

BSP 260/261

Dampfbackofen

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	Dampfablöschung	16
		Nach jedem Betrieb	16
		Sicherheitsabschaltung	16
Wichtige Sicherheitshinweise	4	Zeitfunktionen	17
Ursachen für Schäden	6	Timer-Menü aufrufen	17
		Kurzzeitwecker	17
Umweltschutz	6	Stoppuhr	17
Energiesparen	6	Garzeitdauer	18
Umweltgerecht entsorgen	6	Garzeitende	19
Gerät kennen lernen	7	Langzeit-Timer	20
Dampfbackofen	7	Langzeit-Timer einstellen	20
Wassertank für Entkalkungsprogramm	7	Kindersicherung	21
Fettfilter	7	Kindersicherung aktivieren	21
Display und Bedienelemente	8	Kindersicherung deaktivieren	21
Symbole	8	Automatik-Programme	21
Farben und Darstellung	8	Hinweise zu den Einstellungen	21
Standby	9	Gericht auswählen	22
Gerät aktivieren	9	Gericht einstellen	22
Zusätzliche Informationen i und i [®]	9	Letzte Automatik-Programme aufrufen	22
Kühlgebläse	9	Individuelle Rezepte	23
Garraumtrocknung	9	Rezept aufzeichnen	23
Positionen Funktionswähler	10	Rezept programmieren	23
Zubehör	11	Namen eingeben	24
Sonderzubehör	12	Rezept starten	24
Vor dem ersten Gebrauch	12	Rezept ändern	24
Sprache einstellen	12	Rezept löschen	24
Uhrzeit-Format einstellen	12	Kerntemperaturfühler	25
Uhrzeit einstellen	12	Kerntemperaturfühler ins Gargut einstecken	25
Datumsformat einstellen	12	Kerntemperatur einstellen	26
Datum einstellen	13	Richtwerte für die Kerntemperatur	26
Temperatureinheit einstellen	13	Home Connect	27
Wasserfilter einstellen	13	Einrichten	27
Wasserhärte einstellen	13	Fernstart	28
Erstinbetriebnahme beenden	13	Home Connect Einstellungen	29
Fettfilter	13	Ferndiagnose	30
Türscheibe reinigen	13	Hinweis zum Datenschutz	30
Zubehör reinigen	13	Konformitätserklärung	30
Gerät aufheizen	13	Grundeinstellungen	31
Wasserfilter	14	Reinigen und warten	33
Betrieb mit oder ohne Wasserfilter	14	Reinigungsmittel	33
Wasserfilter wechseln	14	Reinigungshilfe	34
Gerät aktivieren	14	Trocknungsprogramm	34
Standby	14	Entkalkungsprogramm	34
Gerät aktivieren	14	Einschubroste entnehmen	36
Gerät bedienen	15		
Garraum	15		
Zubehör einschieben	15		
Einschalten	15		
Ausschalten	16		
Beschwaden	16		

Störungen, was tun?	37
Stromausfall	38
Demo-Modus	38
Kundendienst	39
E-Nummer und FD-Nummer	39
Tabellen und Tipps	39
Gemüse	40
Fisch	41
Fisch – Niedertemperatur-Dämpfen	42
Fleisch – Garen bei höheren Temperaturen	43
Fleisch/Geflügel – Niedertemperatur-Garen	44
Geflügel	45
Sous-vide-Garen	45
Grillen	48
Beilagen	49
Desserts	50
Sonstiges	50
Gebäck	51
Gären (Gehen lassen)	52
Regenerieren (Erwärmen)	52
Auftauen	53
Einkochen	54
Entsaften (Beerenobst)	54
Joghurt-Zubereitung	55
Zubereitung von sperrigem Gargut	55
Acrylamid in Lebensmitteln	55

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

⚠ Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren. Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten. Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen. Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie. Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden. Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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

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

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

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

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

⚠ Warnung – Brandgefahr!

