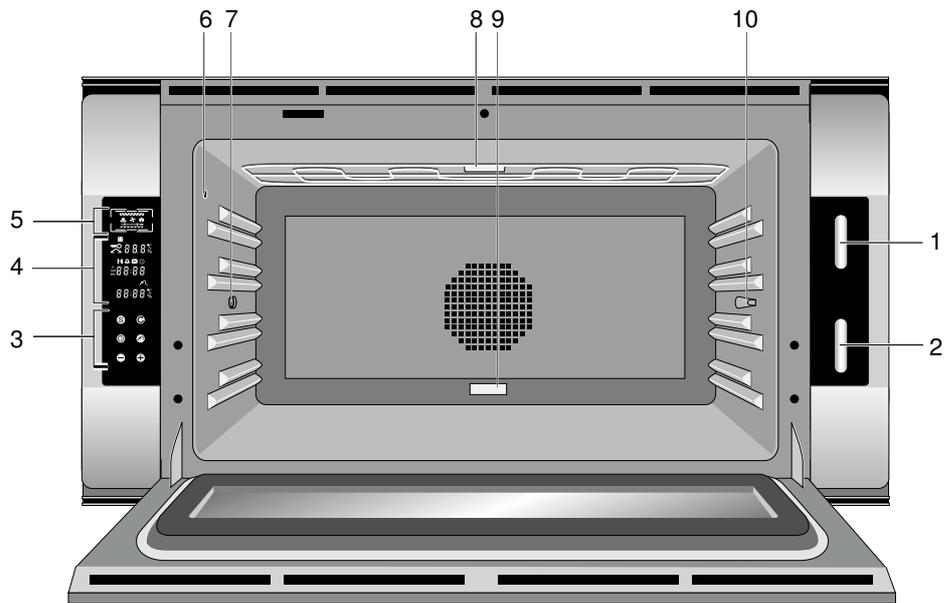
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

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

Backofen



1	Temperaturwähler
2	Betriebsartwähler
3	Funktionstasten
4	Display Funktionen
5	Display Betriebsart
6	Buchse für Kerntemperaturfühler
7	Halterung für Drehspieß
8	Backofenbeleuchtung
9	Buchse für Backstein
10	Verriegelungselement für Drehspieß

Taste	Funktion
S	Start / Status
C	EIN / AUS Drehspieß
🕒	Zeitfunktionen
🍖	Kerntemperaturfühler
- +	Wert verringern / Wert erhöhen

Symbol	Bedeutung
🔒	Kindersicherung
🔑	Türverriegelung
🔥	Aufheizen
⏸	Dauer, Ende
🔔	Kurz-/Alarmzeit
🕒	Garzeit
🕒	Uhr
🍖	Kerntemperaturfühler
00.0°C	Eingestellte Temperatur/Leistung
h min sec 0:00	Zeitanzeige
00:00°C	aktuelle Temperatur/Leistung

Display und Bedienelemente



Betriebsarten

Die folgenden Betriebsarten stehen Ihnen zur Verfügung. Zur Auswahl der Betriebsart drehen Sie den Betriebsartwähler, bis die gewünschte Funktion im Betriebsart-Display angezeigt wird.

Displayanzeige	Temperatur	Betriebsart	Verwendung
	50 - 300 °C	Heißluft	Backen, Braten, Auftauen, Trocknen, Dörren, Sterilisieren
	50 - 300 °C	Heißluft + Unterhitze	Backen, Braten
	50 - 300 °C	Grillen + Heißluft	Temperaturgesteuertes Grillen mit Heißluft, Intensivgrillen mit Heißluft
	50 - 300 °C	Grillen*	Leistungsgesteuertes Grillen
 <i>ECO</i>	50 - 300 °C	Eco-Heißluft**	Energiesparender Heißluftbetrieb Die Backofenbeleuchtung bleibt aus
	50 - 300 °C	Unterhitze	Nachbräunen bzw. Nachgaren von unten
	50 - 300 °C	Unterhitze + 1/3 Oberhitze	Nachbräunen bzw. Nachgaren von unten und z.T. von oben
	50 - 300 °C	Oberhitze + Unterhitze	Backen und Braten
	50 - 300 °C	Oberhitze + 1/3 Unterhitze	Nachbräunen bzw. Nachgaren von oben und z.T. von unten
	50 - 300 °C	Oberhitze	Nachbräunen bzw. Nachgaren
	50 - 300 °C	Backstein (nur mit Sonderzubehör)	Backstein zum Brotbacken und Pizzabacken
	485 °C	Pyrolyse	Selbstreinigung des Backofeninnenraums

*50% → 150 °C 70% → 210 °C 90% → 270 °C
60% → 180 °C 80% → 240 °C 100% → 300 °C

**Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN 50304 bestimmt wurde.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Damit nach dem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

Ihr Zubehör

Ihr mitgeliefertes Zubehör ist für viele Gerichte geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

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

Zubehör einschieben

Der Grillrost ist mit einer Rastfunktion ausgestattet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Grillrosts beim Herausziehen. Der Grillrost muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippenschutz funktioniert.

