

# **MIKROWELLE**

**GM220100 GM221100 GM220130 GM221130**

**GAGGENAU**

# Inhaltsverzeichnis

<b>GEBRAUCHSANLEITUNG</b>	
1 <b>Sicherheit</b>	2
2 <b>Sachschäden vermeiden</b>	5
3 <b>Umweltschutz und Sparen</b>	6
4 <b>Kennenlernen</b>	6
5 <b>Zubehör</b>	8
6 <b>Vor dem ersten Gebrauch</b>	9
7 <b>Grundlegende Bedienung</b>	9
8 <b>Timer-Funktionen</b>	10
9 <b>Mikrowelle</b>	11
10 <b>Grill</b>	12
11 <b>Mikrowellen-Kombibetrieb</b>	13
12 <b>Programme</b>	13
13 <b>Kindersicherung</b>	15
14 <b>Grundeinstellungen</b>	15
15 <b>Home Connect</b>	16
16 <b>Favoriten</b>	18
17 <b>Reinigungshilfe</b>	18
18 <b>Reinigen und Pflegen</b>	18
19 <b>Störungen beheben</b>	20
20 <b>Entsorgen</b>	21
21 <b>Kundendienst</b>	22
22 <b>So gelingt's</b>	22
23 <b>Informationen zu freier und Open Source Software</b>	29
24 <b>Konformitätserklärung</b>	30
25 <b>MONTAGEANLEITUNG</b>	30
25.3 <b>Sichere Montage</b>	30

## 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

### 1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

### 1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten. Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsplatz verantwortlich.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.

- im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen wie beispielsweise: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11. Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B. Gruppe 2 bedeutet, dass Mikrowellen zum Zweck der Erwärmung von Lebensmitteln erzeugt werden. Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.

### 1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung 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.

## 1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

→ "Zubehör", Seite 8

### ⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

### ⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.
- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ( $\geq 15\% \text{ vol.}$ ) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

### ⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

### ⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

### ⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.

- Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Den Kundendienst rufen. → Seite 22

#### ⚠ **WARNUNG – Erstickungsgefahr!**

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- Kleinteile von Kindern fernhalten.
- Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

### 1.5 Mikrowelle

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORG-FÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

#### ⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden.

- Nie Speisen oder Kleidung mit dem Gerät trocknen.
- Nie Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches mit dem Gerät erwärmen.
- Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

Lebensmittel und deren Verpackungen und Behälter können sich entzünden.

- Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen.
- Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.
- Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten.
- Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.
- Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen. Speiseöl kann sich entzünden.
- Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erwärmen.

#### ⚠ **WARNUNG – Explosionsgefahr!**

Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen können leicht explodieren.

- Nie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen erwärmen.

#### ⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen.

- Nie Eier in der Eierschale garen oder hartgekochte Eier in der Eierschale erwärmen.
- Nie Schalen- und Krustentiere garen.
- Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen.
- Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.

Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig.

- Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen.
- Immer den Deckel oder den Sauger entfernen.
- Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln.
- Temperatur überprüfen, bevor dem Kind die Nahrung gegeben wird.

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden.

- Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen. Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.
- Immer die Angaben auf der Verpackung beachten.
- Die Speisen immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- Nie die heißen Teile berühren.

► Kinder fernhalten.

Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen.

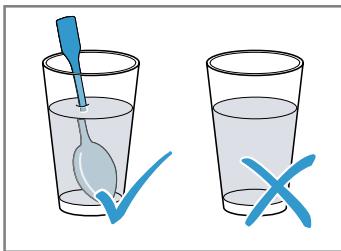
- Nie Speisen oder Kleidung mit dem Gerät trocknen.
- Nie Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches mit dem Gerät erwärmen.

- Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

### ⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes ist Vorsicht geboten. Die heiße Flüssigkeit kann plötzlich überkochen und verspritzen.

- Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



### ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen.

- Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

Geschirr und Behälter aus Metall oder Geschirr mit Metallbesatz können beim reinen Mi-

krowellenbetrieb zu Funkenbildung führen. Das Gerät wird beschädigt.

- Beim reinen Mikrowellenbetrieb nie Metallbehälter verwenden.
- Nur mikrowellengeeignetes Geschirr oder Mikrowelle in Kombination mit einer Heizart verwenden.

### ⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

- Nie das Gehäuse entfernen.

### ⚠ **WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

Mangelhafte Reinigung kann die Oberfläche des Geräts zerstören, die Gebrauchsduer verringern und zu gefährlichen Situationen, wie zum Beispiel austretende Mikrowellen-Energie, führen.

- Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen.
- Garraum, Türdichtung, Tür und Scharnier immer sauber halten.

→ "Reinigen und Pflegen", Seite 18

Nie das Gerät betreiben, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten.

- Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür, die Türdichtung oder der Kunststoff-Rahmen der Tür beschädigt ist.
- Nur durch den Kundendienst reparieren lassen.

Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus.

- Nie die Gehäuseabdeckung entfernen.
- Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

---

## 2 Sachschäden vermeiden

### 2.1 Generell

#### ACHTUNG

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splittern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.

- Keine Spirituosen ( $\geq 15\%$  vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.

- Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- Kondenswasser nach jedem Garen abwischen. Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
  - Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
  - Keine Speisen im Garraum lagern.
  - Nichts in die Gerätetür einklemmen.
- Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.
- Dichtung immer sauber halten.
  - Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.

- Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.

## 2.2 Mikrowelle

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie die Mikrowelle verwenden.

### ACHTUNG

Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstören können.

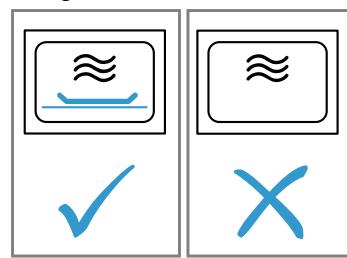
- Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

Aluminiumschalen im Gerät können Funken verursachen. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.

- Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden.

Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung.

- Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest.



Die mehrfache Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn direkt hintereinander mit einer zu hohen Mikrowellenleistung kann zur Beschädigung des Garraums führen.

- Zwischen den Zubereitungen das Gerät mehrere Minuten abkühlen lassen.
- Nie eine zu hohe Mikrowellenleistung einstellen.
- Maximal 600 Watt verwenden.
- Die Popcorn-Tüte immer auf einen Glasteller legen. Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden führen.
- Bei der Verwendung des Grills oder dem Mikrowellen-Kombibetrieb nur Geschirr verwenden, das den hohen Temperaturen standhält.

# 3 Umweltschutz und Sparen

## 3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

## 3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Die Gerätetür im Betrieb selten öffnen.

- ✓ Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Zwei Tassen mit Flüssigkeit gleichzeitig erwärmen.

- ✓ Das Erwärmen mehrerer Speisen gleichzeitig benötigt weniger Energie als das Erwärmen mehrerer Speisen nacheinander.

**Hinweis:** Gemäß EU Ökodesign Richtlinie 2023/826 liegt beim vorliegenden Gerät im ausgeschalteten Zustand ein anderer Zustand vor. Dieser wird im Folgenden als Stromsparmodus bezeichnet.

Auch während die Hauptfunktion nicht aktiv ist, benötigt das Gerät Energie zur:

- Detektion der Betätigung der Sensortasten
- Überwachung der Türöffnung
- Bearbeitung der Uhrzeit (ohne Anzeige)

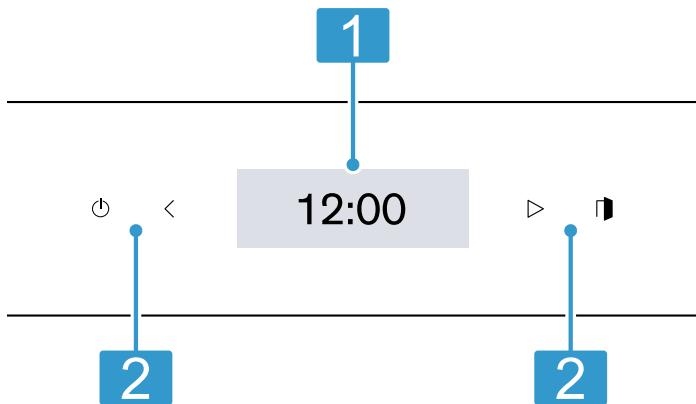
Definitionsgemäß liegt also weder ein „Aus-“ noch ein „Bereitschaftszustand“ vor, weshalb die Bezeichnung Stromsparmodus verwendet wird. Zur Messung des Stromsparmodus ist die EN IEC 60350-1:2023 heranzuziehen.

# 4 Kennenlernen

## 4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



schen Sie über das Display. Um eine Funktion zu wählen, auf die Funktion im Display drücken.

#### Mögliche Symbole im Einstellbereich

Symbol	Bedeutung
✓	Gelesene Information schließen
✗	Abfrage schließen
↺	Einstellwert zurücksetzen
ⓧ	Einstellwert löschen
ⓧ	Kontrollzentrum öffnen
ⓘ	Zusätzliche Informationen aufrufen
ⓘ	Tipp für Programme aufrufen

#### 4.4 Kontrollzentrum

Über das Kontrollzentrum ⓘ können Sie Funktionen aktivieren und deaktivieren.

#### Einstellungen über das Kontrollzentrum

Einstellungen über das Kontrollzentrum sind auch im Stromsparmodus möglich.

Symbol	Einstellung
ⓘ	Garraumbeleuchtung einschalten und ausschalten
ⓘ	Kindersicherung aktivieren und deaktivieren
ⓘ	Fernstart aktivieren und deaktivieren
	<b>Hinweis:</b> Wenn der Fernstart bereits dauerhaft aktiviert ist, wird diese Einstellung nicht im Kontrollzentrum angezeigt.

#### 4.5 Automatischer Türöffner

Wenn Sie den automatischen Türöffner ⓘ betätigen, springt die Gerätetür auf. Sie können die Gerätetür von Hand vollständig öffnen.

#### Hinweise

- Bei einem Stromausfall funktioniert die automatische Türöffnung nicht. Sie können die Tür von Hand öffnen.
- Wenn Sie die Gerätetür während des Betriebs öffnen, hält der Betrieb an.
- Wenn Sie die Gerätetür schließen, läuft der Betrieb nicht automatisch weiter. Starten Sie den Betrieb.
- Wenn das Gerät längere Zeit ausgeschaltet ist, öffnet sich die Gerätetür bei Betätigung der Türöffnungstaste leicht zeitverzögert.

#### 4.2 Touchfelder

Touchfelder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion auszuwählen, auf das entsprechende Feld tippen.

Touchfeld	Funktion
∅	Gerät einschalten oder ausschalten
<	Eine Einstellung zurückgehen
>	Betrieb starten oder unterbrechen
ⓘ	Gerätetür öffnen

#### 4.3 Touch-Display

In dem Touchdisplay sehen Sie die Auswahlmöglichkeiten und die vorgenommenen Einstellungen zur aktuellen Funktion.

Um einen der Punkte zu wählen, auf das entsprechende Textfeld tippen.

#### Einstellbereich

In der Mitte des Displays ist der Einstellbereich. Im Einstellbereich sehen Sie aktuelle Auswahlmöglichkeiten und bereits vorgenommene Einstellungen. Das Menü und weitere Einstellmöglichkeiten sind horizontal angeordnet. Um im Einstellbereich zu blättern, wi-

#### 4.6 Heizarten und Funktionen

Damit Sie immer die passende Heizart für Ihre Speise finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Name	Leistung/Stufen	Verwendung
Mikrowelle	90/180/360/450/600 W/"Max."	Zum Auftauen, Garen und Erhitzen von Speisen und Flüssigkeiten. → "Mikrowelle", Seite 11

Name	Leistung/Stufen	Verwendung
Grill	Grillstufen: ■ 1 = schwach ■ 2 = mittel ■ 3 = stark	Flaches Grillgut wie Würstchen oder Toast grillen. Speisen gratinieren. → "Grill", Seite 12
Favoriten		Einstellungen speichern und wieder verwenden. → "Favoriten", Seite 18
Mikrowellen-Kombibetrieb	0/90/180/360 W + Grillstufen 0/1/2/3	Aufläufe und Gratins backen. Die Gerichte werden gebräunt.
Programme		Für viele Gerichte gibt es vorprogrammierte Einstellungen. → "Programme", Seite 13
Reinigungshilfe		Reinigungsfunktion für den Garraum wählen. → "Reinigen und Pflegen", Seite 18
Einstellungen		Grundeinstellungen anpassen. → "Grundeinstellungen", Seite 15

## 4.7 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

### Selbstreinigende Flächen

Die Decke im Garraum ist selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine raue Oberfläche. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Fettspritzer vom Braten oder Grillen auf und bauen diese ab.

### Garraumbeleuchtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein. Wenn die Gerätetür länger als ca. 18 Minuten geöffnet ist, schaltet sich die Garraumbeleuchtung aus.

Bei den meisten Heizarten und Funktionen ist die Garraumbeleuchtung während des Betriebs an. Wenn der Betrieb endet, schaltet sich die Garraumbeleuchtung aus.

#### Garraumbeleuchtung ausschalten

**Voraussetzung:** Die Garraumbeleuchtung ist eingeschaltet.

1.  drücken.
  2.  drücken.
- ✓ Die Position des Schalters ist links und nicht farblich hinterlegt.

#### Garraumbeleuchtung einschalten

**Voraussetzung:** Die Garraumbeleuchtung ist ausgeschaltet.

1.  drücken.
  2.  drücken.
- ✓ Die Position des Schalters ist rechts und orange hervorgehoben.

### Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht durch Lüftungsschlitzte über der Gerätetür.

#### ACHTUNG

Das Abdecken der Lüftungsschlitzte verursacht ein Überhitzen des Geräts.

- Lüftungsschlitzte nicht abdecken.

Damit der Garraum nach einem Betrieb schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach. Wenn das Gerät im Mikrowellenbetrieb läuft, bleibt das Gerät kalt, das Kühlgebläse schaltet sich dennoch ein. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen, auch wenn der Mikrowellenbetrieb bereits beendet ist.

## 4.8 Kondenswasser

Beim Garen kann im Garraum und an der Gerätetür Kondenswasser auftreten. Kondenswasser ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion des Geräts. Nach dem Garen das Kondenswasser abwischen.

## 4.9 Gerätetür

Die Gerätetür können Sie mit □ öffnen. Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, stoppt der Betrieb. Wenn die Gerätetür geschlossen ist, können Sie den Betrieb mit ▷ fortsetzen.

## 5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt. Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör	Verwendung
Rost	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rost zum Grillen und Überbacken</li> <li>■ Rost als Stellfläche für Geschirr</li> </ul>



**Zubehör**

Glaswanne

**Verwendung**

- Spritzschutz beim Grillen direkt auf dem Rost
- Den Rost in die Glaswanne stellen
- Mikrowellengeeignet

## 6 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

### 6.1 Erste Inbetriebnahme

Sie müssen Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vornehmen, bevor Sie Ihr Gerät verwenden können.

#### Sprache einstellen

1. Nach rechts oder links wischen, um die gewünschte Sprache zu wählen.
2. Auf → drücken.

#### Home Connect einrichten

1. Home Connect durch die Aktivierung des Toggles einrichten.  
→ "Home Connect", Seite 16
2. Alle weiteren Einstellungen der ersten Inbetriebnahme in der Home Connect App vornehmen.

**Hinweis:** Sie können die Einrichtung von Home Connect auch mit → überspringen. Dann stellen Sie alle weiteren Einstellungen der ersten Inbetriebnahme am Gerät ein.

#### "Gewichtseinheit" einstellen

1. Auf die gewünschte "Gewichtseinheit" "g/kg" oder "oz/lb" drücken.
2. Auf → drücken.

#### Zeitformat einstellen

1. Auf das gewünschte Zeitformat "12" oder "24" drücken.
2. Auf → drücken.

#### Uhrzeit einstellen

**Hinweis:** Nach einer Verbindung mit Home Connect ist die Uhrzeit automatisch eingestellt.

**Voraussetzung:** Das Display zeigt 09:00. Die Stunden sind hervorgehoben.

1. Auf den entsprechenden Zeitwert drücken.
2. Nach rechts oder links wischen, um die Uhrzeit einzustellen.
3. Auf → drücken.

### 6.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten.

1. Sicherstellen, dass sich im Garraum keine Verpackungsreste, Zubehör oder andere Gegenstände befinden.
2. Die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
3. Die Gerätetür schließen.
4. Den Grill auf Stufe 3 einstellen.
5. Die Dauer auf 15 Minuten einstellen.
6. Den Betrieb mit ▷ starten.
7. Solange das Gerät heizt, den Raum lüften.
8. Nach Ablauf der Reinigung das Gerät abkühlen lassen.
9. Wenn der Garraum abgekühlt ist, die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.

### 6.3 Zubehör reinigen

- Das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.

## 7 Grundlegende Bedienung

### 7.1 Gerät einschalten

- Ⓢ drücken.
- ✓ Das Gerät ist betriebsbereit.

### 7.2 Gerät ausschalten

- Ⓢ drücken.
- ✓ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

### 7.3 Betrieb starten

- Auf ▷ drücken.

### 7.4 Betrieb unterbrechen

1. Die Gerätetür öffnen oder ▷ drücken.  
✓ Der Betrieb wird angehalten.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, die Gerätetür schließen und ▷ drücken.  
✓ Der Betrieb wird fortgesetzt.

### 7.5 Betrieb abbrechen

- Ⓢ drücken.
- ✓ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

## 8 Timer-Funktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Timer-Funktionen, mit denen Sie den Betrieb steuern können.

Zeitfunktionen	Verwendung
Garzeit	Wenn Sie zum Betrieb eine Garzeit einstellen, beendet das Gerät nach Ablauf der Garzeit automatisch den Betrieb.
Garzeitende →	Zur Garzeit können Sie eine Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb endet. Das Gerät startet automatisch, so dass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit fertig ist.
Auflaufender Garzeit-Timer	Die laufende Garzeit wird automatisch hochgezählt, wenn keine Garzeit hinterlegt wurde.
Standzeit-Timer	Wenn der Betrieb beendet ist und Sie keine weitere Bedienung durchführen, zeigt das Display die Funktion "Standzeit-Timer" mit dem Symbol +. Das Display zeigt, wie viel Zeit seit dem Garzeitende vergangen ist.

### 8.1 Uhrzeit

Die Uhrzeit ist ausgeblendet, um den Verbrauch im Stromsparmodus zu reduzieren.

**Hinweis:** Die Uhrzeit können Sie in den Grundeinstellungen dauerhaft einblenden.

→ "Grundeinstellungen", Seite 15

### 8.2 Garzeit einstellen

**Voraussetzung:** Eine Betriebsart und eine Stufe sind eingestellt.

1. Auf "Garzeit" drücken.
2. Um die voreingestellte Garzeit zu ändern, auf den entsprechenden Zeitwert drücken, z. B. Minutenanzeige "min" oder Sekundenanzeige "s".  
Der gewählte Zeitwert wird groß hervorgehoben.
3. Um die Garzeit einzustellen oder zu ändern, nach rechts oder links wischen.
  - Nach links wischen, um die Garzeit zu verlängern.
  - Nach rechts wischen, um die Garzeit zu verkürzen.
 Bei Bedarf kann bei der Betriebsart Grill die Garzeit mit C gelöscht werden.
4. Auf < drücken oder erneut auf den gewählten Wert drücken.  
Wenn keine Bestätigung erfolgt, wird die Einstellung nach 3 Sekunden automatisch übernommen und das Gerät kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück.
5. Den Betrieb mit ▶ starten.
- ✓ Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

### 8.3 Garzeitende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer des Betriebs fertig sein soll, können Sie bis zu 24 Stunden verschieben.

#### Hinweise

- Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, verschieben Sie die Uhrzeit nicht mehr, wenn der Betrieb bereits gestartet ist.
- Beachten Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Gerät stehen dürfen.

#### Voraussetzungen

- Eine Betriebsart und eine Stufe sind eingestellt.
- Eine Garzeit ist eingestellt.
- 1. Auf "Garzeitende" drücken.
  - ✓ Das aktuelle Garzeitende (Tageszeit + eingestellte Garzeit) wird gezeigt.
- 2. Um das voreingestellte Garzeitende zu ändern, auf den entsprechenden Zeitwert drücken.
  - ✓ Der gewählte Wert ist groß hervorgehoben.
- 3. Um das Garzeitende einzustellen oder zu ändern, nach rechts oder links wischen.  
Das Garzeitende kann mit ⌂ auf den voreingestellten Wert zurückgesetzt werden.
- 4. Auf < drücken oder erneut auf den gewählten Wert drücken.  
Wenn keine Bestätigung erfolgt, wird die Einstellung nach 3 Sekunden automatisch übernommen und das Gerät kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück.
- 5. Auf ▶ drücken.
  - ✓ Das Display zeigt alle Einstellungen. Das Gerät ist in Warteposition.
  - ✓ Wenn die Startzeit erreicht ist, beginnt der Betrieb und die Garzeit läuft ab.
  - ✓ Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

### Garzeitende abbrechen

**Voraussetzung:** Das Gerät ist in Warteposition.

1. Auf "Garzeitende" drücken.
2. Den Einstellwert mit ⌂ zurücksetzen.
3. Auf < drücken oder erneut auf den gewählten Wert drücken.  
Wenn keine Bestätigung erfolgt, wird die Einstellung nach 3 Sekunden automatisch übernommen und das Gerät kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück.

### 8.4 Speisen nachgaren

Nach Ablauf der Garzeit können Sie eine Speise nachgaren.

1. Auf die abgelaufene "Garzeit" drücken.
2. Die gewünschte Garzeit einstellen. → Seite 10  
Bei Mikrowelle, Grill und Mikrowellen-Kombibetrieb können Sie die zusätzliche Garzeit beliebig einstellen  
Bei "Programme" können Sie die zusätzliche Garzeit zwischen 1 Minute und 5 Minuten einstellen.
3. Auf < drücken oder erneut auf den gewählten Wert drücken.  
Wenn keine Bestätigung erfolgt, wird die Einstellung nach 3 Sekunden automatisch übernommen und das Gerät kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück.
4. Den Betrieb mit ▶ starten.

# 9 Mikrowelle

Mit der Mikrowelle können Sie Speisen besonders schnell garen, erhitzen oder auftauen. Die Mikrowelle

können Sie alleine oder kombiniert mit dem Grill einsetzen.

## 9.1 Mikrowellenleistungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Mikrowellenleistungen und eine Empfehlung zu ihrer Verwendung.

Mikrowellenleistung	Maximale Garzeit	Verwendung
90 W	90 min	Empfindliche Speisen auftauen.
180 W	90 min	Speisen auftauen und weitergaren.
360 W	90 min	Fleisch und Fisch schonend garen. Empfindliche Speisen schonend erwärmen.
450 W	90 min	Speisen schonend erhitzen und garen.
600 W	90 min	Speisen erhitzen und garen.
Max.	30 min	Flüssigkeiten erhitzen.

### Hinweise

- Zum Schutz des Geräts wird die maximale Mikrowellenleistung "Max." stufenweise reduziert. Die abgegebene Mikrowellenleistung wird im Display angezeigt. Die maximale Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.
- Die Mikrowellenleistungen entsprechen nicht der tatsächlichen Leistungsaufnahme des Geräts.

## 9.2 Mikrowellengeeignetes Geschirr und Zubehör

Um Ihre Speisen gleichmäßig zu erwärmen und Ihr Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie geeignetes Geschirr und Zubehör.

**Hinweis:** Bevor Sie Geschirr für die Mikrowelle verwenden, beachten Sie die Herstellerangaben. Führen Sie im Zweifel einen Geschirrtest durch.

