

**BO 470/471**

**BO 480/481**

Backofen

---

# Inhaltsverzeichnis

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>                          | <b>3</b>  |
| Ursachen für Schäden   | 5         |
| <b>Umweltschutz</b>  | <b>5</b>  |
| Umweltgerecht entsorgen                                      | 5         |
| Tipps zum Energiesparen                                      | 5         |
| <b>Gerät kennen lernen</b>                                   | <b>6</b>  |
| Backofen   | 6         |
| Display und Bedienelemente                                   | 7         |
| Symbole  | 7         |
| Farben und Darstellung                                       | 8         |
| Automatische Türöffnung                                      | 8         |
| Zusätzliche Informationen <b>i</b> und <b>i</b> <sup>®</sup> | 8         |
| Kühlgebläse  | 8         |
| Positionen Funktionswähler                                   | 9         |
| Zubehör  | 10        |
| Sonderzubehör  | 11        |
| <b>Vor dem ersten Gebrauch</b>                               | <b>12</b> |
| Sprache einstellen   | 12        |
| Uhrzeit-Format einstellen                                    | 12        |
| Uhrzeit einstellen   | 12        |
| Datumsformat einstellen                                      | 12        |
| Datum einstellen   | 13        |
| Temperatur-Format einstellen                                 | 13        |
| Erstinbetriebnahme beenden                                   | 13        |
| Backofen aufheizen   | 13        |
| Zubehör reinigen   | 13        |
| <b>Gerät aktivieren</b>                                      | <b>14</b> |
| Standby  | 14        |
| Gerät aktivieren   | 14        |
| <b>Gerät bedienen</b>  | <b>14</b> |
| Garraum  | 14        |
| Zubehör einschieben  | 14        |
| Einschalten  | 15        |
| Schnell-Aufheizen  | 15        |
| Sicherheitsabschaltung                                       | 15        |
| <b>Timer-Funktionen</b>                                      | <b>15</b> |
| Timer-Menü aufrufen  | 15        |
| Kurzzeitwecker   | 15        |
| Stoppuhr   | 16        |
| Garzeitdauer   | 16        |
| Garzeitende  | 17        |
| <b>Langzeit-Timer</b>  | <b>18</b> |
| Langzeit-Timer einstellen                                    | 18        |
| <b>Individuelle Rezepte</b>                                  | <b>18</b> |
| Rezept aufzeichnen   | 18        |
| Rezept programmieren   | 19        |
| Namen eingeben   | 19        |
| Rezept starten   | 20        |
| Rezept ändern  | 20        |
| Rezept löschen   | 20        |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Kerntemperaturfühler</b>                | <b>21</b> |
| Kerntemperaturfühler ins Gargut einstecken | 21        |
| Kerntemperatur einstellen                  | 22        |
| Richtwerte für die Kerntemperatur          | 23        |
| <b>Drehspieß</b>                           | <b>24</b> |
| Vorbereitung                               | 24        |
| Drehspieß einschalten                      | 24        |
| Drehspieß ausschalten                      | 24        |
| <b>Anbratstufe</b>                         | <b>25</b> |
| <b>Kindersicherung</b>                     | <b>25</b> |
| Kindersicherung aktivieren                 | 25        |
| Kindersicherung deaktivieren               | 25        |
| <b>Grundeinstellungen</b>                  | <b>26</b> |
| <b>Reinigen und warten</b>                 | <b>28</b> |
| Reinigungsmittel                           | 28        |
| Einschubroste entnehmen                    | 29        |
| <b>Pyrolyse (Selbstreinigung)</b>          | <b>29</b> |
| Pyrolyse vorbereiten                       | 29        |
| Pyrolyse starten                           | 30        |
| Zubehör mit Pyrolyse reinigen              | 30        |
| <b>Störungen, was tun?</b>                 | <b>31</b> |
| Stromausfall                               | 31        |
| Demo-Modus                                 | 31        |
| Backofenlampe auswechseln                  | 32        |
| <b>Kundendienst</b>                        | <b>32</b> |
| E-Nummer und FD-Nummer                     | 32        |
| <b>Tabellen und Tipps</b>                  | <b>33</b> |
| Gemüse                                     | 34        |
| Beilagen und Gerichte                      | 35        |
| Fisch                                      | 37        |
| Fleisch                                    | 38        |
| Geflügel                                   | 40        |
| Grillen und Rösten                         | 41        |
| Gebäck                                     | 42        |
| Gären (Gehen lassen)                       | 45        |
| Desserts                                   | 46        |
| Auftauen                                   | 47        |
| Einkochen                                  | 48        |
| Desinfizieren                              | 48        |
| Dörren                                     | 48        |
| Backstein                                  | 49        |
| Bräter                                     | 50        |
| Acrylamid in Lebensmitteln                 | 51        |

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

## **⚠ Wichtige Sicherheitshinweise**

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

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

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

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

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

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

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

### **Brandgefahr!**

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

### **Verbrennungsgefahr!**

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

## **Verbrühungsgefahr!**

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

## **Verletzungsgefahr!**

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


## **Stromschlaggefahr!**

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

## **Brandgefahr!**

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

## **Verbrennungsgefahr!**

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

## **Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

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

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

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

---

## Umweltschutz

---

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

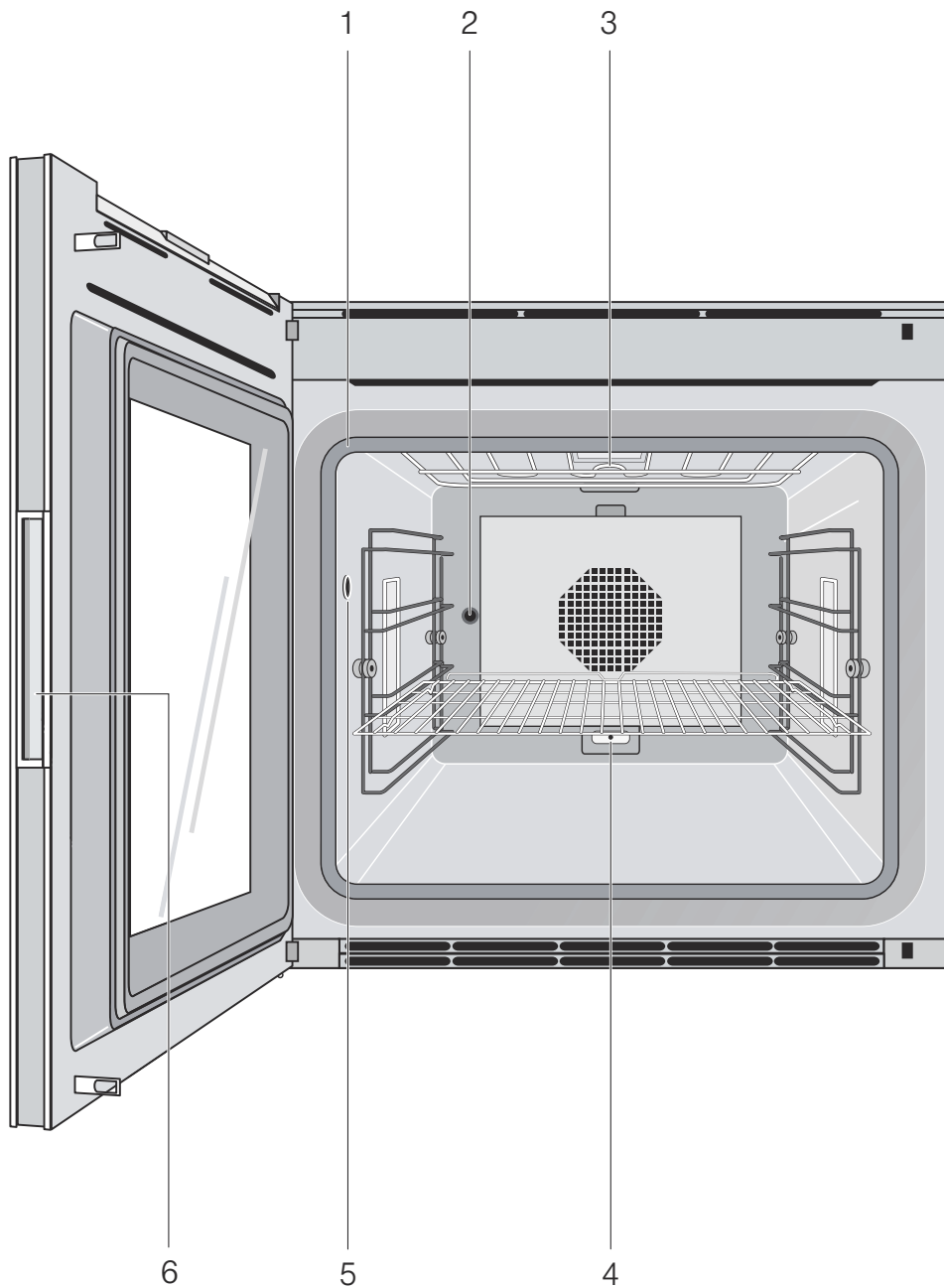
### Tipps zum Energiesparen

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

## Gerät kennen lernen

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

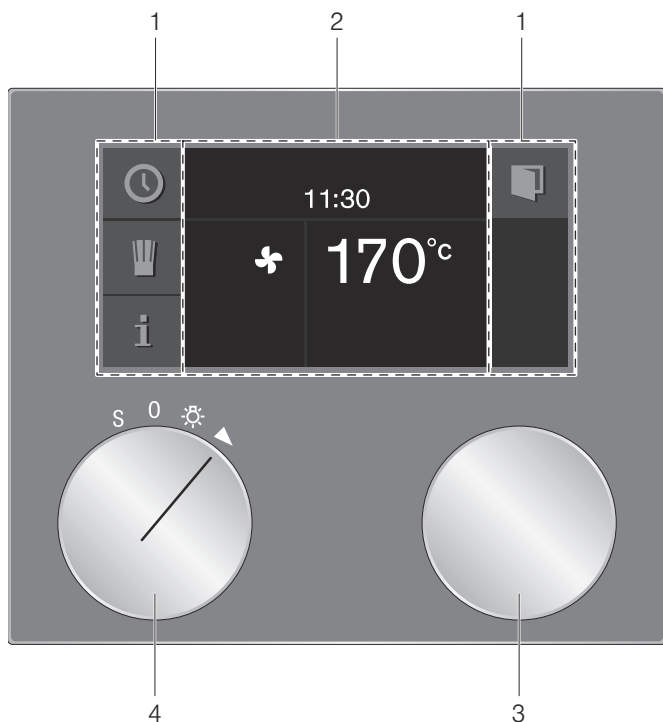


|   |  |
|---|--|
| 1 | Türdichtung  |
| 2 | Drehspießantrieb   |
| 3 | Grillheizkörper  |
| 4 | Buchse für zusätzlichen Heizkörper<br>(Sonderzubehör für Backstein und Bräter) |
| 5 | Buchse für Kerntemperaturfühler  |
| 6 | Griffmulde   |

