

BO 470/471 ..2
BO 480/481 ..2

Backofen

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	Automatik-Programme	21
Wichtige Sicherheitshinweise	5	Hinweise zu den Einstellungen	21
Ursachen für Schäden	7	Gericht auswählen	21
Umweltschutz	7	Gericht einstellen	21
Energiesparen	7	Letzte Automatik-Programme aufrufen	22
Umweltgerecht entsorgen	7	Individuelle Rezepte	22
Gerät kennen lernen	8	Rezept aufzeichnen	22
Backofen	8	Rezept programmieren	23
Display und Bedienelemente	9	Namen eingeben	23
Symbole	9	Rezept starten	23
Farben und Darstellung	10	Rezept ändern	24
Automatische Türöffnung	10	Rezept löschen	24
Standby	10	Kerntemperaturfühler	24
Gerät aktivieren	10	Kerntemperaturfühler ins Gargut einstecken	24
Zusätzliche Informationen i und i [®]	11	Kerntemperatur einstellen	25
Kühlgebläse	11	Richtwerte für die Kerntemperatur	26
Positionen Funktionswähler	12	Drehspieß	27
Zubehör	14	Vorbereitung	27
Sonderzubehör	14	Drehspieß einschalten	27
Vor dem ersten Gebrauch	15	Drehspieß ausschalten	27
Sprache einstellen	15	Anbratstufe	28
Uhrzeit-Format einstellen	15	Kindersicherung	28
Uhrzeit einstellen	15	Kindersicherung aktivieren	28
Datumsformat einstellen	15	Kindersicherung deaktivieren	28
Datum einstellen	15	Home Connect	29
Temperatureinheit einstellen	15	Einrichten	29
Erstinbetriebnahme beenden	15	Fernstart	30
Backofen aufheizen	15	Home Connect Einstellungen	30
Zubehör reinigen	15	Ferndiagnose	31
Gerät bedienen	16	Hinweis zum Datenschutz	31
Garraum	16	Konformitätserklärung	31
Zubehör einschieben	16	Grundeinstellungen	32
Einschalten	16	Reinigen und warten	34
Schnell-Aufheizen	17	Reinigungsmittel	34
Sicherheitsabschaltung	17	Einschubroste entnehmen	35
Timer-Funktionen	17	Pyrolyse (Selbstreinigung)	35
Timer-Menü aufrufen	17	Pyrolyse vorbereiten	35
Kurzzeitwecker	17	Pyrolyse starten	36
Stoppuhr	18	Zubehör mit Pyrolyse reinigen	36
Garzeitdauer	18	Störungen, was tun?	37
Garzeitende	19	Stromausfall	37
Langzeit-Timer	20	Demo-Modus	37
Langzeit-Timer einstellen	20	Backofenlampe auswechseln	38

Kundendienst	38
E-Nummer und FD-Nummer	38
Tabellen und Tipps	39
Gemüse	40
Beilagen und Gerichte	41
Fisch	43
Fleisch	43
Geflügel	46
Grillen und Rösten	47
Gebäck	48
Gären (Gehen lassen)	51
Desserts	52
Auftauen	53
Einkochen	53
Desinfizieren	54
Dörren	54
Backstein	54
Bräter	55
Acrylamid in Lebensmitteln	57

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

⚠ Warnung – 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.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Die Innenseite der Gerätetür wird im Betrieb sehr heiß. Die Gerätetür immer bis zum Anschlag öffnen. Sicherstellen, dass die Gerätetür nicht zurückschwenkt. Den Kontakt mit der Innenseite der Gerätetür vermeiden.
- 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.

- Lampen werden bei Betrieb sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr. Lampen vor dem Reinigen des Gerätes abkühlen lassen. Beleuchtung während der Reinigung ausschalten.
- Lampen werden bei Betrieb sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr. Lampen vor dem Auswechseln abkühlen lassen.

⚠ Warnung – 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.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

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

⚠ Warnung – 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.

⚠️ Warnung – 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.

⚠️ Warnung – 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.

⚠️ Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Das Gerät wird während der Pyrolytischen Reinigung sehr heiß. Die Antihftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihftbeschichtete 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. 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 Emailschiäden 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

Hier erhalten Sie Tipps zum Energiesparen und Hinweise zur Geräteentsorgung.

Energiesparen

- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Gerätetür während dem Betrieb möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Ofen 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 das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



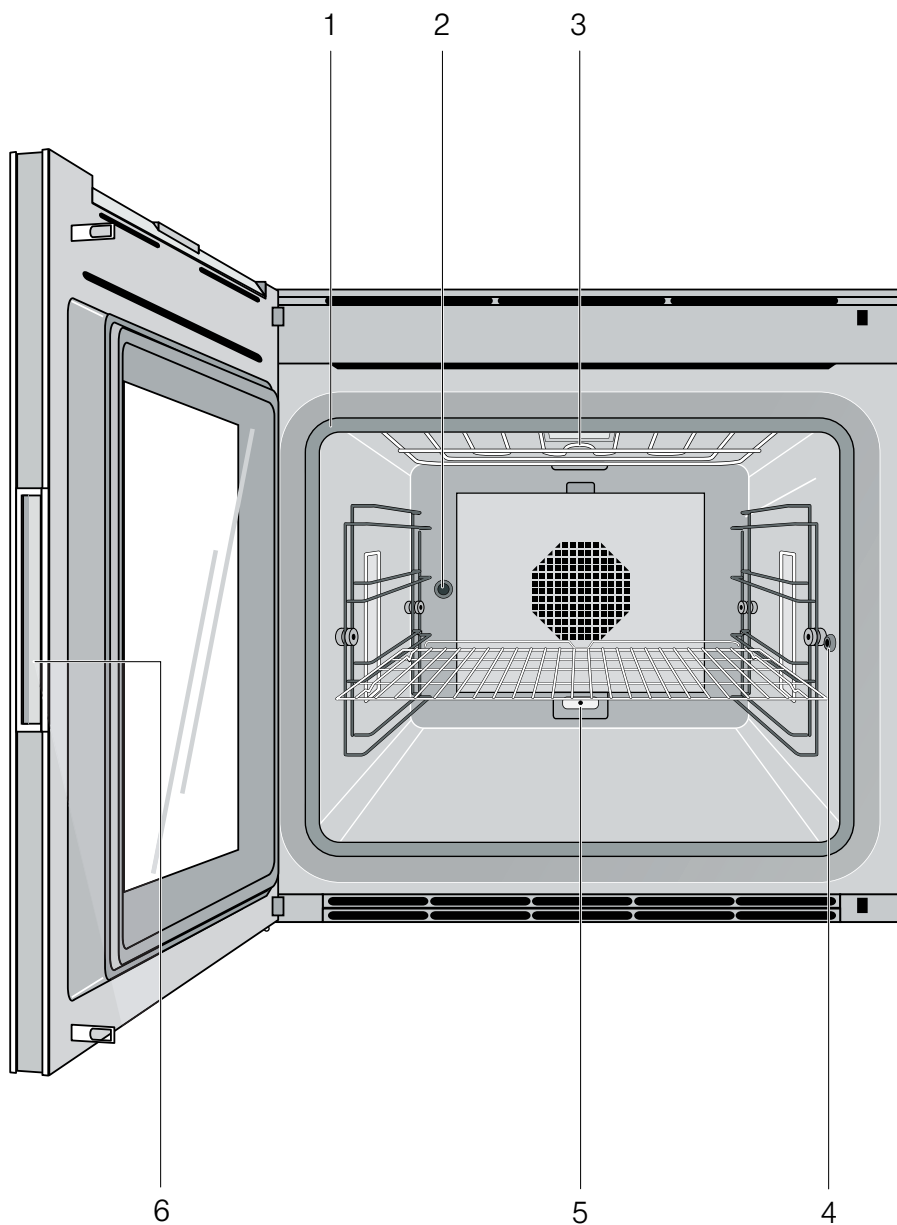
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

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

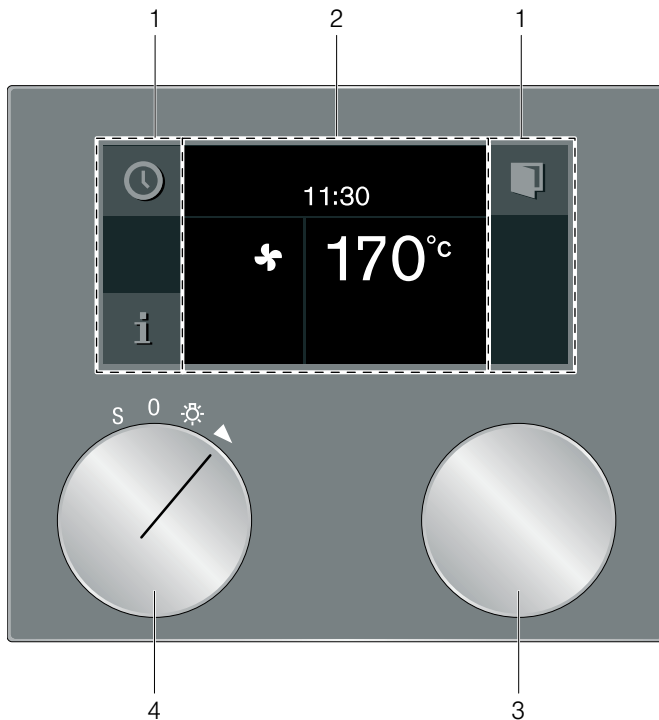


1	Türdichtung
2	Drehspießantrieb
3	Grillheizkörper
4	Buchse für Kerntemperaturfühler
5	Buchse für zusätzlichen Heizkörper (Sonderzubehör für Backstein und Bräter)
6	Griffmulde

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, die Reinigung oder die Grundeinstellungen auswählen.

Symbole

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stop
	Pause/Ende
X	Abbrechen
C	Löschen
✓	Bestätigen/Einstellungen speichern
>	Auswahlfeil
🔒	Gerätetür öffnen
i	Zusätzliche Informationen aufrufen
»»	Schnell-Aufheizen mit Statusanzeige
📖	Automatik-Programme oder Individuelle Rezepte aufrufen
rec	Menü aufzeichnen
⚙️	Einstellungen bearbeiten
>A ^á	Namen eingeben
✖	Buchstaben löschen
🔒	Kindersicherung
🕒	Timer-Menü aufrufen
🕒	Langzeit-Timer aufrufen
🔧	Demo-Modus
🌡️	Kerntemperaturfühler
🔥	Drehspieß starten
🔥	Drehspieß anhalten
»»	Anbratstufe starten
»»	Anbratstufe beenden
📶	Netzwerkverbindung (Home Connect)

Farben und Darstellung

Farben

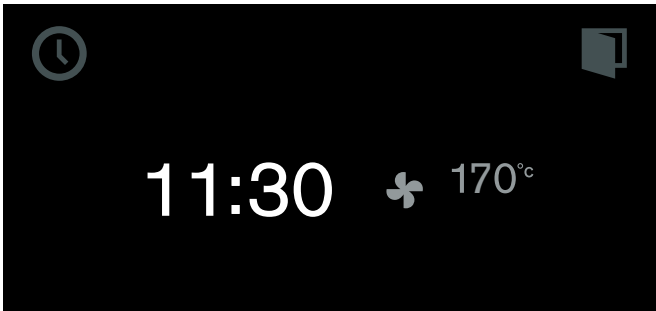
Die verschiedenen Farben dienen der Benutzerführung in den jeweiligen Einstellsituationen.

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.



Automatische Türöffnung

Durch Berühren des Symbols  springt die Gerätetür auf und Sie können sie mit der seitlichen Griffmulde vollständig öffnen.

Bei aktivierter Kindersicherung oder bei Stromausfall funktioniert die automatische Türöffnung nicht. Sie können die Tür mit der seitlichen Griffmulde von Hand öffnen.

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.
- Die Helligkeit der Anzeige ist abhängig vom vertikalen Blickwinkel.
- Die Anzeige und die Helligkeit können Sie jederzeit in den Grundeinstellungen ändern.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 32

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

- Wenn "Standby-Anzeige = Aus" in den Grundeinstellungen ausgewählt ist, müssen Sie den Funktionswähler drehen um den Standby-Modus zu verlassen.
- 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.

Zusätzliche Informationen **i** und **i**[Ⓢ]

Durch Berühren des Symbols **i** können Sie zusätzliche Informationen aufrufen, zum Beispiel Informationen zur eingestellten Heizart oder zur aktuellen Garraum-Temperatur.

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

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.

Bei Meldungen zu Home Connect erscheint im Symbol **i**[Ⓢ] zusätzlich der Home Connect Status. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel → "Home Connect" auf Seite 29.

Kühlgebläse

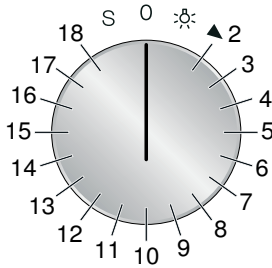
Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse. Das Kühlgebläse schaltet sich im Betrieb ein. Die warme Luft entweicht, je nach Geräteversion, über oder unter der Tür.

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		
1	Licht		Garraumbeleuchtung einschalten. Zugang zu weiteren Funktionen, z.B. Automatik-Programme, Individuelle Rezepte, Fernstart (Home Connect).
2	Heißluft	50 - 300°C Vorschlagstemperatur 170°C	Heißluft: Für Kuchen, Plätzchen und Aufläufe auf mehreren Ebenen. Der Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme gleichmäßig im Garraum.
3	Eco-Heißluft*	50 - 300°C Vorschlagstemperatur 170°C	Energiesparender Heißluftbetrieb für Kuchen, Fleisch, Aufläufe und Gratins. Restwärme wird optimal genutzt. Komfortfunktionen bleiben ausgeschaltet (z.B. die Garraumbeleuchtung). Die Anzeige der Garraumtemperatur ist nur während des Aufheizens möglich. Den Backofen nicht vorheizen. Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum und starten Sie die angegebene Garzeit. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen. So vermeiden Sie Hitzeverlust.
4	Oberhitze + Unterhitze	50 - 300°C Vorschlagstemperatur 170°C	Für Kuchen in Formen oder auf dem Blech, Aufläufe, Braten.
5	Oberhitze + 1/3 Unterhitze	50 - 300°C Vorschlagstemperatur 170°C	Für Blechkuchen, Plätzchen, Kuchen mit Baiser, Überbacken und Gratinieren von Aufläufen. Sehr gut geeignet, wenn das Gargut gegen Ende der Fertigstellung nochmals gezielt von oben erhitzt werden soll.
6	Oberhitze	50 - 300°C Vorschlagstemperatur 170°C	Gezielte Hitze von oben, z.B. Überbacken von Obstkuchen mit Baiser.
7	1/3 Oberhitze + Unterhitze	50 - 300°C Vorschlagstemperatur 170°C	Für Käsekuchen, Brot in Kastenformen, Gerichte im Wasserbad (z.B. Eierstich, Crème brûlée). Zum Schmoren ohne Deckel und Aufwärmen von Speisen (Speisen trocknen weniger aus). Sehr gut geeignet, wenn das Gargut gegen Ende der Fertigstellung nochmals gezielt von unten erhitzt werden soll.
8	Unterhitze	50 - 300°C Vorschlagstemperatur 170°C	Zum Nachbacken, z.B. für feuchte Obstkuchen, zum Einkochen, für Gerichte im Wasserbad.
9	Heißluft + Unterhitze	50 - 300°C Vorschlagstemperatur 170°C	Zusätzlich Hitze von unten für feuchte Kuchen, z.B. Obstkuchen.
10	Heißluft + 1/3 Unterhitze	50 - 300°C Vorschlagstemperatur 170°C	Für hohe Aufläufe, Lasagne, Zwiebelkuchen, Eierspeisen (z.B. Tortilla, Bauernomelette).
11	Flächengrill + Umluft	50 - 300°C Vorschlagstemperatur 220°C	Gleichmäßige Rundum-Erwärmung für Fleisch, Geflügel und ganzen Fisch.


* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN60350-1 bestimmt wurde.

Position	Funktion/Heizart	Temperatur	Anwendung
12	 Flächengrill	50 - 300 °C Vorschlagstemperatur 220 °C	Flache Fleischstücke, Würstchen oder Fischfilet grillen. Überbacken und Gratinieren.
13	 Kompaktgrill	50 - 300 °C Vorschlagstemperatur 220 °C	Nur die mittlere Fläche des Grillheizkörpers wird beheizt. Energiesparendes Grillen kleiner Mengen.
14	 Backsteinfunktion	50 - 300 °C Vorschlagstemperatur 250 °C	Nur mit Sonderzubehör Backstein und Heizkörper verwendbar. Von unten beheizter Backstein für knusprige Pizza, Brot oder Brötchen wie aus dem Steinofen.
15	 Bräterfunktion	50 - 220 °C Vorschlagstemperatur 180 °C	Nur mit Sonderzubehör Bräter, Auszugssystem und Heizkörper verwendbar. Beheizbarer Gussbräter für große Mengen Fleisch, Auflauf oder Festtagsbraten.
16	 Gären	30 - 50 °C Vorschlagstemperatur 38 °C	Gehenlassen: Für Hefeteig und Sauerteig. Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Die optimale Temperatureinstellung für Hefeteig ist 38 °C.
17	 Auftauen	40 - 60 °C Vorschlagstemperatur 45 °C	Gleichmäßiges und schonendes Auftauen. Für Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst.
18	 Warmhalten	30 - 120 °C Vorschlagstemperatur 70 °C	Warmhalten von Speisen, Vorwärmen von Porzellan- geschirr.
S	 Grundeinstellungen		In den Grundeinstellungen können Sie Ihr Gerät indi- viduell anpassen.
	 Pyrolyse	485 °C	Selbstreinigung
* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN60350-1 bestimmt wurde.			