→ "Geschirr auf Mikrowelleneignung testen", Seite 11

### Mikrowellengeeignet

Geschirr und Zubehör	Begründung
Geschirr aus hitzebeständigem und mikrowellengeeignetem Material:	Diese Materialien lassen Mikrowellen durch. Mikrowellen beschädigen hitzebeständiges Geschirr nicht.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Glas</li> <li>Glaskeramik</li> <li>Porzellan</li> <li>Temperaturfester Kunststoff</li> <li>Vollständig glasierte Keramik ohne Risse</li> </ul>	

Metallbesteck	<b>Hinweis:</b> Um Siedeverzug zu vermeiden, können Sie Metallbesteck verwenden, z. B. einen Löffel im Glas.
---------------	--

### ACHTUNG

Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstören können.

- Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

### Nicht mikrowellengeeignet

Geschirr und Zubehör	Begründung
Metallgeschirr	Metall lässt Mikrowellen nicht durch. Die Speisen erwärmen sich kaum.
Geschirr mit Golddekor oder Silberdekor	Mikrowellen können Golddekor und Silberdekor beschädigen.

**Tipp:** Wenn der Hersteller garantiert, dass das Geschirr für Mikrowelle geeignet ist, können Sie das Geschirr verwenden.

## 9.3 Geschirr auf Mikrowelleneignung testen

Prüfen Sie Geschirr auf Mikrowelleneignung mit einem Geschirrtest. Nur bei einem Geschirrtest dürfen Sie das Gerät im Mikrowellenbetrieb ohne Speisen betreiben.

### ⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- Nie die heißen Teile berühren.
- Kinder fernhalten.

- Das leere Geschirr in den Garraum stellen.
- Das Gerät für 1/2 - 1 Minute auf die maximale Mikrowellenleistung stellen.
- Den Betrieb starten.
- Das Geschirr mehrfach prüfen:
  - Wenn das Geschirr kalt oder handwarm ist, ist es für die Mikrowelle geeignet.
  - Wenn das Geschirr heiß ist oder Funken entstehen, den Geschirrtest abbrechen. Das Geschirr ist für die Mikrowelle ungeeignet.

## 9.4 Mikrowelle einstellen

Achten Sie auf den richtigen Umgang mit Mikrowelle:

- Die Sicherheitshinweise beachten. → *Seite 4*
- Die Hinweise zur Vermeidung von Sachschäden beachten. → *Seite 6*
- Die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr und Zubehör beachten.

**Voraussetzung:** Das Gerät ist eingeschaltet.

1. Im Menü auf "Mikrowelle" drücken.
2. Auf "Leistungsstufe" drücken.
  - ▶ Die Mikrowellenleistung in Watt oder "Max." wählen.
  - ▶ Auf < drücken oder erneut auf den gewählten Wert drücken.
  - ▶ Wenn keine Bestätigung erfolgt, wird die Einstellung nach 3 Sekunden automatisch übernommen und das Gerät kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück.
3. Auf "Garzeit" drücken.
  - ▶ Die gewünschte "Garzeit" einstellen. → *Seite 10*
  - Ein Betrieb mit Mikrowelle benötigt immer eine "Garzeit".
4. Den Betrieb mit ▷ starten.
  - ✓ Die Mikrowelle startet und die "Garzeit" läuft ab.
  - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint die abgelaufene "Garzeit".
5. Wenn die "Garzeit" abgelaufen ist:
  - ▶ Bei Bedarf können Sie mit < weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb mit ▷ erneut starten.

- ▶ Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit Ⓞ ausschalten.

6. Den Garraum trocknen.

**Tipp:** Um Ihr Gerät optimal zu nutzen, orientieren Sie sich an den Angaben in den Einstellempfehlungen.  
→ "So gelingt's", *Seite 22*

## 9.5 Mikrowellenleistung ändern

Sie können die Mikrowellenleistung während des Betriebs ändern.

1. Auf die eingestellte "Leistungsstufe" drücken.
2. Fortfahren wie bei Mikrowelle einstellen.  
→ "Mikrowelle einstellen", *Seite 12*
- ✓ Wenn keine Bestätigung erfolgt, wird die Einstellung nach 3 Sekunden automatisch übernommen und das Gerät kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück.

## 9.6 Garzeit ändern

Sie können die Garzeit während des Betriebs ändern.

1. Auf die eingestellte "Garzeit" drücken.
2. Fortfahren wie bei Garzeit einstellen.  
→ "Garzeit einstellen", *Seite 10*
- ✓ Wenn keine Bestätigung erfolgt, wird die Einstellung nach 3 Sekunden automatisch übernommen und das Gerät kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück.

# 10 Grill

Mit dem Grill können Sie Ihre Speisen bräunen oder überbacken. Den Grill können Sie allein oder kombiniert mit der Mikrowelle einsetzen.

## 10.1 Grillstufen

Folgende Grillstufen stehen Ihnen zur Verfügung.

Grillstufe	Speisen
1 (schwach)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hohe Aufläufe</li> <li>▪ Soufflees</li> </ul>
2 (mittel)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Flache Aufläufe</li> <li>▪ Fisch</li> </ul>
3 (stark)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Würstchen</li> <li>▪ Toast</li> </ul>

## 10.2 Automatischen Abschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer automatischen Abschaltung ausgestattet. Wenn es länger in Betrieb ist und keine Garzeit eingestellt ist, schaltet das Gerät automatisch nach 90 Minuten ab.

## 10.3 Grill einstellen

**Voraussetzung:** Das Gerät ist eingeschaltet.

1. Auf "Grill" drücken.

2. Auf "Grillstufe" drücken.

- ▶ Die gewünschte Grillstufe wählen.
- Auf < drücken oder erneut auf den gewählten Wert drücken.
- Wenn keine Bestätigung erfolgt, wird die Einstellung nach 3 Sekunden automatisch übernommen und das Gerät kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück.

3. Wenn eine Garzeit gewünscht ist, die Garzeit einstellen.
  - ▶ Auf "Garzeit" drücken.
  - ▶ Die gewünschte Garzeit einstellen. → *Seite 10*
4. Wenn ein Garzeitende gewünscht ist, das Garzeitende einstellen.
  - ▶ Auf "Garzeitende" drücken.
  - ▶ Das gewünschte Garzeitende einstellen. → *Seite 10*
5. Den Betrieb mit ▷ starten.

- ✓ Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal.

**Hinweis:** Wenn keine Garzeit eingestellt ist, ist der "Auflaufender Garzeit-Timer" im Display sichtbar.

## 10.4 Grillstufe ändern

Sie können die Grillstufe während des Betriebs ändern.

**Voraussetzung:** "Grill" ist eingestellt.

1. Auf die eingestellte "Grillstufe" drücken.
2. Fortfahren wie bei Grill einstellen.  
→ "Grill einstellen", *Seite 12*
- ✓ Wenn keine Bestätigung erfolgt, wird die Einstellung nach 3 Sekunden automatisch übernommen und das Gerät kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück.

## 10.5 Garzeit ändern

Sie können die Garzeit während des Betriebs ändern.

1. Auf die eingestellte "Garzeit" drücken.
2. Fortfahren wie bei Garzeit einstellen.  
→ "Garzeit einstellen", Seite 10
- ✓ Wenn keine Bestätigung erfolgt, wird die Einstellung nach 3 Sekunden automatisch übernommen und das Gerät kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück.

# 11 Mikrowellen-Kombibetrieb

Um die Gardauer zu verkürzen oder wenn Sie Speisen erwärmen und gleichzeitig bräunen wollen, können Sie Grill und Mikrowelle kombinieren.

Folgende Mikrowellenleistungen stehen zur Auswahl:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

Folgende Grillstufen stehen zur Auswahl:

- 1
- 2
- 3

## 11.1 Mikrowellenzugabe einstellen

**Voraussetzung:** Der Grillbetrieb ist ausgewählt.

- ▶ Auf "Mikrowellenzugabe" drücken.  
▶ Die gewünschte Mikrowellenleistung wählen.

- ▶ Auf < drücken oder erneut auf den gewählten Wert drücken.

Wenn keine Bestätigung erfolgt, wird die Einstellung nach 3 Sekunden automatisch übernommen und das Gerät kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück.

**Hinweis:** Um die Mikrowellenzugabe abzubrechen, die Mikrowellenleistung 0 W wählen.

## 11.2 Grillzugabe einstellen

**Voraussetzung:** Ein Mikrowellenbetrieb mit 90, 180 oder 360 W ist eingestellt.

- ▶ Auf "Grillzugabe" drücken.  
▶ Die gewünschte Grillzugabe wählen.  
▶ Auf < drücken oder erneut auf den gewählten Wert drücken.

Wenn keine Bestätigung erfolgt, wird die Einstellung nach 3 Sekunden automatisch übernommen und das Gerät kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück.

# 12 Programme

Mit der Betriebsart "Programme" unterstützt Sie Ihr Gerät bei der Zubereitung verschiedener Speisen und wählt automatisch die optimalen Einstellungen aus.

## 12.1 Automatisches Abschalten

Sie können entspannt kochen dank der automatischen Abschaltfunktion.

## 12.2 Hinweise zu den Einstellungen für Gerichte

Um ein optimales Garergebnis zu erzielen, beachten Sie diese Hinweise:

- Nur einwandfreie Lebensmittel verwenden.
- Die Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und abwiegen. Wenn Sie das genaue Gewicht am Gerät nicht einstellen können, runden Sie das Gewicht auf oder ab.
- Nur mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr verwenden, z. B. aus Glas oder Keramik.
- Die Lebensmittel in den kalten Garraum stellen.

### Auftauen

- Die Lebensmittel flach und portionsgerecht bei -18 °C einfrieren und lagern.
- Die gefrorenen Lebensmittel auf ein flaches Geschirr legen, z. B. einen Glasteller oder Porzellanteller.
- Lebensmittel können nach Programmende noch nicht vollständig aufgetaut sein. Die Lebensmittel lassen sich dennoch gut weiterverarbeiten.

- Lassen Sie die aufgetaute Speise noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.
- Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel entsteht Flüssigkeit. Beim Wenden die Flüssigkeit entfernen. Die Flüssigkeit nicht weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.
- Ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite und Geflügelteile mit der Hautseite auf das Geschirr legen.

### Gemüse

- Frisches Gemüse: In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g einen Esslöffel Wasser hinzufügen.
- Gefrorenes Gemüse: Geeignet ist nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse. Tiefkühlgemüse mit Sahnesoße ist ungeeignet. 1 bis 3 Esslöffel Wasser zugeben. Für Spinat und Rotkohl kein Wasser hinzufügen.

### Reis

- Keinen Naturreis oder Kochbeutelreis verwenden.
- Die zweifache bis zweieinhalbseitige Menge Wasser zum Reis geben.

### Kartoffeln

- Salzkartoffeln: In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g zwei Esslöffel Wasser und etwas Salz hinzufügen.
- Pellkartoffeln: Gleich dicke Kartoffeln verwenden. Waschen und Schale einstechen. Kartoffeln noch feucht in ein Geschirr ohne Wasser geben.

- Backofenkartoffeln: Gleich dicke Kartoffeln verwenden. Waschen, trocknen und die Schale einstechen.

### Lasagne

- Am besten geeignet ist tiefgekühlte Lasagne bis zu einer Höhe von ca. 3 cm.
- Lasagne aus der Verpackung nehmen und in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben.
- Wenn Sie tiefgekühlte Lasagne in Portionen von mehr als 700 g zubereiten, stellen Sie das Geschirr auf einen umgedrehten, mikrowellengeeigneten Teller.

### Geflügel

- Nur Hähnchenteile mit Kühlschranktemperatur verwenden.
- Die Haut stellenweise mit einer Gabel einstechen.
- Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen. Den Rost in die Glasschale stellen. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

## 12.3 Programm einstellen

**Voraussetzung:** Das Gerät ist eingeschaltet.

1. Auf "Programme" drücken.
2. Ein Programm auswählen.
3. Auf das voreingestellte Gewicht drücken.
4. Mit dem Finger wischen, um das Gewicht zu verändern.
  - Nach links wischen, um das Gewicht zu erhöhen.