Achten Sie beim Einschieben des Grillrosts darauf, dass die seitlichen Rastnasen nach oben zeigen.

Zubehör

Das folgende Zubehör befindet sich im Lieferumfang:

2 Backbleche

1 Grillwanne mit Rost

1 Rost

1 Steckbarer Kerntemperaturfühler

Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

BS 020 002	Pizzaschieber, 2er-Set
DS 070 062	Rotisserie-Drehspieß
GP 032 062	Grillwanne, emailliert 39 mm tief
GR 030 062	Grillrost, verchromt. Abgewinkelt, ohne Öffnung
GR 035 062	Grillrost, verchromt Mit Öffnung und Füßen
KB 032 062	Backblech, emailliert 18 mm tief
KB 036 062	Backblech, emailliert 20 mm tief
PS 075 001	Backstein Inkl. Heizkörper, Backsteinträger und Pizzaschieber

Vor dem ersten Benutzen

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

Uhrzeit einstellen

Bei Neuanschluss, oder nach einem längeren Stromausfall, erscheint in der Zeitanzeige die Uhrzeit **08:00**.

Zum Einstellen der Uhrzeit gehen Sie so vor:

- 1 Taste  viermal drücken. Das Symbol  blinkt im Display.
- 2 Mit den Tasten **+** und **-** die Uhrzeit einstellen.
- 3 Taste **S** drücken. Die Zeitanzeige leuchtet im Display.

Sie können die Uhrzeit auch zu einem späteren Zeitpunkt jederzeit einstellen. Gehen Sie hierzu in der gleichen Weise vor.

Hinweis: Bei ausgeschaltetem Backofen wird die Uhrzeitanzeige ausgeblendet, um die Einhaltung der EU Verordnung für den Stromverbrauch im Standby-Betrieb zu gewährleisten.

Wie Sie die Uhrzeit dennoch dauerhaft einblenden, lesen Sie im Kapitel "Grundeinstellungen".

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.

Lassen Sie den Backofen anschließend abkühlen und wischen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Tuch ab.

Zubehör reinigen

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

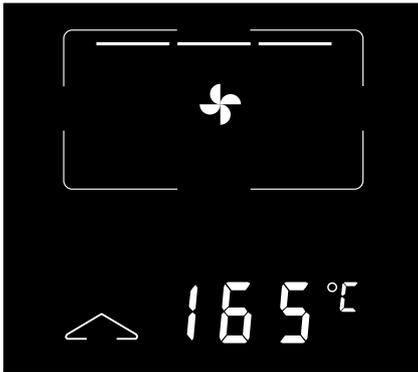
Hinweis: Backstein **nicht** mit Wasser und Reinigungsmittel reinigen. Beim Aufheizen eines feuchten Backsteins können Risse im Material entstehen. Sollte der Backstein einmal feucht werden, muss er vor dem nächsten Aufheizen vollständig durchtrocknen. Dies kann mehrere Tage dauern.

Gerät bedienen

Einschalten

- 1 Temperaturwähler auf gewünschten Wert stellen. Temperatur und Betriebsart werden im Display angezeigt.
- 2 Gewünschte Betriebsart mit dem Betriebsartwähler einstellen.

Das Aufheizsymbol \triangle erscheint im Display bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Beim Nachheizen erscheint es erneut.



Anzeigen der aktuellen Temperatur:

Die aktuelle Temperatur im Garraum können Sie jederzeit abfragen. Drücken Sie hierzu die Taste **S**. Die aktuelle Temperatur wird im unteren Teil des Displays kurz angezeigt.

Hinweis: Beim Dauerbetrieb des Backofens sind systembedingte Temperaturschwankungen bis zu 5° C über oder unter der eingestellten Temperatur im normalen Bereich.

Ausschalten

Zum Ausschalten des Backofens stellen Sie den Temperaturwähler auf 0. Die Backofenbeleuchtung erlischt, der Backofen befindet sich im Stand-by-Modus.

Hinweis: Die Uhrzeitanzeige erlischt im Stand-by-Zustand. Drücken Sie eine beliebige Taste um die Uhrzeit wieder einzublenden. Wie Sie die Uhrzeit dauerhaft einblenden, erklären wir im Kapitel "Grundeinstellungen".

Achtung!

Zur Vermeidung von Emailschäden keine Speisen zum Abkühlen bzw. zum Aufbewahren im Gerät lassen. Falls Kondensat im Garraum entstanden ist, das Gerät nochmals mit Heißluft 50° C für 5 Minuten aufheizen und danach die Tür öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Eco-Heißluft

Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Angaben zur energieoptimierten Betriebsart Eco-Heißluft.



Mit der energieeffizienten Betriebsart Eco-Heißluft können Sie zahlreiche Gerichte auf einer Ebene zubereiten. Der Ventilator verteilt die energieoptimierte Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.

Die Backofenbeleuchtung bleibt aus. Beim Öffnen der Backofentür oder Drücken der Taste **S** geht die Backofenbeleuchtung für kurze Zeit an.