## 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  |
| >      | Auswahlpfeil                        |
| 🔒      | Gerätetür öffnen                    |
| i      | Zusätzliche Informationen aufrufen  |
| »      | Schnell-Aufheizen mit Statusanzeige |
| 🍷      | Individuelle Rezepte aufrufen       |
| rec    | Menü aufzeichnen                    |
| 🔧      | Einstellungen bearbeiten            |
| > A    | Namen eingeben                      |
| ✕      | Buchstaben löschen                  |
| 🔒      | Kindersicherung                     |
| 🕒      | Timer-Menü aufrufen                 |
| 🕒      | Langzeit-Timer aufrufen             |
| 🚧      | Demo-Modus                          |
| 🌡️     | Kerntemperaturfühler                |
| 🍷      | Drehspieß starten                   |
| 🍷      | Drehspieß anhalten                  |
| »      | Anbratstufe starten                 |
| »      | Anbratstufe beenden                 |

## Farben und Darstellung

### Farben

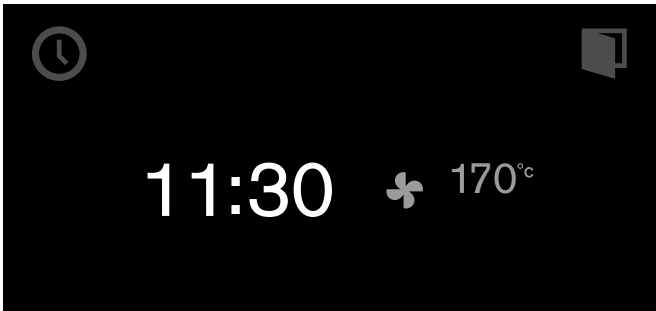
Die verschiedenen Farben dienen der Benutzerführung in den jeweiligen Einstellsituationen.

|        |  |
|--------|--|
| orange | Erste Einstellungen<br>Hauptfunktionen |
| blau   | Grundeinstellungen<br>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.<br>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.

## Zusätzliche Informationen i und i<sup>®</sup>

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<sup>®</sup>**. Wichtige Informationen zu Sicherheit und Betriebszustand werden gelegentlich auch automatisch eingeblendet. Diese Meldungen erschließen automatisch nach einigen Sekunden oder müssen mit  bestätigt werden.

## Kühlgebläse

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

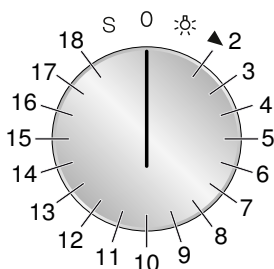
Halten Sie nach der Entnahme des Garguts die Tür bis zum Auskühlen geschlossen. Die Gerätetür darf nicht halboffen stehen, angrenzende Küchenmöbel können Schaden nehmen. Das Kühlgebläse läuft noch eine Zeit lang nach und schaltet dann automatisch ab.

### Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.











## Positionen Funktionswähler



| Position | Funktion/Heizart                  | Temperatur                                 | Anwendung  |
|----------|-----------------------------------|--|--|
| 0        | Nullstellung                      |  |  |
| ☀        | Licht                             |  |  |
| 2        | ☪<br>Heißluft                     | 50 - 300 °C<br>Vorschlagstemperatur 170 °C | Heißluft: Für Kuchen, Plätzchen und Aufläufe auf mehreren Ebenen.<br>Der Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme gleichmäßig im Garraum.   |
| 3        | ☪ <sup>e</sup><br>Eco-Heißluft*   | 50 - 300 °C<br>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.<br>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        | ---<br>Oberhitze + Unterhitze     | 50 - 300 °C<br>Vorschlagstemperatur 170 °C | Für Kuchen in Formen oder auf dem Blech, Aufläufe, Braten.   |
| 5        | ---<br>Oberhitze + 1/3 Unterhitze | 50 - 300 °C<br>Vorschlagstemperatur 170 °C | Für Blechkuchen, Plätzchen, Kuchen mit Baiser, Überbacken und Gratinieren von Aufläufen.<br>Sehr gut geeignet, wenn das Gargut gegen Ende der Fertigstellung nochmals gezielt von oben erhitzt werden soll.  |
| 6        | ---<br>Oberhitze                  | 50 - 300 °C<br>Vorschlagstemperatur 170 °C | Gezielte Hitze von oben, z.B. Überbacken von Obstkuchen mit Baiser.  |
| 7        | --<br>1/3 Oberhitze + Unterhitze  | 50 - 300 °C<br>Vorschlagstemperatur 170 °C | Für Käsekuchen, Brot in Kastenformen, Gerichte im Wasserbad (z.B. Eierstich, Crème brûlée).<br>Zum Schmoren ohne Deckel und Aufwärmen von Speisen (Speisen trocknen weniger aus).<br>Sehr gut geeignet, wenn das Gargut gegen Ende der Fertigstellung nochmals gezielt von unten erhitzt werden soll.  |
| 8        | ---<br>Unterhitze                 | 50 - 300 °C<br>Vorschlagstemperatur 170 °C | Zum Nachbacken, z.B. für feuchte Obstkuchen, zum Einkochen, für Gerichte im Wasserbad.   |
| 9        | ☪<br>Heißluft + Unterhitze        | 50 - 300 °C<br>Vorschlagstemperatur 170 °C | Zusätzlich Hitze von unten für feuchte Kuchen, z.B. Obstkuchen.  |
| 10       | ☪<br>Heißluft + 1/3 Unterhitze    | 50 - 300 °C<br>Vorschlagstemperatur 170 °C | Für hohe Aufläufe, Lasagne, Zwiebelkuchen, Eierspeisen (z.B. Tortilla, Bauernomelette).  |
| 11       | ☼<br>Flächengrill + Umluft        | 50 - 300 °C<br>Vorschlagstemperatur 220 °C | Gleichmäßige Rundum-Erwärmung für Fleisch, Geflügel und ganzen Fisch.  |
| 12       | ☼<br>Flächengrill                 | 50 - 300 °C<br>Vorschlagstemperatur 220 °C | Flache Fleischstücke, Würstchen oder Fischfilet grillen. Überbacken und Gratinieren.   |

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

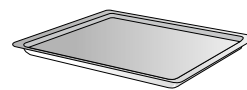
| Position | Funktion/Heizart  | Temperatur                               | Anwendung  |
|----------|---|--|--|
| 13       | <br>Kompaktgrill       | 50 - 300°C<br>Vorschlagstemperatur 220°C | Nur die mittlere Fläche des Grillheizkörpers wird beheizt. Energiesparendes Grillen kleiner Mengen.  |
| 14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

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

## Zubehör

Verwenden Sie nur das mitgelieferte oder beim Kunden-  
dienst 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:



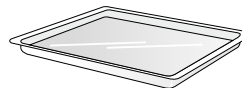
Backblech emailliert



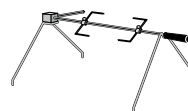
Grillrost



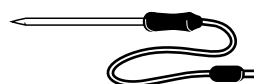
Grillwanne mit Rost



Glaswanne (nur bei  
60 cm Backöfen)



Drehspieß



Steckbarer Kerntempe-  
raturfühler

## Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

### BO 470/471

- BA 476 110 Griff, Edelstahl
- 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

### BO 480/481

- BA 478 110 Griff, Edelstahl
- 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

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'.

Das Gerät muss fertig montiert und angeschlossen sein.

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

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

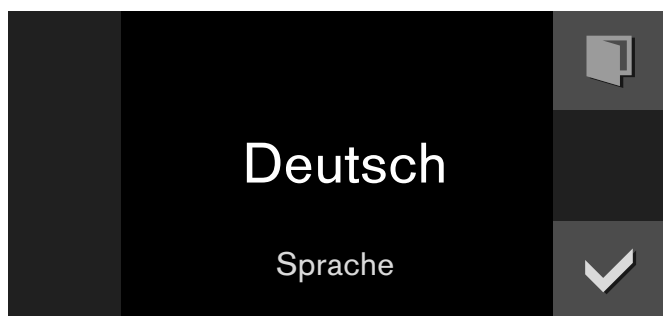
### Hinweise

- Das Menü "Erste Einstellungen" erscheint nur beim ersten Einschalten nach dem Stromanschluss oder wenn das Gerät mehrere Tage ohne Strom war. Nach dem Stromanschluss erscheint zunächst für ca. 30 Sekunden das GAGGENAU-Logo, danach erscheint automatisch das Menü "Erste Einstellungen".
- Die Einstellungen können Sie jederzeit ändern (siehe Kapitel 'Grundeinstellungen').

## Sprache einstellen

In der Anzeige erscheint die voreingestellte Sprache.

- 1 Mit dem Drehwähler die gewünschte Displaysprache auswählen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.

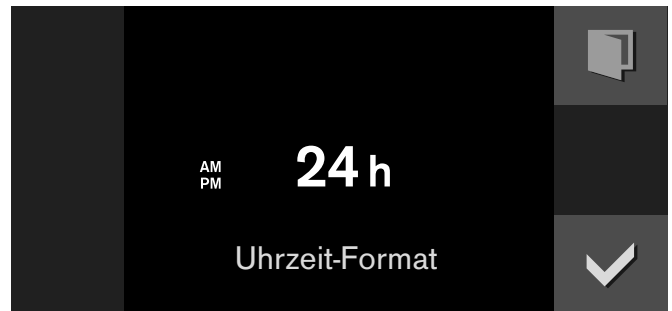


**Hinweis:** Bei der Umstellung der Sprache wird das System neu gestartet, dieser Vorgang dauert einige Sekunden.

## 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.

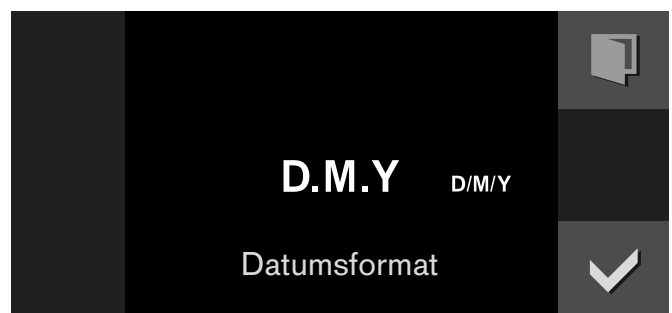
- 1 Mit dem Drehwähler die gewünschte Uhrzeit einstellen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.



## 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.

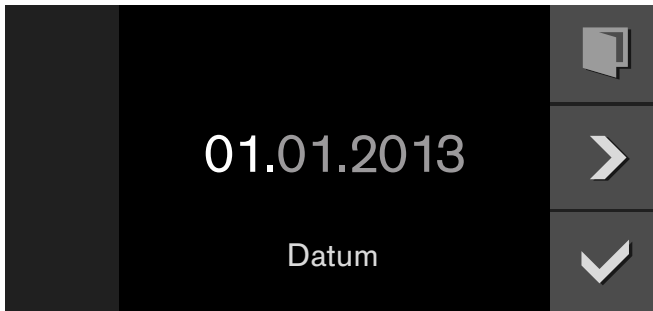
- 1 Mit dem Drehwähler das gewünschte Format auswählen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.