## 12.4 Übersicht der Gerichte

Gericht	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr/Zubehör
Brot, Kuchen auftauen <sup>1</sup>	Brot, ganz, rund oder länglich, Brot in Scheiben, Rührkuchen, Hefekuchen, Obstkuchen, Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine	0,20-1	Flaches, offenes Geschirr
Fleisch auftauen <sup>1</sup>	Braten, flache Fleischstücke, Hähnchen, Hackfleisch	0,20-2	Flaches, offenes Geschirr
Fisch auftauen <sup>1</sup>	Ganzer Fisch, Fischfilet, Fischkotelett	0,10-1	Flaches, offenes Geschirr
Gemüse, frisch <sup>2</sup>	z. B. Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini	0,15-1	Geschlossenes Geschirr
Gemüse, tiefgekühlt <sup>2</sup>	z. B. Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat	0,15-1	Geschlossenes Geschirr
Reis <sup>2</sup>	Langkornreis	0,05-0,3	Hohes, geschlossenes Geschirr
Salzkartoffeln <sup>2</sup>	Kartoffeln mit oder ohne Schale, Kartoffelstücke gleich groß	0,20-1	Geschlossenes Geschirr
Backofenkartoffeln <sup>1</sup>	Kartoffeln mit Schale, à 200-250 g	0,20-1,5	Rost auf Glasschale
Lasagne, tiefgekühlt	Lasagne oder ähnlicher Tiefkühlauflauf	0,30-1	Offenes Geschirr
Hähnchenstücke, frisch	Hähnchenoberkeule, Hähnchenunterkeule, Hähnchenschenkel	0,50-1	Rost auf Glasschale

<sup>1</sup> Das Wendesignal beachten.

<sup>2</sup> Das Umrührsignal beachten.

- Nach rechts wischen, um das Gewicht zu verringern.

5. Auf < drücken oder erneut auf den gewählten Wert drücken.
- Wenn keine Bestätigung erfolgt, wird die Einstellung nach 3 Sekunden automatisch übernommen und das Gerät kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück.

6. Bei Bedarf ein "Garzeitende" einstellen.  
→ "Garzeitende einstellen", Seite 10
- Einstellungen zum "Garzeitende" sind bei folgenden Programmen möglich: "Gemüse, frisch", "Reis", "Salzkartoffeln" und "Backofenkartoffeln"
7. Auf □ drücken.

- ✓ Das Display zeigt Hinweise zum Zubehör und zur Zubereitung.
- 8. Den Betrieb mit ▶ starten.

- ✓ Nach Ablauf der "Garzeit" ertönt ein Signal.

**Hinweis:** Bei manchen Programmen erscheinen während der Zubereitung Hinweise im Display. Folgen Sie den Hinweisen.

### Speisen nachgaren

Nach Ablauf der Garzeit können Sie eine Speise nachgaren.

- Folgen Sie den Schritten bei Speisen nachgaren.  
→ Seite 10
- Die zusätzliche Garzeit bei den Programmen beträgt mind. 1 Minute und max. 5 Minuten.

# 13 Kindersicherung

Sichern Sie Ihr Gerät, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern.

## 13.1 Kindersicherung aktivieren

**Voraussetzung:** In den Grundeinstellungen ist bei der Funktion "Kindersicherung anzeigen" die Option "Ein" eingestellt.

1.  drücken.
  2.  drücken.
- ✓ Die Bedienelemente sind gesperrt.

## 13.2 Kindersicherung deaktivieren

-  ca. 2 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Bedienelemente sind entsperrt.

# 14 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

## 14.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und Werkseinstellungen. Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.

### Hinweise

- Die Änderungen der Einstellungen zur Sprache und zur Anzeigehelligkeit sind sofort wirksam. Alle anderen Einstellungen sind erst wirksam, wenn Sie die Einstellungen bestätigen.
- Ihre Änderungen an den Grundeinstellungen bleiben auch nach einem Stromausfall für einige Zeit erhalten.
- Die Grundeinstellungen sind unter "Einstellungen" zu finden.

Home Connect	Auswahl
Home Connect Assistent	Home Connect Assistent starten
Gerät	Auswahl
Startanzeige	Starten mit: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hauptansicht<sup>1</sup></li> <li>■ Mikrowelle</li> <li>■ Grill</li> <li>■ Favoriten</li> <li>■ Programme</li> </ul>
Auflaufender Garzeit-Timer	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ein<sup>1</sup></li> <li>■ Aus</li> </ul>
Geräteinformationen	Informationen zum Gerät anzeigen.
Display	Auswahl
Helligkeit	Stufen 1 bis 6
Anzeige im Aus-Zustand	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Keine<sup>1</sup></li> <li>■ Dauerhafte Tageszeitanzeige</li> </ul>
Gaggenau-Logo	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ein<sup>1</sup></li> <li>■ Aus</li> </ul>
Kindersicherung anzeigen	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ein<sup>1</sup></li> <li>■ Aus</li> </ul>

Display	Auswahl
Anpassung Anzeige	Display horizontal und vertikal ausrichten.
Töne	Auswahl
Interaktionstöne	Bei der Interaktion mit dem Einstellrad erklingt ein Ton. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ein<sup>1</sup></li> <li>■ Aus</li> </ul>
Prozesstöne	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 (einmal)</li> <li>■ 10s<sup>1</sup></li> <li>■ 30s</li> <li>■ 3min</li> </ul>
Sprache	Auswahl
Sprache	Siehe Auswahl am Gerät
Zeit & Einheiten	Auswahl
Zeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Manuell<sup>1</sup></li> <li>■ Automatisch</li> </ul>
	<b>Hinweis:</b> Die Werkseinstellung "Automatisch" ist nur dann aktiviert, wenn das Gerät mit Home Connect verbunden ist.
Zeitformat	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 12</li> <li>■ 24<sup>1</sup></li> </ul>
Gewichtseinheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ g/kg<sup>1</sup></li> <li>■ oz/lb</li> </ul>
Erweitert	Auswahl
Demo-Modus	Demo-Modus nach dem Anschluss an das Stromnetz innerhalb der ersten 3 Minuten wählen oder abwählen
Werkseinstellungen	Alle individuellen Einstellungen löschen und Werkseinstellungen wiederherstellen <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ja</li> <li>■ Nein</li> </ul>

## 14.2 Grundeinstellungen ändern

**Voraussetzung:** Das Gerät ist eingeschaltet.

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

1. Auf "Einstellungen" drücken.
2. Auf die gewünschte Grundeinstellung drücken.
3. Im Display die gewünschten Einstellungen ändern.
4. Auf < drücken oder erneut auf den gewählten Wert drücken.  
Wenn keine Bestätigung erfolgt, wird die Einstellung nach 3 Sekunden automatisch übernommen und das Gerät kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück.
5. Mit < zu der Übersicht oder zur Hauptansicht zurückkehren.

### 14.3 Uhrzeit ändern

#### Voraussetzungen

- Das Gerät ist eingeschaltet.
- Die Grundeinstellung "Zeit" ist auf "Manuell" eingestellt.

1. Auf "Einstellungen" drücken.
2. Auf die Grundeinstellung "Zeit & Einheiten" drücken.
3. Auf "Zeit" drücken.
4. Um die voreingestellte Uhrzeit zu ändern, auf den entsprechenden Zeitwert drücken, z. B. Stundenanzeige oder Minutenanzeige.
5. Der gewählte Wert ist groß hervorgehoben.
6. Nach rechts oder links wischen, um die Uhrzeit einzustellen.
7. Auf < drücken oder erneut auf den gewählten Wert drücken.  
Wenn keine Bestätigung erfolgt, wird die Einstellung nach 3 Sekunden automatisch übernommen und das Gerät kehrt zum vorherigen Bildschirm zurück.
8. Mit < zu der Übersicht oder zur Hauptansicht zurückkehren.

## 15 Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät, um Funktionen über die Home Connect App zu bedienen, Grundeinstellungen anzupassen oder den aktuellen Betriebszustand zu überwachen.

Die Home Connect Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect Dienste in Ihrem Land. Informationen dazu finden Sie auf: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen und beachten Sie die Hinweise in der Home Connect App.

#### Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen.  
→ "Sicherheit", Seite 2
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.

### 15.1 Home Connect einrichten

#### Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit dem Stromnetz verbunden und ist eingeschaltet.
- Sie haben ein mobiles Endgerät mit einer aktuellen Version des iOS oder Android Betriebssystems, z. B. ein Smartphone.
- Das Gerät hat am Aufstellort einen Empfang zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi).
- Das mobile Endgerät und das Gerät befinden sich in Reichweite des WLAN-Signals Ihres Heimnetzwerks.

1. Den folgenden QR-Code scannen.



Über den QR-Code können Sie die Home Connect App installieren und Ihr Gerät verbinden.

2. Den Anweisungen der Home Connect App folgen.

### 15.2 Home Connect Einstellungen

In den Grundeinstellungen Ihres Geräts können Sie für Home Connect Einstellungen und Netzwerkeinstellungen anpassen.

Welche Einstellungen das Display zeigt, hängt davon ab, ob Home Connect eingerichtet ist und ob das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.

Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
Home Connect Assistent	-	Das Programm führt Sie durch die Einrichtung und Einstellungen von Home Connect.
Wi-Fi	Ein Aus	Wenn Wi-Fi aktiviert ist, können Sie Home Connect nutzen. Im vernetzten Stromsparmodus benötigt das Gerät maximal 2 W.

Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
Fernstart	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fernstart deaktiviert.</li> <li>▪ Manuell<sup>1</sup></li> <li>▪ Dauerhaft</li> </ul>	Wenn Sie die Einstellung "Manuell" wählen, benötigt das Gerät eine Freigabe im Kontrollzentrum, um eine Funktion zu starten. Wenn Sie die Einstellung "Dauerhaft" wählen, können Sie zu jeder Zeit Ihr Gerät starten und bedienen ohne eine vorherige Freigabe am Gerät.
Netzwerkinformation	-	Sie können die Netzwerkinformationen anzeigen.
Netzwerkzugangsdaten zurücksetzen	-	Sie können alle Netzwerkzugangsdaten jederzeit vom Gerät löschen.

## 15.3 Gerät mit der HomeConnect App bedienen

Mit der Home Connect App können Sie das Gerät über die Funktion "Fernstart" aus der Ferne einstellen und starten. Wenn Sie in den Grundeinstellungen bei "Fernstart" die Einstellung "Manuell" wählen, muss das Gerät eingeschaltet sein und das Gerät benötigt eine Freigabe im Kontrollzentrum, um eine Funktion zu starten.

### ⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

### Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk und mit der Home Connect App verbunden.
  - Zum Starten einer Funktion ist in den Grundeinstellungen bei "Fernstart" die Einstellung "Dauerhaft" oder "Manuell" gewählt.
1. Eine Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Gerät senden.
  2. Eine Funktion starten.

**Hinweis:** Wenn Sie die Gerätetür nach mehr als 15 Minuten nach der Fernstartaktivierung oder dem Betriebsende öffnen, deaktiviert das Gerät den manuellen Fernstart.  
24 Stunden nach der Fernstartaktivierung deaktiviert das Gerät den manuellen Fernstart.

## 15.4 Software-Update

Mit der Funktion Software-Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. zur Optimierung, Fehlerbehebung, für sicherheitsrelevante Updates sowie für zusätzliche Funktionen und Dienste.

Voraussetzung ist, dass Sie registrierter Home Connect Nutzer sind, die App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben und mit dem Home Connect Server verbunden sind.

Sobald ein Software-Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert und können über

die App das Software-Update starten. Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über die Home Connect App starten, wenn Sie in Ihrem WLAN-Heimnetzwerk (WiFi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert.