Anzeigen der aktuellen Temperatur:

Die aktuelle Temperatur im Garraum können Sie jederzeit abfragen. Drücken Sie hierzu die Taste **S**. Die aktuelle Temperatur wird im unteren Teil des Displays kurz angezeigt. Die Backofenbeleuchtung geht für kurze Zeit an.

Hinweise

- Öffnen Sie die Backofentür während des Garens nur dann, wenn es erforderlich ist.
- Der Kerntemperaturfühler kann mit der Betriebsart Eco-Heißluft nicht verwendet werden.

In der Tabelle finden Sie eine Auswahl an Gerichten, die für Eco-Heißluft am besten geeignet sind.

Die Werte der Einstelltabelle beziehen sich auf ein vorgeheiztes Gerät. Sie dienen lediglich als Richtlinie, da je nach Art und Zustand der Speise mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Gerichte	Eco-Heißluft (Temp. °C)	Einschubleiste	Gardauer (ca. h:min) Empfohlen	Eigene Anmerkungen
Kuchen / Gebäck				
Flachkuchen	165	2. v.u.	00:30-00:35	
Gugelhupf	165	1. v.u.	00:40-00:50	
Hefezopf (750 g Teig)	165	2. v.u.	00:30-00:35	
Apfeltarte	190	2. v.u.	00:40-00:50	
Plätzchen	165	2. v.u.	00:25-00:30	
Spritzgebäck (nach EN 60350)	140	2. v.u.	00:35-00:45	
Muffins	160	2. v.u.	00:25	
Small cakes (nach EN 60350)	150	2. v.u.	00:40-00:50	
Windbeutel	200	2. v.u.	00:55	
Fleisch				
Schweinebraten (1,7 kg)	220	2. v.u.	01:40	
Beilagen und Gerichte				
Pizza (Blech)	180	2. v.u.	00:35-00:45	
Kartoffelgratin	180	2. v.u.	00:50	

Einstelltabelle

Die Werte der Einstelltabelle beziehen sich auf ein vorgeheiztes Gerät. Sie dienen lediglich als Richtlinie, da je nach Art und Zustand der Speise mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Gerichte	Heißluft (Temp. °C)	Ober- und Unterhitze (Temp. °C)	Einschubleiste	Gardauer (ca. h:min) Empfohlen (Kerntempe- ratur)	Eigene
Kuchen / Gebäck					
Bisquitrolle	180	180-190	2. v.u.	00:19-00:20	
Bisquitboden	165	165-175	2. v.u.	00:30-00:35	
Hefekuchen	165	165-175	2. v.u.	00:30	
Käsekuchen (hoch)	165	165-175	2. v.u.	01:20-01:35	
Käseschnitte	165	165-175	2. v.u.	01:00-01:10	
Kleingebäck	165		1./2./3. v.u.	00:15-00:20	
		165-175	2. v.u.	00:15-00:20	
Napfkuchen (Hefeteig)	165	165-175	1. v.u.	00:45-00:50	
Obstkuchen	165	165-175	2. v.u.	00:45-00:50	
Brandteig (Windbeutel)	180	180-190	2. v.u.	00:25-00:30	
Rührkuchen	165	165-175	2. v.u.	00:55-01:00	
Fleisch					
Schweinebraten (1,5 kg)	220/180*		2. v.u.	01:30 (80°C)	
Roastbeef englisch	275/200*		2. v.u.	00:30-00:35 (40-50°C)	
rosa	275/200*		2. v.u.	00:45-00:50 (55-65°C)	
durchgebraten	275/200*		2. v.u.	01:00-01:10 (65-75°C)	
Kalbsbraten	175		2. v.u.	01:10-01:20	
Lamm	220/180*		2. v.u.	01:10 (75°C)	
Wild					
Rehkeule	175-200		2. v.u.	01:30-01:40 (80-85°C)	
Wildschwein	175-200		2. v.u.	01:30-01:40 (80-85°C)	
Geflügel					
Geflügel	180		2. v.u.	01:00 (90°C)	
Fisch					
Fischfilet	200-225		2. v.u.	00:30-00:50	
Fisch (1,5 - 2 kg)	200		2. v.u.	00:30-00:50	
* Wir empfehlen Ihnen, nach ca. 20 Minuten die Temperatur auf den nebenstehenden Wert zu reduzieren.					

Timer-Funktionen

Folgende Timer-Funktionen können Sie einstellen:

- Garzeit
- Garzeit Ende
- Kurzzeitwecker
- Stoppuhr
- Weckerfunktion

Die Bedienung der Timer-Funktionen erfolgt über die Bedientasten. Optische und akustische Signale unterstützen Sie bei der Bedienung:

kurzer tiefer Ton	Auswahl erfolgt
kurzer hoher Ton	Eingabe abgeschlossen
Tonfolge tiefer Ton	Programmierter Wert erreicht, Bestätigung erwartet
blinkendes Displaysymbol	Eingabe oder Bestätigung erwartet
Bindestriche in der Anzeige	kein Wert programmiert

Hinweis: Durch Drücken der Taste  werden eingestellte Zeiten für 10 Sekunden angezeigt.