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
	Glaswanne (nur bei 60 cm Backöfen)
	Drehspieß
	Steckbarer Kerntemperaturfühler

Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

BO 470/471

BA 016 105	Auszugssystem Teleskop-Vollauszug und pyrolysefester Gussrahmen
BA 026 105	Grillwanne, emailliert, 30 mm tief
BA 026 115	Backblech, emailliert, 15 mm tief
BA 036 105	Grillrost, verchromt, ohne Öffnung, mit Füßen
BA 046 115	Glaswanne, 24 mm tief
BA 056 115	Heizkörper für Backstein und Bräter (230 V)

BA 056 125	Heizkörper für Backstein und Bräter (400 V)
BA 056 133	Backstein inkl. Backsteinträger und Pizzaschieber (Heizkörper separat bestellen)
BS 020 002	Pizzaschieber, 2er-Set
GN 340 230	Bräter aus Aluminiumguss GN 2/3, Höhe 165 mm, antihafbeschichtet (Heizkörper und Auszugssystem separat bestellen)
BO 480/481	
BA 018 105	Auszugssystem Teleskop-Vollauszug und pyrolysefester Gussrahmen
BA 028 115	Backblech, emailliert, 30 mm tief
BA 038 105	Grillrost, verchromt, ohne Öffnung, mit Füßen
BA 058 115	Heizkörper für Backstein und Bräter
BA 058 133	Backstein inkl. Backsteinträger und Pizzaschieber (Heizkörper separat bestellen)
BS 020 002	Pizzaschieber, 2er-Set
GN 340 230	Bräter aus Aluminiumguss GN 2/3, Höhe 165 mm, antihafbeschichtet (Heizkörper und Auszugssystem separat bestellen)

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

Nehmen Sie nicht benötigtes Zubehör beim Betrieb aus dem Garraum. Buchse für den zusätzlichen Heizkörper an der Rückseite des Garraums: Lassen Sie im Normalbetrieb ohne zusätzlichen Heizkörper immer die Abdeckung eingesteckt.

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"* auf Seite 5.

Das Gerät muss fertig montiert und angeschlossen sein.

Nach dem Stromanschluss erscheint im Display das Menü "Erste Einstellungen". Nun können Sie Ihr neues Gerät für die erste Inbetriebnahme einstellen.

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 in den Grundeinstellungen ändern.
→ *"Grundeinstellungen"* auf Seite 32

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 M/D/Y. 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.

Temperatureinheit einstellen

In der Anzeige erscheinen die zwei möglichen Einheiten °C und °F. Vorgewählt ist die Einheit °C.

- 1 Mit dem Drehwähler die gewünschte Einheit auswählen.
- 2 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.

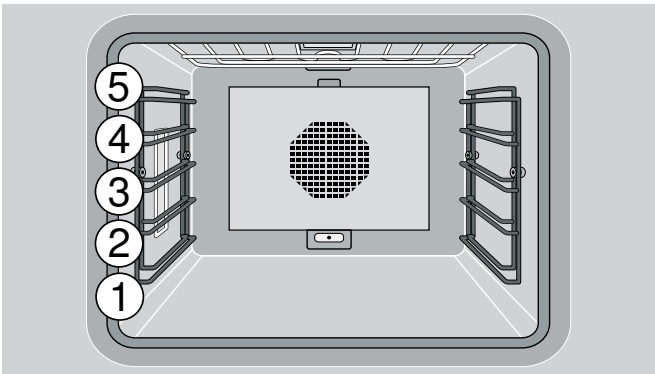
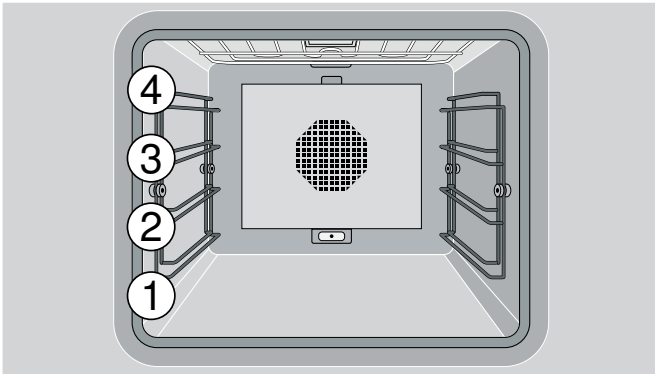
Zubehör reinigen

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

Gerät bedienen

Garraum

Der Garraum hat je nach Geräteversion vier oder fünf Einschubebenen. Die Einschubebenen werden von unten nach oben gezählt.



Achtung!

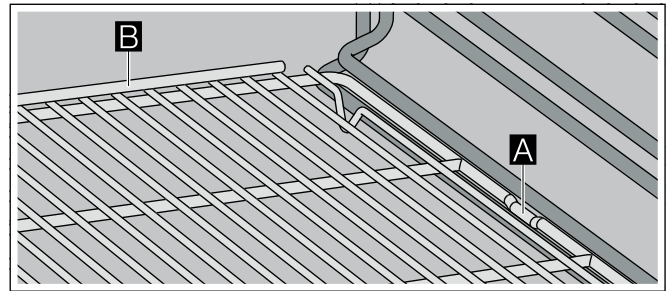
- Stellen Sie nichts direkt auf den Garraumboden. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.
- Schieben Sie kein Zubehör zwischen die Einschubleisten, sonst kann es kippen.

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 **B** 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.

Schnell-Aufheizen

Mit der Funktion "Schnell-Aufheizen" erreicht Ihr Gerät besonders schnell die gewünschte Temperatur in den Heizarten Oberhitze, Unterhitze und Oberhitze + Unterhitze.

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn das "Schnell-Aufheizen" beendet ist und das Aufheizsymbol  erlischt.

Hinweis: Die Funktion "Schnell-Aufheizen" ist in den Werkseinstellungen voreingestellt. In den Grundeinstellungen können Sie Schnell-Aufheizen  oder Aufheizen  auswählen. → "Grundeinstellungen" auf Seite 32

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.


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:

 Kurzzzeitwecker

 Stoppuhr

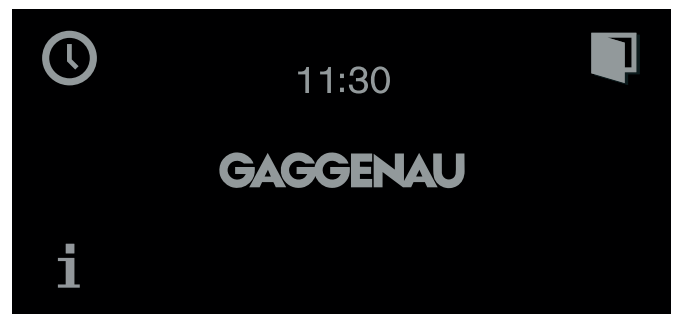
 Garzeit (nicht im Ruhezustand)

 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.




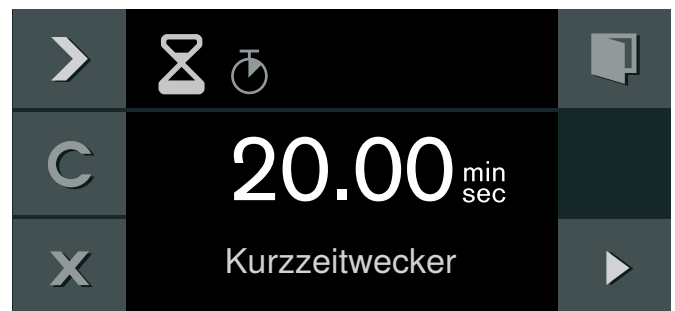
Das Timer-Menü erscheint.

Kurzzzeitwecker

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

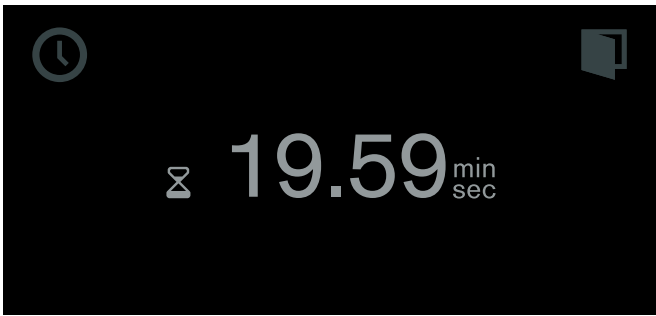
Kurzzzeitwecker einstellen

- 1 Timer-Menü aufrufen.
Die Funktion "Kurzzzeitwecker"  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 das Timer-Menü jederzeit durch Berühren von Symbol X verlassen. 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

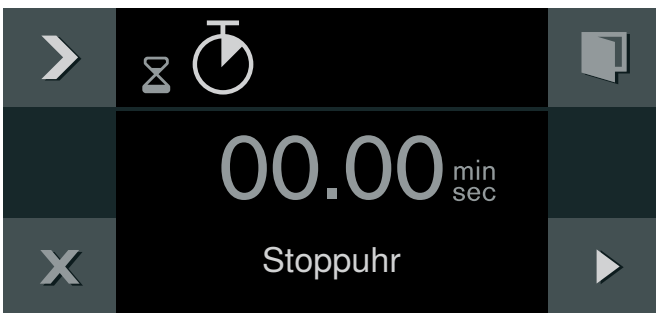
Die Stoppuhr läuft unabhängig von den anderen Geräteeinstellungen ab.

Die Stoppuhr zählt von 0 Sekunden hoch bis 90 Minuten.

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

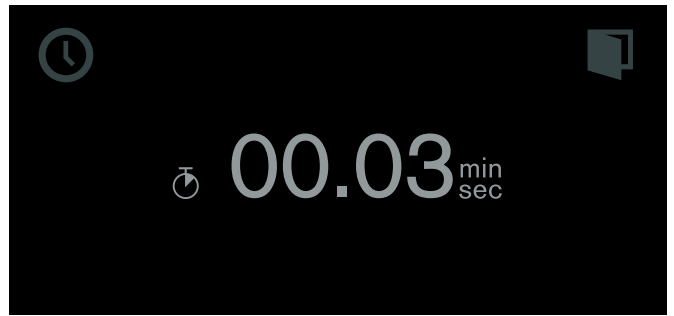
Stoppuhr starten

- 1 Timer-Menü aufrufen.
- 2 Mit > die Funktion "Stoppuhr" ⌚ wählen.



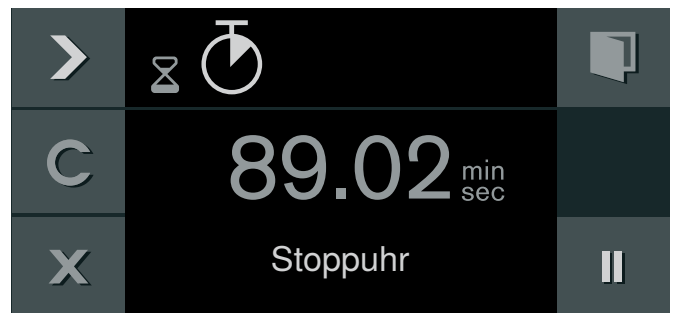
- 3 Mit ▶ starten.

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.

Garzeitdauer

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.

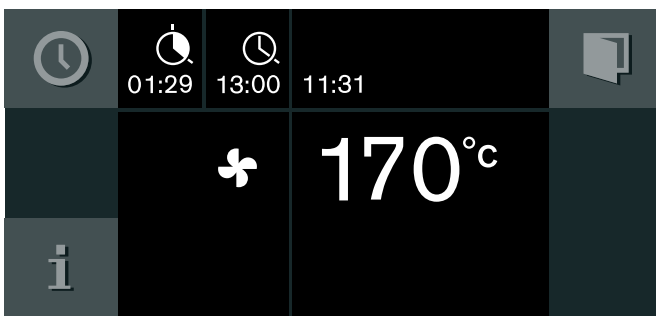
- 1 Symbol ⌚ berühren.
- 2 Mit > die Funktion "Garzeit" ⌚ wählen.

- 3 Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.

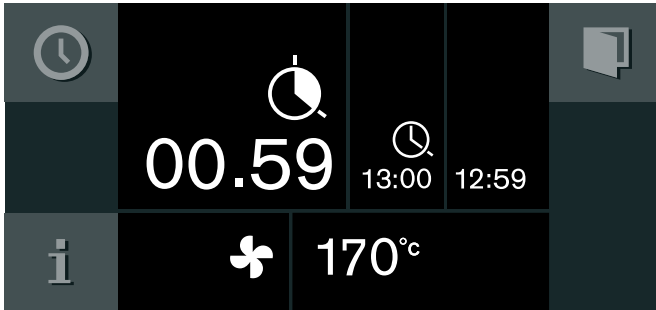




- 4 Mit ▶ starten.

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.

→ "Grundeinstellungen" auf Seite 32

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 abubrechen, drehen Sie den Funktionswähler auf 0.

Automatik-Programme

Mit den Automatik-Programmen können Sie die verschiedensten Speisen zubereiten. Das Gerät wählt für Sie die optimale Einstellung aus.

Um gute Ergebnisse zu erzielen, darf der Garraum für die ausgewählte Speise nicht zu heiß sein. Sollte dies der Fall sein, erhalten Sie einen Hinweis im Display. Lassen Sie das Gerät abkühlen und starten Sie erneut.

Hinweise zu den Einstellungen

- Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität der Lebensmittel und von der Größe und Art des Geschirrs. Für ein optimales Garergebnis verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel und Fleisch mit Kühlschranktemperatur. Bei Tiefkühlgerichten verwenden Sie nur Lebensmittel direkt aus dem Gefriergerät.
- Das Automatik-Programm schlägt eine Temperatur, Heizart und Gardauer vor.
- Bei einigen Gerichten werden Sie aufgefordert das Gewicht einzugeben. Das Einstellen von Gewichten außerhalb des vorgesehenen Gewichtsbereichs ist nicht möglich.
- Bei einigen Gerichten werden Sie aufgefordert den gewünschten Bräunungsgrad, die Dicke der Speisen, den Gargrad von Fleisch oder Gemüse einzugeben.
- Bei einigen Gerichten wird der Garraum leer vorgeheizt. Geben Sie das Gericht erst in den Garraum, wenn das Vorheizen beendet ist und eine Meldung im Display erscheint.
- Ihre bevorzugten Einstellungen werden beim nächsten Mal als Vorschlag eingeblendet.

Kerntemperaturfühler

Bei einigen Rezepten benötigen Sie den Kerntemperaturfühler. Verwenden Sie bei diesen Rezepten den Kerntemperaturfühler.

→ "Kerntemperaturfühler" auf Seite 24

Gericht auswählen

Die folgenden Kategorien sind verfügbar. Hinter jeder Kategorie finden Sie ein oder mehrere Gerichte.








Kategorien:

- Gemüse
- Ofengerichte
- Fisch
- Fleisch und Geflügel
- Brot, Pizza und Kuchen
- Dörren
- Teigansatz

Gericht einstellen

Sie werden komplett durch den Einstellvorgang geleitet. Folgen Sie den Anweisungen im Display.

Zum Blättern in den einzelnen Ebenen verwenden Sie den Drehwähler.

- 1 Funktionswähler auf  stellen.
- 2 Symbol  berühren. Mit  bestätigen.
- 3 Mit dem Drehwähler die Kategorie auswählen und mit  bestätigen.
- 4 Mit dem Drehwähler das gewünschte Gericht auswählen und mit  bestätigen.
Im Display erscheinen die möglichen Einstellungen. Bei vielen Gerichten können Sie die Einstellungen nach Ihren Wünschen anpassen. Bei einigen Gerichten müssen Sie das Gewicht einstellen.
Tipp: Wenn Sie das Symbol  berühren erhalten Sie Hinweise zum Zubehör und zur Zubereitung.
- 5 Die gewünschten Einstellungen mit  bestätigen. Den Hinweisen im Display folgen.

Wenn die Dauer beendet ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.

Das Öffnen der Gerätetür beeinflusst das Garergebnis. Öffnen Sie die Gerätetür nur kurz. Das Automatik-Programm wird unterbrochen und läuft nach dem Schließen der Gerätetür weiter.

Nachgaren

Nachdem die Dauer beendet ist, können Sie bei einigen Gerichten nachgaren, wenn Sie mit dem Garergebnis noch nicht zufrieden sind.

Im Display erscheint die Abfrage, ob Sie nachgaren möchten.