### Hinweise

- Das Software-Update besteht aus zwei Schritten.
  - Im ersten Schritt der Download.
  - Im zweiten Schritt die Installation auf Ihrem Gerät.
- Während des Downloads können Sie Ihr Gerät weiterhin benutzen. Je nach persönlichen Einstellungen in der App kann ein Software-Update auch automatisch heruntergeladen werden.
- Die Installation dauert einige Minuten. Während der Installation können Sie Ihr Gerät nicht verwenden.
- Im Falle eines sicherheitsrelevanten Updates wird empfohlen, die Installation schnellstmöglich durchzuführen.

## 15.5 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz.

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

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

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

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

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

## 16 Favoriten

Häufig verwendete Einstellungen und Programme können als "Favoriten" in der Home Connect App gespeichert und auf das Gerät übertragen werden. Die Namen der "Favoriten" können individuell gewählt werden. Anschließend können die "Favoriten" auch direkt am Gerät gestartet werden.

### 16.1 "Favoriten" speichern

Sie können verschiedene "Programme" oder Betriebsarten als ihre "Favoriten" speichern.

- Um ein Programm oder eine Betriebsart als Favorit zu speichern, müssen Sie die Home Connect App verwenden. Wenn Ihr Gerät verbunden ist, folgen Sie den Anweisungen in der App.

### 16.2 "Favoriten" wählen

Wenn Sie "Favoriten" gespeichert haben, können Sie diese direkt am Gerät wählen.

1. Im Menü auf "Favoriten" drücken.
2. Auf den gewünschten Favoriten drücken.
3. Den Betrieb mit ▶ starten.

### 16.3 "Favoriten" ändern

Sie können Ihre gespeicherten "Favoriten" jederzeit ändern oder löschen.

- Um die "Favoriten" zu ändern oder zu löschen, müssen Sie die Home Connect App verwenden. Wenn Ihr Gerät verbunden ist, folgen Sie den Anweisungen in der App.

## 17 Reinigungshilfe

Die Reinigungshilfe ist eine schnelle Alternative zur Reinigung des Garraums zwischendurch. Die Reinigungshilfe weicht Verschmutzungen durch das Verdampfen von Spüllauge ein. Verschmutzungen lassen sich anschließend leichter entfernen.

#### ACHTUNG

Eine unsachgemäße Reinigung kann das Gerät beschädigen.

- Nie Flüssigkeit in den Garraum gießen.

### 17.1 Reinigungshilfe einstellen

**Voraussetzung:** Das Gerät ist eingeschaltet.

1. Auf "Reinigungshilfe" drücken.
2. Den Anweisungen auf dem Display folgen.
3. Auf ▶ drücken.
4. Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal.

## 18 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

### 18.1 Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel.

#### ⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

#### ACHTUNG

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.
- Glasreiniger, Glasschaber oder Edelstahl-Pflegemittel nur verwenden, wenn diese in der Reinigungsanleitung zu dem entsprechenden Teil empfohlen werden.

In neuen Schwammtüchern enthaltenes Salz kann Oberflächen beschädigen.

- Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

Welche Reinigungsmittel für die einzelnen Oberflächen und Teile geeignet sind, erfahren Sie in den einzelnen Reinigungsanleitungen.

### 18.2 Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät wie vorgegeben, damit die unterschiedlichen Teile und Oberflächen nicht durch eine falsche Reinigung oder ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt werden.

#### ⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

## ⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

## ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
2. Die Hinweise zur Reinigung der Gerätetkomponenten oder Oberflächen beachten.
3. Wenn nichts anderes angegeben ist:
  - Die Gerätetkomponenten mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
  - Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

## 18.3 Garraum reinigen

### ACHTUNG

Unsachgemäße Reinigung kann den Garraum beschädigen.

- Keine Scheuermittel oder andere aggressive Backofenreiniger verwenden.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
2. Mit heißer Spüllauge oder Essigwasser reinigen.
3. Bei starker Verschmutzung für Edelstahloberflächen geeigneten Backofenreiniger verwenden.

Backofenreiniger nur im kalten Garraum verwenden.

**Hinweis:** Um unangenehme Gerüche zu beseitigen, die Reinigungshilfe verwenden.

→ "Reinigungshilfe", Seite 18

4. Den Garraum mit einem weichen Tuch auswischen.
5. Den Garraum mit geöffneter Tür trocknen lassen.

## 18.4 Selbstreinigende Fläche im Garraum regenerieren

Die Decke im Garraum ist selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine rauhe Oberfläche. Wenn die Grill-Funktion in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Fettspritzer vom Braten oder Grillen auf und bauen Fettrückstände ab. Wenn Sie hauptsächlich die Mikrowellenfunktion verwenden, starten Sie in regelmäßigen Abständen die Grill-Funktion, um die Decke zu reinigen.

### ACHTUNG

Backofenreiniger auf den selbstreinigenden Flächen beschädigt die Oberflächen.

- Keinen Backofenreiniger auf den selbstreinigenden Flächen verwenden. Wenn doch Backofenreiniger auf diese Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Nicht reiben und keine scheuernden Reinigungshilfen verwenden.

### Voraussetzungen

- Der Garraum ist leer.
- Das Gerät ist eingeschaltet.
- Der Garraum ist abgekühlt.

1. Bei Bedarf bräunliche oder weiße Rückstände mit Wasser und einem weichen Schwamm entfernen.
2. Auf "Grill" drücken.
3. Auf "Grillstufe" drücken.
4. Die höchste Grillstufe wählen.
5. Auf < drücken.
6. Auf "Garzeit" drücken.
7. Die gewünschte Garzeit einstellen.  
Die zur Reinigung benötigte Garzeit ist abhängig von der Menge der Fettrückstände. Starten Sie mit einer Garzeit von 20 Minuten.
8. Den Betrieb mit > starten.  
Solange das Gerät heizt, den Raum lüften.
- ✓ Während des Betriebs ist Rauchentwicklung möglich. Das ist normal und lässt nach.
- ✓ Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal.
9. Wenn am Ende der Dauer noch Rauchentwicklung sichtbar ist, verlängern Sie die Dauer.

## 18.5 Zubehör reinigen

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
2. Eingebrannte Speisereste mit einem feuchten Spültuch und heißer Spüllauge aufweichen.
3. Das Zubehör mit heißer Spüllauge und einem Spültuch oder einer Spülbüste reinigen.
4. Den Rost mit Edelstahlreiniger oder im Geschirrspüler reinigen.  
Bei starker Verschmutzung eine Edelstahlspirale oder Backofenreiniger verwenden.
5. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

## 18.6 Türscheiben reinigen

### ACHTUNG

Unsachgemäße Reinigung kann die Türscheiben beschädigen.

- Keinen Glasschaber verwenden.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
2. Die Türscheiben mit einem feuchten Spültuch und Glasreiniger reinigen.  
**Hinweis:** Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

## 18.7 Türdichtung reinigen

### ACHTUNG

Unsachgemäße Reinigung kann die Türdichtung beschädigen.

- Keinen Metallschaber oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- 1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
- 2. Die Türdichtung mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.
- 3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

## 18.8 Gerätefront reinigen

### ACHTUNG

Unsachgemäße Reinigung kann die Gerätefront beschädigen.

- ▶ Keinen Glasreiniger, Metallschaber oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
- ▶ Um Korrosion auf Edelstahlfronten zu vermeiden, Kalkflecken, Fettflecken, Stärkeflecken und Eiweißflecken sofort entfernen.
- ▶ Bei Edelstahlflächen spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen verwenden.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
2. Die Gerätefront mit heißer Spülflüssigkeit und einem Spültuch reinigen.

**Hinweis:** Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.

3. Bei Edelstahl-Gerätefronten die Edelstahl-Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen. Die Edelstahl-Pflegemittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.
4. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

## 18.9 Bedienfeld reinigen

### ACHTUNG

Unsachgemäße Reinigung kann das Bedienfeld beschädigen.

- ▶ Nie das Bedienfeld nass wischen.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
2. Das Bedienfeld mit einem Mikrofasertuch oder einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

## 19 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

### ⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.  
→ "Kundendienst", Seite 22

### ⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

## 19.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	<p>Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.</li></ul> <p>Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.</li></ul> <p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.</li></ul> <p>Funktionsstörung</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.</li><li>2. Sicherung nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten.</li><li>✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung.</li><li>3. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 22</li></ol>
Mikrowelle funktioniert nicht.	<p>Tür ist nicht ganz geschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Prüfen Sie, ob Speisereste oder Fremdkörper in der Tür klemmen.</li></ul>

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Speisen erwärmen sich nicht.	<p>Demo-Modus ist in den Grundeinstellungen aktiviert.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten kurzzeitig ausschalten.</li> <li>2. Deaktivieren Sie den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen.</li> </ol>
Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.	<p>Garraumbeleuchtung wurde im Kontrollzentrum ausgeschaltet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Die Garraumbeleuchtung im Kontrollzentrum anschalten. → "Kontrollzentrum", Seite 7</li> </ul>
	<p>Unterschiedliche Ursachen sind möglich.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Rufen Sie den Kundendienst → Seite 22.</li> </ul>
Mikrowellenbetrieb bricht ab.	<p>Funktionsstörung</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Gerät zurücksetzen. <ul style="list-style-type: none"> <li>► Entweder die Taste  mindestens 10 Sekunden gedrückt halten.</li> <li>► Oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Die Sicherung nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten.</li> </ul> </li> <li>2. Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung.</li> </ol> <p>2. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 22</p>
Speisen werden langsamer heiß als bisher.	<p>Mikrowellenleistung ist zu gering eingestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Stellen Sie eine höhere Mikrowellenleistung ein.</li> </ul>
	<p>Eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Stellen Sie eine längere Dauer ein. Für die doppelte Menge benötigen Sie die doppelte Zeit.</li> </ul>
	<p>Speisen sind kälter als sonst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Wenden Sie die Speisen oder rühren Sie die Speisen zwischendurch um.</li> </ul>
Uhrzeit erscheint nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist	<p>Grundeinstellung wurde geändert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Ändern Sie die Grundeinstellung "Anzeige im Aus-Zustand". → "Grundeinstellungen", Seite 15</li> </ul>
Uhrzeit weicht stark ab	<p>Gerät ist nicht mit der Home Connect App verbunden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Verbinden Sie das Gerät mit der Home Connect App.</li> </ul>
Gerät lässt sich nicht über die Home Connect App starten.	<p>Gerät ist nicht mit der Home Connect App verbunden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Starten Sie die Verbindung zwischen Gerät und der Home Connect App. → "Home Connect einrichten", Seite 16</li> </ul>
	<p>Gerät ist mit der Home Connect App verbunden, aber die Funktion "Fernstart" ist nicht aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► Aktivieren Sie die Funktion "Fernstart" in den Home Connect Einstellungen.</li> </ul>

## 19.2 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Meldung mit "D" oder "E" erscheint im Display.	<p>Funktionsstörung</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Gerät zurücksetzen. <ul style="list-style-type: none"> <li>► Entweder die Taste  mindestens 10 Sekunden gedrückt halten.</li> <li>► Oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Die Sicherung nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten.</li> </ul> </li> <li>2. Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung.</li> </ol> <p>2. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 22</p>

# 20 Entsorgen

## 20.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.

2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.  
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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.

## 21 Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse D. Die Lichtquellen sind als Ersatzteil verfügbar und nur durch dafür geschultes Fachpersonal auszutauschen.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie online unter [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

### 21.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätertür öffnen.



Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

## 22 So gelingt's

Für verschiedene Gerichte finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

### 22.1 So gehen Sie am besten vor

#### Tipp

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten immer für den kalten und leeren Garraum.
- Die Zeitangaben in den Übersichten sind Richtwerte. Sie sind von der Qualität und der Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.

#### ⚠️ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen.

- ▶ Nie Eier in der Eierschale garen oder hartgekochte Eier in der Eierschale erwärmen.
- ▶ Nie Schalen- und Krustentiere garen.
- ▶ Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen.
- ▶ Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.

#### ACHTUNG

Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.

- ▶ Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie z. B. Obst oder mit säurehaltiger Marinade gewürztes Grillgut direkt auf den Rost.