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

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen. Heißes Zubehör nur mit Ofenhandschuh vorsichtig herausnehmen.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Entkalkungstabletten können Verätzungen in Mund, Rachen, Augen und auf der Haut verursachen. Die Sicherheitshinweise auf der Verpackung der Entkalkungstabletten beachten. Vermeiden Sie Hautkontakt mit den Entkalkungstabletten. Halten Sie Kinder von Entkalkungstabletten fern.
- Die Entkalkerlösung kann Verätzungen in Mund, Rachen, Augen und auf der Haut verursachen. Vermeiden Sie Hautkontakt mit der Entkalkerlösung. Halten Sie Kinder von der Entkalkerlösung fern. Die Entkalkerlösung nicht trinken. Die Entkalkerlösung darf nicht in Kontakt mit Lebensmitteln kommen. Spülen Sie den Wassertank vor der nächsten Benutzung des Geräts gründlich aus.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

Das Licht von LED-Leuchten ist sehr grell und kann die Augen schädigen (Risikogruppe 1). Nicht länger als 100 Sekunden direkt in die eingeschalteten LED-Leuchten schauen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Stellen Sie nichts direkt auf den Garraumboden. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen. Der Garraumboden muss immer frei bleiben. Stellen Sie Geschirr immer in einen gelochten Garbehälter oder auf einen Rost.
- Alufolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Bei hartem Leitungswasser empfehlen wir die Verwendung eines Entkalkungssystems. Informationen zu Ihrem Leitungswasser können Sie bei Ihrem Wasserwerk erfahren.
- Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör im Garraum. Verwenden Sie keine emaillierten Backbleche oder Grillwannen. Rostendes Material (z.B. Servierplatten, Besteck) kann zu Korrosion im Garraum führen.
- Verwenden Sie nur originale Kleinteile (z.B. Rändelmutter). Bestellen Sie Kleinteile über unseren Ersatzteil-Service nach, falls diese verloren gehen.
- Abtropfende Flüssigkeiten: Schieben Sie beim Dämpfen mit einem gelochten Garbehälter immer den ungelochten Garbehälter darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.
- Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Sie können zu Korrosion im Garraum führen.
- Salz, scharfe Saucen (z.B. Ketchup, Senf) oder gesalzene Speisen (z.B. gepökelter Braten) enthalten Chloride und Säuren. Diese greifen die Oberfläche von Edelstahl an. Entfernen Sie Rückstände immer sofort.
- Obstsaft kann Flecken im Garraum hinterlassen. Entfernen Sie Obstsaft immer sofort und wischen Sie mit einem feuchten und trockenen Tuch nach.
- Durch falsche Pflege des Gerätes kann Korrosion im Garraum entstehen. Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise in der Gebrauchsanleitung. Reinigen Sie den Garraum nach jedem Benutzen gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist. Trocknen Sie nach der Reinigung den Garraum mit dem Trocknungsprogramm.
- Die Türdichtung nicht abnehmen. Wenn die Türdichtung beschädigt ist, schließt die Gerätetür nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung austauschen lassen.

Umweltschutz

Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

- Öffnen Sie die Gerätetür während eines Garvorgangs möglichst selten.
- Verwenden Sie beim Backen dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Dampfbackofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Dampfbackofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.
- Beim Dämpfen können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Bei Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten schieben Sie die Speise mit der längsten Zeit zuerst ein.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