- 1 Mit ✓ bestätigen.
- 2 Einfache oder doppelte Dauer je nach Bedarf auswählen.
- 3 Mit ▶ starten.
- 4 Wenn das Nachgaren beendet ist, Funktionswähler 0 auf drehen.



Ändern und Abbrechen

Nach dem Start lassen sich die Einstellungen nicht mehr ändern.

Wenn Sie abbrechen möchten, drehen Sie den Funktionswähler auf 0.

Letzte Automatik-Programme aufrufen

Die fünf letzten Gerichte werden mit den von Ihnen gewählten Einstellungen gespeichert. Sie haben die Möglichkeit, diese Gerichte mit den gewählten Einstellungen als individuelle Rezepte abzuspeichern. Die Einstellungen von individuellen Rezepten können Sie nachträglich nicht mehr ändern, wenn Sie diese über die Funktion "Letzte Automatik-Programme" gespeichert haben. → "Individuelle Rezepte" auf Seite 22



- 1 Funktionswähler auf ☼ stellen.  wird angezeigt.
- 2 Symbol  berühren.
- 3 Mit dem Drehwähler "Letzte Automatik-Programme" auswählen und mit ✓ bestätigen.
- 4 Mit dem Drehwähler das gewünschte Gericht auswählen und mit ✓ bestätigen.
- 5 Einen Namen für das Gericht eingeben und speichern. → "Namen eingeben" auf Seite 23

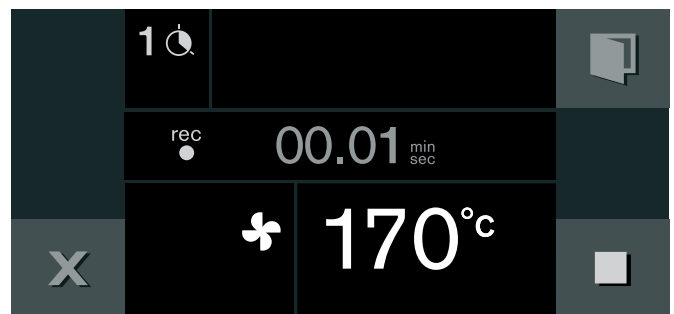
Individuelle Rezepte


Sie haben die Möglichkeit bis zu 50 individuelle Rezepte abzuspeichern. Sie können ein Rezept aufzeichnen. Diese Rezepte können Sie mit einem Namen versehen, damit Sie bei Bedarf schnell und bequem darauf zurückgreifen können.

Rezept aufzeichnen

Sie haben die Möglichkeit, nacheinander bis zu 5 Phasen einzustellen und dabei aufzuzeichnen.

- 1 Funktionswähler auf ☼ stellen.
- 2 Symbol  berühren.
- 3 Mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" auswählen und mit ✓ bestätigen.
- 4 Mit dem Drehwähler einen freien Speicherplatz auswählen.
- 5 Symbol  berühren.





- 6 Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
- 7 Die Garzeit wird aufgezeichnet.
- 8 Weitere Phase aufzeichnen: Funktionswähler auf die gewünschte Heizart stellen. Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen. Es beginnt eine neue Phase.
- 9 Hat das Gericht das gewünschte Garergebnis erreicht, zum Beenden des Rezeptes das Symbol  berühren.
- 10 Unter "ABC" den Namen eingeben. → "Namen eingeben" auf Seite 23

Hinweise

- Das Aufzeichnen einer Phase beginnt erst, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- Jede Phase muss mindestens 1 Minute dauern.
- Während der ersten Minute einer Phase können Sie Heizart oder Temperatur verändern.

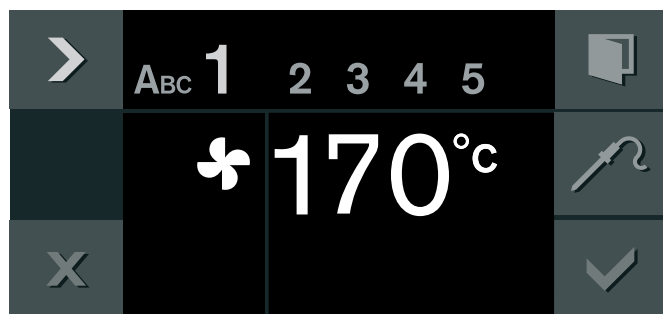
Kerntemperatur für eine Phase eingeben:

Kerntemperaturfühler in die Buchse im Garraum einstecken. Heizart und Temperatur einstellen. Symbol  berühren. Mit dem Drehwähler die gewünschte Kerntemperatur eingeben und mit  bestätigen.

Rezept programmieren

Sie haben die Möglichkeit bis zu 5 Phasen der Zubereitung zu programmieren und abzuspeichern.

- 1 Funktionswähler auf stellen.
- 2 Symbol berühren.
- 3 Mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" auswählen und mit bestätigen.
- 4 Mit dem Drehwähler einen freien Speicherplatz auswählen.
- 5 Symbol berühren.
- 6 Unter "ABC" den Namen eingeben. → "Namen eingeben" auf Seite 23
- 7 Mit Symbol die erste Phase auswählen. Die zu Beginn eingestellte Heizart und Temperatur werden angezeigt. Sie können die Heizart und Temperatur mit den Drehwählern ändern.



- 8 Mit Symbol die Zeiteinstellung auswählen.
- 9 Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.
- 10 Mit Symbol die nächste Phase auswählen.
- oder -
Die Zubereitung ist komplett, Eingabe beenden.
- 11 Mit speichern.
- oder -
Mit abbrechen und das Menü verlassen.

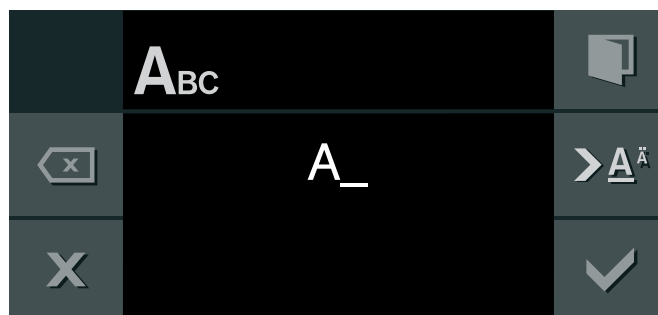
Kerntemperatur für eine Phase eingeben:

Mit Symbol die nächste Phase auswählen. Heizart und Temperatur einstellen. Symbol berühren. Mit dem Drehwähler die gewünschte Kerntemperatur eingeben und mit bestätigen.

Hinweis: Für Phasen mit programmierter Kerntemperatur kann keine Garzeit eingegeben werden.

Namen eingeben

- 1 Unter "ABC" den Namen des Rezepts eingeben.



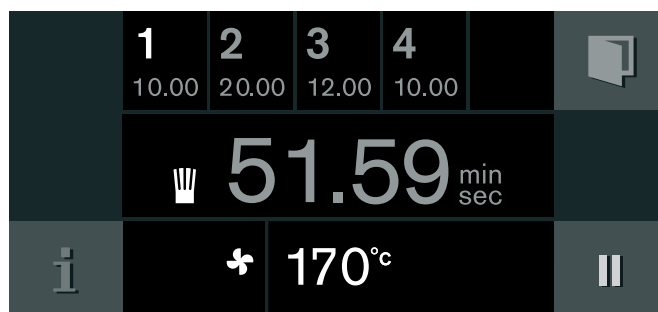
Drehwähler	Buchstaben auswählen Ein neues Wort beginnt immer mit einem Großbuchstaben.
	kurz drücken: Cursor nach rechts lang drücken: Umschalten auf Umlaute und Sonderzeichen zwei Mal drücken: Umbruch einfügen
	kurz drücken: Cursor nach rechts lang drücken: Umschalten auf normale Zeichen zwei Mal drücken: Umbruch einfügen
	Buchstaben löschen

- 2 Mit speichern.
- oder -
Mit abbrechen und das Menü verlassen.

Hinweis: Zur Eingabe des Namens stehen die lateinischen Schriftzeichen, bestimmte Sonderzeichen und Zahlen zur Verfügung.

Rezept starten

- 1 Funktionswähler auf stellen.
- 2 Symbol berühren.
- 3 Mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" auswählen und mit bestätigen.
- 4 Mit dem Drehwähler das gewünschte Rezept auswählen.
- 5 Mit starten.
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab. Die Einstellungen der Phasen erscheinen in der Anzeigeleiste.










Hinweise






- Die Dauer läuft erst ab, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- Sie können die Temperatur am Drehwähler ändern, während das Rezept abläuft. Dies verändert nicht das gespeicherte Rezept.
- Stecken Sie den Kerntemperaturfühler ein, falls das Rezept eine gespeicherte Kerntemperatur enthält.

Rezept ändern

Sie haben die Möglichkeit, die Einstellungen eines aufgezeichneten oder programmierten Rezepts zu ändern.

- 1 Funktionswähler auf  stellen.
- 2 Symbol  berühren.
- 3 Mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" auswählen und mit  bestätigen.
- 4 Mit dem Drehwähler das gewünschte Rezept auswählen.
- 5 Symbol  berühren.
- 6 Mit Symbol  die gewünschte Phase auswählen. Die programmierte Heizart, Temperatur und Garzeit werden angezeigt. Sie können die Einstellungen mit dem Drehwähler oder Funktionswähler ändern.
- 7 Mit  speichern.
- oder -
Mit  abbrechen und das Menü verlassen.

Rezept löschen

- 1 Funktionswähler auf  stellen.
- 2 Symbol  berühren.
- 3 Mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" auswählen und mit  bestätigen.
- 4 Mit dem Drehwähler das gewünschte Rezept auswählen.
- 5 Mit  das Rezept löschen.
- 6 Mit  bestätigen.

Kerntemperaturfühler

Der Kerntemperaturfühler ermöglicht Ihnen exaktes, punktgenaues Garen. Er misst die Temperatur im Inneren des Gargutes. Das automatische Abschalten bei Erreichen der gewünschten Kerntemperatur stellt sicher, dass jedes Gargut auf den Punkt gegart ist.

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Achtung!

Beschädigung des Kerntemperaturfühlers:

Den Kerntemperaturfühler nicht mit den Heizarten Flächengrill oder Kompaktgrill verwenden. Vor der Verwendung von Flächengrill oder Kompaktgrill den Kerntemperaturfühler aus dem Garraum nehmen. Die Verwendung mit der Heizart Flächengrill und Umluft bei Temperaturen bis 250°C ist möglich.

Achtung!

Beschädigung des Kerntemperaturfühlers:

Der Kerntemperaturfühler wird bei Temperaturen über 250°C beschädigt. Bei der Verwendung des Kerntemperaturfühlers die Temperatur nie höher als 250°C einstellen.

Verwenden Sie nur den beiliegenden Kerntemperaturfühler. Sie können ihn als Ersatzteil beim Kundendienst oder im Online-Shop nachkaufen.

Bei der Verwendung des Kerntemperaturfühlers das Gargut nie auf der obersten Einschubebene einschieben.

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

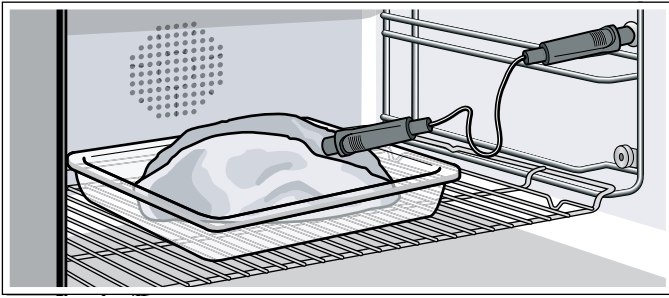
Reinigen Sie den Kerntemperaturfühler nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Nicht in der Spülmaschine reinigen!

Kerntemperaturfühler ins Gargut einstecken

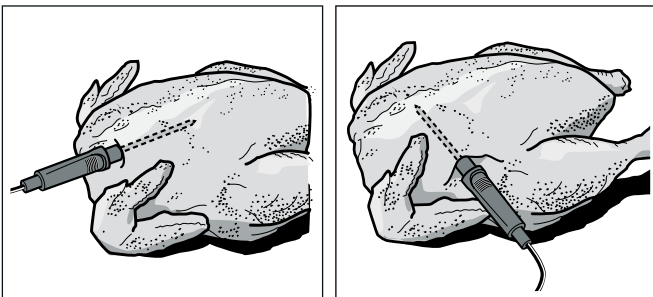
Bevor Sie Ihre Speise in den Garraum geben, stecken Sie den Kerntemperaturfühler ins Gargut.

Der Kerntemperaturfühler hat drei Messpunkte. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler möglichst vollständig ein. Der Kerntemperaturfühler darf nicht im Fett stecken und kein Geschirr oder Knochen berühren.

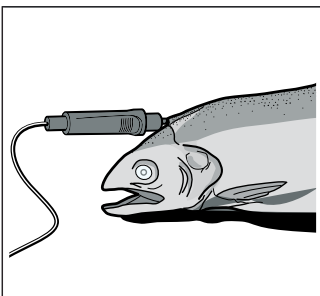
Fleisch: Stecken Sie den Kerntemperaturfühler seitlich an der dicksten Stelle bis zum Anschlag in das Fleisch. Bei mehreren Stücken stecken Sie den Kerntemperaturfühler in die Mitte des dicksten Stückes.



Geflügel: Stecken Sie den Kerntemperaturfühler durch die dickste Stelle der Geflügelbrust bis zum Anschlag ein. Je nach Beschaffenheit des Geflügels stecken Sie den Kerntemperaturfühler quer oder längs ein. Achten Sie bei Geflügel darauf, dass die Spitze des Kerntemperaturfühlers nicht in den Hohlraum ragt.



Fisch: Stecken Sie den Kerntemperaturfühler hinter dem Kopf in Richtung der Mittelgräten bis zum Anschlag ein. Ganzen Fisch mit Hilfe einer halben Kartoffel in Schwimmposition auf den Rost stellen.



Gargut wenden: Wenn Sie das Gargut wenden möchten, stecken Sie den Kerntemperaturfühler nicht ab. Überprüfen Sie nach dem Wenden die korrekte Position des Kerntemperaturfühlers im Gargut.

Wenn Sie den Kerntemperaturfühler während des Betriebes herausziehen, werden alle Einstellungen zurückgesetzt und müssen neu eingestellt werden.

Kerntemperatur einstellen

Achtung!



Beschädigung des Kerntemperaturfühlers:


Durch einen zu geringen Abstand zwischen dem Grillheizkörper und dem Kerntemperaturfühler kann der Kerntemperaturfühler beschädigt werden. Sicherstellen, dass der Abstand zwischen dem Grillheizkörper und dem Kerntemperaturfühler bzw. dem Kabel des Kerntemperaturfühlers einige Zentimeter beträgt. Das Fleisch kann während des Garens aufgehen.

Achtung!

Beschädigung des Kerntemperaturfühlers:

Nicht das Kabel des Kerntemperaturfühlers in der Gerätetür einklemmen.

- 1 Gargut mit eingestecktem Kerntemperaturfühler in den Garraum einschieben. Kerntemperaturfühler in die Buchse im Garraum stecken und die Gerätetür schließen.
- 2 Funktionswähler auf die gewünschte Heizart stellen.
- 3 Mit dem Drehwähler die Garraumtemperatur einstellen.
- 4 Symbol  berühren. Mit dem Drehwähler die gewünschte Kerntemperatur für das Gargut einstellen und mit  bestätigen. Die eingestellte Kerntemperatur muss höher als die aktuelle Kerntemperatur sein.
- 5 Das Gerät heizt mit der eingestellten Heizart. Im Display werden die aktuelle und darunter die eingestellte Kerntemperatur angezeigt. Die eingestellte Kerntemperatur können Sie jederzeit ändern.


Wenn die eingestellte Kerntemperatur im Gargut erreicht ist, ertönt ein Signal. Der Garbetrieb wird automatisch beendet. Bestätigen Sie mit  und drehen Sie den Funktionswähler auf 0.

Garzeitschätzung

Bei einer Temperatureinstellung des Gerätes über 100°C zeigt das Display bei eingestecktem Kerntemperaturfühler nach dem Vorheizen nach circa 5 bis 20 Minuten Garzeit eine Garzeitschätzung an.

Die Garzeitschätzung wird laufend aktualisiert. Je länger der Garvorgang andauert, umso genauer wird die Garzeitschätzung. Öffnen Sie nicht die Gerätetür, dies verfälscht die Garzeitschätzung.

Die Garzeitschätzung wird im Normalbetrieb und im Automatik-Programm angezeigt.



Die aktuelle Kerntemperatur wird im Display angezeigt, wenn Sie das Symbol  berühren.

Die Anzeige der Garzeitschätzung können Sie in den Grundeinstellungen deaktivieren, um stattdessen die aktuelle Kerntemperatur anzuzeigen. → "Grundeinstellungen" auf Seite 32


Hinweise

- Zu Beginn der Garzeit wird für 3 - 4 Minuten "<15 °C" für die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.
- Der meßbare Bereich ist 15 °C bis 99 °C. Außerhalb des meßbaren Bereichs wird "<15 °C" bzw. "-- °C" für die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.
- 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.
- Wenn Sie gleichzeitig eine Programmierung mit dem Kerntemperaturfühler und dem Garzeit-Timer einstellen so schaltet diejenige Programmierung das Gerät aus, die zuerst den eingegebenen Wert erreicht.