#### **Hinweis: Hinweis für Nickelallergiker**

In seltenen Fällen können geringe Spuren von Nickel ins Lebensmittel übergehen.

1. Vor der Verwendung nicht benötigtes Geschirr aus dem Garraum entfernen.
2. Eine gewünschte Speise aus den Einstellempfehlungen wählen.
3. Die Speise in ein geeignetes Geschirr geben.
4. Das Geschirr in die Mitte auf den Garraumboden stellen.  
Die Mikrowellen können so die Speisen von allen Seiten erreichen.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlungen einstellen.  
Zuerst die kürzere Dauer einstellen. Wenn es erforderlich ist, die Dauer verlängern.
6. Wenn Sie heißes Geschirr aus dem Garraum nehmen, Topflappen verwenden.

## 22.2 Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Einstellempfehlungen zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle.

Die Dauer ist von Geschirr und von der Temperatur, Beschaffenheit und Menge der Lebensmittel abhängig.

### Auftauen mit Mikrowelle

#### Hinweis

Zubereitungshinweise

- Die Speisen flach einfrieren.
- Offenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Das Geschirr auf den Garraumboden stellen.
- Die Speisen zwischendurch 2 bis 3 Mal umrühren oder wenden. Beim Wenden die Auftauflüssigkeit entfernen.
- Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel entsteht Flüssigkeit. Beim Wenden die Flüssigkeit entfernen. Nicht weiter verwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.
- Beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen.
- Lassen Sie die aufgetaute Speise noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Dauer
Fleisch im Ganzen, mit und ohne Knochen <sup>1</sup>	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 Min. 2. 10-15 Min.
Fleisch im Ganzen, mit und ohne Knochen <sup>1</sup>	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 Min. 2. 15-20 Min.
Fleisch im Ganzen, mit und ohne Knochen <sup>1</sup>	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 Min. 2. 20-25 Min.
Fleisch in Stücken oder Scheiben <sup>1,2</sup>	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3-5 Min. 2. 3-5 Min.
Fleisch in Stücken oder Scheiben <sup>1,2</sup>	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 Min. 2. 5-10 Min.
Fleisch in Stücken oder Scheiben <sup>1,2</sup>	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-10 Min. 2. 5-10 Min.
Hackfleisch, gemischt <sup>1,2</sup>	200 g	90 W	8-10 Min.
Hackfleisch, gemischt <sup>1,2</sup>	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 Min. 2. 8-10 Min.
Hackfleisch, gemischt <sup>1,2</sup>	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 Min. 2. 10-15 Min.
Geflügel oder Geflügelteile <sup>1,2</sup>	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 Min. 2. 10-15 Min.
Geflügel oder Geflügelteile <sup>1,2</sup>	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10-15 Min. 2. 10-15 Min.
Fischfilet, Fischkotelett oder Fischscheiben <sup>1,2</sup>	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 Min. 2. 10-15 Min.
Fisch im Ganzen <sup>1</sup>	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 2 Min. 2. 3-5 Min.
Fisch im Ganzen <sup>1</sup>	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 Min. 2. 8-10 Min.
Gemüse, z. B. Erbsen <sup>3</sup>	300 g	180 W	5-10 Min.
Obst, z. B. Himbeeren <sup>3</sup>	300 g	180 W	6-9 Min.
Obst, z. B. Himbeeren <sup>3</sup>	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 6-8 Min. 2. 5-10 Min.

<sup>1</sup> Die Speise mehrmals wenden.

<sup>2</sup> Beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen.

<sup>3</sup> Die Speise zwischendurch vorsichtig umrühren.

Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal einen höheren Wert ein. Wenn Sie andere Mengen verwenden, als in den Tabellen angegeben, halten Sie sich an die Faustregel: doppelte Menge - fast doppelte Dauer, halbe Menge - halbe Dauer.

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Dauer
Butter, antauen <sup>1</sup>	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 Min. 2. 1-2 Min.
Butter, antauen <sup>1</sup>	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 Min. 2. 2-4 Min.
Brot im Ganzen <sup>2</sup>	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 Min. 2. 5-10 Min.
Brot im Ganzen <sup>2</sup>	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 Min. 2. 9-10 Min.
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen <sup>3,4</sup>	500 g	90 W	5-10 Min.
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen <sup>3,4</sup>	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3-5 Min. 2. 4 Min.
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen <sup>3</sup>	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 Min. 2. 3-5 Min.
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen <sup>3</sup>	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 4 Min. 2. 5-10 Min.

## Erwärmen oder Garen tiefgefrorener Speisen mit Mikrowelle

Beachten Sie die Einstellempfehlungen zum Erwärmen mit der Mikrowelle.

### Hinweis

Zubereitungshinweise

- Geschlossenenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder eine Mikrowellen-Abdeckhaube verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Die Speisen flach auf dem Geschirr verteilen. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Das Geschirr auf den Garraumboden stellen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.
- Zwischendurch die Speisen mehrmals wenden oder umrühren.
- Die Speisen nach dem Garen 2 bis 5 Minuten ruhen lassen.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Sparsam mit Salz und Gewürzen umgehen.
- Lasagne aus der Verpackung nehmen und in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben.
- Am besten geeignet ist tiefgekühlte Lasagne bis zu einer Höhe von ca. 3 cm.
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, Lebensmittel oder Fertiggerichte bei 600 Watt zu erwärmen. Wenn auf der Verpackung eine höhere Mikrowellenleistung angegeben ist, verlängern Sie die Zeit.

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Dauer
Menü, Tellergericht, Fertig- gericht (2-3 Komponenten)	300-400 g	600 W	8-13 Min.
Suppe	400 g	600 W	8-12 Min.
Eintöpfe	500 g	600 W	10-15 Min.
Fleischscheiben oder Fleischstücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W	10-15 Min.
Fisch, z. B. Filetstücke <sup>5</sup>	400 g	600 W	10-15 Min.
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni (ca. 3 cm hoch)	450 g	600 W	12-15 Min.
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln <sup>5</sup>	250 g	600 W	3-7 Min.
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln <sup>5</sup>	500 g	600 W	8-12 Min.
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren <sup>5</sup>	300 g	600 W	7-10 Min.
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren <sup>5</sup>	600 g	600 W	14-17 Min.

<sup>1</sup> Die Verpackung vollständig entfernen.

<sup>2</sup> Die Speise mehrmals wenden.

<sup>3</sup> Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelatine oder Creme auftauen.

<sup>4</sup> Die Kuchenstücke voneinander trennen.

<sup>5</sup> Der Speise etwas Flüssigkeit zugeben.

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Dauer
Rahmspinat <sup>1</sup>	450 g	600 W	9-12 Min.

## Tipps für das nächste Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Beachten Sie diese Tipps für gute Ergebnisse beim Auftauen, Erwärmen und Garen mit Mikrowelle.

Anliegen	Tipp
Ihre Speise ist zu trocken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Dauer verkürzen oder eine niedrigere Mikrowellenleistung wählen.</li> <li>Die Speise abdecken und mehr Flüssigkeit hinzugeben.</li> </ul>
Ihre Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, erwärmt oder gar.	<p>Die Dauer verlängern. Größere Mengen und hohe Speisen brauchen länger.</p>

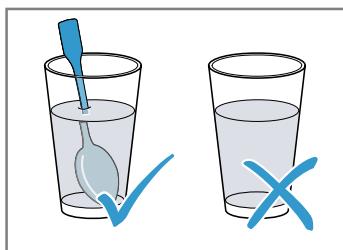
## Erwärmen mit Mikrowelle

Beachten Sie die Einstellempfehlungen zum Erwärmen mit der Mikrowelle.

### ⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes ist Vorsicht geboten. Die heiße Flüssigkeit kann plötzlich überkochen und verspritzen.

- Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



### ACHTUNG

Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstören können.

- Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

### Hinweis

Zubereitungshinweise

- Geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder eine Mikrowellen-Abdeckhaube verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Das Geschirr auf den Garraumboden stellen.
- Zwischendurch die Speisen mehrmals wenden oder umrühren.
- Die Speisen nach dem Erwärmen 2 bis 5 Minuten ruhen lassen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, Lebensmittel oder Fertiggerichte bei 600 Watt zu erwärmen. Wenn auf der Verpackung eine höhere Mikrowellenleistung angegeben ist, verlängern Sie die Zeit.

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Dauer
Tellergericht, gekühlt	1 Portion	600 W	5-8 Min.
Getränke <sup>2,3,4</sup>	125 ml	Max.	40-50 Sec.
Getränke <sup>2,3,4</sup>	200 ml	Max.	1-2 Min.
Getränke <sup>2,3,4</sup>	500 ml	Max.	2-3 Min.

<sup>1</sup> Die Speise ohne Zugabe von Wasser garen.

<sup>2</sup> Einen Löffel in das Glas geben.

<sup>3</sup> Alkoholische Getränke nicht überhitzen.

<sup>4</sup> Unbedingt die Temperatur kontrollieren.

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Dauer
Babykost, z. B. Milchfläschchen <sup>1,2,3</sup>	50 ml	600 W	ca. 20-30 Sec.
Babykost, z. B. Milchfläschchen <sup>1,2,3</sup>	100 ml	600 W	30-40 Sec.
Babykost, z. B. Milchfläschchen <sup>1,2,3</sup>	200 ml	600 W	50-60 Sec.
Suppe, 1 Tasse <sup>4</sup>	à 175 g	600 W	2-3 Min.
Suppe, 2 Tassen <sup>4</sup>	à 175 g	600 W	3-4 Min.
Fleisch in Soße <sup>5</sup>	500 g	600 W	7-10 Min.
Eintopf <sup>4</sup>	400 g	600 W	4-5 Min.
Eintopf <sup>4</sup>	800 g	600 W	7-8 Min.
Gemüse, 1 Portion <sup>4</sup>	150 g	600 W	2-3 Min.
Gemüse, 2 Portionen <sup>4</sup>	300 g	600 W	3-4 Min.

## 22.4 Garen

Mit Ihrem Gerät können Sie Speisen garen.

### Garen mit Mikrowelle

#### Hinweis

Zubereitungshinweise

- Das Geschirr auf den Garraumboden stellen.
- Die Speisen flach auf dem Geschirr verteilen. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder eine Mikrowellen-Abdeckhaube verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Sparsam mit Salz und Gewürzen umgehen.
- Die Speisen nach dem Garen 2 bis 5 Minuten ruhen lassen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, Lebensmittel oder Fertiggerichte bei 600 Watt zu erwärmen. Wenn auf der Verpackung eine höhere Mikrowellenleistung angegeben ist, verlängern Sie die Zeit.

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Dauer
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien <sup>6</sup>	1200 g	600 W	25 – 30 Min.
Fischfilet, frisch <sup>7</sup>	400 g	600 W	6 – 11 Min.
Gemüse, frisch <sup>8,7,9</sup>	250 g	600 W	5 – 9 Min.
Gemüse, frisch <sup>8,7,9</sup>	500 g	600 W	10 – 15 Min.
Kartoffeln <sup>8,7,9</sup>	250 g	600 W	7 – 9 Min.
Kartoffeln <sup>8,7,9</sup>	500 g	600 W	10 – 12 Min.
Kartoffeln <sup>8,7,9</sup>	750 g	600 W	15 – 20 Min.
Reis <sup>10,9</sup>	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 5 Min. 1. 12 – 15 Min.
Reis <sup>10,9</sup>	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 Min. 1. 15 – 18 Min.
Süßspeisen, z. B. Pudding (instant) <sup>9</sup>	500 ml	600 W	5 – 8 Min.
Fruchtkompott <sup>9</sup>	500 g	600 W	9 – 12 Min.

<sup>1</sup> Babykost ohne Sauger oder Deckel erwärmen.

<sup>2</sup> Nach dem Erhitzen die Speise immer gut schütteln.

<sup>3</sup> Unbedingt die Temperatur kontrollieren.