## Datum einstellen

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

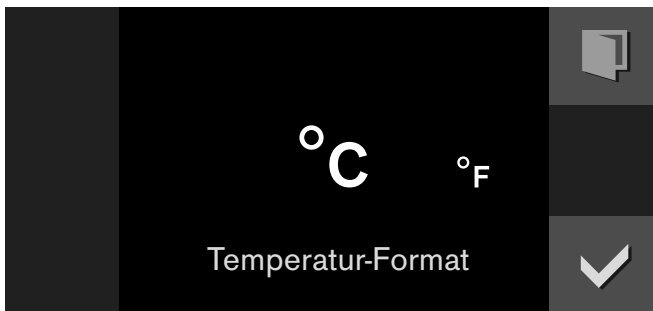
- 1 Mit dem Drehwähler den gewünschten Tag einstellen.
- 2 Mit Symbol > zur Monatseinstellung wechseln.
- 3 Mit dem Drehwähler den Monat einstellen.
- 4 Mit Symbol > zur Jahreseinstellung wechseln.
- 5 Mit dem Drehwähler das Jahr einstellen.
- 6 Mit ✓ bestätigen.



## Temperatur-Format einstellen

In der Anzeige erscheinen die zwei möglichen Formate °C und °F. Vorgewählt ist das Format °C.

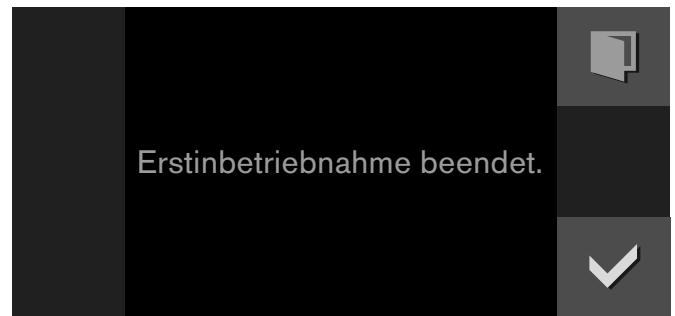
- 1 Mit dem Drehwähler das gewünschte Format auswählen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.



## 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. Wie Sie diese Heizart einstellen, erfahren Sie im Kapitel Gerät bedienen.

## Zubehör reinigen

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

## Gerät aktivieren

### Standby

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

Die Helligkeit des Bedienfeldes ist im Standby-Modus reduziert.



#### Hinweise

- Für den Standby-Modus gibt es verschiedene Anzeigen. Voreingestellt ist das GAGGENAU-Logo und die Uhrzeit. Wenn Sie die Anzeige ändern möchten, sehen Sie im Kapitel Grundeinstellungen nach.
- Die Helligkeit der Anzeige ist abhängig vom vertikalen Blickwinkel. Sie können die Anzeige über die Einstellung "Helligkeit" in den Grundeinstellungen angleichen.

## Gerät aktivieren

Um den Standby-Modus zu verlassen, können Sie entweder

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

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

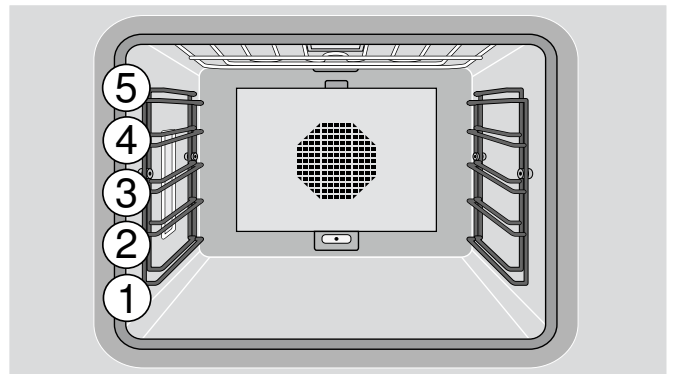
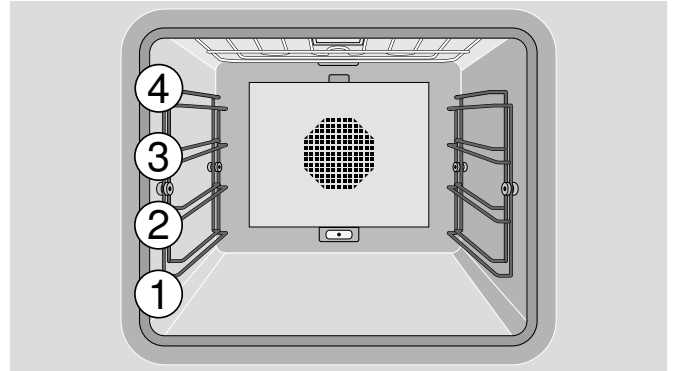
#### Hinweise

- 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.

## Gerät bedienen

### Garraum

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



#### Achtung!

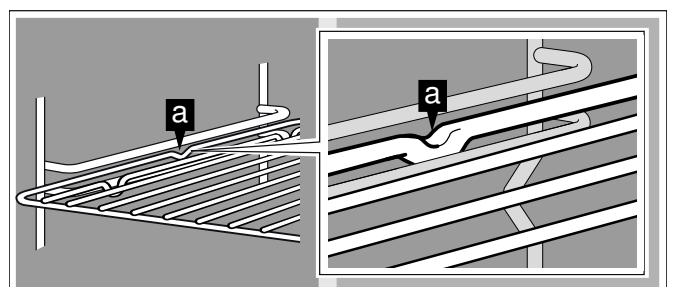
- Stellen Sie nichts direkt auf den Garraumboden. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.
- Schieben Sie kein Zubehör zwischen die Einschubleisten, sonst kann es kippen.

### 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 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 Garraumbelichtung 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.

## 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

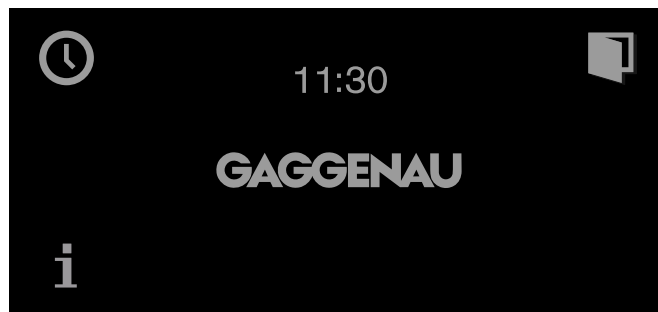
Im Timer-Menü stellen Sie ein:

- Kurzzeitwecker
- Stoppuhr
- Garzeit (nicht im Ruhezustand)
- Garzeitende (nicht im Ruhezustand)

## Timer-Menü aufrufen

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

Symbol berühren.



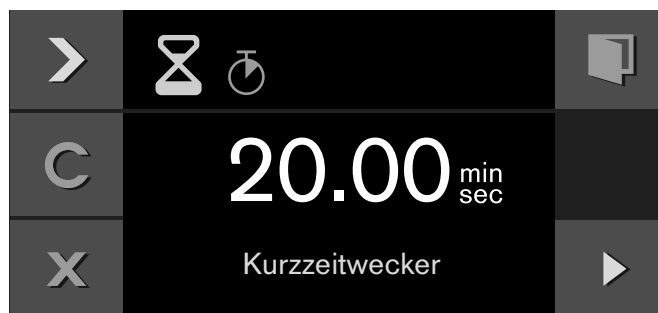
Das Timer-Menü erscheint.

## Kurzzeitwecker

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

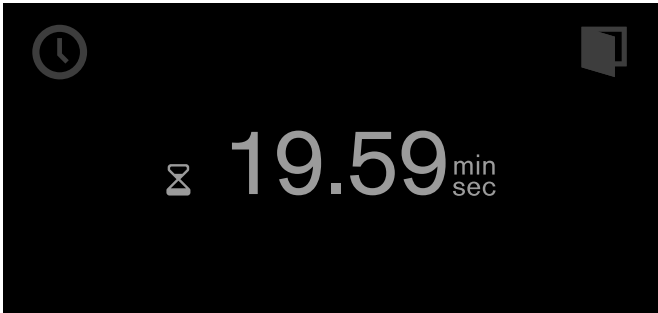
### Kurzzeitwecker einstellen

- 1 Timer-Menü aufrufen.  
Die Funktion "Kurzzeitwecker" wird angezeigt.
- 2 Mit dem Drehwähler die gewünschte Zeit einstellen.



- 3 Mit starten.

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



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

Sie können das Timer-Menü jederzeit durch Berühren von Symbol ✕ 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

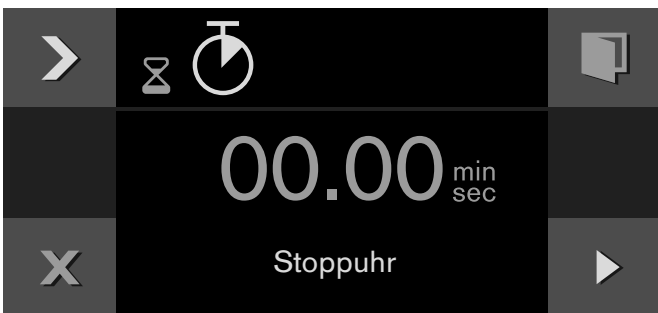
Die Stoppuhr läuft unabhängig von den anderen Geräteeinstellungen ab.

Die Stoppuhr zählt von 0 Sekunden hoch bis 90 Minuten.

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

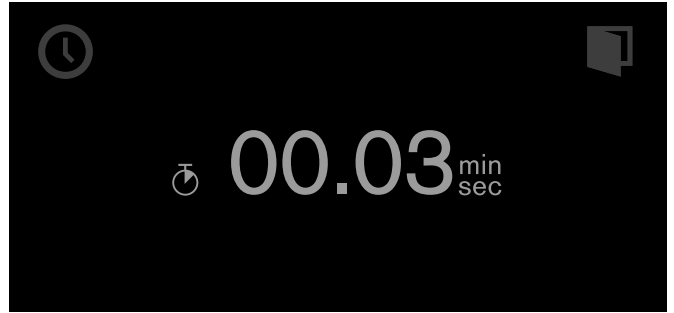
#### Stoppuhr starten

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



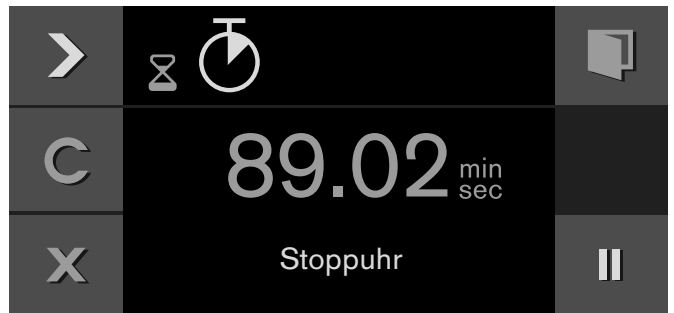
- 3 Mit ▶ starten.

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.