Eingabe korrigieren:

Taste  drücken. Innerhalb von 10 Sekunden Zeitwert mit den Tasten **+** und **-** korrigieren. Eingabe mit Taste **S** bestätigen. Zum Löschen der Eingabe Tasten **+** und **-** gleichzeitig drücken.

Garzeit

Wenn Sie eine Garzeitdauer für Ihr Gericht einstellen, schaltet das Gerät nach Ablauf dieser Dauer automatisch den Heizbetrieb ab.

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

Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen und stellen Sie die gewünschte Temperatur und Betriebsart mit den Temperatur- und Betriebsartwählern ein.

Programmieren der Garzeitdauer:

- 1 Taste  einmal drücken. Die Symbole  und  blinken. Die Zeitanzeige zeigt **--:--** oder die aktuelle Dauer.



- 2 Stellen Sie die gewünschte Dauer mit Hilfe der Tasten **+** und **-** ein.
- 3 Starttaste **S** drücken. Symbol  erlischt, Symbol  leuchtet durchgehend.

Nach Ablauf der Dauer:

Symbol  blinkt. Es ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät beendet den Heizvorgang. Drücken Sie eine beliebige Taste.  erlischt, der Singalton verstummt und der Heizvorgang wird wieder gestartet. Stellen Sie nun den Temperaturregler auf 0° C.

Eingabe korrigieren:

Taste  drücken. Innerhalb von 10 Sekunden Zeitwert mit den Tasten **+** und **-** korrigieren. Eingabe mit Taste **S** bestätigen. Zum Löschen der Eingabe Tasten **+** und **-** gleichzeitig drücken.

Garzeitende

Mit dieser Funktion können Sie das Ende der eingestellten Garzeit auf einen späteren Zeitpunkt verschieben.

Geben Sie dazu die Garzeit ein und programmieren Sie die gewünschte Uhrzeit für das Garzeit-Ende. Die Elektronik errechnet die entsprechende Startzeit und startet den Garvorgang automatisch.

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

So gehen Sie vor:

- 1 Stellen Sie eine Garzeit ein (siehe Abschnitt "Garzeit")
- 2 Taste  zweimal drücken. Die Symbole  und  blinken. Die Zeitanzeige zeigt  oder die aktuelle Dauer.
- 3 Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit mit Hilfe der Tasten  und  ein.
- 4 Starttaste **S** drücken. Symbol  erlischt, Symbol  leuchtet durchgehend.

Nach Ablauf der Dauer:

Symbol  blinkt. Es ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät beendet den Heizvorgang. Drücken Sie eine beliebige Taste. Symbol  erlischt, der Singalton verstummt und der Heizvorgang wird wieder gestartet. Stellen Sie nun den Temperaturregler auf 0° C.

Hinweis: Sie können die Abschaltzeit auch programmieren, wenn Sie keine Kochzeit eingestellt haben. Beginnen Sie dazu einfach bei Punkt 2.

Kurzzeitwecker

Mit dem Kurzzeitwecker ist eine Zeitdauer programmierbar, z.B. als Eieruhr. Sie können Werte zwischen 00:01 Sekunden und 23:50 Stunden eingeben.

- 1 Taste  drücken. Die Symbole  und  blinken. Die Zeitanzeige zeigt  oder die aktuelle Dauer.



- 2 Gewünschte Dauer mit  und  einstellen.
- 3 Taste **S** drücken. In der Anzeige werden das Symbol  und die ablaufende Kurzzeit angezeigt. Der Kurzzeitwecker startet auch ohne Drücken der **S** Taste wenn 5 Sekunden lang keine Eingabe erfolgt.

Nach Ablauf der Dauer:

Symbol  blinkt. Es ertönt ein akustisches Signal. Zum Beenden drücken Sie eine beliebige Taste.

Hinweis: Während die eingestellte Kurzzeit abläuft, kann die Tageszeit durch Druck auf die Taste **S** abgerufen werden.

Weckerfunktion

Ein Signalton kann zu einer beliebigen Tageszeit ausgelöst werden. Die Weckerfunktion ist unabhängig von den anderen Gerätefunktionen.

Hinweis: Die Weckerfunktion schaltet Ihr Gerät nicht aus.

- 1 Taste  dreimal drücken. Die Symbole  und  blinken. Die Zeitanzeige zeigt  oder die aktuelle Dauer.



- 2 Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit mit Hilfe der Tasten  und  ein.
- 3 Starttaste **S** drücken. Symbol  erlischt, Symbol  leuchtet durchgehend.

Nach Ablauf der Dauer:

Symbol  blinkt. Es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste.  erlischt und der Singalton wird beendet.

Stoppuhr

Die Stoppuhr können Sie nutzen, um z.B. die Gardauer von Gerichten zu überwachen, ohne eine automatische Abschaltung zu programmieren.