<sup>4</sup> Die Speise zwischendurch kontrollieren.

<sup>5</sup> Die Fleischscheiben voneinander trennen.

<sup>6</sup> Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.

<sup>7</sup> Der Speise etwas Flüssigkeit zugeben.

<sup>8</sup> In gleich große Stücke schneiden.

<sup>9</sup> Die Speise zwischendurch vorsichtig umrühren.

<sup>10</sup> Die doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.

## Pudding aus Puddingpulver

### ⚠️ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden.

- Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.

1. Ein Päckchen Puddingpulver nach der Packungsan-gabe mit Zucker und etwas Milch in einer mikrowel-lengeeigneten hohen Schüssel verrühren, sodass kei-ne Klümpchen vorhanden sind.

2. Die restliche Milch zugeben und nochmals umrühren.
  3. Die Schüssel in den Garraum stellen und die Geräte-tür schließen.
  4. Das Gerät entsprechend den Einstellempfehlungen einstellen.
  5. Nach 3 Minuten zum ersten Mal umrühren. Dann je-weils nach einer Minute umrühren, bis die gewünsch-te Konsistenz erreicht ist.
- Die Dauer ist abhängig von der Temperatur der Milch und dem verwendeten Gefäß.

## Popcorn für die Mikrowelle

### ⚠️ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.

- Immer die Angaben auf der Verpackung beachten.
- Die Speisen immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

### ACHTUNG

Die mehrfache Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn direkt hintereinander mit einer zu hohen Mikrowellenleistung kann zur Beschädigung des Garraums führen.

- Zwischen den Zubereitungen das Gerät mehrere Minuten abkühlen lassen.
- Nie eine zu hohe Mikrowellenleistung einstellen.
- Maximal 600 Watt verwenden.
- Die Popcorn-Tüte immer auf einen Glasteller legen.

### Hinweis

Zubereitungshinweise

- Das Geschirr auf den Garraumboden stellen.
- Flaches, hitzebeständiges Glasgeschirr verwenden. Kein Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden.
- Die Popcorn-Tüte mit der gekennzeichneten Seite nach unten auf das Geschirr legen.
- Je nach Menge die Dauer anpassen.
- Damit das Popcorn nicht anbrennt, die Popcorn-Tüte nach 1 Minute und 30 Sekunden kurz entnehmen und schütteln. Vorsicht, das Popcorn ist heiß.

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Dauer
Popcorn für die Mikrowelle <sup>1</sup>	1 Tüte à 100 g	600 W	2,5-3,5 Min.

## 22.5 Grillen

Grillen Sie Speisen, die knusprig werden sollen.

### Hinweis

Zubereitungshinweise

- Nicht vorheizen.
- Grillstücke mit ähnlichem Gewicht und ähnlicher Dicke verwenden.  
So bräunen die Grillstücke gleichmäßig und bleiben saftig.
- Die Grillstücke direkt auf den Rost legen. Den Rost in die Glasschale stellen. Abtropfendes Fett und Bratensaft werden aufgefangen.
- Die Grillstücke mit einer Grillzange wenden.  
Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.
- Grillgut erst nach dem Grillen salzen.  
Salz entzieht dem Fleisch Wasser.
- Dunkles Fleisch, z. B. vom Rind, bräunt schneller als helles Fleisch, z. B. vom Kalb oder Schwein. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fisch sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.
- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Die Häufigkeit richtet sich nach der ein-gestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Speisen	Menge	Gewicht	Grillstufe	Dauer
Nacken-Steaks, ca. 2 cm dick	3-4 Stück	à ca. 220 g	3 (stark)	1. Seite ca. 15 Min.

<sup>1</sup> Die Popcorn-Tüte immer auf einen Glasteller legen. Herstellerangaben beachten.

Speisen	Menge	Gewicht	Grillstufe	Dauer
Grill-Würste	4-6 Stück	à ca. 100 g	3 (stark)	2. Seite: ca. 10-15 Min.
Fischkotelett <sup>1</sup>	2-3 Stück	à ca. 150 g	3 (stark)	1. Seite ca. 20-25 Min. 2. Seite: ca. 10-20 Min.
Fisch, ganz, z. B. Forellen <sup>1</sup>	2-3 Stück	à ca. 260 g	3 (stark)	1. Seite ca. 15 Min. 2. Seite: ca. 10-15 Min.
Toast-Brot (vortoasten)	2-6 Scheiben		3 (stark)	1. Seite ca. 4-5 Min. 2. Seite: ca. 2-3 Min.
Toast überbacken	2-6 Scheiben		3 (stark)	je nach Belag: 5-10 Min.

## 22.6 Grillen mit Mikrowelle kombiniert

Um die Gardauer zu verkürzen, können Sie Grill in Kombination mit Mikrowelle verwenden.

### Grillen mit Mikrowelle kombiniert

#### Hinweis

Zubereitungshinweise

- Geschirr auf den Rost stellen.
- Für das Braten eine hohe Form verwenden. Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.
- Hähnchen, Hähnchenteile und Entenbrust mit der Hautseite nach oben legen.
- Die Haut stellenweise mit einer Gabel einstechen.
- Für Aufläufe und Gratins ein großes, flaches Geschirr verwenden.  
In einem schmalen, hohen Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
- Aufläufe und Gratins im ausgeschalteten Gerät 5 Minuten ruhen lassen.
- Prüfen, ob das Geschirr in den Garraum passt. Das Geschirr darf nicht zu groß sein.
- Vor dem Anschneiden Fleisch 5-10 Minuten ruhen lassen.  
So verteilt sich der Fleischsaft gleichmäßig und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Immer die maximale Garzeit einstellen.  
Nach der kürzeren der angegebenen Zeiten die Speise überprüfen.
- Lasagne aus der Verpackung nehmen und in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben.
- Wenn Sie tiefgekühlte Lasagne mit einer Höhe von ca. 4-5 cm zubereiten, stellen Sie das Geschirr auf einen umgedrehten, mikrowellengeeigneten Teller.

Speisen	Gewicht	Grillstufe	Mikrowellen-leistung	Dauer
Schweinebraten, z. B. Nackensteak <sup>2</sup>	ca. 750 g	1 (schwach)	360 W	35-40 Min.
Hackbraten, max. 7 cm hoch	ca. 750 g	2 (mittel)	360 W	20-25 Min.
Hähnchen, halbiert <sup>3</sup>	ca. 1200 g	3 (stark)	360 W	35-40 Min.
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel <sup>3</sup>	ca. 800 g	3 (stark)	360 W	20-25 Min.
Entenbrust <sup>3</sup>	ca. 800 g	3 (stark)	180 W	20-25 Min.

<sup>1</sup> Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

<sup>2</sup> Nach 15 Minuten wenden.

<sup>3</sup> Die Speise nicht wenden.

Speisen	Gewicht	Grillstufe	Mikrowellenleistung	Dauer
Nudelaufau (aus vorgegarten Zutaten) <sup>1</sup>	ca. 1000 g	1 (schwach)	360 W	25-30 Min.
Lasagne, tiefgekühlt (ca. 3 cm hoch)	350-450 g	3 (stark)	360 W	12-15 Min.
Lasagne, tiefgekühlt (ca. 4-5 cm hoch)	600-1000 g	3 (stark)	360 W	25-30 Min.
Kartoffelgratin (aus rohen Kartoffeln), max. 3 cm hoch	ca. 1000 g	2 (mittel)	360 W	25-30 Min.
Fisch, überbacken	ca. 600 g	3 (stark)	360 W	15 Min.
Quarkauflauf, max. 5 cm hoch	ca. 850 g	1 (schwach)	360 W	20-25 Min.

## 22.7 Prüfgerichte

Diese Übersichten wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1:2013 bzw. IEC

60350-1:2011 und nach Norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 zu erleichtern.

## Garen mit Mikrowelle

Speise	Mikrowellenleistung in W	Dauer in min	Hinweis
Eiermilch, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 Min. 2. 8-10 Min.	Pyrexform
Biskuit, 475 g	600 W	7-9 Min.	Pyrexform, Ø 22 cm
Hackbraten, 900 g	600 W	20-25 Min.	Pyrexform, Ø 28 cm lang
Tellergericht, gekühlt, 1 Portion	600 W	5-6 Min	Mikrowellenabdeckhaube

## Auftauen mit Mikrowelle

Speise	Mikrowellenleistung in W	Dauer in min	Hinweis
Fleisch, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-6 Min. 2. 6-9 Min.	Pyrexform, Ø 24 cm

## Garen mit Mikrowelle und Grill

Speise	Mikrowellenleistung in W	Dauer in min	Hinweis
Kartoffelgratin, 1100 g	360 W + Grillstufe 2	25-35 Min.	Runde Pyrexform, Ø 22 cm
Kuchen	-		Nicht empfohlen

## 23 Informationen zu freier und Open Source Software

Dieses Produkt enthält Software-Komponenten, die von den Urheberrechtsinhabern als freie oder Open Source-Software lizenziert sind.

Die entsprechenden Lizenzinformationen sind auf dem Hausgerät gespeichert. Der Zugriff auf die entsprechenden Lizenzinformationen ist auch über die Home Connect App möglich: „Profil -> Rechtliche Hinweise -> Lizenzinformationen“. <sup>2</sup> Sie können die Lizenzinformationen auf der Markenprodukt-Website herunterladen. (Bitte suchen Sie auf der Produkt-Website nach Ihrem Gerätmodell und weiteren Dokumenten.) Alternativ können Sie die entsprechenden Informationen unter ossre-

quest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München anfordern.

Der Quellcode wird auf Anforderung zur Verfügung gestellt.

Bitte senden Sie Ihre Anforderung an ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Betreff: „OSSREQUEST“

Die Kosten für die Bearbeitung Ihrer Anforderung werden Ihnen in Rechnung gestellt. Dieses Angebot gilt drei Jahre ab dem Kaufdatum bzw. mindestens für den Zeitraum, in dem wir Support und Ersatzteile für das entsprechende Gerät anbieten.

<sup>1</sup> Die Speise mit Käse bestreuen.

<sup>2</sup> Je nach Geräteausstattung

## 24 Konformitätserklärung

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

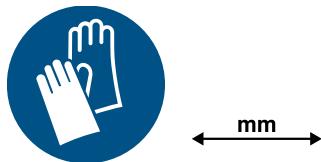
Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.



2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW

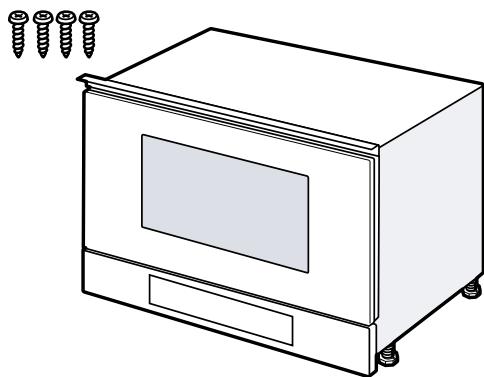
## 25 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



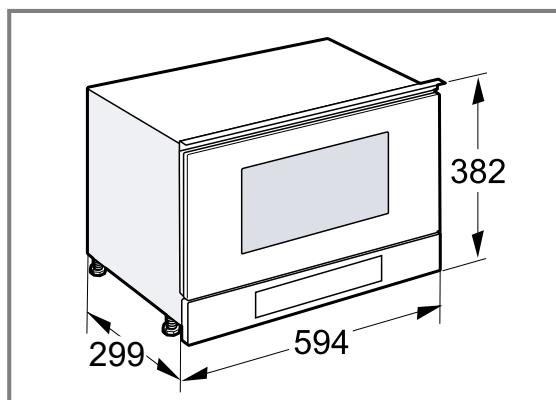
### 25.1 Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.



### 25.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



### 25.3 Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.

- Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

#### ⚠ **WANRUNG – Verletzungsgefahr!**

Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein und zu Schnittverletzungen führen.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

#### ⚠ **WANRUNG – Brandgefahr!**

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- ▶ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist und keine längere Netzanschlussleitung ver-

fügbar ist, Elektrofachbetrieb kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.