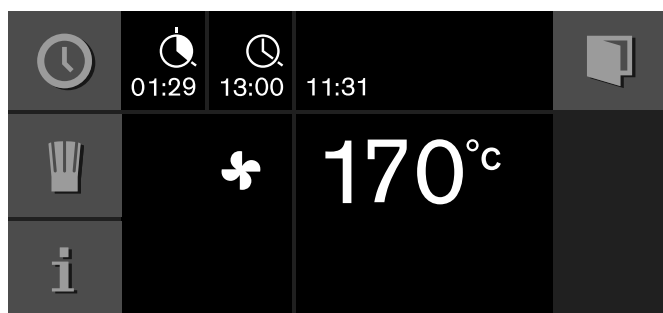


- 3 Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.

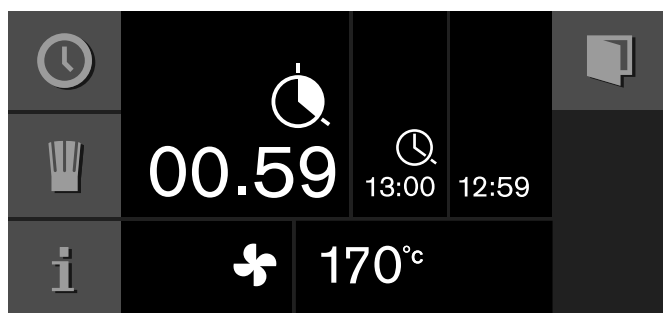


- 4 Mit ▶ starten.

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 die Garzeit löschen. Mit zum normalen Betrieb zurückkehren.

#### Gesamten Vorgang abbrechen:

Funktionswähler auf 0 stellen.

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

## Garzeitende

Sie können das Garzeitende auf später verschieben.

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

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

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

#### Garzeitende verschieben

Sie haben Heizart, Temperatur und Garzeit eingestellt.

- 1 Symbol berühren.
- 2 Mit die Funktion "Garzeitende" wählen.



- 3 Mit dem Drehwähler das gewünschte Garzeitende einstellen.

- 4 Mit starten.



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

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

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

#### Garzeitende ändern:

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

#### Gesamten Vorgang abbrechen:

Funktionswähler auf 0 stellen.

## Langzeit-Timer




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

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









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


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

### Langzeit-Timer einstellen

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



- 3 Garzeit  verändern:  
Symbol  berühren. Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.
- 4 Garzeitende  verändern:  
Symbol  berühren. Mit dem Drehwähler gewünschtes Garzeitende einstellen.
- 5 Abschaltdatum  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.

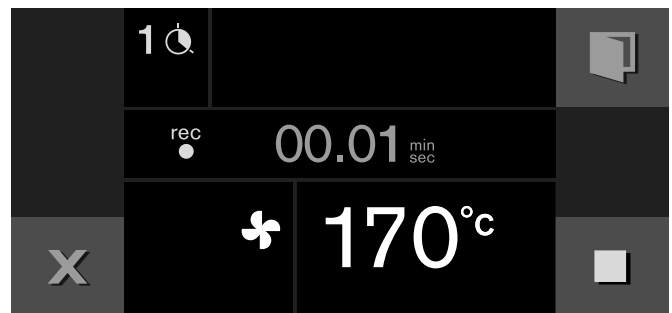
## Individuelle Rezepte


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 die gewünschte Heizart stellen.  
Symbol  wird angezeigt.
- 2 Symbol  berühren.
- 3 Mit dem Drehwähler einen freien Speicherplatz auswählen.
- 4 Symbol  berühren.





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

#### 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.

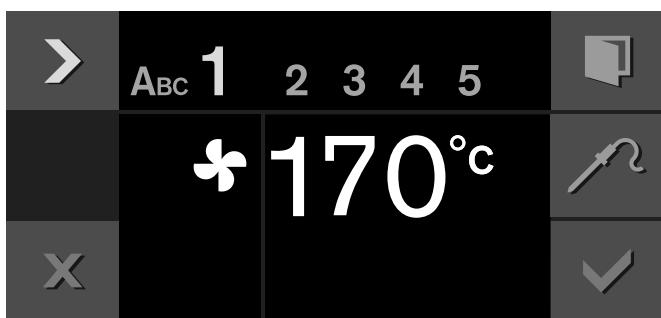
#### Kerntemperatur für eine Phase eingeben:





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 die gewünschte Heizart stellen. Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.  
Symbol  wird angezeigt.
- 2 Symbol  berühren.
- 3 Mit dem Drehwähler einen freien Speicherplatz auswählen.
- 4 Symbol  berühren.
- 5 Unter "ABC" den Namen eingeben (siehe Kapitel Namen eingeben).
- 6 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.



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

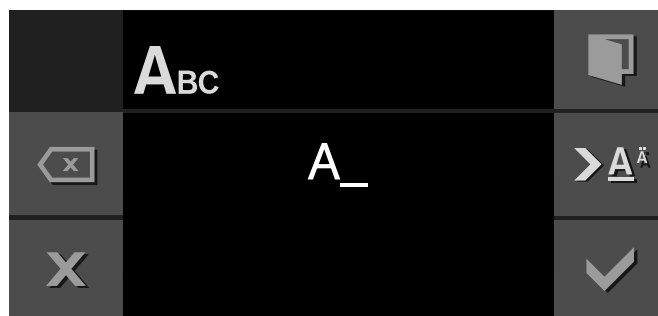
### Kerntemperatur für eine Phase eingeben:




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.






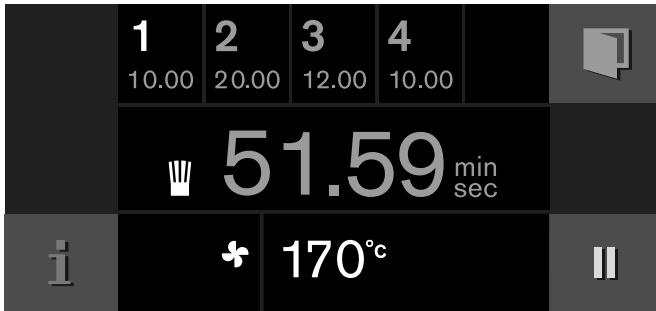
|   |  |
|---|--|
| Drehwähler  | Buchstaben auswählen<br>Ein neues Wort beginnt immer mit einem Großbuchstaben.   |
|  <b>A</b> <sup>Ä</sup> | kurz drücken: Cursor nach rechts<br>lang drücken: Umschalten auf Umlaute und Sonderzeichen<br>zwei Mal drücken: Umbruch einfügen |
|  <b>Ä</b>              | kurz drücken: Cursor nach rechts<br>lang drücken: Umschalten auf normale Zeichen<br>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 eine beliebige Heizart stellen. Symbol  wird angezeigt.
- 2 Symbol  berühren. Mit dem Drehwähler das gewünschte Rezept auswählen.
- 3 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.

## Rezept ändern

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

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

## Rezept löschen

- 1 Funktionswähler auf eine beliebige Heizart stellen. Symbol  wird angezeigt.
- 2 Symbol  berühren.
- 3 Mit dem Drehwähler das gewünschte Rezept auswählen.
- 4 Mit  das Rezept löschen.
- 5 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.

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

Der Kerntemperaturfühler wird bei Temperaturen über 250°C beschädigt. Verwenden Sie ihn deshalb nur in Ihrem Gerät bei einer maximalen Temperatureinstellung von 230°C.

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!

### ⚠ Stromschlaggefahr!

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

### ⚠ Verbrennungsgefahr!

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

## Kerntemperaturfühler ins Gargut einstecken

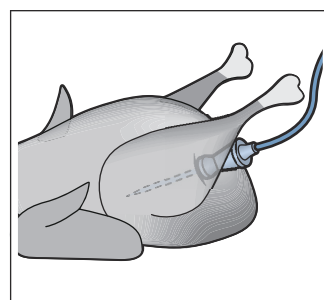
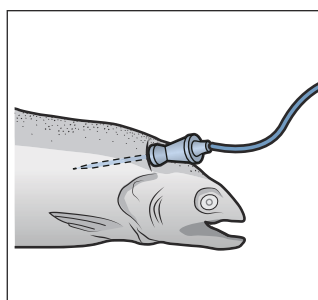
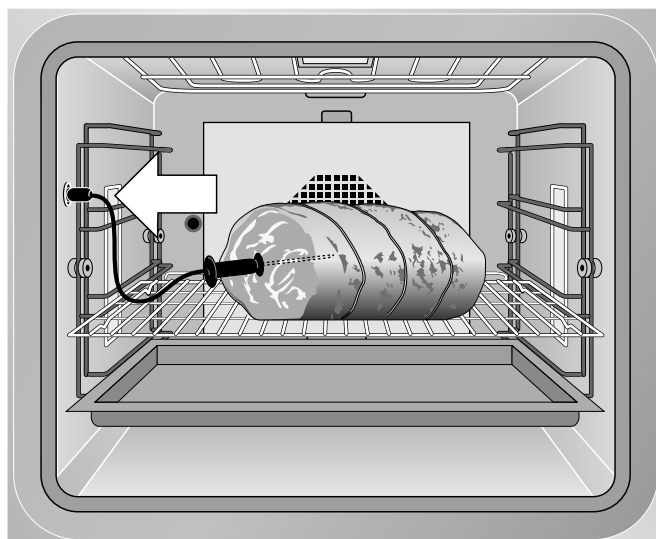
Stecken Sie den Kerntemperaturfühler in das Gargut, bevor Sie es in den Garraum geben.

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

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




Stecken Sie den Kerntemperaturfühler möglichst vollständig ein.

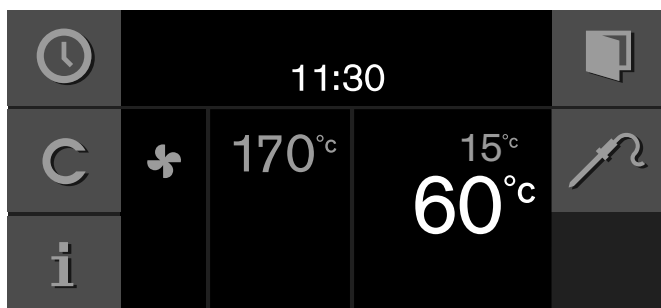
Achten Sie bei Geflügel darauf, dass die Spitze des Kerntemperaturfühlers nicht im Hohlraum in der Mitte sitzt, sondern zwischen Bauch und Oberschenkel im Fleisch steckt.




Zur Verwendung bei Brot den Kerntemperaturfühler erst nach 10 - 15 Minuten Backzeit an der kältesten Stelle des Brotes einstecken. Durch die Kruste sinkt der Kerntemperaturfühler nicht in den Teig. Das Brot weiterbacken bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist.

## Kerntemperatur einstellen

- 1 Gargut mit eingestecktem Kerntemperaturfühler in den Garraum einschieben. Kerntemperaturfühler in die Buchse im Garraum stecken und die Gerätetür schließen.  
Kabel des Kerntemperaturfühlers nicht einklemmen!  
Im Display erscheint  und die aktuelle Kerntemperatur.
- 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.