Eingestellte Kerntemperatur ändern

Symbol  berühren. Mit dem Drehwähler die eingestellte Kerntemperatur für das Gargut ändern und mit  bestätigen.

Eingestellte Kerntemperatur löschen

Symbol  berühren. Mit **C** die eingestellte Kerntemperatur löschen. 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

Gargut	Richtwert für Kerntemperatur
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
Geflügel	
Hähnchen	90 °C
Perlhuhn	80 - 85 °C
Gans, Truthahn, Ente	85 - 90 °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	96 °C
Pastete	72 - 75 °C
Terrine	60 - 70 °C
Foie gras	45 °C
Speisen aufwärmen	75 °C

Drehspieß

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

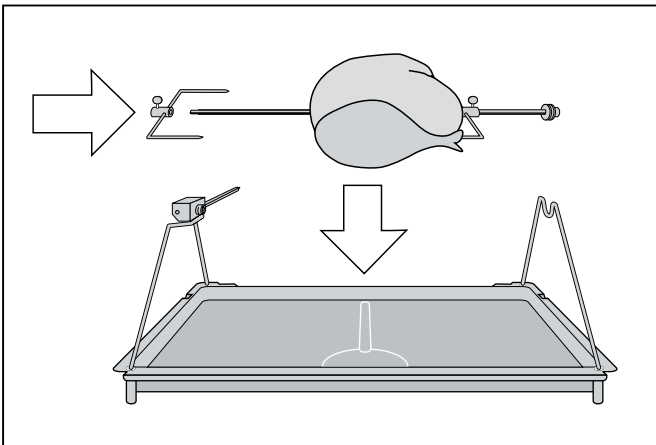
Sie können den Drehspieß bei allen Betriebsarten einsetzen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie bei den Heizarten "Flächengrill" oder "Oberhitze".

Achtung!

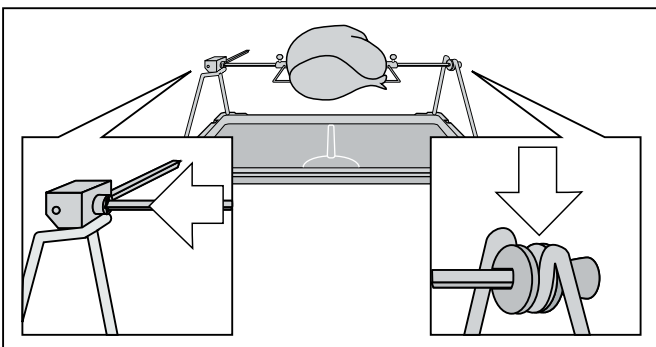
Temperaturfühler nicht in Kombination mit Drehspieß verwenden.

Vorbereitung

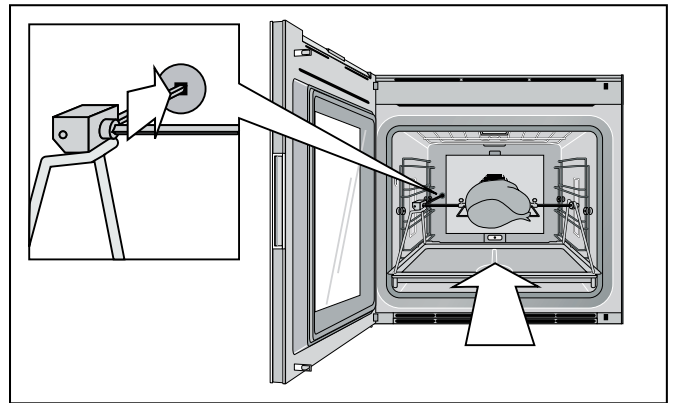
- 1 Beide Auflagebügel in die Buchsen der Grillwanne stecken. Der Antrieb ist links.
- 2 Rechte Halteklammer auf den Drehspieß stecken und festschrauben.
- 3 Gargut mittig auf den Drehspieß stecken. Abstehende Teile (z. B. Flügel) befestigen, damit diese nicht den Grillheizkörper berühren.




- 4 Linke Halteklammer auf den Drehspieß stecken und festschrauben.
- 5 Drehspieß auf die Auflagebügel auflegen. Den Vierkant im Antriebsteil einrasten.



- 6 Grillwanne mit Drehspieß in die unterste Einschubebene in den Backofen schieben. Die Antriebsachse muss in die Öffnung an der Backofenrückwand einrasten.




Drehspieß einschalten

- 1 Die gewünschte Temperatur und Heizart einstellen.
- 2 Symbol  berühren. Der Drehspießantrieb wird eingeschaltet.



Drehspieß ausschalten

- 1 Symbol  berühren. Der Drehspießantrieb stoppt.
- 2 Den Backofen mit dem Funktionswähler ausschalten.
- 3 Grillpfanne mit Drehspieß herausnehmen und auf eine stabile, hitzebeständige Unterlage stellen.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Zum Herausnehmen einen Handschuh benutzen.
- 4 Den Handgriff seitlich anschrauben um den Drehspieß abzunehmen.

Hinweise

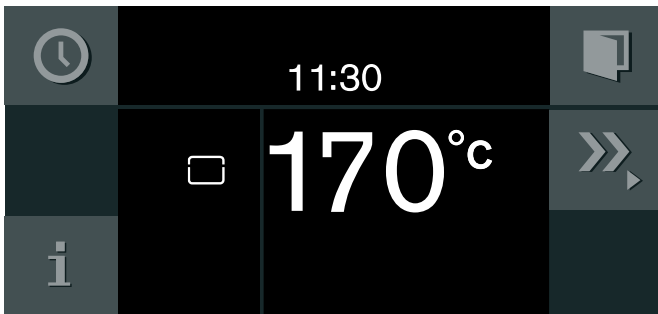
- Verwenden Sie den Drehspieß nur bei Backofentemperaturen bis max. 250°C.
- Reinigen Sie das Antriebsteil des Drehspießes nicht in der Spülmaschine.

Anbratstufe

Nur bei eingestellter Heizart "Bräterfunktion". Sie benötigen das Sonderzubehör Bräter, Auszugssystem und Heizkörper.

In der Anbratstufe heizt der Backofen mit voller Leistung für ca. 3 Minuten. So können Sie z. B. Steaks scharf anbraten.

Berühren Sie Symbol **»»**. Die Anbratstufe startet. Sie können die Anbratstufe auch mehrmals nacheinander einstellen.



Um die Anbratstufe vorzeitig zu beenden berühren Sie Symbol **»»**.

Kindersicherung

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

Hinweise

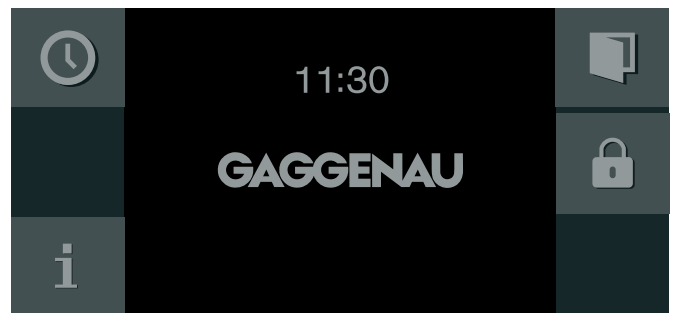
- Die Kindersicherung müssen Sie in den Grundeinstellungen auf "verfügbar" stellen. → "Grundeinstellungen" auf Seite 32
- Kommt es bei aktivierter Kindersicherung zu einem Stromausfall, kann bei Rückkehr der Netzversorgung die Kindersicherung deaktiviert sein.

Kindersicherung aktivieren

Voraussetzung:

Der Funktionswähler steht auf 0.

Symbol **🔒** mindestens 6 Sekunden lang berühren.



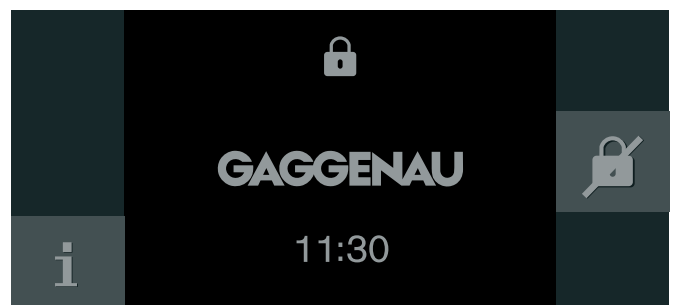
Die Kindersicherung ist aktiviert. Die Standby-Anzeige erscheint. Das Symbol **🔒** wird oben im Display angezeigt.

Kindersicherung deaktivieren

Voraussetzung:

Der Funktionswähler steht auf 0.

Symbol **🔓** mindestens 6 Sekunden lang berühren.



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

Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig und über ein mobiles Endgerät fernsteuerbar. Die Home Connect App bietet zusätzliche Funktionen, die das vernetzte Gerät optimal ergänzen. Wird das Gerät nicht mit dem Heimnetzwerk verbunden ist es wie gewohnt über das Display bedienbar.

Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect-Dienste in Ihrem Land. Die Home Connect-Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter www.home-connect.com.

Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanweisung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen und dabei nicht zu Hause sind. Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Beachten Sie die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.

Einrichten

Um Einstellungen über Home Connect durchführen zu können, muss die Home Connect App auf einem mobilen Endgerät installiert sein.

Zudem muss ihr Gerät mit dem Heimnetzwerk und der Home Connect App verbunden sein. Sie können zwischen den folgenden Verbindungsmöglichkeiten wählen:

- Verbindung mit LAN-Kabel: Die Verbindung mit Heimnetzwerk erfolgt nach dem Bestätigen am Gerät automatisch.
- Verbindung über WLAN: Richten Sie zunächst die Verbindung zum Heimnetzwerk und anschließend zur Home Connect App ein.

Hinweis: Die App leitet Sie durch den gesamten Anmeldevorgang. Halten Sie sich im Zweifelsfall an die Anweisungen in der App.

App einrichten

Richten Sie die Home Connect App auf Ihrem mobilen Endgerät (z. B. Tablet PC oder Smartphone) ein.

- 1 Auf dem mobilen Endgerät den App Store (Apple Geräte) bzw. Google Play Store (Android Geräte) öffnen.
- 2 Suchbegriff "Home Connect" eingeben.

- 3 Home Connect App auswählen und auf dem mobilen Endgerät installieren.
- 4 App starten und Home Connect Zugang einrichten. Die App führt Sie dabei durch den Anmeldeprozess.






Gerät mit Heimnetzwerk verbinden (LAN)

Das Gerät muss über ein LAN-Kabel mit dem Heimnetzwerk verbunden sein.

Die Netzwerkverbindung erfolgt automatisch, sobald das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen und in Betrieb genommen wird.






Gerät mit Heimnetzwerk verbinden (WLAN mit WPS)

Voraussetzungen:

- Ihr Router besitzt eine WPS-Taste. Informationen hierzu finden Sie im Handbuch Ihres Routers.
 - Sie benötigen Zugriff auf Ihren Router.
- 1 In den Grundeinstellungen  "Home Connect" auswählen.
 - 2 Symbol  berühren.
 - 3 Mit dem Drehwähler "WLAN" auswählen.
 - 4 Mit Symbol  bestätigen. Es erscheint eine Meldung zur WPS-Funktion.
 - 5 Um fortzufahren, Symbol  berühren.
 - 6 Mit dem Drehwähler "Automatisch (WPS)" auswählen.
 - 7 Um den Verbindungsvorgang zu starten, Symbol  berühren.
 - 8 Innerhalb von 2 Minuten die WPS-Taste am Heimnetzwerk-Router drücken.

Wenn das Display "Netzwerkverbindung erfolgreich" zeigt, ist der Verbindungsvorgang abgeschlossen. Folgen Sie den Anweisungen in der App.

Gerät mit Heimnetzwerk verbinden (WLAN ohne WPS)



- 1 In den Grundeinstellungen  "Home Connect" auswählen.
- 2 Symbol  berühren.
- 3 Mit dem Drehwähler "WLAN" auswählen.
- 4 Mit Symbol  bestätigen. Es erscheint eine Meldung zur WPS-Funktion.
- 5 Um fortzufahren, Symbol  berühren.
- 6 Mit dem Drehwähler "Manuell" auswählen.
- 7 Um den Verbindungsvorgang zu starten, Symbol  berühren. Das Gerät richtet ein eigenes WLAN-Netzwerk "HomeConnect" ein, mit dem das Tablet oder Smartphone verbunden werden muss.
- 8 Den Anweisungen in der App folgen.

Wenn das Display "Netzwerkverbindung erfolgreich" zeigt, ist der Verbindungsvorgang abgeschlossen. Folgen Sie den Anweisungen in der App.

Gerät mit App verbinden

Verbinden Sie Ihr Gerät während dem Einrichten von Home Connect mit der App oder verbinden Sie Ihr Gerät mit einem zusätzlichen Home Connect Account. Die Home Connect App kann auf beliebig vielen mobilen Endgeräten installiert und diese mit dem Gerät verbunden werden.




Voraussetzungen:

- Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk verbunden.
 - Die Home Connect App ist auf dem mobilen Endgerät eingerichtet.
- 1 Um einen zusätzlichen Account zu verbinden, in den Grundeinstellungen "Home Connect" wählen.
 - 2 Mit dem Drehwähler "Mit App verbinden" auswählen.
 - 3 Symbol  berühren und den Verbindungsvorgang mit  starten.
 - 4 Den Anweisungen in der App folgen.

Wenn das Display "Verbindung mit App erfolgreich" zeigt, ist der Verbindungsvorgang abgeschlossen.

Home Connect Einstellungen

Home Connect kann jederzeit den individuellen Bedürfnissen angepasst werden.

	Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
	Verbindungsart	LAN / WLAN	Sie können zwischen den Verbindungsarten mit LAN-Kabel und WLAN wechseln. Beachten Sie je nach Verbindungsart die Anweisungen zum Einrichten. → "Einrichten" auf Seite 29
	Verbindung	Verbinden / Trennen	Netzwerkverbindung nach Bedarf (z. B. bei Urlaub) ein- oder ausschalten. Nach Ausschalten bleiben die Netzwerkinformationen erhalten. Nach Einschalten einige Sekunden warten, bis sich das Gerät wieder mit dem Netzwerk verbunden hat. Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.
	Mit App verbinden		Verbindungsvorgang zwischen App und Gerät starten.

Fernstart





Um Ihr Gerät über die Home Connect App zu starten und zu bedienen, muss der Fernstart aktiviert werden. Ist der Fernstart deaktiviert, können ausschließlich die Betriebszustände des Geräts in der Home Connect App angezeigt und Geräteeinstellungen vorgenommen werden.

In folgenden Situationen wird der Fernstart automatisch deaktiviert:

- Mindestens 15 Minuten, nachdem der Fernstart aktiviert wurde, wird die Gerätetür geöffnet.
- Mindestens 15 Minuten nach Betriebsende wird die Gerätetür geöffnet.
- 24 Stunden, nachdem der Fernstart aktiviert wurde.

Wenn Sie am Gerät eine Heizart starten, wird der Fernstart automatisch aktiviert. Damit können Sie Änderungen am mobilen Endgerät vornehmen oder ein neues Programm starten.





Fernstart aktivieren

- 1 Funktionswähler auf  stellen.
- 2 Symbol  berühren.
Neben dem Symbol  erscheint .

Der Fernstart ist aktiviert. Mit dem mobilen Endgerät können Sie nun eine Heizart über die App starten und die gewünschten Einstellungen an das Gerät übertragen.

Um den Fernstart zu deaktivieren: Symbol  berühren.

Hinweis: Sie finden die Home Connect Einstellungen in den Grundeinstellungen Ihres Geräts. Welche Einstellungen das Display zeigt, hängt davon ab, ob Home Connect eingerichtet ist und ob das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.

	Software-Update	Sobald eine neue Softwareversion verfügbar ist, erscheint eine Meldung im Display. Im Home Connect Menü ↓ können Sie die neue Software installieren.
	Fernbedienung Aktivieren / Deaktivieren	Mit der Home Connect App auf die Funktionen des Geräts zugreifen. Wenn deaktiviert, werden in der App nur die Betriebszustände des Geräts angezeigt.
	Netzwerkeinstellungen löschen	Alle Netzwerkeinstellungen können jederzeit vom Gerät gelöscht werden.
	Geräte Info	Das Display zeigt: <ul style="list-style-type: none"> ● MAC-Adresse COM Modul ● Seriennummer des Geräts ● Software-Version Je nach Verbindungsart können durch Berühren der Pfeiltaste weitere Informationen, wie z. B. SSID-Netzwerkname angezeigt werden.

Ferndiagnose

Der Kundendienst kann über die Ferndiagnose auf Ihr Gerät zugreifen, wenn Sie sich mit dem entsprechenden Wunsch an den Kundendienst wenden, Ihr Gerät mit dem Home Connect Server verbunden ist und die Ferndiagnose in dem Land, in dem Sie das Gerät verwenden, verfügbar ist.