Im Display wird die Zeit beginnend bei 00:00 bis maximal 12 Stunden angezeigt.

Stoppuhr ein- und ausschalten:

Durch Drücken der Taste  wird die Stoppuhr gestartet, bzw. abgeschaltet.

Kerntemperaturfühler

⚠ Stromschlaggefahr!

Bei einem falschen Kerntemperaturfühler kann die Isolation beschädigt werden. Nur den für dieses Gerät bestimmten Kerntemperaturfühler benutzen.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Garraum und Kerntemperaturfühler werden sehr heiß. Zum Ein- und Ausstecken des Kerntemperaturfühlers Ofenhandschuhe benutzen.

Der Kerntemperaturfühler ermöglicht Ihnen exaktes, punktgenaues Garen. Er misst die Temperatur im Inneren des Garguts zwischen 30 °C und 99 °C.

Verwenden Sie nur den beiliegenden Kerntemperaturfühler. Sie können ihn als Ersatzteil beim Kundendienst nachkaufen (Bestellnr. 156 838, auch online im eShop erhältlich).

Der Kerntemperaturfühler kann bei Temperaturen über 250 °C beschädigt werden. Verwenden Sie ihn deshalb nur in Ihrem Elektro-Backofen (max. 230 °C).

Geeignete Heizarten:

-  Heißluft
-  Heißluft + Unterhitze
-  Unterhitze
-  Unterhitze + 1/3 Oberhitze
-  Oberhitze + Unterhitze
-  Oberhitze + 1/3 Unterhitze
-  Oberhitze

Hinweis: Der Kerntemperaturfühler kann mit den Betriebsarten Grillen+Heißluft, Grillen, Eco-Heißluft und Backstein nicht verwendet werden.

Die eingestellte Garraumtemperatur muss mindestens 10 °C höher sein als die eingestellte Kerntemperatur.

Nehmen Sie den Kerntemperaturfühler nach dem Gebrauch immer aus dem Garraum. Bewahren Sie ihn nie im Garraum auf.

Reinigen Sie den Kerntemperaturfühler nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Nicht in der Spülmaschine reinigen!

Achtung!

Temperaturfühler nicht in Kombination mit Drehspieß verwenden.

Kerntemperaturfühler ins Gargut einstecken

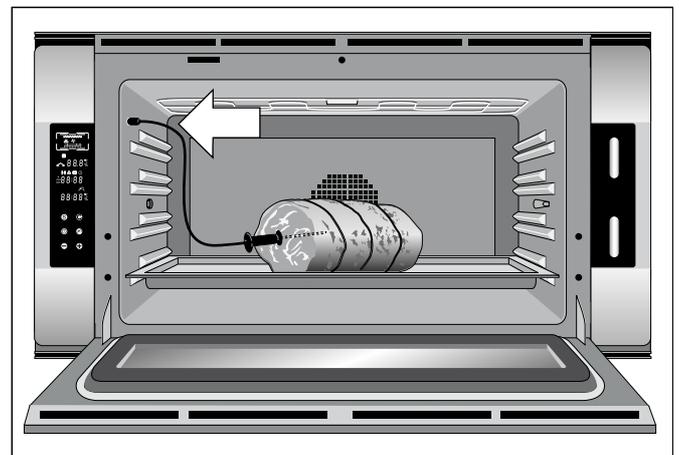
Stecken Sie den Kerntemperaturfühler in das Gargut, bevor Sie es in den Garraum geben.

Stecken Sie die Metallspitze an der dicksten Stelle in das Gargut. Achten Sie darauf, dass das Ende der Spitze ungefähr in der Mitte steckt. Es darf nicht im Fett stecken und kein Geschirr oder Knochen berühren.

Bei mehreren Stücken stecken Sie den Kerntemperaturfühler in die Mitte des dicksten Stückes.

Stecken Sie den Kerntemperaturfühler möglichst vollständig ein.

Achten Sie bei Geflügel darauf, dass die Spitze des Kerntemperaturfühlers nicht im Hohlraum in der Mitte sitzt, sondern zwischen Bauch und Oberschenkel im Fleisch steckt.



Stellen Sie das Gargut in die Mitte des Rostes .

Kerntemperatur einstellen

⚠ Verbrennungsgefahr!

Wenn Sie den Kerntemperaturfühler erst einstecken, wenn das Gerät bereits in Betrieb war, können die Garraum-Innenflächen und das Zubehör heiß sein. Verwenden Sie Topflappen!

- 1 Kerntemperaturfühler in die Buchse rechts oben im Garraum stecken und die Gerätetür schließen. Kabel des Kerntemperaturfühlers nicht einklemmen!
Im Display erscheint . In der Kerntemperaturanzeige erscheint die Kerntemperatur. Bei einer Kerntemperatur unter 30° C und über 99° C blinkt die Kerntemperaturanzeige.
- 2 Mit den Drehwählern Heizart und Gartemperatur einstellen.
- 3 Taste  drücken.



Das  Symbol blinkt. In der Kerntemperaturanzeige erscheint der Vorschlagswert 60° C, bzw. eine höhere gemessene Kerntemperatur.