### Hinweise

- Der meßbare Bereich ist 15°C bis 99°C. Außerhalb des meßbaren Bereichs wird "--°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 |
|-----------------------------------|------------------------------|
| <b>Rind</b>                       |                              |
| Roastbeef, Rinderfilet, Entrecôte |                              |
| stark blutig                      | 45 - 47 °C                   |
| blutig                            | 50 - 52 °C                   |
| rosa                              | 58 - 60 °C                   |
| durchgegart                       | 70 - 75 °C                   |
| Rinderbraten                      | 80 - 85 °C                   |
| <b>Schwein</b>                    |                              |
| Schweinebraten                    | 72 - 80 °C                   |
| Schweinerücken                    |                              |
| rosa                              | 65 - 70 °C                   |
| durchgegart                       | 75 °C                        |
| Hackbraten                        | 85 °C                        |
| Schweinefilet                     | 65 - 70 °C                   |
| <b>Kalb</b>                       |                              |
| 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                   |
| <b>Wild</b>                       |                              |
| Rehrücken                         | 60 - 70 °C                   |
| Rehkeule                          | 70 - 75 °C                   |
| Hirschrückensteaks                | 65 - 70 °C                   |
| Hasen-, Kaninchenrücken           | 65 - 70 °C                   |

| Gargut               | Richtwert für Kerntemperatur |
|----------------------|------------------------------|
| <b>Geflügel</b>      |                              |
| Hähnchen             | 85 °C                        |
| Perlhuhn             | 75 - 80 °C                   |
| Gans, Truthahn, Ente | 80 - 85 °C                   |
| Entenbrust           |                              |
| rosa                 | 55 - 60 °C                   |
| durchgegart          | 70 - 80 °C                   |
| Straußensteak        | 60 - 65 °C                   |
| <b>Lamm</b>          |                              |
| Lammkeule            |                              |
| rosa                 | 60 - 65 °C                   |
| durchgegart          | 70 - 80 °C                   |
| Lammrücken           |                              |
| rosa                 | 55 - 60 °C                   |
| durchgegart          | 65 - 75 °C                   |
| <b>Hammel</b>        |                              |
| Hammelkeule          |                              |
| rosa                 | 70 - 75 °C                   |
| durchgegart          | 80 - 85 °C                   |
| Hammelrücken         |                              |
| rosa                 | 70 - 75 °C                   |
| durchgegart          | 80 °C                        |
| <b>Fisch</b>         |                              |
| Filet                | 62 - 65 °C                   |
| Im Ganzen            | 65 °C                        |
| Terrine              | 62 - 65 °C                   |
| <b>Sonstiges</b>     |                              |
| Brot                 | 96 °C                        |
| Pastete              | 72 - 75 °C                   |
| Terrine              | 60 - 70 °C                   |
| Foie gras            | 45 °C                        |

## Drehspieß

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

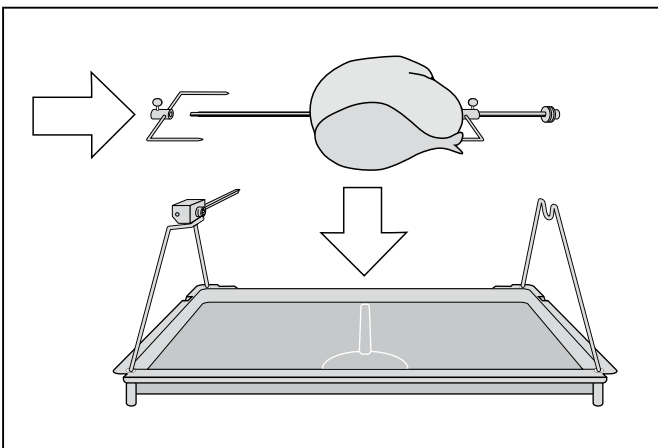
Sie können den Drehspieß bei allen Betriebsarten einsetzen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie bei den Heizarten "Flächengrill" oder "Oberhitze".

### Achtung!

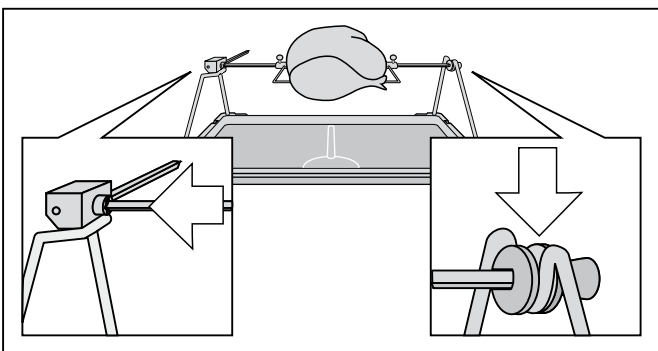
Temperaturfühler nicht in Kombination mit Drehspieß verwenden.

## Vorbereitung

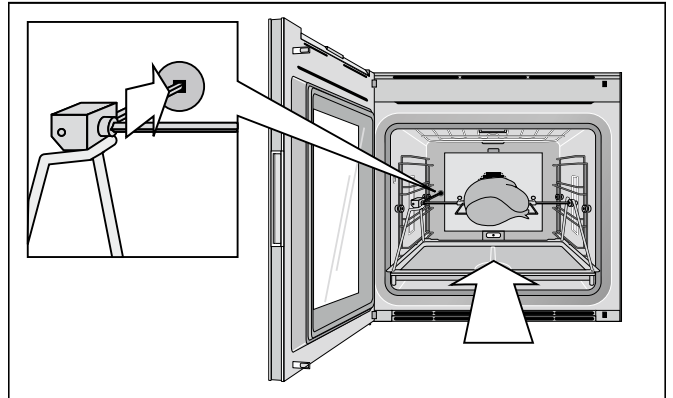
- 1 Beide Auflagebügel in die Buchsen der Grillwanne stecken. Der Antrieb ist links.
- 2 Rechte Halteklammer auf den Drehspieß stecken und festschrauben.
- 3 Gargut mittig auf den Drehspieß stecken. Abstehende Teile (z. B. Flügel) befestigen, damit diese nicht den Grillheizkörper berühren.




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

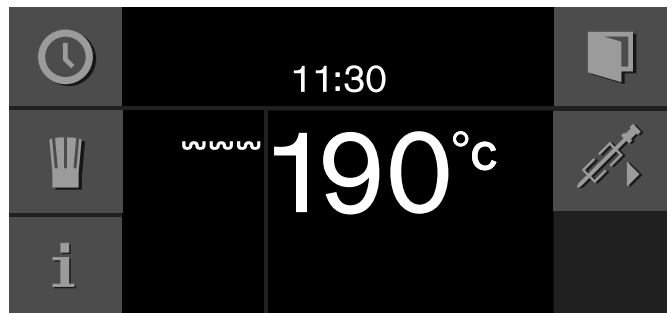


- 6 Grillwanne mit Drehspieß in die unterste Einschubebene in den Backofen schieben. Die Antriebsachse muss in die Öffnung an der Backofenrückwand einrasten.




## 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.

### ⚠ Verbrennungsgefahr!

Zum Herausnehmen einen Handschuh benutzen.

- 4 Den Handgriff seitlich anschrauben um den Drehspieß abzunehmen.

### Hinweise

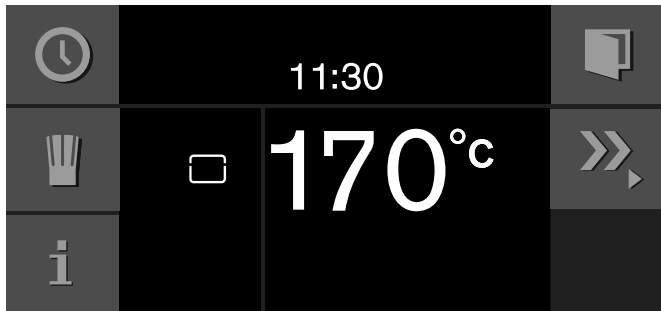
- Verwenden Sie den Drehspieß nur bei Backofentemperaturen bis max. 250°C.
- Reinigen Sie das Antriebsteil des Drehspießes nicht in der Spülmaschine.



## Anbratstufe

Nur bei eingestellter Heizart "Bräterfunktion":  
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

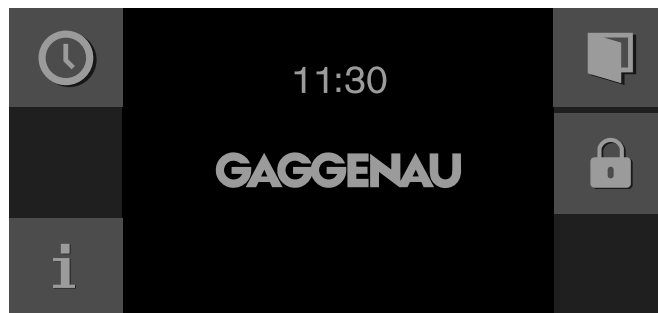
- Die Kindersicherung müssen Sie in den Grundeinstellungen auf "verfügbar" stellen (siehe Kapitel 'Grundeinstellungen').
- Kommt es bei aktivierter Kindersicherung zu einem Stromausfall, kann bei Rückkehr der Netzversorgung die Kindersicherung deaktiviert sein.


## Kindersicherung aktivieren

### Voraussetzung:

Der Funktionswähler steht auf **0**.

Symbol  mindestens 6 Sekunden lang berühren.




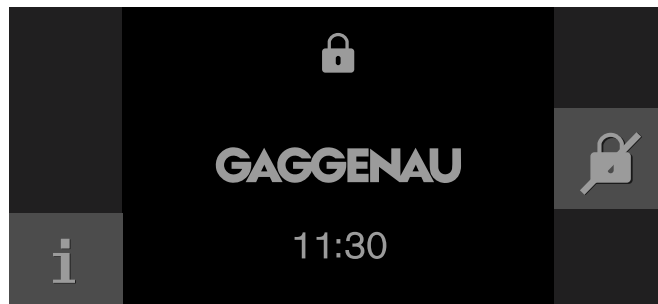
Die Kindersicherung ist aktiviert. Die Standby-Anzeige erscheint. Das Symbol  wird oben im Display angezeigt.

## Kindersicherung deaktivieren

### Voraussetzung:

Der Funktionswähler steht auf **0**.

Symbol  mindestens 6 Sekunden lang berühren.














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





## Grundeinstellungen

In den Grundeinstellungen können Sie Ihr Gerät individuell anpassen.

- 1 Funktionswähler auf **S** drehen.
- 2 Mit dem Drehwähler "Grundeinstellungen" auswählen.
- 3 Symbol ✓ berühren.
- 4 Mit dem Drehwähler die gewünschte Grundeinstellung auswählen.