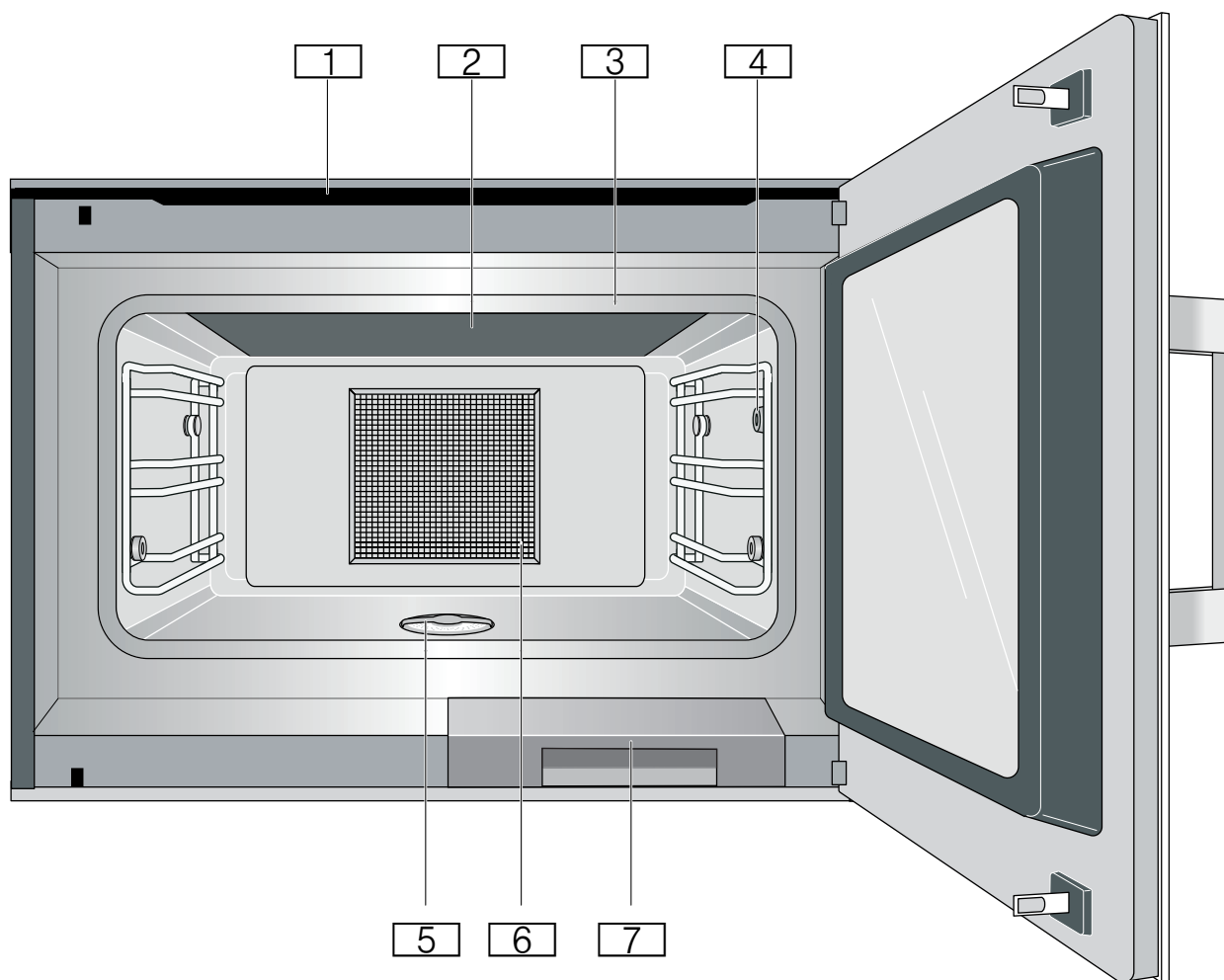
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Gerät kennen lernen

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

Dampfbackofen



- 1 Lüftungsschlitze
- 2 Glaskeramik-Grillfläche
- 3 Türdichtung
- 4 Anschlussbuchse für Kerntemperaturfühler
- 5 Ablaufsieb
- 6 Fettfilter
- 7 Wassertank für Entkalkungsprogramm