Hinweis: Weitere Informationen sowie Hinweise zur Verfügbarkeit der Ferndiagnose in Ihrem Land finden Sie im Service/Support-Bereich der lokalen Webseite: www.home-connect.com

Hinweis zum Datenschutz

Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebotenen WLAN-Netzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

- Eindeutige Geräteerkennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).
- Die aktuelle Software- und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

Diese Erstregistrierung bereitet die Nutzung der Home Connect Funktionalitäten vor und ist erst zu dem Zeitpunkt erforderlich, zu dem Sie Home Connect Funktionalitäten erstmals nutzen möchten.

Hinweis: Beachten Sie, dass die Home Connect Funktionalitäten nur in Verbindung mit der Home Connect App nutzbar sind. Informationen zum Datenschutz können in der Home Connect App abgerufen werden.


Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Gaggenau Hausgeräte GmbH, dass sich das Gerät mit Home Connect Funktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.

Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.gaggenau.com auf der Produktseite Ihres Gerätes bei den zusätzlichen Dokumenten.



2,4 GHz Band: 100 mW max.
5 GHz Band: 100 mW max.













	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	














5 GHz WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen

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 angezeigt.
	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
	Schnell-Aufheizen	An* / Aus	Beim Schnellaufheizen wird die gewünschte Temperatur besonders schnell erreicht.
	Aufheizsignal	An* / Aus	Der Signalton ertönt, wenn beim Aufheizen die gewünschte Temperatur erreicht wird.
	Signal-Lautstärke	Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Lautstärke des Signaltons einstellen
	Uhrzeit-Format	AM/PM / 24 h*	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 M/D/Y	Datumsformat einstellen
	Datum	Aktuelles Datum	Datum einstellen. Wechsel zwischen Jahr/ Monat/Tag mit dem Symbol >.
	Temperatureinheit	°C* / °F	Temperatureinheit einstellen
	Gewichtseinheit	kg* / oz.	Gewichtseinheit einstellen
	Sprache	Deutsch* / Französisch [...] / Englisch	Sprache für die Textanzeige wählen Hinweis: Bei der Umstellung der Sprache wird das System neu gestartet, dieser Vorgang dauert einige Sekunden. Anschließend wird das Grundeinstellungs-Menü geschlossen.
	Werkseinstellungen	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Die Frage: "Alle individuellen Einstellungen löschen und Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen?" mit ✓ bestätigen oder mit ✗ abbrechen. Hinweis: Beim Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen werden auch die individuellen Rezepte gelöscht. Nach dem Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen gelangen Sie in das Menü "Erste Einstellungen".
	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	Nicht verfügbar* / Verfügbar	Verfügbar: Langzeit-Timer kann eingestellt werden. → "Langzeit-Timer" auf Seite 20
	Garzeitschätzung mit Kerntemperaturfühler anzeigen	An* / Aus	An: Garzeitschätzung wird bei Verwendung des Kerntemperaturfühlers im Display angezeigt.
	Türsicherung	Aus* / An	Die Türsicherung verhindert das versehentliche Öffnen der Gerätetür. Bei Einstellung "An" müssen Sie das Symbol  mehrere Sekunden lang berühren bis die Tür öffnet.
	Kindersicherung	Nicht verfügbar* / Verfügbar	Verfügbar: Die Kindersicherung kann aktiviert werden. → "Kindersicherung" auf Seite 28
	Heimnetzwerk	LAN / WLAN Verbindungsart 📶 Verbindung 📱 Mit App verbinden ↓ Software-Update 📶 Fernbedienung ⊗ Netzwerkeinstellungen löschen 🗉 Geräte-Info	Einstellungen für die Verbindung mit dem Heimnetzwerk und den mobilen Endgeräten. Je nach Verbindungsstatus werden unterschiedliche Einstellungsmöglichkeiten angezeigt.

* 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.

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Lampen werden bei Betrieb sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr. Lampen vor dem Reinigen des Gerätes abkühlen lassen. Beleuchtung während der Reinigung ausschalten.

⚠️ Warnung – 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 Reinigungsmittel
- 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!

Bereich	Reinigungsmittel
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	Reinigungs-Gel Spray für Backöfen (Bestellnummer 00311860 beim Kundendienst oder im Online-Shop). Bitte beachten: <ul style="list-style-type: none"> ● 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!
Kerntemperaturfühler	Mit einem feuchten Tuch abwischen. Nicht im Geschirrspüler reinigen!
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Einschubroste	Geschirrspüler, siehe Kapitel → <i>"Einschubroste entnehmen" auf Seite 35</i>
Drehspieß (nicht bei allen Backofenmodellen)	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Den Drehspießantrieb nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen!
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!
Bräter (Sonderzubehör)	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Bräter nicht im Geschirrspüler reinigen!

Microfasertuch

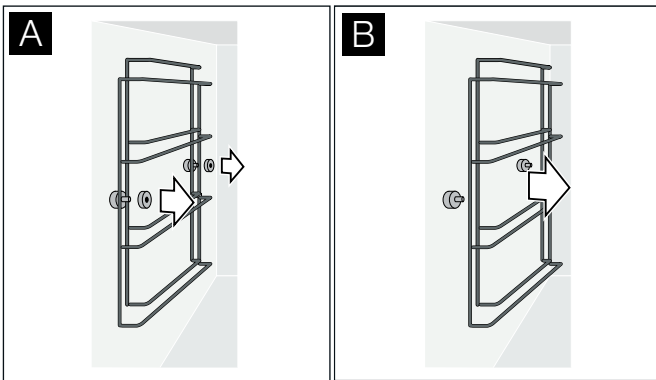
Das Microfasertuch mit Wabenstruktur ist besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen wie Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium (Bestellnummer 00460770 beim Kundendienst oder im Online-Shop). Es entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.

Einschubroste entnehmen

Die Einschubroste können Sie zum Reinigen herausnehmen.

Einschubroste herausnehmen

- 1 Ein Geschirrtuch in den Garraum legen um das Email vor Kratzern zu schützen.
- 2 Rändelmuttern lösen (Bild A).
- 3 Einschubroste abnehmen (Bild B).



Die Einschubroste können Sie im Geschirrspüler reinigen.

Einschubroste einhängen

- 1 Einschubroste richtig herum anbringen: längere Seite nach oben. Rechter und linker Rost sind identisch.
- 2 Rändelmuttern festdrehen.

Pyrolyse (Selbstreinigung)

⚠️ Warnung – 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.

⚠️ Warnung – 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.

⚠️ Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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

⚠️ Warnung – 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.

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

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






Pyrolyse vorbereiten

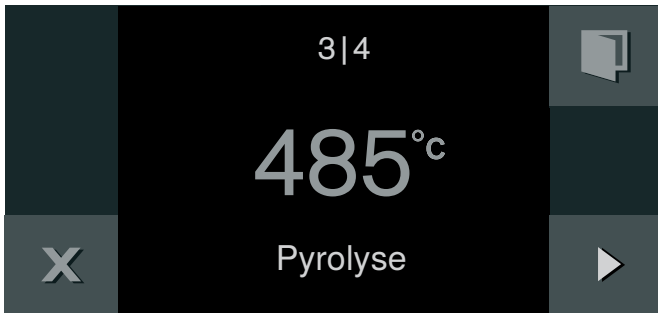
Achtung!

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. Die Einschubroste sind pyrolysefest. Es dürfen sich keine Gegenstände mehr im Garraum befinden!
- Buchse für den zusätzlichen Heizkörper an der Rückseite des Garraums: Sicherstellen, dass die Abdeckung in der Buchse ist.
- Backofentür schließen.

Pyrolyse starten

- 1 Funktionswähler auf **S** stellen.
- 2 Symbol + wird angezeigt. Mit  bestätigen.
- 3 Die Abschaltzeit wird angezeigt, zu der die Pyrolyse 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 Pyrolyse im Display ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.



Nach Ablauf der Pyrolyse ertönt ein Signal. Eine Meldung erscheint im Display. Wenn das Gerät abgekühlt ist, die zurückgebliebene Asche mit einem feuchten Tuch aus dem Garraum wischen.

Hinweise

- Die gesamte Dauer der Pyrolyse besteht aus der Reinigungszeit und der Abkühlzeit. Im Display läuft die Zeit des jeweiligen Abschnitts der Pyrolyse ab.
- Die Backofentür wird zu Ihrer Sicherheit verriegelt. Beim Abkühlen wird die Türverriegelung geöffnet, sobald die Temperatur unter 200°C ist.

Abhängig von der Art der Verschmutzung können weiße Beläge auf den Emailflächen zurückbleiben. Diese Beläge sind Rückstände aus Lebensmitteln und sind unbedenklich. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf können Sie die Rückstände mit Zitronensäure und einem weichen Tuch entfernen.

Zubehör mit Pyrolyse reinigen

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

Möchten Sie eingebrannte Rückstände von Ihrem Backblech oder Ihrer Grillwanne mit Pyrolyse entfernen, so beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

Hinweise




- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen, Bratensaft und Speiserückstände vor der Pyrolyse. Speisereste, Fett oder Bratensaft können sich während der Pyrolyse entzünden.
- Schieben Sie jeweils nur ein Backblech oder eine Grillwanne in die unterste Einschubleiste in den Ofen!
- Schieben Sie das Backblech oder die Grillwanne bis zum Anschlag ein.
- Grillrost, Drehspieß, Gussbräter, Backstein, Kerntemperaturfühler oder anderes Zubehör dürfen nicht im Pyrolysebetrieb gereinigt werden.
- Bei Grillwannen mit Edelstahl-Buchsen können sich diese bei der Pyrolyse verfärben! Dies hat keinen Einfluss auf den Gebrauchsnutzen.

Störungen, was tun?

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

Warnung – 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.

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 → " <i>Kindersicherung</i> " auf Seite 28
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.
→ "*Grundeinstellungen*" auf Seite 32

Backofenlampe auswechseln

Die Backofenlampen können Sie auswechseln. Temperaturbeständige Halogenlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur Halogenbirnen des gleichen Typs.

- Obere Lampe: 60 W/230 V/G9
- Seitliche Lampe: 10 W/12 V/G4

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Lampen werden bei Betrieb sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr. Lampen vor dem Auswechseln abkühlen lassen.

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

Backofenlampe oben wechseln

- 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.

Backofenlampe seitlich wechseln

- 1 Ein Geschirrtuch in den Backofen legen um Schäden zu vermeiden.
- 2 Rändelmutter am Einschubrost lösen. Einschubrost abnehmen.
- 3 Obere Haltefeder zur Seite drücken. Glasabdeckung abnehmen.
- 4 Halogenlampe herausziehen. Die neue Halogenlampe einsetzen.
- 5 Glasabdeckung unten in die Haltefeder einsetzen und oben einrasten. Die abgeschrägte Seite der Glasabdeckung muss zum Backraum zeigen.
- 6 Geschirrtuch aus dem Backofen nehmen.
- 7 Sicherung im Sicherungskasten wieder einschalten.

Glasabdeckung auswechseln

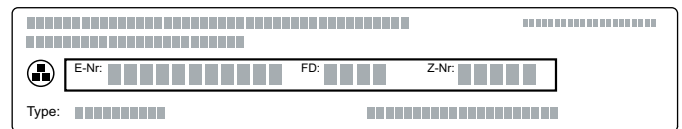
Wenn die Glasabdeckung im Backofen beschädigt ist, muss sie ausgewechselt werden. Abdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige 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.



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 Kundendienstpersonals 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.

Tabellen und Tipps

Hinweise

- Heizen Sie das Gerät immer vor.
So erhalten Sie die besten Garergebnisse. Die angegebenen Garzeiten beziehen sich auf ein vorgeheiztes Gerät.
 - Die angegebenen Werte dienen der Orientierung. Die tatsächliche Garzeit wird durch die Qualität und die Temperatur der Ausgangsware, das Gewicht und die Dicke des Gargutes beeinflusst.
 - In den Tabellen sind Temperaturbereiche und/oder Zeitbereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigsten Wert. Wählen Sie bei Bedarf beim nächsten Mal eine längere Zeit.
Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Stellen Sie bei Bedarf eine höhere Temperatur ein.
 - Die Angaben beziehen sich auf durchschnittliche Mengen für vier Personen. Möchten Sie mehr zubereiten, sollten Sie eine längere Garzeit einrechnen.
 - Nutzen Sie das angegebene Gargeschirr. Wenn Sie anderes Geschirr nutzen, können sich die Garzeiten verlängern oder verkürzen.
 - Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Stellen Sie das Geschirr in die Mitte des Grillrostes. Für große Braten können Sie auch die Grill- oder Glaswanne verwenden.
 - Belegen Sie Grillroste und Backbleche nicht zu dicht. Nur so wird eine optimale Wärmezirkulation gewährleistet.
 - Für die Zubereitung von sperrigem Gargut können Sie die seitlichen Einschubroste abnehmen. Stellen Sie den Grillrost direkt auf den Boden des Garraums und platzieren Sie das Gargut oder den Bräter auf den Grillrost. Legen Sie das Gargut oder den Bräter nicht direkt auf den Emailboden.
 - Öffnen Sie die Garraumtür des vorgeheizten Backofens nur kurz, um den Garraum rasch zu befüllen.
 - Die Angaben für die Ebene beziehen sich auf die Einschubebene von unten bei Geräten mit 4 Einschubebenen. Die Werte in Klammern beziehen sich auf Geräte mit 5 Einschubebenen.
 - Stellen Sie Glasgeschirr beim Herausnehmen auf einen trockenen Untersetzer, nie auf eine kalte oder nasse Unterlage. Das Glas könnte springen.
 - Einige Betriebsarten sind nicht bei allen Backofenmodellen oder nur mit Sonderzubehör verfügbar.
- **Heizart Eco-Heißluft:**
Energiesparender Heißluftbetrieb für Kuchen, Fleisch, Aufläufe und Gratins. Restwärme wird optimal genutzt. Komfortfunktionen bleiben ausgeschaltet (z.B. die Garraumbeleuchtung). Die Anzeige der Garraumtemperatur ist nur während des Aufheizens möglich. Den Backofen nicht vorheizen.
Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum und starten Sie die angegebene Garzeit. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen. So vermeiden Sie Hitzeverlust.
 - **Flächengrill und Flächengrill + Umluft:**
Bei diesen Betriebsarten kann es zu einem Temperaturunterschied zwischen der gewählten Einstelltemperatur und der tatsächlichen Temperatur im Ofen kommen. Der Grund ist, dass Grillen und Gratinieren schnelle Garprozesse bei hohen Temperaturen sind. Dabei wird immer eine höhere Temperatur gewählt als tatsächlich auf der Speisenoberfläche zum Bräunen oder Rösten benötigt wird.

Gemüse

- Gemüse aus dem Ofen ist eine gute Alternative zum Gemüse aus der Pfanne. Die Geschmacksstoffe konzentrieren sich und die Röstaromen machen es sehr aromatisch. Außerdem wird für die Zubereitung nur sehr wenig Fett benötigt.
- Das Gemüse putzen und in einer Schüssel mit ein wenig Öl vermengen. In eine hitzebeständige Form oder in die Glas-/Grillwanne geben und gleichmäßig verteilen.
- Während des Garvorgangs mindestens einmal durchmengen. Nach dem Garen würzen und nach Geschmack mit frischen Kräutern bestreuen.
- Das Gemüse eignet sich als warme und kalte Vorspeise oder vegetarisches Hauptgericht, oder auch als Beilage zu Fisch und Fleisch.
- Verwenden Sie bei kleinen Portionen (für 2 - 3 Personen) eine Auflaufform und stellen Sie diese auf den Grillrost. In der Glas-/Grillwanne brennen die Speisen sonst an oder trocknen aus.
- Bitte beachten Sie bei vorgegarten und tiefgekühlten Produkten auch immer die Herstellerangaben.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Gemüsespieße	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	220	~~~~~	24*	Holzspieße kurz abschneiden oder über Nacht in Wasser einlegen, da sie sonst verkohlen. Rezepttipp: Paprika, Zwiebeln, Mais (vorgegart), Kirschtomaten, Zucchini
Grüner Spargel, gegrillt	Glas-/Grillwanne	3 (4)	220	~~~~~	6 - 10*	Rezepttipp: Mit Zwiebeln, Öl, Essig, Salz und Pfeffer würzen.
Wurzelgemüse	Glas-/Grillwanne	3 (4)	200	✿	30*	Rezepttipp: Möhren, Sellerie, Steckrüben, Rote Bete mit Öl, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Kürbisspalten	Glas-/Grillwanne	3 (4)	200	✿	20 - 30*	Rezepttipp: Mit Öl, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.
Antipasti	Glas-/Grillwanne	3 (4)	200	✿	30*	Rezepttipp: So lange das Gemüse noch heiß ist mit Aceto Balsamico beträufeln und würzen.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Escalivada (Mediterranes Ofengemüse)	Auflaufform	4 (5)	250	~~~~~	15*	Rezepttipp: Auberginen, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Öl. Schmeckt warm und kalt.
Ratatouille	Glas-/Grillwanne	3 (4)	200	---	30 - 40*	Rezepttipp: Zum Schluß mit Parmesan bestreuen.
Ofentomaten	Auflaufform	2 (3)	120	✿	60	Rezepttipp: Kirschtomaten oder Tomatenscheiben, Rosmarin und Knoblauch in die Form geben und mit Öl und etwas Honig beträufeln. Falls gewünscht, Tomaten vorher überbrühen und enthäuten.
Chicorée	Auflaufform	2 (3)	180	✿	25 - 30	Rezepttipp: Halbieren, würzen, mit Kochschinken umwickeln, mit Sahne- oder Béchamelsauce übergießen und mit Käse bestreuen.
		2 (3)	190	✿ ^e	45 - 50	
Gefüllte Paprika, vegetarisch	Auflaufform/ Bräter	2 (3)	190	---	50	Rezepttipp: Mit gekochtem Reis, Zartweizen oder Linsen und Zwiebeln, Käse, Kräutern und Gewürzen füllen.
Gefüllte Zucchini, vegetarisch	Glas-/Grillwanne	2 (3)	180	---	40	Rezepttipp: Mit geriebenen Karotten, Frühlingszwiebeln, Ziegenfrischkäse, Knoblauch, Thymian, Salz und Pfeffer füllen und mit Parmesan bestreuen.

* Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Gemüseauflauf	Auflaufform	2 (3)	180	☛	40 - 50	Gemüse und sonstige Zutaten vorgaren/ blanchieren.
Gemüseburger, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2 (3)	220	☛	12 - 15*	

* Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

Beilagen und Gerichte

- Die bekanntesten Sättigungsbeilagen aus dem Backofen basieren auf Kartoffeln, wie zum Beispiel das Kartoffelgratin. Es können aber auch hervorragend Beilagen im Backofen zubereitet werden, die normalerweise in der Pfanne gebraten werden, z.B. Kartoffelpuffer oder Bratkartoffeln. Die Vorteile bei dieser Zubereitungsart: man kann größere Mengen auf einmal zubereiten, die Kochgerüche verteilen sich weniger im Raum und man kann die Speisen mit weniger Fett zubereiten.
- Eine weitere sehr vielseitige Beilage aus dem Ofen ist Käse. Vor allem vegetarische Gerichte kann man dadurch sehr gut ergänzen oder man kann den Käse je nach Zubereitungsart auch als Vorspeise oder Fingerfood reichen.
- Gerichte, die sich für die Zubereitung im Backofen eignen, sind vor allem überbackene Speisen wie Aufläufe und Gratins. Geeignet sind auch Gerichte mit einem Teigboden, z.B. Pizza oder Flammkuchen, und Eierspeisen mit Einlage, z.B. Tortilla.
- Verwenden Sie bei kleinen Portionen (2 - 3 Personen) eine hitzebeständige Form und stellen Sie diese auf den Grillrost. In der Glas-/ Grillwanne brennen kleine Portionen an oder trocknen aus.
- Bitte beachten Sie bei vorgegarten und tiefgekühlten Produkten auch immer die Herstellerangaben.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Beilagen						
Kartoffeln im Salzbett	Auflaufform	2 (3)	200	---	40 - 60*	Auflaufform mit 2 cm Meersalz füllen. Kleine Kartoffeln ungeschält hineinlegen, mit Olivenöl bepinseln.
Kartoffelecken	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	☛	15*	Rezepttipp: Kartoffeln in Spalten schneiden, mit Olivenöl, Paprika und Salz würzen.
Pommes Frites, frisch	Backblech + Backpapier	3 (4)	200	☛	15 - 20*	Rezepttipp: Leicht einölen, nach dem Garen mit Salz, Paprika- oder Currypulver würzen.
Pommes Frites, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	3 (4)	220	☛	14*	
Kartoffelgratin	Auflaufform	2 (3)	180	☛	35	Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
		2 (3)	190	☛ ^e	55 - 60	
Kartoffelpuffer	Backblech	2 (3)	175	☛	20 - 30*	Blech gut einölen, die Kartoffelpuffermasse ausdrücken, mit etwas Öl bestreichen. Einmal wenden.
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
Bratkartoffeln	Grillwanne	2 (3)	180	☛	30 - 45*	Fettarme Zubereitung. Gleichmäßig auf der Grillwanne verteilen, mehrmals durchmengen.
Ziegenkäse im Speckmantel	Glaswanne/ Backblech	2 (3)	220	☛	8 - 10	Geeignet ist Ziegenfrischkäse oder Ziegencamembert.
		3 (4)	220	~~~~~	8 - 10	
Ziegenkäse mit Honig	Glaswanne/ Backblech	2 (3)	200	☛	8	Rezepttipp: Ziegenfrischkäse oder Ziegencamembert mit Lavendelhonig beträufeln und Pinienkerne darüber streuen.
		3 (4)	200	~~~~~	8	
Back-Camembert, paniert, frisch	Backblech + Backpapier	2 (3)	180	☛	15 - 20	So lange backen, bis sich die Panade wölbt.
Back-Camembert, paniert, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2 (3)	180	☛	15 - 20	So lange backen, bis sich die Panade wölbt.
		2 (3)	200	---	15	

* Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Mozzarella Sticks, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2 (3)	180	☛	10	
Feta	Backblech	2 (3)	250	☛	12	Rezepttipp: Mit Öl, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin in eine Form geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
Ofenkäse, frisch	Backblech	2 (3)	180	☛	20	Nach 10 Min. den Weichkäse kreuzförmig einschneiden und aufklappen. Die Form sollte möglichst nicht viel größer als der Käse sein, damit er nicht zerläuft.
Gerichte						
Tortilla	Auflaufform	2 (3)	160	---	25	Rezepttipp: Mit Paprika, Oliven, Zwiebeln, Serrano Schinken und Manchego Käse.
Bauernomelette	Auflaufform	2 (3)	160	☛	40	Rezepttipp: Mit grünem und weißem Spargel, dazu Graved Lachs.
Frittata	Auflaufform	2 (3)	190	---	45 - 50	Rezepttipp: Mit Spinat, Zwiebeln und Garnelen.
Enchiladas, überbacken	Glas-/ Grill- wanne	2 (3)	200	---	15 - 20	
Lasagne	Auflaufform	2 (3)	175	☛	35	Rezepttipp: Klassisch oder vegetarisch mit Grillgemüse und Büffelmozzarella.
		2 (3)	180 - 190	☛ ^e	55 - 60	Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Käse-Makkaroni	Auflaufform	2 (3)	180 / 220	☛	10 - 20	Für eine Käsekruste nach 10 Min. die Temperatur auf 220 °C erhöhen und 10 Min. bräunen lassen.
Käsespätzle	Auflaufform	2 (3)	180 / 220	☛	30	Frisch abgekochte Spätzle nach und nach in die Form schichten, jede Schicht mit Käse bestreuen.
						Zuletzt Käse und Röstzwiebeln darüber geben und für 5 Min. die Temperatur auf 220 °C erhöhen.
Frühlingsrollen, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2 (3)	225	☛	18 - 20*	
Mini-Frühlingsrollen, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2 (3)	225	☛	10*	
Pizza, frisch	Backblech	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Backblech leicht einölen.
Pizza, vorgebacken	Backblech + Backpapier	2 (3)	230	☛	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, tiefgekühlt	Grillrost	2 (3)	200	☛	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
American Pizza (dicker Boden), tiefgekühlt	Backblech	2 (3)	200	---	20 - 24	Ohne Vorheizen!
Flammkuchen, frisch	Backblech	2 (3)	250	---	8 - 10	Rezepttipp: Klassisch oder mit Ziegenfrischkäse, Parmaschinken, Feigen und Frühlingszwiebeln.
Flammkuchen, vorgebacken	Backblech + Backpapier	2 (3)	250	☛	7	
Flammkuchen, tiefgekühlt	Grillrost	2 (3)	200	☛	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Quiche	Tarte-Form	2 (3)	200	---	20 + 20	Boden 20 Min. vorbacken, Masse auf den Boden geben und weitere 20 Min. backen.
Zwiebelkuchen	Backblech	2 (3)	200	---	30 - 40	

* Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

Fisch

- Fisch sollte (aus hygienischen Gründen) nach dem Garen eine Kerntemperatur von mindestens 62 - 70 °C haben. Dies ist auch der ideale Garpunkt.
- Salzen Sie den Fisch erst nach dem Garen. So bleibt das natürliche Aroma erhalten und dem Fisch wird weniger Wasser entzogen.
- Ölen Sie Grillrost und Blech leicht ein, dann bleibt der Fisch nicht daran hängen.
- Bei Filets mit Haut: Legen Sie den Fisch mit der Hautseite nach oben, so bleiben Struktur und Aroma besser erhalten.
- Holzspieße kurz abschneiden oder vor dem Aufstecken der Zutaten über Nacht in Wasser einlegen, da sie sonst verkohlen.
- Bitte beachten Sie bei vorgegarten und tiefgekühlten Produkten auch immer die Herstellerangaben.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Garnelenspieße, frisch	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	180	~~~~~	10*	
Garnelenspieße, tiefgekühlt	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	180	~~~~~	12*	
Fischspieße	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	200	~~~~~	12*	Feste Fischarten verwenden, z. B. Seelachs, Lachs, Rotbarsch, Kabeljau.
Forelle, ganz	Backblech	3 (4)	200 - 220	~~~~~	16*	Rezepttipp: Mit Zitrone, Knoblauch und Petersilie füllen.
Dorade, ganz	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	200 - 220	~~~~~	20 - 25*	Rezepttipp: Mit Zitrone, Knoblauch und Thymian füllen oder sommerlich mit Minze. Haut der Dorade diagonal einschneiden.
	Backblech	3 (4)	190	☛	20 - 25*	
Lachssteak	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	250	~~~~~ ☛	10 - 12	Rezepttipp: Mit Limette, Salz, Pfeffer und Knoblauch marinieren.
	Backblech	2 (3)	200	☛	10 - 12	
Thunfischsteak	Backblech	2 (3)	200	☛	8 - 10	Rezepttipp: Asia-Style mit Sojasauce, Sesamöl, Ingwer, Honig, Knoblauch, Chili und Koriandersamen würzen.
Fischstäbchen, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2 (3)	220	☛	15 - 17*	
Tintenfischringe, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2 (3)	220	---	8 - 12	

* Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

Fleisch

- Nutzen Sie zur besseren Kontrolle den Kerntemperaturfühler. Hinweise und optimale Zieltemperaturen finden Sie im Kapitel → "Kerntemperaturfühler" auf Seite 24.
- Fleischruhe: Lassen Sie das Fleisch nach dem Garen noch 10 - 15 Min. ruhen. So kann sich das Fleisch „entspannen“. Die Zirkulation des Fleischsaftes lässt nach und es kommt zu weniger Saftverlusten beim Anschnitt des Fleisches. Große Fleischstücke, z.B. Braten, können im Ofen ruhen. Kleinere, z.B. Steaks, sollten außerhalb des Ofens in Alufolie gewickelt ruhen.
- Bei kleinen Portionen (2 - 3 Personen) verwenden Sie am besten eine hitzebeständige Form, damit die Speisen nicht anbrennen oder austrocknen.
- Nutzen Sie die Grillwanne oder den Bräter für einen großen Braten und für Zubereitungsarten, bei denen viel Flüssigkeit zum Braten gegeben wird.
- Marinade am besten über Nacht einziehen lassen und vor dem Braten oder Grillen entfernen, z.B. mit einem Messerrücken oder Löffel. Die Gewürze und Kräuter würden sonst verbrennen.
- Wenn der Braten zu dunkel geworden und die Kruste stellenweise verbrannt ist, verringern Sie beim nächsten Mal die eingestellte Temperatur und überprüfen Sie die Einschubebene.
- Falls der Braten gar, aber die Soße angebrannt ist, verwenden Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie mehr Flüssigkeit zu. Falls die Soße zu wässrig ist, verwenden Sie ein größeres Bratgeschirr und geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Rind						
Rinderbraten (1,5 kg)	Glas-/Grill- wanne	2 (3)	180	☛	90 - 120*	
Rumpsteak, rosa (500 g)	Glas-/Grill- wanne	2 (3)	200	☛	30	Kerntemperatur 65°C
		2 (3)	200	☛ ^e	45 - 45	Kerntemperatur 65°C. Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Roastbeef/ Rinder- rücken (1 kg) – blutig – rosa – durchgegart	Glas-/Grill- wanne	2 (3)	230 / 180	☛	25 - 35**	Rezepttipp: Schmeckt sehr gut mit Sauce Béarnaise oder kalt aufgeschnitten mit Remoulade und Bratkartoffeln.
		2 (3)	230 / 180	☛	35 - 45**	
		2 (3)	230 / 180	☛	50 - 60**	
Schwein						
Schweinefilet, ganz (400 g)	Glas-/Grill- wanne	2 (3)	230 / 180	☛	20 - 25**	Rezepttipp: Mit Öl, Knoblauch und Petersi- lie marinieren.
Schweinefilet (250 g)	Glas-/Grill- wanne	2 (3)	180	☛	30	Kerntemperatur 70°C.
		2 (3)	180	☛ ^e	40 - 45	Kerntemperatur 70°C. Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Schweinemedallions	Glas-/Grill- wanne	2 (3)	210	☛ ^w	12 - 15*	Rezepttipp: Kurz vor dem Herausnehmen ein Stück Butter und einen Rosmarinzwig in die Glas-/Grillwanne geben und alles im Ofen weitergaren.
Schweinbraten - Keule (1 kg)	Glas-/Grill- wanne	2 (3)	230 / 180	☛	45 - 50**	
Schweinebraten - Nacken (1,5 kg)	Glas-/Grill- wanne	2 (3)	230 / 180	☛	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	☛ ^w	70 - 80**	
Schweinebraten mit Schwarte/ Krusten- braten (1,5 kg)	Grillrost + Grillwanne	2 (3)	180 / 200	☛ ^w	60 - 70***	
Schweinschaxe	Grillrost + Grillwanne	2 (3)	150 / 200	☛ ^w	40 - 45***	Haut rautenförmig einschneiden, damit sie schön kross wird.
Kassler (1 kg)	Glas-/Grill- wanne	2 (3)	180 / 160	☛	50 - 60**	
Rollbraten	Glas-/Grill- wanne	2 (3)	230 / 180	☛	65 - 70***	
		2 (3)	230 / 180	☛ ^w	75 - 80***	
Kalb						
Kalbsbraten (1,5 kg)	Glas-/Grill- wanne, Brä- ter	2 (3)	230 / 180	---	50 - 60***	
Kalbshaxe	Glas-/Grill- wanne, Brä- ter	2 (3)	150 / 180	☛ ^w	50 - 60***	
Kalbslende	Glas-/Grill- wanne, Brä- ter	2 (3)	160 - 170	☛	20	

* Zuerst in Pfanne/Bräter auf Kochfeld ringsum anbraten.

** Fleisch bei hoher Hitze anbraten, nach 15 - 20 Minuten die niedrigere Temperatur einstellen.

*** Fleisch bei niedriger Temperatur garen, die letzten 15 - 20 die höhere Temperatur einstellen.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Gefüllte Kalbsbrust	Glas-/Grillwanne, Bräter	2 (3)	120 - 130	✿	120	
Wild						
Wildschweinbraten	Glas-/Grillwanne, Bräter	2 (3)	170	✿	60 - 90*	Rezepttipp: Über Nacht in Öl, Knoblauch, Senf und Kräutern der Provence marinieren.
Rehkeule	Glas-/Grillwanne, Bräter	2 (3)	170 - 180	✿	60 - 80	
Rehrücken	Glas-/Grillwanne, Bräter	2 (3)	165 - 175	✿	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
Kaninchenrücken	Glas-/Grillwanne, Bräter	2 (3)	180	✿	15 - 25*	Rezepttipp: In Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl und hochwertigem Aceto Balsamico marinieren.
Lammkeule – rosa	Glas-/Grillwanne, Bräter	2 (3)	180 - 190	✿	100*	Rezepttipp: Über Nacht in Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin und Zitronenscheiben marinieren.
		2 (3)	180 - 190	✿	120*	
Lammhaxe	Glas-/Grillwanne, Bräter	2 (3)	180 - 200	✿	35 - 45	
Verschiedenes						
Hackfleischbällchen (à 80 g)	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	✿	30 - 35	Je flacher die Hackfleischbällchen sind, desto schneller garen sie. Gut geeignet für große Mengen.
Hackfleischbällchen, angebraten (à 80 g)	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	✿	20	Schön gebräunte und trotzdem saftige Hackfleischbällchen: Zuerst in der Pfanne anbraten und dann in den Ofen geben.
Hackfleischbällchen (à 25 g)	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	✿	25 - 30	Rezepttipp: Sehr gut zum Weiterverarbeiten, z.B. zu Hackfleischbällchen mit Tomatensauce, Köttbullar, Königsberger Klopse.
Hackfleischbällchen, angebraten (à 25 g)	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	✿	15	Rezepttipp: Hackfleischbällchen aus Lamm- oder Kaninchenfleisch auf Spieße stecken und Minzjoghurt oder Feigensenf dazu servieren.
Fleischkäse, frisch (700 g)	Grillrost + Grillwanne	2 (3)	160	✿	60	Kerntemperaturfühler verwenden (Kerntemperatur 67 °C).
Baconstreifen (Bratspeck), dünn	Backblech + Backpapier	3 (4)	180	✿	8 - 10	Nach dem Herausnehmen auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Baconstreifen (Bratspeck), dick	Backblech + Backpapier	3 (4)	190	✿	8 - 12	
Gefüllte Paprika mit Hackfleisch	Auflaufform/ Bräter	2 (3)	190	---	55 - 60	Rezepttipp: Mit Hackfleisch füllen und in Tomatensauce garen.