- 5 Symbol \\_ berühren.
  - 6 Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung einstellen.
  - 7 Mit ✓ speichern oder mit X abbrechen und die aktuelle Grundeinstellung verlassen.
  - 8 Den Funktionswähler auf **0** drehen, um das Grundeinstellungen-Menü zu verlassen.
- Die Änderungen sind gespeichert.

|  | Grundeinstellung        | Mögliche Einstellungen   | Erklärung  |
|--|-------------------------|--|--|
|    | Helligkeit              | Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8   | Display-Helligkeit einstellen  |
|    | Standby-Anzeige         | An* / Aus<br>- Uhr<br>- Uhr + GAGGENAU-Logo*<br>- Datum<br>- Datum + GAGGENAU-Logo<br>- Uhr + Datum<br>- Uhr + Datum + GAGGENAU-Logo | Erscheinungsbild der Standby-Anzeige.<br>Aus: Keine Anzeige. Mit dieser Einstellung senken Sie den Standby Verbrauch Ihres Gerätes.<br>An: Mehrere Anzeigen einstellbar, "An" mit ✓ bestätigen und mit dem Drehwähler die gewünschte Anzeige auswählen.<br>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   |
|  | Aufheizzeit/-signal     | Aufheizen mit Signal<br>Schnell-Aufheizen mit Signal*<br>Aufheizen ohne Signal<br>Schnell-Aufheizen ohne Signal                      | Der Signalton ertönt, wenn beim Aufheizen die gewünschte Temperatur erreicht wird.<br>Beim Schnellaufheizen wird die gewünschte Temperatur besonders schnell erreicht.   |
|  | Signal-Lautstärke       | Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8   | Lautstärke des Signaltons einstellen   |
|  | Uhrzeit-Format          | 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.<br>Wenn automatisch: Einstellung von Monat, Tag, Woche wann Zeit umgestellt werden soll.<br>Jeweils für Sommer- u. Winterzeit einzustellen.  |

|  |                    |  |   |
|--|--------------------|--|---|
|    | Datumsformat       | D.M.Y*<br>D/M/Y<br>M/D/Y   | Datumsformat einstellen   |
|    | Datum              | Aktuelles Datum  | Datum einstellen. Wechsel zwischen Jahr/ Monat/Tag mit dem Symbol ➤.  |
|    | Temperatur-Format  | °C* / °F   | Temperatureinheit einstellen  |
|    | Sprache            | Deutsch* / Französisch / Italienisch / Spanisch / Portugiesisch / Niederländisch / Dänisch / Schwedisch / Norwegisch / Finnisch / Griechisch / Türkisch / Russisch / Polnisch / Tschechisch / Slowenisch / Slowakisch / Arabisch / Hebräisch / Japanisch / Koreanisch / Thai / Chinesisch / Englisch US / Englisch | Sprache für die Textanzeige wählen<br><b>Hinweis:</b> 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 X abbrechen.<br><b>Hinweis:</b> Beim Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen werden auch die individuellen Rezepte gelöscht.<br>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.<br>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; siehe Kapitel 'Langzeit-Timer'.  |
|  | 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 (siehe Kapitel "Kindersicherung").   |

\* Werkseinstellung

## Reinigen und warten

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

### ⚠ Stromschlaggefahr!

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

### ⚠ Verbrennungsgefahr!

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

### ⚠ 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.

### ⚠ 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.<br>Keinen Glasschaber verwenden!   |
| Display                                      | Mit einem Microfasertuch oder einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.<br>Nicht nass abwischen!  |
| Edelstahl                                    | Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.   |
| Aluminium                                    | Mit einem milden Fenster-Reinigungsmittel reinigen. Mit einem Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Flächen wischen.   |
| Garraum                                      | Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.   |
| Stark verschmutzter Garraum                  | Reinigungs-Gel Spray für Backöfen (Bestellnummer 00311860 beim Kundendienst oder im Online-Shop).<br><b>Bitte beachten:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Darf nicht auf die Türdichtung gelangen!</li><li>● Höchstens 12 Stunden einwirken lassen!</li><li>● Nicht auf warmen Flächen anwenden!</li><li>● Gründlich mit Wasser nachspülen!</li><li>● Herstellerangaben beachten.</li></ul> |
| Glasabdeckung Garraumlampe                   | Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.   |
| Türdichtung<br>Nicht entfernen!              | Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen, nicht scheuern.<br>Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden!   |
| Kerntemperaturfühler                         | Mit einem feuchten Tuch abwischen.<br>Nicht im Geschirrspüler reinigen!   |
| Zubehör                                      | Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.  |
| Einschubroste                                | Geschirrspüler, siehe Kapitel 'Einschubroste entnehmen'   |
| Drehspieß (nicht bei allen Backofenmodellen) | Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.<br>Den Drehspießantrieb nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen!   |
| Teleskopauszug (Sonderzubehör)               | Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.<br>Nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen!  |
| Backstein (Sonderzubehör)                    | Eingebrannte Rückstände mit einer Bürste reinigen.<br>Backstein nie nass reinigen!  |
| Bräter (Sonderzubehör)                       | Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.<br>Bräter nicht im Geschirrspüler reinigen!  |

## Microfasertuch

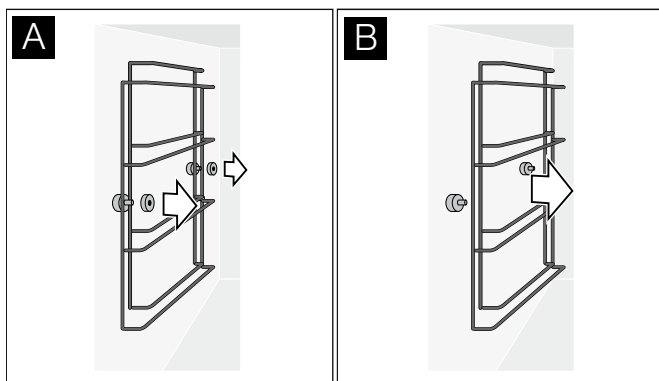
Das Microfasertuch mit Wabenstruktur ist besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen wie Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium (Bestellnummer 00460770 beim Kundendienst oder im Online-Shop). Es entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.

## 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)

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

Die Pyrolyse dauert 3 Stunden. Sie können die Abschaltzeit der Pyrolyse verschieben (wenn Sie z.B. möchten, dass die Pyrolyse nachts abläuft).

### ⚠ Brandgefahr!

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

### ⚠ Brandgefahr!

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

### ⚠ Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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






## 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 3 Stunden ertönt ein Signal. Eine Meldung erscheint im Display. Wenn das Gerät abgekühlt ist, die zurückgebliebene Asche mit einem feuchten Tuch aus dem Garraum wischen.

**Hinweis:** Die Backofentür wird zu Ihrer Sicherheit verriegelt. Beim Abkühlen wird die Türverriegelung geöffnet, sobald die Temperatur unter 200°C ist.

## 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.

### **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 (siehe Kapitel 'Kindersicherung')  |
| Gerät schaltet sich selbsttätig aus  | Sicherheitsabschaltung: Es hat länger als 12 Stunden keine Bedienung stattgefunden | Meldung mit  bestätigen, Gerät ausschalten und erneut einstellen   |
| Gerät heizt nicht auf, im Display erscheint                             | Geräte ist im Demo-Modus   | Demo-Modus in den Grundeinstellungen deaktivieren   |
| Fehlermeldung "Exxx"   |  | Bei einer Fehlermeldung den Funktionswähler auf <b>0</b> drehen; erlischt die Anzeige, war es ein einmaliges Problem. Tritt der Fehler wiederholt auf oder bleibt die Anzeige bestehen, bitte den Kundendienst kontaktieren und Fehlercode übermitteln. |


## Stromausfall

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

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

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

## Demo-Modus

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

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

## Backofenlampe auswechseln

Die 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

### ⚠ Stromschlaggefahr!

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

### ⚠ 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

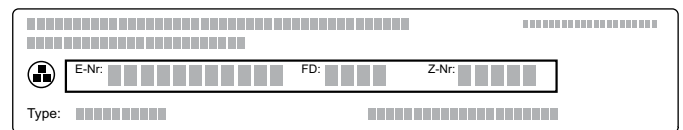
Wenn die Glasabdeckung im Backofen beschädigt ist, muss sie ausgewechselt werden. Abdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

## 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 Garraumbelichtung). 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.

## 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.<br>Rezepttipp: Paprika, Zwiebeln, Mais (vorgegart), Kirschtomaten, Zucchini                          |
| Grüner Spargel, gegrillt             | Glas-/Grillwanne       | 3 (4) | 300              | ~~~~~          | 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              | ✿              | 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              | ---<br>---     | 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.<br>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              | ✿ <sup>e</sup> | 40 - 45         |  |
| Gefüllte Paprika, vegetarisch        | Auflaufform/ Bräter    | 2 (3) | 200              | ---<br>---     | 30 - 34         | Rezepttipp: Mit gekochtem Reis, Zartweizen oder Linsen und Zwiebeln, Käse, Kräutern und Gewürzen füllen.   |
| Gefüllte Zucchini, vegetarisch       | Glas-/Grillwanne       | 2 (3) | 180              | ✿              | 25              | 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) | 200              | ---     | 20 - 30         | 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   |
|---------------------------------|------------------------|-------|------------------|----------------|-----------------|---|
| <b>Beilagen</b>                 |                        |       |                  |                |                 |   |
| 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              |   |
|                                 |                        | 2 (3) | 190              | ✿ <sup>e</sup> | 50              | Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.   |
| 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.   |

\* Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

| Gericht                                    | Zubehör                | Ebene | Temperatur in °C | Heizart        | Garzeit in Min. | Bemerkungen   |
|--|------------------------|-------|------------------|----------------|-----------------|---|
| Back-Camembert, paniert, tiefgekühlt       | Backblech + Backpapier | 2 (3) | 180              | ☛              | 15 - 20         | So lange backen, bis sich die Panade wölbt.   |
|  |                        | 2 (3) | 200              | ---            | 15              |   |
| 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. |
| <b>Gerichte</b>                            |                        |       |                  |                |                 |   |
| Tortilla                                   | Auflaufform            | 2 (3) | 160              | ☛              | 40              | 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-/ Grillwanne      | 2 (3) | 200              | ---            | 15 - 20         |   |
| Lasagne                                    | Auflaufform            | 2 (3) | 175              | ☛              | 35              | Rezepttipp: Klassisch oder vegetarisch mit Grillgemüse und Büffelmozzarella.  |
|  |                        | 2 (3) | 180              | ☛ <sup>e</sup> | 50 - 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               |   |

\* Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

| Gericht                  | Zubehör    | Ebene | Temperatur in °C | Heizart | Garzeit in Min. | Bemerkungen  |
|--------------------------|------------|-------|------------------|---------|-----------------|--|
| 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. (See-)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) | 175              | ☀       | 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              | 3 (4) | 250              | ☀       | 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.
- 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  |
|---|------------------|-------|------------------|----------------|-----------------|--|
| <b>Rind</b>                             |                  |       |                  |                |                 |  |
| Rinderbraten (1,5 kg)                   | Glas-/Grillwanne | 2 (3) | 180              | ☛              | 90 - 120*       |  |
| Rumpsteak, rosa (450 g)                 | Glas-/Grillwanne | 2 (3) | 200              | ☛              | 30              | Kerntemperatur 65°C  |
|   |                  | 2 (3) | 200              | ☛ <sup>e</sup> | 40              | Kerntemperatur 65°C. Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.   |
| Roastbeef/ Rinderrücken (1 kg) – blutig | Glas-/Grillwanne | 2 (3) | 230 / 180        | ☛              | 25 - 35**       | Rezepttipp: Schmeckt sehr gut mit Sauce Béarnaise oder kalt aufgeschnitten mit Remoulade und Bratkartoffeln.                               |
| – rosa                                  | Glas-/Grillwanne | 2 (3) | 230 / 180        | ☛              | 30 - 40**       |  |
| – durchgegart                           | Glas-/Grillwanne | 2 (3) | 230 / 180        | ☛              | 50 - 60**       |  |
| <b>Schwein</b>                          |                  |       |                  |                |                 |  |
| Schweinefilet, ganz                     | Glas-/Grillwanne | 2 (3) | 230 / 180        | ☛              | 20 - 25**       | Rezepttipp: Mit Öl, Knoblauch und Petersilie marinieren.   |
| Schweinefilet (260 g)                   | Glas-/Grillwanne | 2 (3) | 180              | ☛              | 30              | Kerntemperatur 70°C.   |
|   |                  | 2 (3) | 180              | ☛ <sup>e</sup> | 40              | Kerntemperatur 70°C. Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.   |
| Schweinemedallions                      | Glas-/Grillwanne | 2 (3) | 180              | ☛              | 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-/Grillwanne | 2 (3) | 230 / 180        | ☛              | 45 - 50**       |  |
| Schweinebraten - Nacken (1,5 kg)        | Glas-/Grillwanne | 2 (3) | 230 / 180        | ☛              | 85 - 95**       |  |
|   |                  | 2 (3) | 230 / 180        | ☛ <sup>w</sup> | 70 - 80**       |  |