- 4 Mit den Tasten **+** und **-** die gewünschte Kerntemperatur (30 - 99° C) einstellen.
- 5 Taste **S** drücken, um den Garbetrieb zu starten. Wenn das Gargut eine Kerntemperatur von 30° C erreicht hat, erscheint im Display unter dem Symbol  die aktuelle Kerntemperatur. Die eingestellte Kerntemperatur können Sie jederzeit ändern.

Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, ertönt ein Signal und das Symbol  blinkt. Der Garbetrieb wird automatisch beendet.

Durch Drücken einer beliebigen Taste wird der Heizvorgang wieder gestartet.

- 6 Drehen Sie den Temperaturwähler auf 0° C, um den Heizvorgang zu beenden.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Kerntemperaturfühler und Garraum sind heiß. Lassen Sie den Garraum abkühlen, bevor Sie den Kerntemperaturfühler herausziehen oder verwenden Sie Topflappen.

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

Garen mit Kerntemperatur abbrechen

Den Kerntemperaturfühler mit Topflappen aus der Buchse ziehen. Das Gerät heizt im normalen Garbetrieb weiter.

Richtwerte für die Kerntemperatur

Verwenden Sie nur frische, keine tiefgekühlten Lebensmittel. Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Speise abhängig.

Aus hygienischen Gründen sollten kritische Lebensmittel wie Fisch und Wild mindestens 62 - 70 °C im Kern erreichen, Geflügel und Hackfleisch sogar 80 - 85 °C.

Gargut	Richtwert für 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		
Kalbsbraten, durchgegart		75 - 80 °C
Kalbsbrust, gefüllt		75 - 80 °C
Kalbsrücken		
rosa	58 - 60 °C	
durchgegart	65 - 70 °C	
Kalbsfilet		
blutig	50 - 52 °C	
rosa	58 - 60 °C	
durchgegart	70 - 75 °C	
Wild		
Rehrücken		60 - 70 °C
Rehkeule		70 - 75 °C
Hirschrückensteaks		65 - 70 °C
Hasen-, Kaninchenrücken		65 - 70 °C

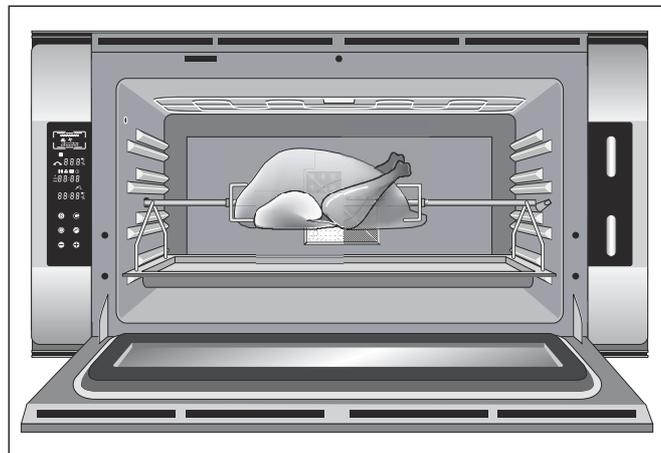
Gargut	Richtwert für Kerntemperatur
Geflügel	
Hähnchen	85 °C
Perlhuhn	75 - 80 °C
Gans, Truthahn, Ente	80 - 85 °C
Entenbrust	
rosa	55 - 60 °C
durchgegart	70 - 80 °C
Straußensteak	60 - 65 °C
Lamm	
Lammkeule	
rosa	60 - 65 °C
durchgegart	70 - 80 °C
Lammrücken	
rosa	55 - 60 °C
durchgegart	65 - 75 °C
Hammel	
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

Drehspieß (Sonderzubehör)

Sie können die Funktion "Drehspieß" mit allen Betriebsarten benutzen.

Achtung!

Temperaturfühler nicht in Kombination mit Drehspieß verwenden.



Braten aufstecken und befestigen

Stecken Sie den Braten möglichst mittig auf den Drehspieß.

Befestigen Sie den Braten an beiden Enden mit den Halteklammern.

Zusätzlich können Sie den Braten mit Küchengarn festbinden. Bei Geflügel binden Sie die Flügelenden unter dem Rücken und die Keulen am Rumpf fest. Dann werden sie nicht zu dunkel. Stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.

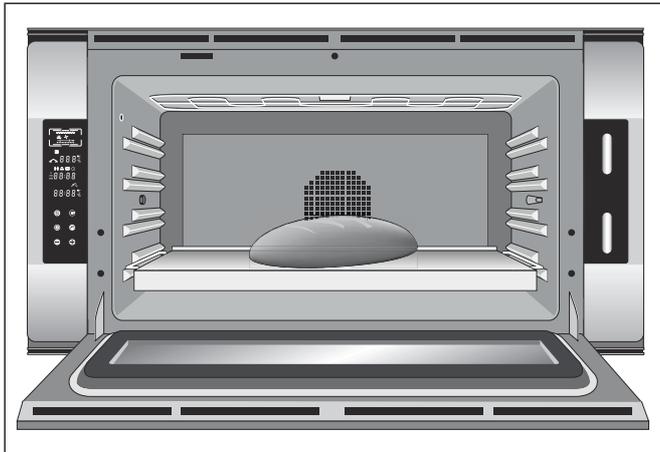
Richten Sie sich mit der Backofentemperatur nach den Angaben in der Tabelle. Ist die Temperatur zu hoch, wird das Fleisch oder das Geflügel außen zu dunkel. Innen bleibt es weitgehend roh.