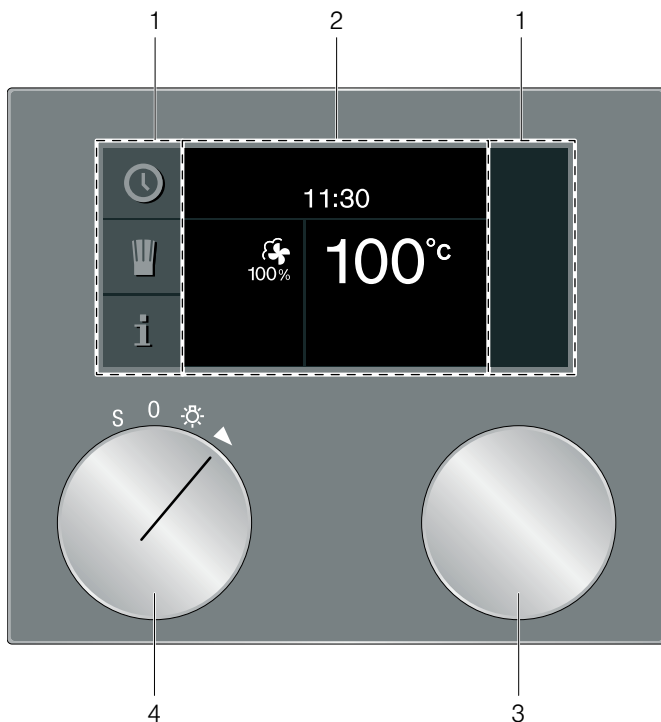
Wassertank für Entkalkungsprogramm

Ihr Gerät verfügt über einen Wassertank mit einer maximalen Füllmenge von 1,7 Litern. Wenn Sie die Gerätetür öffnen, sehen Sie den Wassertank für das Entkalkungsprogramm. Der Deckel ist zur Reinigung abnehmbar. → "Entkalkungsprogramm" auf Seite 34

Fettfilter

Ihr Gerät verfügt über einen Fettfilter. Der Fettfilter verhindert, dass die Bauteile des Geräts mit Fett verschmutzt werden. Lassen Sie den Fettfilter bei allen Anwendungen im Garraum.

Display und Bedienelemente



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

Symbole

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stop
	Pause/Ende
x	Abbrechen
C	Löschen
✓	Bestätigen/Einstellungen speichern
>	Auswahlpfeil
i	Zusätzliche Informationen aufrufen
>>	Schnell-Aufheizen mit Statusanzeige
☼	Automatik-Programme oder Individuelle Rezepte aufrufen
REC	Menü aufzeichnen
_	Einstellungen bearbeiten
>A ^a	Namen eingeben
ⓧ	Buchstaben löschen

🔒	Kindersicherung
🕒	Timer-Menü aufrufen
🕒	Langzeit-Timer aufrufen
🔧	Demo-Modus
🌡️	Kerntemperaturfühler
👤	Beschwaden starten
👤	Beschwaden beenden
💧	Dampf ablöschen starten
💧	Dampf ablöschen anhalten
📶	Netzwerkverbindung (Home Connect)

Farben und Darstellung

Farben

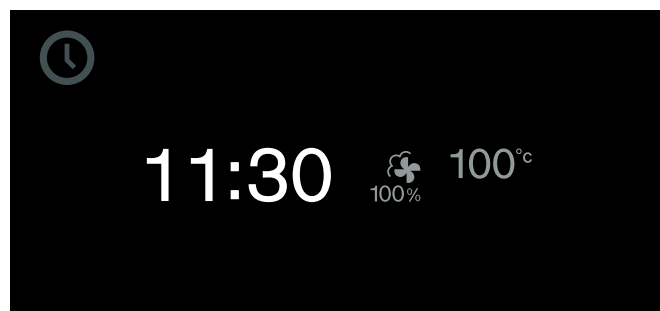
Die verschiedenen Farben dienen der Benutzerführung in den jeweiligen Einstellsituationen.

orange	Erste Einstellungen Hauptfunktionen
blau	Grundeinstellungen Reinigung
weiß	einstellbare Werte

Darstellung

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

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



Standby

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

Die Helligkeit des Bedienfeldes ist im Standby-Modus reduziert.

Hinweise

- Für den Standby-Modus gibt es verschiedene Anzeigen. Voreingestellt ist das GAGGENAU-Logo und die Uhrzeit.
- Die Helligkeit der Anzeige ist abhängig vom vertikalen Blickwinkel.
- Die Anzeige und die Helligkeit können Sie jederzeit in den Grundeinstellungen ändern.

Gerät aktivieren

Um den Standby-Modus zu verlassen, können Sie entweder

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

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

Hinweise

- Wenn "Standby-Anzeige = Aus" in den Grundeinstellungen ausgewählt ist, müssen Sie den Funktionswähler drehen um den Standby-Modus zu verlassen.
- Die Standby-Anzeige erscheint wieder, wenn Sie längere Zeit nach dem Aktivieren keine Einstellung vorgenommen haben.
- Das Gerät spült automatisch nach jedem Garvorgang. Das Gerät spült automatisch vor einem Garvorgang, falls es länger als 100 Stunden nicht in Betrieb war.
- Die Garraumbeleuchtung erlischt bei geöffneter Tür nach kurzer Zeit.

Zusätzliche Informationen **i** und **i**[®]

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

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

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

Bei Meldungen zu Home Connect erscheint im Symbol **i**[®] zusätzlich der Home Connect Status. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel → "Home Connect" auf Seite 27.