\* 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<br>in °C | Heizart   | Garzeit<br>in Min. | Bemerkungen  |
|---|------------------------------------|-------|---------------------|---|--------------------|--|
| Schweinebraten mit Schwarte/<br>Krustenbraten<br>(1,5 kg) | Grillrost +<br>Grillwanne          | 2 (3) | 180 / 200           |    | 60 - 70***         |  |
| Schweinshaxe  | Grillrost +<br>Grillwanne          | 2 (3) | 150 / 200           |    | 40 - 45***         | Haut rautenförmig einschneiden, damit sie schön kross wird.  |
| Kassler (1 kg)  | Glas-/Grill-<br>wanne              | 2 (3) | 180 / 160           |    | 50 - 60**          |  |
| Rollbraten  | Glas-/Grill-<br>wanne              | 2 (3) | 230 / 180           |    | 65 - 70***         |  |
|   | Grillrost +<br>Grillwanne          | 2 (3) | 230 / 180           |    | 75 - 80***         |  |
| <b>Kalb</b>   |                                    |       |                     |   |                    |  |
| Kalbsbraten (1,5 kg)                                      | Glas-/Grill-<br>wanne, Brä-<br>ter | 2 (3) | 180                 |    | 50 - 60*           |  |
| Kalbshaxe   | Glas-/Grill-<br>wanne, Brä-<br>ter | 2 (3) | 150 / 180           |    | 50 - 60***         |  |
| Kalbslende  | Glas-/Grill-<br>wanne, Brä-<br>ter | 2 (3) | 160 - 170           |    | 20                 |  |
| Gefüllte Kalbsbrust                                       | Glas-/Grill-<br>wanne, Brä-<br>ter | 2 (3) | 120 - 130           |   | 120                |  |
| <b>Wild</b>   |                                    |       |                     |   |                    |  |
| Wildschweinbraten   | Glas-/Grill-<br>wanne, Brä-<br>ter | 2 (3) | 170                 |  | 60 - 90*           | Rezepttipp: Über Nacht in Öl, Knoblauch, Senf und Kräutern der Provence marinieren.                |
| Rehkeule  | Glas-/Grill-<br>wanne, Brä-<br>ter | 2 (3) | 170 - 180           |  | 60 - 80            |  |
| Rehrücken   | Glas-/Grill-<br>wanne, Brä-<br>ter | 2 (3) | 165 - 175           |  | 20                 |  |
|   |                                    | 2 (3) | 165 - 175           |  | 20 - 25            |  |
| Kaninchenrücken   | Glas-/Grill-<br>wanne, Brä-<br>ter | 2 (3) | 180                 |  | 15 - 25*           | Rezepttipp: In Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl und hochwertigem Aceto Balsamico marinieren.          |
| Lammkeule<br>- rosa                                       | Glas-/Grill-<br>wanne, Brä-<br>ter | 2 (3) | 180 - 190           |  | 100*               | Rezepttipp: Über Nacht in Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin und Zitronenscheiben marinieren.           |
|   |                                    | 2 (3) | 180 - 190           |  | 120*               |  |
| Lammhaxe  | Glas-/Grill-<br>wanne, Brä-<br>ter | 2 (3) | 180 - 200           |  | 35 - 45            |  |
| <b>Verschiedenes</b>                                      |                                    |       |                     |   |                    |  |
| Hackfleischbällchen<br>(à 80 g)                           | Backblech +<br>Backpapier          | 2 (3) | 200                 |  | 30 - 35            | Je flacher die Hackfleischbällchen sind, desto schneller garen sie. Gut geeignet für große Mengen. |

\* 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  |
|--|------------------------|-------|------------------|---------|-----------------|--|
| 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) | 175              | ✿       | 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.
- 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) | 160              | ✿       | 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) | 160 / 190        | ✿       | 120 - 180*      |  |
|   |                                | 2 (3) | 160 / 190        | ---     | 120 - 180*      |  |
| Hähnchen, ganz (1 kg)<br>(nach EN60350-1) | Grillrost + Grillwanne         | 2 (3) | 190              | ✿       | 70 - 80         | Vorheizen.   |
|   |                                | 2 (3) | 190              | ☁       | 70 - 80         |  |

- \* Fleisch bei niedriger Temperatur garen, die letzten 15 - 20 Minuten die höhere Temperatur einstellen.  
\*\* Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.



| Gericht                       | Zubehör                | Ebene | Temperatur in °C | Heizart        | Garzeit in Min. | Bemerkungen  |
|-------------------------------|------------------------|-------|------------------|----------------|-----------------|--|
| Hähnchen-Unterschenkel        | Grillrost + Grillwanne | 3 (4) | 220              | ~~~~~          | 30**            | Rezepttipp: Asiatische Marinade mit Sojasauce, Honig, Chili, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Limettenabrieb, Koriander.                            |
|                               |                        | 3 (4) | 220              | ~~~~~<br>☞     | 30**            |  |
| Hähnchenkeule                 | Grillrost + Grillwanne | 3 (4) | 220              | ~~~~~          | 30**            | Nach dem Wenden sollte die Seite mit mehr Haut oben liegen, so wird sie schön kross.<br>Mit Öl, Rosmarin, Limonenscheiben und Knoblauch marinieren |
|                               |                        | 3 (4) | 220              | ~~~~~<br>☞     | 30**            |  |
| Hähnchenbrust                 | Grillrost + Grillwanne | 2 (3) | 200              | ☛              | 25              | Rezepttipp: Vor dem Garen mit Tandoori-Paste einreiben.  |
|                               |                        | 2 (3) | 200              | ☛ <sup>e</sup> | 45              | Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.  |
| Hähnchen Nuggets, tiefgekühlt | Backblech + Backpapier | 2 (3) | 200              | ☛              | 15**            |  |
| Wachtelbrust                  | Backblech              | 3 (4) | 220              | ~~~~~<br>☞     | 10 - 12         | Mit Öl und Gewürzen bestreichen, z.B. Paprika, Thymian, Wachholder und Knoblauch.  |
| Wachtel, ganz (à 150 g)       | Grillrost + Grillwanne | 3 (4) | 200              | ~~~~~<br>☞     | 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 | Temperatur in °C | Heizart    | Garzeit in Min. | Bemerkungen  |
|----------------------------|------------------------|-------|------------------|------------|-----------------|--|
| Schweinebauch, in Scheiben | Grillrost + Grillwanne | 2 (3) | 230              | ~~~~~      | 18 - 20*        |  |
|                            |                        | 2 (3) | 230              | ~~~~~<br>☞ | 18 - 20*        |  |
| Schaschlik                 | Grillrost + Grillwanne | 3 (4) | 190              | ~~~~~<br>☞ | 16*             |  |
| Bratwurst                  | Grillrost + Grillwanne | 3 (4) | 270              | ~~~~~      | 10*             |  |
| Merguez                    | Grillrost + Grillwanne | 3 (4) | 250              | ~~~~~<br>☞ | 12*             |  |
| Spare Ribs, vorgegart      | Grillrost + Grillwanne | 3 (4) | 200 - 220        | ~~~~~      | 24*             |  |
|                            |                        | 3 (4) | 200 - 220        | ~~~~~<br>☞ | 24*             |  |
| Spare Ribs, roh            | Grillrost + Grillwanne | 3 (4) | 220              | ~~~~~      | 40*             | Rezepttipp: In Öl, Senf, Balsamico, Honig, Knoblauch, Worcester Sauce, Tomatenmark und Tabasco einlegen. |
|                            |                        | 3 (4) | 220              | ~~~~~<br>☞ | 30*             |  |

\* Gargut nach Hälfte der Garzeit wenden.

\*\* Nach gewünschtem Bräunungsgrad gratinieren.

| Gericht                             | Zubehör                | Ebene | Temperatur in °C | Heizart   | Garzeit in Min. | Bemerkungen  |
|-------------------------------------|------------------------|-------|------------------|---|-----------------|--|
| 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                    | Grillrost              | 3 (4) | 200              |  | 1 - 2*          | Maximal 5 Minuten vorheizen. Beim Gerät bleiben, damit der Toast nicht zu dunkel wird.   |
| 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 Brotwürfel sonst vollsaugen. Mehrfach wenden. |
| 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<br>in °C | Heizart        | Garzeit<br>in Min. | Bemerkungen  |
|--|---------------------------|-------|---------------------|----------------|--------------------|--|
| <b>Kuchen</b>                          |                           |       |                     |                |                    |  |
| Käsekuchen                             | Springform                | 1 (2) | 160 - 165           | ☛              | 70 - 75            |  |
|  |                           | 1 (2) | 160 - 165           | ---            | 70 - 75            |  |
|  |                           | 1 (2) | 160 - 165           | ☛              | 85 - 90            |  |
|  |                           | 1 (2) | 160 - 165           | ---            | 80 - 90            |  |
|  |                           | 1 (2) | 160 - 165           | ☛              | 40 - 45            | Niederer Käsekuchen mit halber Quarkmasse.   |
| 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,<br>Napfkuchen               | Napfkuchen-<br>form       | 1 (2) | 165                 | ☛              | 30                 | Rezepttipp: Gugelhupf klassisch oder mit Speck und Walnüssen.  |
|  |                           | 1 (2) | 170                 | ☛ <sup>e</sup> | 50                 | Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.  |
| Blechkuchen                            | Backblech                 | 2 (3) | 165 - 170           | ☛              | 40 - 45            | Backblech leicht einfetten.  |
|  |                           | 2 (3) | 165 - 170           | ---            | 40 - 50            |  |
| Biskuitrolle                           | Backblech +<br>Backpapier | 2 (3) | 190                 | ☛              | 6                  | Noch warm auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, dann aufrollen.                                      |
| Biskuitboden                           | Springform                | 2 (3) | 165 - 175           | ☛              | 30 - 35            | Springform mit Backpapier auslegen.  |
| Hefeblechkuchen                        | Backblech                 | 2 (3) | 165                 | ☛              | 30 - 35            | Rezepttipp: Mit Pflaumen, Feigen oder Zwiebeln und Speck belegen.  |
|  |                           | 2 (3) | 165                 | ---            | 30 - 35            |  |
| Obstkuchen mit<br>Mürbeteig            | Tarte-Form                | 2 (3) | 165                 | ☛              | 40 - 50            | Rezepttipp: 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 +<br>Backpapier | 2 (3) | 200                 | ☛              | 20 - 25            | Rezepttipp: Mit Pudding und Kirschen oder mit Äpfeln füllen.   |
| Apple pie<br>(nach EN60350-1)          | Springform<br>Ø 20 cm     | 2 (3) | 160**               | ☛              | 85 - 105           | Vorheizen  |
|  | Springform<br>Ø 20 cm     | 1 (2) | 180**               | ---            | 80 - 95            | Vorheizen  |
| Wasserbiskuittorte<br>(nach EN60350-1) | Springform<br>Ø 26 cm     | 2 (3) | 160**               | ☛              | 22 - 30            | Vorheizen  |
|  | Springform<br>Ø 26 cm     | 2 (3) | 160**               | ---            | 20 - 45            | Vorheizen  |