* Zuerst in Pfanne/Bräter auf Kochfeld ringsum anbraten.

** Fleisch bei hoher Hitze anbraten, nach 15 - 20 Minuten die niedrigere Temperatur einstellen.

*** Fleisch bei niedriger Temperatur garen, die letzten 15 - 20 die höhere Temperatur einstellen.

Geflügel

- Nutzen Sie zur besseren Kontrolle den Kerntemperaturfühler. Stecken Sie diesen nicht in die Mitte (Hohlraum), sondern zwischen Bauch und Oberschenkel. Weitere Hinweise und optimale Zieltemperaturen finden Sie im Kapitel → "Kerntemperaturfühler" auf Seite 24.
- Das Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser, abgetropftem Fett oder Orangensaft bestreichen.
- Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln ein, so kann das Fett ablaufen.
- Nutzen Sie einen Bräter oder eine andere hitzebeständige Form für Gerichte, bei denen viel Flüssigkeit zum Braten gegeben wird. Das Gleiche gilt, wenn viel Fett aus dem Gargut austreten kann, z.B. bei Gänsebraten.

















Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Ente, ganz (1,5 - 2 kg)	Grillrost + Grillwanne/ Bräter	2 (3)	160 / 180	---	75*	Rezepttipp: Mit Orangen, Äpfeln oder Trockenobst füllen.
Entenbrust	Bräter/Auflaufform	2 (3)	190		25 - 35	Haut rautenförmig einritzen.
Gans, ganz (5 kg)	Grillrost + Grillwanne/ Bräter	2 (3)	160 / 190		110 - 130*	Rezepttipp: Mit Äpfeln, Zwiebeln und Majoran füllen und zustecken.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	
Pute, ganz	Grillrost + Grillwanne/ Bräter	2 (3)	200 / 160		120 - 180*	
		2 (3)	200 / 160	---	120 - 180*	
Hähnchen, ganz (1 kg) (nach EN60350-1)	Grillrost + Grillwanne	2 (3)	190		70 - 80	Vorheizen.
		2 (3)	190		70 - 80	
Hähnchen-Unterschenkel	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	220		30**	Rezepttipp: Asiatische Marinade mit Sojasauce, Honig, Chili, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Limettenabrieb, Koriander.
		3 (4)	220		30**	
Hähnchenkeule	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	220		30**	Nach dem Wenden sollte die Seite mit mehr Haut oben liegen, so wird sie schön kross. Mit Öl, Rosmarin, Limonenscheiben und Knoblauch marinieren
		3 (4)	220		30**	
Hähnchenbrust	Grillrost + Grillwanne	2 (3)	200		20 - 25	Rezepttipp: Vor dem Garen mit Tandoori-Paste einreiben.
		2 (3)	200		50	Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Hähnchen Nuggets, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2 (3)	200		15**	
Wachtelbrust	Backblech	3 (4)	220		10 - 12	Mit Öl und Gewürzen bestreichen, z.B. Paprika, Thymian, Wachholder und Knoblauch.
Wachtel, ganz (à 150 g)	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	200		20 - 25	Mit Öl und Gewürzen bestreichen, z.B. Paprika, Thymian, Wachholder, Knoblauch.

* Fleisch bei niedriger Temperatur garen, die letzten 15 - 20 Minuten die höhere Temperatur einstellen.

** Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

Grillen und Rösten

- Grillen Sie nur bei geschlossener Backofentür.
- Verwenden Sie zum Grillen die Grillwanne mit dem Einlegerost (je nach Version Zubehör oder Sonderzubehör). Geben Sie etwa 100 ml Wasser in die Grillwanne, so wird der Fleischsaft aufgefangen und der Backofen bleibt sauber. Geben Sie zuviel Wasser hinzu, kann sich das Garergebnis verändern, da zuviel Wasserdampf entsteht.
- Die Grillstücke sollten möglichst gleich dick sein, mindestens 2 bis 3 cm. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Fleisch immer ungesalzen grillen. Die Grillstücke direkt auf den Rost legen.
- Wenn Sie Holzspieße verwenden, können diese verkohlen. Um das zu verhindern schneiden Sie die Spieße möglichst kurz ab, legen Sie diese vor dem Aufstecken der Zutaten über Nacht in Wasser oder benutzen Sie Spieße aus Metall.
- Nutzen Sie für kleine Mengen die energiesparende Heizart "Kompaktgrill". Dabei wird nur die mittlere Fläche des Grills beheizt. Legen Sie das Grillgut mittig auf den Grillrost.

Gericht	Zubehör	Ebene	Ein- stelltempe- ratur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Schweinebauch, in Scheiben	Grillrost +	2 (3)	230		18 - 20*	
	Grillwanne	2 (3)	230		18 - 20*	
Schaschlik	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	190		16*	
Bratwurst	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	270		10*	
Merguez	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	250		12*	
Spare Ribs, vorgegart	Grillrost +	3 (4)	200 - 220		24*	
	Grillwanne	3 (4)	200 - 220		24*	
Spare Ribs, roh	Grillrost +	3 (4)	220		40*	Rezepttipp: In Öl, Senf, Balsamico, Honig, Knoblauch, Worcester Sauce, Tomatenmark und Tabasco einlegen.
	Grillwanne	3 (4)	220		30*	
Saté-Hähnchen	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	250		10 - 14*	Mit Erdnuss-Soße servieren.
Halloumikäse (Grillkäse)	Grillrost + Grillwanne	3 (4)	250		5 - 8	Halloumi ist ein halbfester Schnittkäse, der in der türkischen und griechischen Küche verwendet wird. Er eignet sich hervorragend zum Grillen.
Toastbrot rösten (Gerätebreite 60 cm)	Grillrost	3	200		2:30 - 3	Maximal 5 Minuten vorheizen. Beim Gerät bleiben, damit der Toast nicht zu dunkel wird. Grillen Sie nur bei geschlossener Backofentür.
Toastbrot rösten (Gerätebreite 76 cm)	Grillrost	4	200		2 - 2:30	Maximal 5 Minuten vorheizen. Beim Gerät bleiben, damit der Toast nicht zu dunkel wird. Grillen Sie nur bei geschlossener Backofentür.
Toast Hawaii	Backblech + Backpapier	3 (4)	190		8 - 10**	
Croque Monsieur	Backblech + Backpapier	3 (4)	190		8 - 11**	
Croûtons	Backblech	2 (3)	180		15*	Rezepttipp: Frisches Weißbrot mit Olivenöl, Knoblauch und Rosmarinadeln vermengen. Nicht zuviel Öl benutzen und das Öl erst kurz vorher darüber geben, da sich die Brot- würfel sonst vollsaugen. Mehrfach wenden.

* Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

** Nach gewünschtem Bräunungsgrad gratinieren.

Gericht	Zubehör	Ebene	Ein- stelltempe- ratur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Baiser gratinieren	Springform	2 (3)	220 - 250	~~~~~	4 - 5**	Beim Gerät bleiben, damit der Baiser nicht zu dunkel wird.
Getrocknete Pflaumen im Speckmantel	Backblech + Backpapier	3 (4)	200	~~~~~	8 - 10	Schmeckt auch sehr gut mit Datteln oder Aprikosen.

* Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.
** Nach gewünschtem Bräunungsgrad gratinieren.

Gebäck

- Wir empfehlen dunkle Backformen aus Metall, da diese die Hitze besser absorbieren. Stellen Sie die Backform mittig auf den Grillrost.
- Bei Blechkuchen ohne Backpapier das Blech leicht einfetten.
- Kleingebäck, z.B. Windbeutel, Plätzchen oder Blätterteigtaschen, können Sie auch auf zwei Ebenen backen, 1+3 bzw. 2+4.
- Wenn Sie auf mehreren Ebenen backen ist es normal, dass gleichzeitig eingeschobene Bleche nicht gleichzeitig fertig sind. Lassen Sie die unteren Bleche etwas nachbacken oder schieben Sie diese beim nächsten Mal früher in das Gerät.
- Vor dem Anschneiden das Gebäck auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Das Gebäck ist unten zu dunkel: eine Ebene höher einschieben, eine niedrigere Temperatur wählen.
Das Gebäck ist oben zu dunkel: eine Ebene tiefer einschieben, eine niedrigere Temperatur wählen und die Backzeit etwas verlängern.
- Ist der Kuchen zu trocken, stellen Sie die Temperatur etwas höher ein. Bleibt der Kuchen innen teigig, stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein.
Backzeiten können durch eine höhere Temperatur nicht verkürzt werden, es ist besser eine etwas niedrigere Temperatur zu wählen.
- Der Kuchen fällt zusammen: weniger Flüssigkeit verwenden oder die Temperatur 10 ° C niedriger einstellen. Die Backofentür nicht zu früh öffnen.
- Der Kuchen geht nur in der Mitte auf: den Rand der Backform einfetten.
- Lassen sich die Plätzchen nicht vom Blech lösen, geben Sie das Blech noch einmal kurz in den heißen Backofen und lösen Sie die Plätzchen, solange diese noch warm sind.
- Falls sich der Kuchen beim Stürzen nicht aus der Form löst, lockern Sie den Kuchen am Rand vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.
- Bitte beachten Sie bei vorgebackenen und tiefgekühlten Produkten auch immer die Herstellerangaben.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Käsekuchen	Springform	1 (2)	160 - 165	☼	70 - 75	Niederer Käsekuchen mit halber Quarkmasse.
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	☼	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	☼	40 - 45	

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

** Die Funktion Schnell-Aufheizen in den Grundeinstellungen deaktivieren → "Grundeinstellungen" auf Seite 32

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Rührkuchen	Springform	2 (3)	160 - 170	☼	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Kastenkuchen	Kastenform	2 (3)	160 - 170	☼	60 - 65	Für eine gleichmäßige Bräunung längs in den Garraum stellen.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Gugelhupf, Napfkuchen	Napfkuchen- form	1 (2)	165	☼	30	Rezeptipp: Gugelhupf klassisch oder mit Speck und Walnüssen.
		1 (2)	170	☼ ^e	55	Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Blechkuchen	Backblech	2 (3)	165 - 170	☼	20 - 30	Backblech leicht einfetten.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
Biskuitrolle	Backblech + Backpapier	2 (3)	190	☼	6	Noch warm auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, dann aufrollen.
Biskuitboden	Springform	2 (3)	150	☼	40 - 45	Springform mit Backpapier auslegen.
Hefeblechkuchen	Backblech	2 (3)	165	☼	30 - 35	Rezeptipp: Mit Pflaumen, Feigen oder Zwiebeln und Speck belegen.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Obstkuchen mit Mürbeteig	Tarte-Form	2 (3)	165	☼	40 - 50	Rezeptipp: Mit Erdbeeren oder mit Aprikosen und Marzipan belegen.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	☼	45 - 55	
Tarte	Tarte-Form	2 (3)	190	☼	30 - 40	Französischer Kuchen mit Mürbeteigboden, z.B. Tarte aux Pommes, Tarte Tatin, Tarte au Chocolat, Tarte au Citron.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	☼	40 - 45	
		2 (3)	190	---	45 - 50	Für helle Tarte-Formen.
Blätterteigstrudel	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	☼	20 - 25	Rezeptipp: Mit Pudding und Kirschen oder mit Äpfeln füllen.
Apple pie (nach EN60350-1)	Springform Ø 20 cm	2	160**	☼	90 - 105	Vorheizen
	Springform Ø 20 cm	1	160**	---	90 - 100	Vorheizen
Apple pie (nach EN60350-1)	Springform Ø 20 cm	3	160**	☼	85 - 100	Vorheizen
	Springform Ø 20 cm	2	160**	---	100 - 110	Vorheizen
Wasserbiskuittorte (nach EN60350-1)	Springform Ø 26 cm	2	160**	☼	22 - 30	Vorheizen
	Springform Ø 26 cm	2	160**	---	20 - 30	Vorheizen
Wasserbiskuittorte (nach EN60350-1)	Springform Ø 26 cm	3	160**	☼	22 - 30	Vorheizen
	Springform Ø 26 cm	3	160**	---	25 - 30	Vorheizen
Kleingebäck						
Windbeutel, Eclairs	Backblech + Backpapier	2 (3)	180	☼	35	Rezeptipp: Mit Vanillecreme, Mousse au Chocolat, Frucht- oder Moccasahne füllen.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	☼	35	
Plätzchen, Spritzgebäck	Backblech	2 (3)	160 - 170	☼	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	

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

** Die Funktion Schnell-Aufheizen in den Grundeinstellungen deaktivieren → "Grundeinstellungen" auf Seite 32

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Blätterteig-Kleingebäck	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	☛	15 - 20	
Blätterteigtaschen, gefüllt	Backblech + Backpapier	3 (4)	200	☛	15	Rezepttipp: Mit Schinken und Käse oder Äpfeln und Rosinen füllen.
Blätterteiggebäck	Backblech + Backpapier	3 (4)	200	☛	15	Rezepttipp: Mit Sesam, Mohn, Zuckerguss.
Blätterteigstangen	Backblech + Backpapier	3 (4)	200	☛	15	Rezepttipp: Mit Käse, Schinken, Nüssen.
Blätterteigteilchen	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	☛	15 - 20	Rezepttipp: Mit Pudding, Früchten.
Hippengebäck	Backblech + Backpapier	2 (3)	140	☛	8 - 10	Vor dem Abkühlen noch heiß formen, z.B. Eishörnchen oder Röllchen für Dessert.
Grissini	Backblech + Backpapier	2 (3)	160	☛	30	Mit Meersalz, Rosmarin, Curry, Sesam oder Kümmel bestreuen.
Cookies (à 20 g)	Backblech + Backpapier	2 (3)	175	☛	12 - 14	Mit Schokolade, Rosinen, Nüssen oder Zitrone.
Brownies	Backblech + Backpapier	2 (3)	120	☛	60	Nach dem Backen in Vierecke schneiden. Durch die niedrige Temperatur bleibt die Konsistenz innen leicht flüssig.
		2 (3)	180	☛ ^e	40 - 45	Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Muffins	Muffin- blech/ Papier- förmchen	2 (3)	160	☛	25 - 30	Mit Schokolade, Nüssen oder Rosinen.
		2 (3)	160	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	-	25 - 30	
Small cakes (nach EN60350-1)	Glaswanne	2	150**	☛	25 - 30	Vorheizen
	Backblech	3	150**	☛	28 - 32	Vorheizen
(Gerätebreite 60 cm)	Glaswanne	1				Anwendung auf zwei Ebenen
	Glaswanne	3	160**	---	20 - 25	Vorheizen
Small cakes (nach EN60350-1)	Glaswanne	3	150**	☛	26 - 32	Vorheizen
	Backblech	4	150**	☛	30 - 32	Vorheizen
(Gerätebreite 76 cm)	Glaswanne	2				Anwendung auf zwei Ebenen
	Glaswanne	4	160**	---	23 - 24	Vorheizen
Spritzgebäck (nach EN60350-1)	Backblech	2	140**	☛	35 - 40	Vorheizen
	Backblech	3	140**	☛	35 - 40	Vorheizen
(Gerätebreite 60 cm)	Glaswanne	1				Anwendung auf zwei Ebenen
	Backblech	2	140**	---	26 - 30	Vorheizen
Spritzgebäck (nach EN60350-1)	Backblech	3	140**	☛	30 - 35	Vorheizen
	Backblech	4	140**	☛	30 - 40	Vorheizen
(Gerätebreite 76 cm)	Glaswanne	2				Anwendung auf zwei Ebenen
	Backblech	3	140**	---	30 - 35	Vorheizen
Brot, Brötchen						
Mischbrot	Backblech + Backpapier	2 (3)	200 / 170*	☛	40 - 50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*	-	45 - 50	
Sauerteigbrot	Backblech	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	
Oliven-Tomaten Brot	Backblech	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
Brot in Kastenform	Kastenform	2 (3)	175	---	40 - 45	
Baguette, vorgebacken	Backblech + Backpapier	2 (3)	220	---	10 - 12	