Drehspieß einsetzen

- 1 Aufgewinkel links und rechts in die Bohrungen der Grillpfanne einstecken.
- 2 Drehspieß auf den Grillrahmen legen und in den Garraum einschieben.
- 3 Rechte Seite des Drehspießes in das Verriegelungselement im Garraum einstecken und einhängen.
- 4 Antrieb mit Taste  ein- und ausschalten. Bei aktiviertem Drehspieß erscheint die Anzeige  im Betriebsart-Display.

Backstein (Sonderzubehör)

Mit dem Backstein erhalten Sie Backresultate, die mit denen eines massiven Steinofens vergleichbar sind.



Backstein einsetzen

- 1 Heizkörper in die Backstein-Steckdose an der Backofenrückwand stecken.
- 2 Rost mit Backstein in die erste Einschubleiste von unten in den Backofen einschieben.
Hinweis: Zum Einschieben des Backgutes den beiliegenden Holzschieber verwenden.
- 3 Betriebsartwähler auf Backstein-Funktion , und Temperaturwähler auf erforderliche Temperatur stellen.

Backstein reinigen

Entfernen Sie Verschmutzungen und Teigreste mit einer weichen Bürste.

Hinweise

- Backstein **nicht** mit Wasser oder Reinigungsmitteln reinigen!
- Trotz Reinigung können bleibende Flecken auf dem Backstein entstehen. Diese beeinträchtigen aber nicht den Geschmack des Backgutes.

Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert, dass Kinder das Gerät versehentlich einschalten.

Kindersicherung aktivieren

Voraussetzung: Temperaturwähler ist nicht auf 0-Stellung.

- 1 Taste **S** gedrückt halten.
- 2 Mit dem Temperaturwähler den Backofen ausschalten.
Die Kindersicherung ist aktiv, das Symbol  blinkt.

Die Wahlschalter können nun beliebig bedient werden, ohne einen Heizvorgang auszulösen.

Kindersicherung deaktivieren

- 1 Taste **S** gedrückt halten.
- 2 Mit dem Temperaturwähler den Backofen einschalten.
Das Symbol  im Display erlischt.

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

Grundeinstellungen

Folgende Grundeinstellungen können angepasst werden:

- Temperaturanzeige: °C/°F
- Zeitanzeige: 12h (am/pm)/24h
- Zeitanzeige im Standby: EIN/AUS

Hinweis: Bei Aktivierung der Zeitanzeige überschreitet der Stromverbrauch des Gerätes den in der EU gesetzlich vorgeschriebenen Stromverbrauch im Stand-by-Zustand.

So bedienen Sie das Optionsmenü:

- 1 Temperatur- und Betriebsartwähler auf 0 stellen.
- 2 Taste **S** drücken und gedrückt halten.
- 3 Betriebsartwähler nach rechts drehen.
- 4 Taste **S** loslassen.
- 5 Durch Drehen des Betriebsartwählers können Sie nun die verschiedenen Funktionen auswählen:
 - Position 1: Temperaturanzeige °C/°F
 - Position 2: Zeitanzeige 12h/24h
 - Position 3: Zeitanzeige ON/OFF
- 6 Mit **+** und **–** die gewünschten Werte einstellen.
- 7 Zum Bestätigen Taste **S** drücken.

Zum Verlassen des Optionsmenüs stellen Sie den Betriebsartwähler auf 0, oder drehen Sie den Temperaturwähler auf eine beliebige Stellung.

Reinigen und warten

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.

Reinigungsmittel

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

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Backofenfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
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 Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Garraum	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden. Nur im kalten Garraum verwenden.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Dichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.

Bereich	Reinigungsmittel
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Teleskopauszüge	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Garraum trocknen

Zur Vermeidung von Emailschäden den Garraum nach der Reinigung sorgfältig trocknen. Die Gerätetür nach der Reinigung noch ca. 1 Stunde in Raststellung (ca. 30°) geöffnet lassen, damit die Emailflächen im Garraum trocknen.

Backofenlampe wechseln

Ist die Lampe der Backofenbeleuchtung ausgefallen, muss sie ausgewechselt werden. Ersatzlampen (Artikelnummer 157 312) erhalten Sie beim Gaggenau Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

Stromschlaggefahr!

Gerät stromlos machen. Betätigen Sie den Sicherungsautomaten oder drehen Sie die Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Wohnung heraus.

Verbrennungsgefahr!