Kühlgebläse

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse. Das Kühlgebläse schaltet sich im Betrieb ein. Die warme Luft entweicht über der Tür.

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

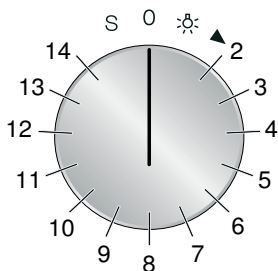
Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

Garraumtrocknung

Nach dem Betrieb mit einer Dampffunktion ist der Garraum feucht. Das Kühlgebläse und das Lüfterrad an der Rückseite des Garraums laufen nach dem Ausschalten eine Zeit lang nach und schalten dann automatisch ab. Dies kann bis zu 95 Minuten dauern. Die Gerätetür muss während der Garraumtrocknung geschlossen bleiben.

Positionen Funktionswähler



Position	Funktion/Heizart	Temperatur	Anwendung
0	Nullstellung		
	Licht		
2	 Heißluft + 100% Feuchte	30 - 230 °C Vorschlagstemperatur 100 °C	Dämpfen bei 70 °C - 100 °C: Für Gemüse, Fisch und Beilagen. Die Speisen sind vollständig von Dampf umgeben. Kombibetrieb bei 120 °C - 230 °C: Für Blätterteig, Brot, Brötchen. Heißluft und Dampf werden kombiniert.
3	 Heißluft + 80% Feuchte	30 - 230 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Kombibetrieb: Für Blätterteig, Fleisch und Geflügel. Heißluft und Dampf werden kombiniert.
4	 Heißluft + 60% Feuchte	30 - 230 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Kombibetrieb: Für Hefengebäck und Brot. Heißluft und Dampf werden kombiniert. Gären, Teig gehenlassen: Für Hefeteig und Sauerteig. Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Heißluft und Dampf werden kombiniert, so trocknet die Teigoberfläche nicht aus. Die optimale Temperatureinstellung für Hefeteig ist 38 °C.
5	 Heißluft + 30% Feuchte*	30 - 230 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Garen in Eigenfeuchte: Für Gebäck. Bei dieser Einstellung wird kein Dampf erzeugt. Die aus dem Gargut entweichende Feuchte bleibt im Garraum und verhindert das Austrocknen der Speise.
6	 Heißluft + 0% Feuchte	30 - 230 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Heißluft: Für Kuchen, Plätzchen und Aufläufe. Der Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme gleichmäßig im Garraum.
7	 Niedertemperatur-Garen	30 - 90 °C Vorschlagstemperatur 70 °C	Niedertemperatur-Garen für Fleisch. Schonendes, langsames Garen für ein besonders zartes Ergebnis.
8	 Sous-vide-Garen	50 - 95 °C Vorschlagstemperatur 60 °C	Garen "unter Vakuum" bei niedrigen Temperaturen zwischen 50 - 95 °C und 100% Dampf: Geeignet für Fleisch, Fisch, Gemüse und Dessert. Die Speisen werden in einem speziellen hitzebeständigen Kochbeutel mit einem Vakuumierer luftdicht verschweißt. Durch die schützende Hülle bleiben Nähr- und Aromastoffe erhalten.
9	 Flächengrill Stufe 1 + Feuchte	30 - 230 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Grillbetrieb mit Feuchte: Für Aufläufe und Gratins.
10	 Flächengrill Stufe 2 + Feuchte	30 - 230 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Grillbetrieb mit Feuchte: Für gefülltes Gemüse. Die Grillleistung ist erhöht.
11	 Flächengrill + Umluft	30 - 230 °C Vorschlagstemperatur 230 °C	Für Gemüsespieße und Garnelenspieße.