## ⚠️ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.
- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
  - ▶ Das Gerät nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom anschließen.
  - ▶ Das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation muss vorschriftsmäßig installiert sein.
  - ▶ Nie das Gerät über eine externe Schaltvorrichtung versorgen, z. B. Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung.
  - ▶ Beim Aufstellen des Geräts darauf achten, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeckelt oder beschädigt wird.

## 25.4 Einbaumöbel

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Dieses Gerät ist nicht als Tischgerät oder für den Gebrauch innerhalb eines Schranks gedacht.

Der Einbauschrank darf hinter dem Gerät keine Rückwand haben. Die Mindesteinbauhöhe beträgt 850 mm. Lüftungsschlitz und Ansaugöffnungen dürfen nicht verdeckt werden.

Das Gerät muss nach dem Einbau sicher eingebaut sein und darf nicht kippen.

## 25.5 Elektrischer Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.
- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden. Eine 5 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.
- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.

## Gerät elektrisch anschließen

**Hinweis:** Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

1. Am Gerät den Gerätestecker der Netzanschlussleitung einstecken.

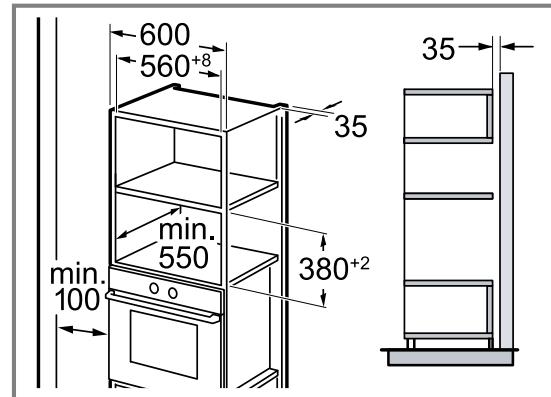
Den Gerätestecker auf festen Sitz prüfen.

2. Den Netzstecker des Geräts in eine Steckdose in der Nähe des Geräts stecken.

Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein. Falls der freie Zugang zum Netzstecker nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

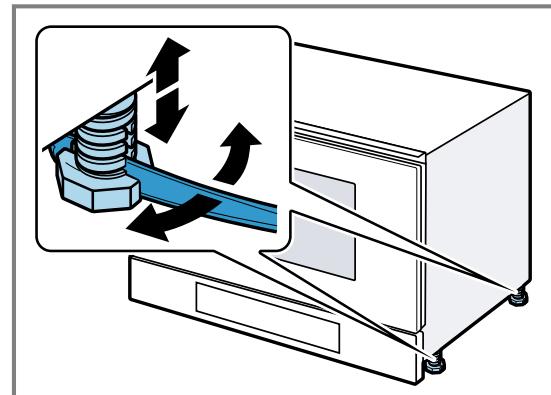
## 25.6 Einbau in einen Hochschrank

Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände im Hochschrank.



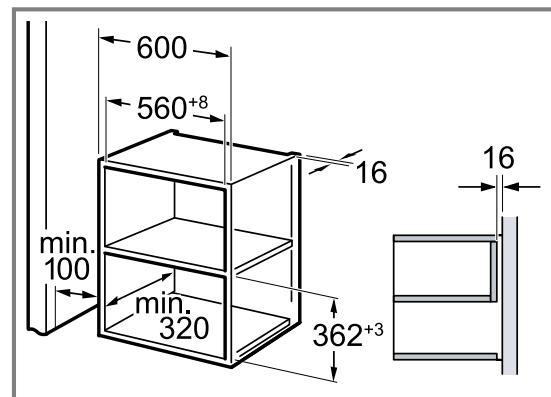
Das Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

Die Standfüße einstellen.



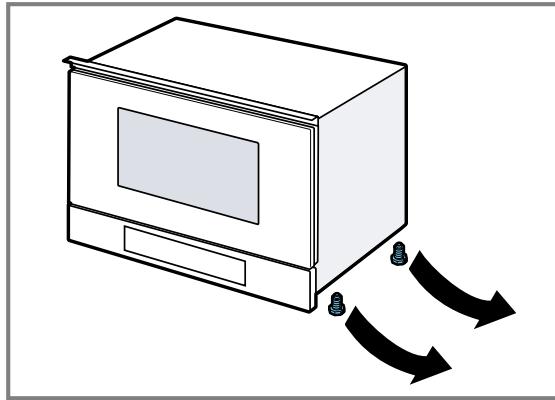
## 25.7 Einbau in einen Oberschrank

Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände im Oberschrank.



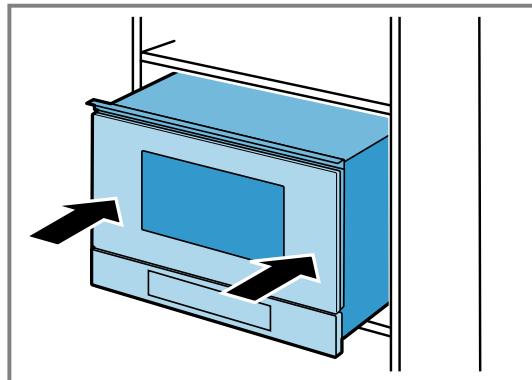
Das Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

Die Standfüße entfernen.



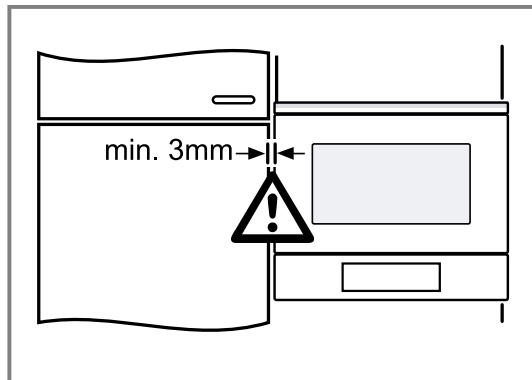
## 25.8 Gerät einbauen

1. Das Gerät ganz einschieben.



Das Anschlusskabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten führen.

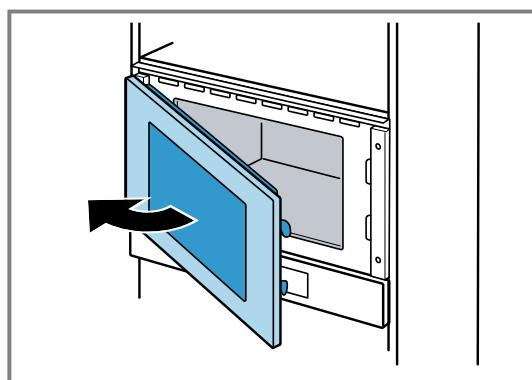
2. Den Abstand zu den anliegenden Geräten prüfen.



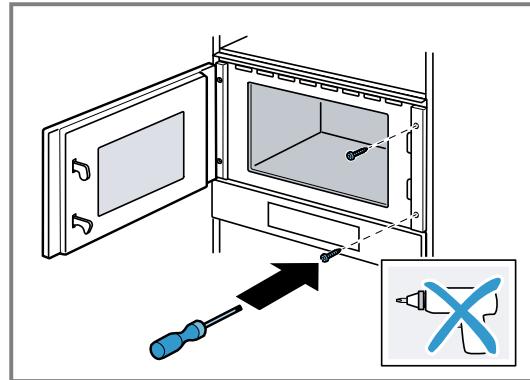
3. **ACHTUNG** – Beim Öffnen der Gerätetür kann das Gerät nach vorne kippen.

► Das Gerät beim Öffnen der Gerätetür in Position halten.

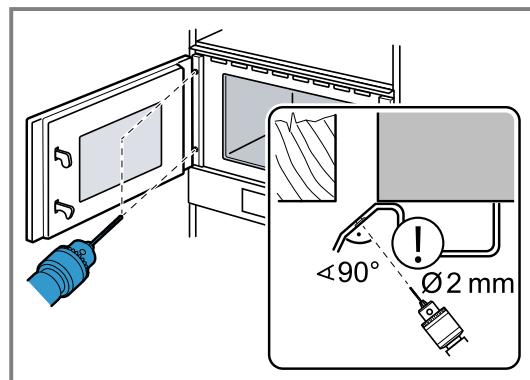
Die Gerätetür langsam öffnen.



4. Das Gerät auf der gegenüberliegenden Seite der Scharniere am Möbel festschrauben.

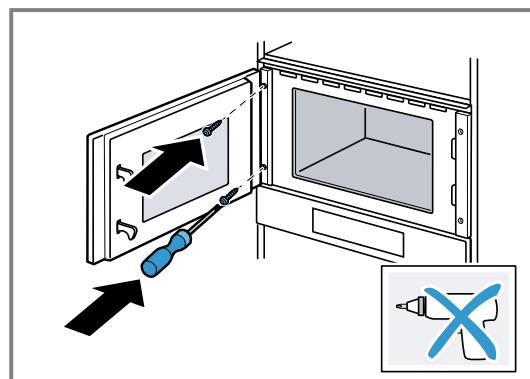


5. Die Bohrungen für die Verschraubung auf der Seite der Scharniere am Möbel vorbohren.



Die Türscharniere abdecken.  
Einen Holzbohrer mit 2 mm Durchmesser verwenden.

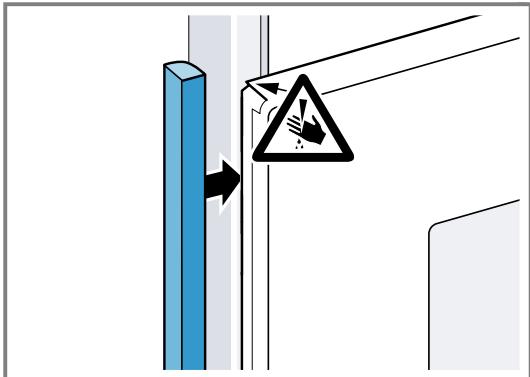
6. Die Späne aus dem Garraum entfernen.
7. Das Gerät auf der Seite der Scharniere am Möbel festschrauben.



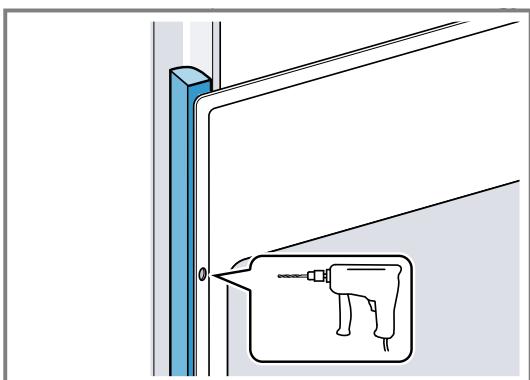
8. Verpackungsmaterial und Klebefolien aus dem Garraum und von der Tür entfernen.

## 25.9 Gerät einbauen bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste

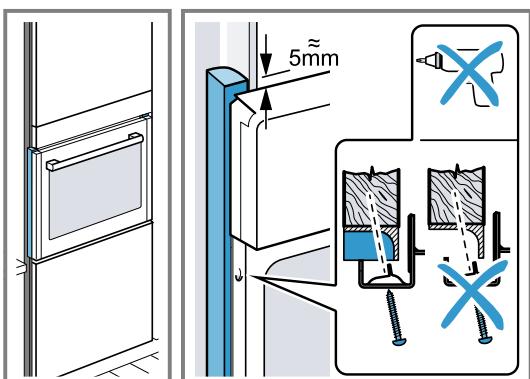
1. Beidseitig ein geeignetes Füllstück anbringen, um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.



2. Das Füllstück am Möbel befestigen.
3. Das Füllstück und das Möbel vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen.



4. Das Gerät mit adäquater Schraube befestigen.



## 25.10 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Befestigungsschrauben lösen.
3. Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.





The difference is Gaggenau

[gaggenau.com](http://gaggenau.com)

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)



9002006961 (050812) REG25  
de