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

So gehen Sie vor:

- 1 Lösen Sie die beiden Schrauben mit einem Kreuzschraubendreher.
- 2 Entnehmen Sie den Rahmen mit Fenster nach unten.
- 3 Die Lampe kann durch Druck auf die Kontaktfeder nach unten gekippt und entnommen werden.

Zum Einsetzen der neuen Lampe gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden. Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Selbstreinigung (Pyrolyse)

Bei der Selbstreinigung heizt der Backofen bis 485° C auf. So verbrennen Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen und Sie müssen nur noch die Asche aus dem Garraum wischen.

Für diese Betriebsart steht Ihnen eine Dauer von 1 bis 3 Stunden zur Verfügung. Je stärker und älter die Verschmutzungen sind, desto länger sollte die Reinigungsdauer sein.

Es genügt, wenn Sie den Garraum alle zwei bis drei Monate reinigen. Bei Bedarf ist eine Reinigung auch öfter möglich.

Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Pyrolytischen Reinigung entzünden. Vor jeder Pyrolytischen Reinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.

Brandgefahr!

Das Gerät wird während der Pyrolytischen Reinigung außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Das Gerät wird während der Pyrolytischen Reinigung sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Pyrolytischen Reinigung mitreinigen. Nur emailiertes Zubehör mitreinigen.

Selbstreinigung vorbereiten

Achtung!

Brandgefahr! Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Wischen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch aus.

- Grobe Verschmutzungen und Speiserückstände aus dem Backofen entfernen.
- Türdichtungen, Türinnenseite und Glasscheibe von Hand reinigen, da diese Teile durch die Pyrolyse nicht gereinigt werden.
- Alle losen Innenteile aus dem Garraum entnehmen. Wie Sie die Gitterroste entfernen, lesen Sie bitte im Kapitel "Reinigung und Pflege" nach. Es dürfen sich keine Gegenstände mehr im Garraum befinden!
- Backofentür schließen.

Selbstreinigung einstellen

- 1 Temperaturwähler auf 485° C einstellen.
- 2 Betriebsartwähler auf Stellung Pyrolyse bringen. Die Timerprogrammierung wird aktiviert. Vorschlagszeit 2:00 h.
- 3 Timer je nach Verschmutzung über die Tasten **+** und **-** anpassen (Einstellbereich 1:00 - 3:00 h).
- 4 Taste **S** drücken. Der Selbstreinigungsvorgang startet.

Die aktuelle Restdauer der Selbstreinigung lässt sich jederzeit durch Drücken der Taste  abfragen und mit den Tasten **+** und **-** verändern. Abschluss der Eingabe mit Taste **S**.

Hinweise

- Die Backofentür ist zu Ihrer Sicherheit bei Temperaturen über 300° C verriegelt. Der Ver- und Entriegelungsvorgang dauert ca. 30 Sekunden. Während dieser Zeit blinkt das  Symbol. Versuchen Sie nicht, während dieses Vorgangs die Backofentür zu öffnen!
- Wenn Sie möchten, dass die Selbstreinigung z.B. nachts abläuft, haben Sie die Möglichkeit eine Abschaltzeit zu programmieren (Kapitel "Timer-Funktionen - Abschaltzeit"). Das Programm startet dann automatisch.

Selbstreinigung beendet

Nach Ablauf des Pyrolysevorganges blinkt das Symbol . Der Timer schaltet den Heizvorgang automatisch ab.

Das Blinken hört auf, sobald eine beliebige Taste gedrückt, oder der Temperaturwähler auf 0 gestellt wird.

Hinweis: Durch Drücken der Taste **S** erscheint erneut der Vorschlagswert 2:00 h. Drücken Sie die Taste **S** erneut, um den Selbstreinigungsvorgang noch einmal zu starten.

Wenn der Garraum abgekühlt ist, wischen Sie die zurückgebliebene Asche mit einem feuchten Tuch aus dem Garraum.

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
Anzeige aktuelle Temperatur zeigt _ _ _ andauernder Signalton	Stromversorgung war unterbrochen	Temperaturwähler in 0-Position bringen, Backofen erneut einstellen.
Gerät schaltet sich selbsttätig aus.	Sicherheitsabschaltung: Es hat länger als 12 Stunden keine Bedienung stattgefunden.	Gerät ausschalten und erneut einstellen.
Backofenbeleuchtung ist an, Symbol  leuchtet, Gerät heizt nicht.	Ihr Gerät befindet sich im Demo-Modus.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Gerät für einige Sekunden vom Netz trennen (Sicherung ausschalten). 2 Sicherung wieder einschalten, Taste  gedrückt halten und Temperaturschalter auf beliebige Position (nicht Licht!) stellen.
Keine Uhrzeitanzeige bei ausgeschaltetem Gerät	Ihr Gerät befindet sich im stromsparenden Stand-by Modus	Grundeinstellung für Uhrzeitanzeige ändern: siehe Kapitel "Grundeinstellungen".

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 Kundendienst-technikers 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 089 20 355 366

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.

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

GAGGENAU



9000959432 de (950610)