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

\*\* Die Funktion Schnell-Aufheizen in den Grundeinstellungen deaktivieren (siehe Kapitel *Grundeinstellungen*: Grundeinstellungen > Aufheizzeit/-signal > Aufheizen mit Signal)

| Gericht                          | Zubehör                                  | Ebene | Temperatur<br>in °C | Heizart        | Garzeit<br>in Min. | Bemerkungen  |
|----------------------------------|--|-------|---------------------|----------------|--------------------|--|
| <b>Kleingebäck</b>               |  |       |                     |                |                    |  |
| Windbeutel, Eclairs              | Backblech +<br>Backpapier                | 2 (3) | 180                 | ☛              | 35                 | Rezepttipp: Mit Vanillecreme, Mousse au<br>Chocolat, Frucht- oder Moccasahne füllen.                                   |
|                                  |  | 2 (3) | 180                 | ---            | 40                 |  |
|                                  |  | 2 (3) | 180                 | ☛              | 35                 |  |
| Plätzchen,<br>Spritzgebäck       | Backblech                                | 2 (3) | 160 - 170           | ☛              | 15                 |  |
|                                  |  | 2 (3) | 160 - 170           | ---            | 18                 |  |
| Blätterteig-<br>Kleingebäck      | Backblech +<br>Backpapier                | 2 (3) | 200                 | ☛              | 15 - 20            |  |
| Blätterteigtaschen,<br>gefüllt   | Backblech +<br>Backpapier                | 3 (4) | 200                 | ☛              | 15                 | Rezepttipp: Mit Schinken und Käse oder<br>Äpfeln und Rosinen füllen.   |
| Blätterteiggebäck                | Backblech +<br>Backpapier                | 3 (4) | 200                 | ☛              | 15                 | Rezepttipp: Mit Sesam, Mohn, Zuckerguss.   |
| Blätterteigstangen               | Backblech +<br>Backpapier                | 3 (4) | 200                 | ☛              | 15                 | Rezepttipp: Mit Käse, Schinken, Nüssen.  |
| Blätterteigteilchen              | Backblech +<br>Backpapier                | 2 (3) | 200                 | ☛              | 15 - 20            | Rezepttipp: Mit Pudding, Früchten.   |
| Hippengebäck                     | Backblech +<br>Backpapier                | 2 (3) | 140                 | ☛              | 8 - 10             | Vor dem Abkühlen noch heiß formen,<br>z.B. Eishörnchen oder Röllchen für Dessert.                                      |
| Grissini                         | Backblech +<br>Backpapier                | 2 (3) | 160                 | ☛              | 30                 | Mit Meersalz, Rosmarin, Curry, Sesam oder<br>Kümmel bestreuen.   |
| Cookies (à 20 g)                 | Backblech +<br>Backpapier                | 2 (3) | 175                 | ☛              | 12 - 14            | Mit Schokolade, Rosinen, Nüssen oder<br>Zitrone.   |
| Brownies                         | Backblech +<br>Backpapier                | 2 (3) | 120                 | ☛              | 60                 | Nach dem Backen in Vierecke schneiden.<br>Durch die niedrige Temperatur bleibt die<br>Konsistenz innen leicht flüssig. |
|                                  |  | 2 (3) | 180                 | ☛ <sup>e</sup> | 35                 | Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.  |
| Muffins                          | Muffin-<br>blech/<br>Papier-<br>förmchen | 2 (3) | 160                 | ☛              | 25 - 30            | Mit Schokolade, Nüssen oder Rosinen.   |
|                                  |  | 2 (3) | 175                 | ---            | 25 - 30            |  |
|                                  |  | 2 (3) | 160 - 165           | -              | 25 - 30            |  |
| Small cakes<br>(nach EN60350-1)  | Glaswanne                                | 2 (3) | 150**               | ☛ <sup>e</sup> | 25 - 40            | Vorheizen  |
|                                  | Backblech                                | 3 (4) | 150**               | ☛ <sup>e</sup> | 25 - 40            | Vorheizen  |
|                                  | Glaswanne                                | 1 (2) |                     |                |                    | Anwendung auf zwei Ebenen  |
|                                  | Glaswanne                                | 3 (4) | 160**               | ---            | 20 - 30            | Vorheizen  |
| Spritzgebäck<br>(nach EN60350-1) | Backblech                                | 2 (3) | 140**               | ☛              | 30 - 40            | Vorheizen  |
|                                  | Backblech                                | 3 (4) | 140**               | ☛              | 30 - 45            | Vorheizen  |
|                                  | Glaswanne                                | 1 (2) |                     |                |                    | Anwendung auf zwei Ebenen  |
|                                  | Backblech                                | 2 (3) | 160**               | ---            | 15 - 33            | Vorheizen  |
| <b>Brot, Brötchen</b>            |  |       |                     |                |                    |  |
| Mischbrot                        | Backblech +<br>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            |  |

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

\*\* Die Funktion Schnell-Aufheizen in den Grundeinstellungen deaktivieren  
(siehe Kapitel *Grundeinstellungen*: Grundeinstellungen > Aufheizzeit/-signal > Aufheizen mit Signal)


| Gericht                    | Zubehör                | Ebene | Temperatur in °C | Heizart        | Garzeit in Min. | Bemerkungen   |
|----------------------------|------------------------|-------|------------------|----------------|-----------------|---|
| Brot in Kastenform         | Kastenform             | 2 (3) | 175              | ---            | 40 - 45         |   |
| Baguette, vorgebacken      | Backblech + Backpapier | 2 (3) | 220              | ---            | 10 - 12         |   |
| Ciabatta, vorgebacken      | Backblech + Backpapier | 2 (3) | 190              | ---            | 12 - 14         |   |
|                            |                        | 2 (3) | 180              | ✚              | 12 - 14         |   |
| Fladenbrot                 | Backblech + Backpapier | 2 (3) | 200              | ✚              | 15 - 20         | Garzeit ist abhängig von der Größe und Dicke der Fladen.  |
|                            |                        | 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-/Kräuterbaguette | Backblech + Backpapier | 2 (3) | 200              | ---            | 8 - 10          |   |
| Blätterteigstrudel         | Backblech + Backpapier | 2 (3) | 200              | ✚              | 20 - 25         | Rezeptipp: Mit Schafskäse und Feta füllen.  |
| Hefezopf                   | Backblech + Backpapier | 2 (3) | 165              | ✚              | 20              |   |
|                            |                        | 2 (3) | 170              | ✚ <sup>e</sup> | 30              | Ohne Vorheizen, Gerätetür nicht öffnen.   |
| Brötchen, vorgebacken      | Backblech + Backpapier | 2 (3) | 210              | ---            | 8 - 10          |   |
|                            |                        | 2 (3) | 200              | ✚              | 8 - 10          |   |
| Brötchen, tiefgekühlt      | Backblech + Backpapier | 2 (3) | 180              | ✚              | 10 - 12         |   |
|                            |                        | 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 (siehe Kapitel *Grundeinstellungen*: Grundeinstellungen > Aufheizzeit/-signal > Aufheizen mit Signal)

## 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               |  | 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.<br>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              | ☛ <sup>o</sup> | 45 - 50         | 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 Gefrierbegriffs: Frieren Sie Ihre Speisen flach oder einzeln ein. Dies verkürzt die Auftaudauer.
- Schieben Sie den Grillrost mit dem Gefrierbegriff 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.

### 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          | *<br>◊  | 25 - 30         |  |
| Gemüse (500 g)             | Glas-/Grillwanne | 2 (3) | 50 - 55          | *<br>◊  | 30 - 50         | Je nach Portionierung variiert die Auftauzeit. Kleine Gemüse wie z.B. Erbsen und Bohnen tauen schneller auf als Spinatblöcke oder Blumenkohlrischen. |
| Hähnchenschenkel (à 200 g) | Grillrost        | 2 (3) | 50 - 55          | *<br>◊  | 45 - 50*        |  |
| Fischfilet (à 150 g)       | Grillrost        | 2 (3) | 45 - 50          | *<br>◊  | 45 - 50*        |  |
| Garnelen                   | Grillrost        | 2 (3) | 45 - 50          | *<br>◊  | 20 - 25         |  |

\* Ausgleichszeit hinzufügen: Gerät nach Ablauf der Auftaudauer ausschalten und die Speisen noch 10 - 15 Minuten im geschlossenen Gerät lassen, damit Sie bis ins Innerste auftauen.

## 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) | 50 - 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   |
| Focaccia                  | 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 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                 | <input type="checkbox"/> | Anbraten +<br>15 - 20   | Vor dem Einlegen des Garguts den Bräter zusätzlich mit der Anbratstufe aufheizen. Anschließend den Kerntemperaturfühler einstecken.  |
| Gulasch vom Rind  | Bräter  | 1     | 220 /<br>130 - 140* | <input type="checkbox"/> | Anbraten +<br>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*          | <input type="checkbox"/> | Anbraten +<br>60 - 90   | Fleisch und Gemüse anbraten, dafür zusätzlich die Anbratstufe nutzen. Flüssigkeit angießen und zurückschalten, zugedeckt 60 - 90 Minuten weitergaren. Die Beinscheiben einmal wenden.  |
| Tafelspitz        | Bräter  | 1     | 220 / 130*          | <input type="checkbox"/> | Anbraten +<br>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 /<br>130 - 140* | <input type="checkbox"/> | Anbraten +<br>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 +<br>60 - 90   | Rouladen portionsweise anbraten, dafür die Anbratstufe nutzen.   |
| Tortilla          | Bräter  | 1     | 175                 | <input type="checkbox"/> | Anbraten +<br>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 +<br>10 - 15   | Alle Zutaten bis auf die Eier im Bräter anbraten, dann die Eiermasse darüber geben und weitergaren, bis die Bauernomelette fest ist.   |

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

| Gericht                       | Zubehör | Ebene | Temperatur in °C | Heizart                  | Garzeit in Min.          | Bemerkungen  |
|-------------------------------|---------|-------|------------------|--------------------------|--------------------------|--|
| 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<br>+<br>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](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9001281844 de (970201)