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

Position	Funktion/Heizart	Temperatur	Anwendung
12	 Gären	30 - 50°C Vorschlagstemperatur 38°C	Gehenlassen: Für Hefeteig und Sauerteig. Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Heißluft und Dampf werden kombiniert, so trocknet die Teigoberfläche nicht aus. Die optimale Temperatureinstellung für Hefeteig ist 38°C.
13	 Auftauen	40 - 60°C Vorschlagstemperatur 45°C	Für Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst. Durch die Feuchtigkeit wird die Wärme schonend auf die Speisen übertragen. Die Speisen trocknen nicht aus und verformen sich nicht.
14	 Regenerieren	60 - 180°C Vorschlagstemperatur 120°C	Für Gegartes und Backwaren. Gegartes wird schonend wieder erwärmt. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus. Tellergerichte bei 120°C regenerieren, Backwaren bei 180°C.
S	 Grundeinstellungen		In den Grundeinstellungen können Sie Ihr Gerät individuell anpassen.
	 Reinigungshilfe		Mit der Reinigungshilfe lösen Sie Verschmutzungen im Garraum mit Dampf.
	 Trocknungsprogramm		Mit dem Trocknungsprogramm können Sie den Garraum schnell trocknen, z.B. nach der Reinigung.
	 Entkalkungsprogramm		Mit dem Entkalkungsprogramm lösen Sie Kalk im Gerät.
	 Wasserfilterwechsel		Wasserfilterwechsel bei installierter Entkalkungsanlage.
* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN60350-1 bestimmt wurde.			

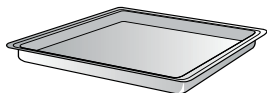
Zubehör

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

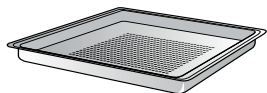
Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



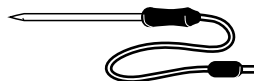
Rost
für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen und für Braten



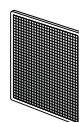
Garbehälter aus Edelstahl, ungelocht, 40 mm tief
zum Garen von Reis, Hülsenfrüchten und Getreide, zum Backen von Blechkuchen und zum Auffangen abtropfender Flüssigkeit beim Dämpfen



Garbehälter aus Edelstahl, gelocht, 40 mm tief
zum Dämpfen von Gemüse oder Fisch, zum Entsaften von Beeren und zum Auftauen



Kerntemperaturfühler
zum punktgenauen Garen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Brot



Fettfilter
schützt den Ventilator an der Seitenwand des Garraums vor Verschmutzung (z.B. durch Bratenspritzer)

Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

BA 010 301	Dreifach-Teleskop-Vollauszug
BA 020 360	Behälter aus Edelstahl, ungelocht, 40 mm tief, 5 l
BA 020 370	Behälter aus Edelstahl, gelocht, 40 mm tief, 5 l
BA 020 380	Behälter, antihaftbeschichtet, ungelocht, 40 mm tief, 5 l
BA 020 390	Behälter, antihaftbeschichtet, gelocht, 40 mm tief, 5 l
BA 030 300	Grillrost, mit Füßen
17002490	Set mit 4 Entkalkungstabletten
GN 010 330	GN-Adapter (Zur Verwendung mit GN-Gareinsätzen und Bräter.)
GN 114 130	Edelstahl-Gareinsatz GN 1/3, ungelocht, 40 mm tief, 1,5 l
GN 114 230	Edelstahl-Gareinsatz GN 2/3, ungelocht, 40 mm tief, 3 l
GN 124 130	Edelstahl-Gareinsatz GN 1/3, gelocht, 40 mm tief, 1,5 l
GN 124 230	Edelstahl-Gareinsatz GN 2/3, gelocht, 40 mm tief, 3 l

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

Die Antihaft-Garbehälter dürfen nur bis 230°C erhitzt werden. Verwenden Sie die Antihaft-Garbehälter nur im Dampfbackofen.

Vor dem ersten Gebrauch

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Gerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel → *"Wichtige Sicherheitshinweise"* auf Seite 4.

Das Gerät muss fertig montiert und angeschlossen sein.

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

Hinweise

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

Sprache einstellen

In der Anzeige erscheint die voreingestellte Sprache.

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

Uhrzeit-Format einstellen

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

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

Uhrzeit einstellen

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit.

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

Datumsformat einstellen

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

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

Datum einstellen

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

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

Temperatureinheit einstellen

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

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

Wasserfilter einstellen

In der Anzeige erscheint "Wasserfilter". Vorgewählt ist "Verfügbar".

Falls die Wasserhärte 7°dH bzw. Karbonathärte 5°dH überschreitet, empfehlen wir die Verwendung des Entkalkungssystems GF 111 100.