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

** Die Funktion Schnell-Aufheizen in den Grundeinstellungen deaktivieren → "Grundeinstellungen" auf Seite 32


Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Ciabatta, vorgebacken	Backblech +	2 (3)	190	---	12 - 14	
	Backpapier	2 (3)	180	☛	12 - 14	
Fladenbrot	Backblech +	2 (3)	200	☛	15 - 20	Garzeit ist abhängig von der Größe und Dicke der Fladen.
	Backpapier	2 (3)	210	---	15 - 20	
Foccacia	Backblech + Backpapier	2 (3)	210	---	15 - 20	Mit unterschiedlichen Zutaten belegen, z.B. mit Kräutern, Meersalz, Oliven, Sardellen, Zwiebeln, Schinken, Tomaten oder Käse.
Knoblauch-/Kräuter- baguette	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	---	8 - 10	
Blätterteigstrudel	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	☛	20 - 25	Rezeptipp: Mit Schafskäse und Feta füllen.
Hefezopf	Backblech +	2 (3)	165	☛	20	Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
	Backpapier	2 (3)	170	☛ ^e	30 - 35	
Brötchen, vorgebacken	Backblech +	2 (3)	210	---	8 - 10	
	Backpapier	2 (3)	200	☛	8 - 10	
Brötchen, tiefgekühlt	Backblech +	2 (3)	180	☛	10 - 12	
	Backpapier	2 (3)	200	---	10 - 12	
Brötchen, frisch (à 50 g)	Backblech + Backpapier	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
Laugengebäck, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2 (3)	200	☛	10 - 12	
Croissants, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2 (3)	170	---	15 - 25	

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

** Die Funktion Schnell-Aufheizen in den Grundeinstellungen deaktivieren → "Grundeinstellungen" auf Seite 32

Gären (Gehen lassen)

- Stellen Sie die Schüssel mit dem Teig auf den Grillrost. Wählen Sie die Heizart "Gären".
- Für große Mengen, z.B. Brot, stellen Sie 38 - 40 °C ein. So geht der Teig gleichmäßig von der Mitte bis zum Randbereich auf.
- Bei kleinen Teigstücken, z.B. Schneckenudeln oder Brötchen, können Sie 40 - 45 °C einstellen.
- Die angegebene Gärzeit dient nur der Orientierung. Lassen Sie den Teig gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Geht der Teig nicht auf, haben Sie zu wenig Hefe verwendet oder den Teig nicht ausreichend geknetet.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Teigansatz	Schüssel	2 (3)	38 - 45		25 - 45	z.B. Hefeteig, Backferment, Sauerteig, Dampfnudeln

Desserts

- Dessert aus dem Ofen kann sehr gut vorbereitet werden – man muss es nur noch in den Ofen schieben. Diese Zubereitungsart eignet sich gut für größere Mengen, zum Beispiel wenn man Gäste hat.
- Dessert aus dem Ofen wird meist warm gegessen und passt gut in die kühlere Jahreszeit.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Apple Crumble	Auflaufform	2 (3)	200	☼	35 - 40	Apfelaufbau mit Streuseln, schmeckt auch sehr gut mit Beeren oder Mirabellen.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Für weiche Apfelsorten.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Für feste Apfelsorten.
Bratapfel	Auflaufform	2 (3)	190 - 200	☼	20 - 30	Empfehlung: Kochäpfel verwenden, z.B. Boskop. Diese sind besonders zum Kochen und Backen geeignet. Sommervariante: Mit Ricotta, Zitrone, Honig, Kardamom, Vanille und Pinienkernen füllen.
Kompott	Glas-/Grillwanne	2 (3)	160 - 180	☼	30 - 40	z.B. Aprikosen oder verschiedene Beeren
		2 (3)	200	---	30 - 40	Keine Flüssigkeit zugeben, mehrmals durchrühren. Mit Honig, frischer Vanille oder Zimt verfeinern.
Clafoutis	Auflaufform	2 (3)	190	☼	30 - 35	Französische Nachspeise: klassisch mit Kirschen, schmeckt auch sehr gut mit Mirabellen oder Beeren.
		2 (3)	200	☼ ^e	55	Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.
Süßer Auflauf	Auflaufform	2 (3)	160 - 180	☼	30 - 40	z.B. Gries, Quark oder Milchreis
Ofenschlupfer, Kirschenmichel	Auflaufform	2 (3)	150	☼	50 - 55	z.B. mit Kirschen oder Aprikosen
Topfenpalatschinken	Auflaufform	2 (3)	180 - 190	☼	8 - 10	Österreichische Spezialität: Pfannkuchen, gefüllt mit Quark und Rosinen, mit Sahne übergießen und überbacken.
Meringue	Backblech + Backpapier	2 (3)	100	☼	150	Möglichst flach portionieren, damit die Masse gut durchtrocknet.

Auftauen

- Nutzen Sie hierzu die Heizart "Auftauen".
- Die angegebenen Auftauzeiten dienen nur der Orientierung. Die Auftaudauer richtet sich nach Größe, Gewicht und Form des Gefrierbuts: Frieren Sie Ihre Speisen flach oder einzeln ein. Dies verkürzt die Auftaudauer.
- Schieben Sie den Grillrost mit dem Gefriergut in die zweite Einschubebene, bei 5 Ebenen in die dritte Einschubebene. Schieben Sie darunter die Glas-/Grillwanne ein zum Auffangen der Auftauflüssigkeit.
- Nehmen Sie die Speisen vor dem Auftauen aus der Verpackung.
- Tauen Sie nur die Menge auf, die Sie sofort benötigen.
- 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.

- Nach der Hälfte der Auftauzeit Fleisch oder Fisch wenden. Stückiges Auftaugut, z.B. Beeren oder Fleischstücke, voneinander lösen. Fisch muss nicht vollständig auftauen, es genügt, wenn die Oberfläche weich genug wird, um die Gewürze aufzunehmen.
- Zum Auftauen von ganzen Hähnchen und Bratenstücken ist der Backofen nicht geeignet, da dies sehr lange dauert. Wesentlich schneller kann man solche Lebensmittel im Dampfgarofen oder Dampfbackofen auftauen.

Warnung – 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 Glas-/Grillwanne unter der Speise in das Gerät einschieben. Die sich darin sammelnde Auftauflüssigkeit von Fleisch und Geflügel wegschütten. Spülbecken anschließend reinigen und viel Wasser nachlaufen lassen. Die Glas-/Grillwanne in heißer Spüllauge oder im Geschirrspüler reinigen.

Den Backofen nach dem Auftauen für 15 Minuten mit Heißluft bei 180°C betreiben.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Beerenobst (500 g)	Glas-/Grillwanne	2 (3)	50 - 55	* ◊	25 - 30	
Gemüse (500 g)	Glas-/Grillwanne	2 (3)	50 - 55	* ◊	30 - 50	Je nach Portionierung variiert die Auftauzeit. Kleine Gemüse wie z.B. Erbsen und Bohnen tauen schneller auf als Spinatblöcke oder Blumenkohlroschen.
Hähnchenschenkel (à 200 g)	Grillrost	2 (3)	50 - 55	* ◊	45 - 50	
Fischfilet (à 150 g)	Grillrost	2 (3)	45 - 50	* ◊	45 - 50	
Garnelen	Grillrost	2 (3)	45 - 50	* ◊	20 - 25	

Einkochen

- Kochen Sie Lebensmittel möglichst sofort nach dem Einkauf oder der Ernte ein. Eine längere Lagerung vermindert den Vitamingehalt und führt leicht zur Gärung.
- Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse.
- Zum Einkochen von Fleisch eignet sich der Backofen nicht.
- Kontrollieren und säubern Sie sorgfältig die Einmachgläser, Gummiringe, Klammern und Federn.
- Stellen Sie die Einmachgläser in ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser. Sie dürfen sich nicht berühren und der Inhalt der Gläser sollte mindestens $\frac{3}{4}$ im Wasser stehen.
- Öffnen Sie die Garraumtür nach Ablauf der Garzeit. Nehmen Sie die Einmachgläser erst aus dem Garraum, wenn diese vollständig abgekühlt sind.
- Lagern Sie Einkochtes kühl, dunkel und trocken, z.B. in einer Abstellkammer. Bereits geöffnete Gläser bald aufbrauchen und im Kühlschrank aufbewahren.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Obst	Grillrost	1 (2)	150 - 160	---	35 - 40	in geschlossenen Einmachgläsern
Gemüse	Grillrost	1 (2)	190 - 200	---	60 - 120	in geschlossenen Einmachgläsern

Desinfizieren

- Vor dem Einmachen sollten die Gläser im Backofen desinfiziert werden, um Verderb vorzubeugen. Nur so kann Eingemachtes über längere Zeit und außerhalb des Kühlschranks gelagert werden.
- Leere Gläser bei 100 °C Heißluft mindestens 20 Minuten desinfizieren. Die Deckel und Einmachgummis der Gläser kann man gleichzeitig in kochendem Wasser desinfizieren, damit sie bei der trockenen Hitze im Backofen nicht austrocknen.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Desinfizieren	Grillrost	2 (3)	100	☼	20 - 25	Einmachgläser, Babyfläschchen











Dörren

- Dörren ist eine Konservierungsmethode, bei der durch die Zufuhr von trockener Hitze dem Lebensmittel bis zu 50% Flüssigkeit entzogen wird. Gleichzeitig wird der Geschmack intensiver.
- Je dicker die Lebensmittel sind, desto länger dauert der Dörrvorgang. Der Dörrvorgang ist am schnellsten und energiesparendsten, wenn Sie die Lebensmittel in Scheiben schneiden.
- Die vorbereiteten Lebensmittel auf einen mit Backpapier ausgelegten Rost oder Blech geben. Während des Dörrvorgangs die Lebensmittel ab und zu wenden.
- Die Dauer ist abhängig von der Dicke des Lebensmittels und von der natürlichen Feuchtigkeitsmenge im Lebensmittel, d.h. das Dörren von Tomaten dauert länger als das von Pilzen.
- Möchten Sie auf zwei Ebenen gleichzeitig dörren, nutzen Sie Ebene 1 und 3 (bzw. 2 und 4).

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Stunden	Bemerkungen
Pilze in Scheiben	Grillrost + Backpapier	2 (3)	50 - 60	☼	3 - 4	
Äpfel in Ringen	Grillrost + Backpapier	2 (3)	70	☼	5 - 8	
Tomaten in Vierteln	Grillrost + Backpapier	2 (3)	60 - 70	☼	7 - 8	Tomaten entkernen, sonst verlängert sich die Trocknungszeit.
Kräuter	Grillrost + Backpapier	2 (3)	50 - 60	☼	1½ - 2	z.B. Schnittlauch, Petersilie, Salbei

Backstein

- Sie benötigen das Sonderzubehör Backstein und Heizkörper.
- Ob knusprige Pizza oder frisches Brot – mit dem Backstein erhalten Sie Backresultate, die sich mit denen eines massiven Steinofens vergleichen lassen, diesen sogar noch übertreffen, da Sie die Backtemperatur exakt regeln können.
- Je nach Größe können Sie auch mehrere Pizzen, Brötchen oder sonstige Gebäckteile gleichzeitig auf den Backstein legen.
- Sie haben die Möglichkeit, mehrere Pizzen nacheinander zu backen. Dabei kann sich die Backzeit pro Pizza um ca. 1 - 3 Minuten verlängern.
- Beim Backen von Brot empfehlen wir die Verwendung des Kerntemperaturfühlers. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler nach 10 - 15 Minuten Backzeit in die stärkste Stelle des Teiges ein. Der Fühler misst die Temperatur im Inneren des Backguts und schaltet den Backofen ab, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.
- Teige brauchen beim Backen die Möglichkeit, sich zu dehnen, ohne dass die Oberfläche reißt. Dies wird durch mehrfaches Einstechen mit einer Gabel oder durch Einschneiden mit einem Messer erreicht.
- Die in der Gartabelle angegebenen Temperaturen und Zeiten sind Richtwerte. Bitte beachten Sie bei vorgegarten und tiefgekühlten Produkten auch immer die Herstellerangaben.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Brötchen, frisch (à 50 g)	Backstein	1	250 / 200*		15 - 20	
Fladenbrot	Backstein	1	210		15	Garzeit ist abhängig von der Größe und Dicke der Fladen
Foccacia	Backstein	1	210		15	Mit unterschiedlichen Zutaten belegen, z.B. mit Kräutern, Meersalz, Oliven, Sardellen, Zwiebeln, Schinken, Tomaten oder Käse.
Mischbrot	Backstein	1	175		45	
Sauerteigbrot	Backstein	1	250 / 200*		50 - 60	
Oliven-Tomaten-Brot	Backstein	1	175		45	
Pizza, frisch	Backstein	1	275		5 - 8	Garzeit variiert je nach Art und Dicke des Teiges und des Belags.
Pizza, tiefgekühlt	Backstein	1	230		8 - 10	Garzeit variiert je nach Dicke des Teiges. Herstellerangaben beachten.
Flammkuchen, frisch	Backstein	1	300		3 - 4	Rezeptipp: Klassisch oder mit Ziegenfrischkäse, Parmaschinken, Feigen und Frühlingszwiebeln.
Flammkuchen, tiefgekühlt	Backstein	1	250		4 - 5	




* Gerät auf der angegebenen Temperatur vorheizen. Beim Einschieben des Garguts auf niedrigere Temperatur zurückschalten.

Bräter

- Sie benötigen das Sonderzubehör Bräter, Auszugssystem und Heizkörper.
- Im Bräter können Sie auch große Fleischstücke problemlos zubereiten und große Mengen schmoren.
- Sie können Speisen gut vorbereiten und im Backofen warmhalten. Ihre Küche wirkt aufgeräumt, das Kochfeld ist nicht verschmutzt und es entwickeln sich weniger Kochgerüche, da das Gericht im Backofen fertiggestellt wird.
- Durch die Antihaf-Beschichtung können Sie mit sehr wenig Fett anbraten.

Tipp: Geben Sie nicht das Fett in den Bräter, sondern ölen Sie das Fleisch ein. Dadurch wird eine direkte Hitzeübertragung gewährleistet.

- Garflüssigkeiten kochen schnell ein; sorgen Sie immer für ausreichend Garflüssigkeit. Für eine Garzeit von 30 Minuten ca. ½ l Flüssigkeit hinzufügen.
- Beim Garen von Soßen diese immer dünnflüssig halten und Garflüssigkeit nachgießen.
- Beachten Sie auch die Hinweise in der Bräter-Gebrauchsanleitung.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Hühnerbrust	Bräter	1	200		Anbraten + 15 - 20	Vor dem Einlegen des Garguts den Bräter zusätzlich mit der Anbratstufe aufheizen. Anschließend den Kerntemperaturfühler einstecken.
Gulasch vom Rind	Bräter	1	220 / 130 - 140*		Anbraten + 60 - 120	Zwiebeln und Fleisch anbraten, dafür zusätzlich die Anbratstufe nutzen. Flüssigkeit angießen und zurückschalten, je nach Fleischart 60 - 120 Minuten garen
Ossobuco	Bräter	1	220 / 140*		Anbraten + 60 - 90	Fleisch und Gemüse anbraten, dafür zusätzlich die Anbratstufe nutzen. Flüssigkeit angießen und zurückschalten, zugedeckt 60 - 90 Minuten weitergaren. Die Beinscheiben einmal wenden.

* Bei hoher Hitze anbraten, zum Weitergaren auf niedrigere Temperatur zurückschalten.

Gericht	Zubehör	Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Tafelspitz	Bräter	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Anbraten + 210 - 240	Halbierte Zwiebeln anrösten, Gemüse kurz hinzugeben und mit Flüssigkeit auffüllen. Sud aufkochen, würzen und Tafelspitz hineingeben. Das Fleisch sollte komplett mit Flüssigkeit bedeckt sein. Bräterdeckel auflegen und bei 130 °C weitergaren.
Ragout vom Hirsch	Bräter	1	220 / 130 - 140*	<input type="checkbox"/>	Anbraten + 60 - 100	Fleisch und sonstige Zutaten anbraten, dafür zusätzlich die Anbratstufe nutzen. Flüssigkeit angießen und zurückschalten, je nach Fleischart und Größe der Fleischstücke 60 - 100 Minuten garen.
Rouladen	Bräter	1	220 / 120*	<input type="checkbox"/>	Anbraten + 60 - 90	Rouladen portionsweise anbraten, dafür die Anbratstufe nutzen.
Tortilla	Bräter	1	175	<input type="checkbox"/>	Anbraten + 10 - 15	Alle Zutaten bis auf die Eier im Bräter anbraten, dann die Eiermasse darüber geben und weitergaren, bis die Tortilla fest ist.
Bauernomelette	Bräter	1	175	<input type="checkbox"/>	Anbraten + 10 - 15	Alle Zutaten bis auf die Eier im Bräter anbraten, dann die Eiermasse darüber geben und weitergaren, bis die Bauernomelette fest ist.
Gefüllte Paprika, vegetarisch	Bräter	1	200	<input type="checkbox"/>	30	Rezepttipp: Mit gekochtem Reis, Zartweizen oder Linsen und Zwiebeln, Käse, Kräutern und Gewürzen füllen.
Chili con carne	Bräter	1	220 / 130*	<input type="checkbox"/>	Anbraten + 60 - 90	

* Bei hoher Hitze anbraten, zum Weitergaren auf niedrigere Temperatur zurückschalten.

Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoverhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

Allgemein	Garzeiten möglichst kurz halten. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Heißluft max. 180°C.
Plätzchen	Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid. Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen.
Backofen-Pommes frites	Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes frites nicht austrocknen.

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

9001329150 (001012)
de

GAGGENAU