- 1 Mit dem Drehwähler "Verfügbar" (mit Wasserfilter) oder "Nicht verfügbar" (ohne Wasserfilter) auswählen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.
- 3 Falls Wasserfilter "Verfügbar" ausgewählt wurde: In der Anzeige erscheint "Wasserfilter-Kapazität".
- 4 Mit dem Drehwähler die Kapazität des eingesetzten Wasserfilters auswählen (zwischen 100 - 9000 Liter). Beachten Sie dazu die Hinweise, die dem Wasserfilter beiliegen.
- 5 Mit ✓ bestätigen.

Wasserhärte einstellen

In der Anzeige erscheint "Wasserhärte".

Hinweis: Die Anzeige der Wasserhärte erscheint nur, wenn "Wasserfilter - Nicht verfügbar" gewählt wurde.

- 1 Mit dem beiliegenden Karbonathärtetest das Leitungswasser prüfen: Das Messröhrchen bis zur 5 ml Markierung mit Leitungswasser füllen.
- 2 Tropfenweise Indikatorlösung zugeben, bis ein Farbumschlag von violett nach gelb erfolgt.
Wichtig: Tropfen mitzählen und nach jedem Tropfen das Messröhrchen bis zur vollständigen Durchmischung vorsichtig schwenken. Die Anzahl der Tropfen entspricht der Wasserhärte.

- 3 Mit dem Drehwähler die gemessene Wasserhärte einstellen. Vorgewählt ist der Wert 12.
- 4 Mit ✓ bestätigen.

Erstinbetriebnahme beenden

In der Anzeige erscheint "Erstinbetriebnahme beendet".

Mit ✓ bestätigen.

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

Fettfilter

Hängen Sie den beiliegenden Fettfilter an die beiden Bolzen an der Rückwand des Garraums. Achten Sie darauf, die Rückwand nicht zu verkratzen.

Lassen Sie den Fettfilter bei allen Anwendungen im Garraum. Reinigen Sie den Fettfilter nach jedem stark verschmutzendem Garbetrieb mit heißer Spüllauge oder im Geschirrspüler.

Türscheibe reinigen

Die Türdichtung wird im Werk geschmiert, um die Dichtheit zu gewährleisten. Es ist möglich, dass Rückstände auf der Türscheibe zurückbleiben.

Reinigen Sie die Türscheibe mit Glasreiniger und einem Fenstertuch oder einem Microfasertuch, bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen. Keinen Glasschaber benutzen.

Zubehör reinigen

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

Gerät aufheizen

Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie das leere, geschlossene Gerät auf. Ideal dafür ist eine Stunde bei Heißluft 🔥 + 60% Feuchte mit 200°C.

Wasserfilter

Betrieb mit oder ohne Wasserfilter

Sie können das Gerät mit oder ohne Wasserfilter benutzen.

Falls die Wasserhärte 7°dH bzw. Karbonathärte 5°dH überschreitet, empfehlen wir die Verwendung des Entkalkungssystems GF 111 100.

Wasserfilter wechseln

Filterpatronen müssen regelmäßig ausgetauscht werden. Passende Filterpatronen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop (Bestellnummer GF 121 110).

Die Kapazität des Filters ist abhängig von Nutzungsintensität des Geräts und regionaler Wasserhärte. Eine Meldung im Display erinnert Sie an den bevorstehenden Filterwechsel. Unabhängig von der tatsächlich filtrierte Wassermenge muss die Filterpatrone spätestens nach 12 Monaten ausgetauscht werden.

- 1 Funktionswähler auf **S** stellen. Mit dem Drehwähler "Wasserfilterwechsel" auswählen.
- 2 Symbol ☹️ wird angezeigt. Mit ✓ bestätigen.
- 3 Den Wasserfilter wechseln. Zum Filterwechsel die Hinweise beachten, die der Filterpatrone beiliegen. Mit ✓ bestätigen.
- 4 Im Display erscheint "Wasserfilter-Kapazität auswählen". Mit ✓ bestätigen.
- 5 Mit dem Drehwähler die Kapazität des eingesetzten Wasserfilters auswählen (zwischen 100 - 9000 Liter). Mit ✓ bestätigen.

Der Wasserfilterwechsel ist beendet. Symbol ✓ berühren. Das Gerät ist betriebsbereit.

Gerät aktivieren

Standby

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

Die Helligkeit des Bedienfeldes ist im Standby-Modus reduziert.



Hinweise

- Für den Standby-Modus gibt es verschiedene Anzeigen. Voreingestellt ist das GAGGENAU-Logo und die Uhrzeit. Sie können die Anzeige über die Einstellung "Standby-Anzeige" in den Grundeinstellungen ändern.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 31
- Die Helligkeit der Anzeige ist abhängig vom vertikalen Blickwinkel. Sie können die Anzeige über die Einstellung "Helligkeit" in den Grundeinstellungen angleichen.

Gerät aktivieren

Um den Standby-Modus zu verlassen, können Sie entweder

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

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

Hinweise

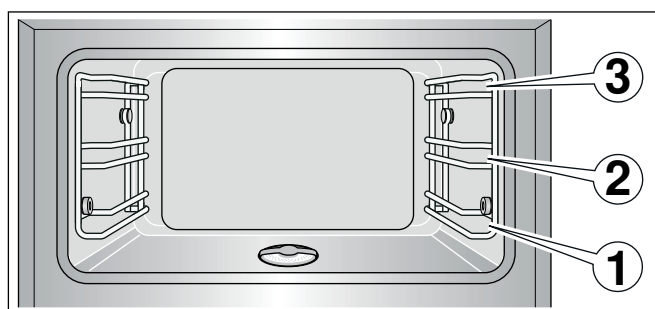
- Wenn "Standby-Anzeige = Aus" in den Grundeinstellungen ausgewählt ist, müssen Sie den Funktionswähler drehen um den Standby-Modus zu verlassen.
- Die Standby-Anzeige erscheint wieder, wenn Sie längere Zeit nach dem Aktivieren keine Einstellung vorgenommen haben.
- Die Garraumbeleuchtung erlischt bei geöffneter Tür nach kurzer Zeit.

Gerät bedienen

Garraum

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

Hinweis: Beim Dämpfen, Auftauen, Gären und Regenerieren können Sie bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig nutzen. Backen können Sie nur auf einer Ebene, nutzen Sie hierfür die Ebene 2 (oder für hohe Backformen die Ebene 1). Bei sehr kleinen Backwaren können Sie auch zwei Ebenen nutzen, z.B. Ebene 1 und Ebene 3.



Achtung!

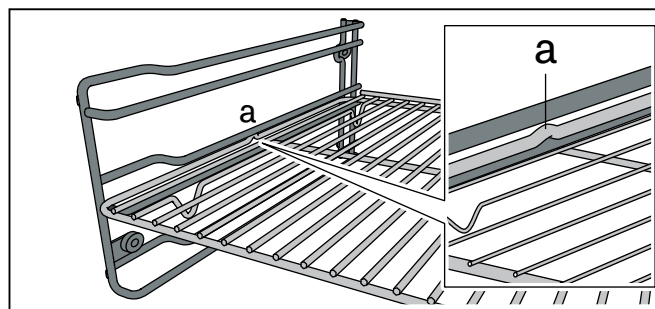
- Stellen Sie nichts direkt auf den Garraumboden. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen. Der Garraumboden muss immer frei bleiben. Stellen Sie Geschirr immer in den gelochten Garbehälter oder auf den Rost.
 - Schieben Sie kein Zubehör zwischen die Einschubleisten, sonst kann es kippen.
- Öffnen Sie die Gerätetür immer bis zum Anschlag. In dieser Position schwenkt die geöffnete Gerätetür nicht von selbst zurück.

Zubehör einschieben

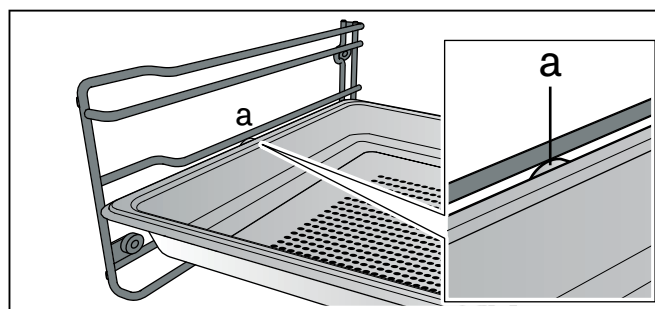
Der Rost und der gelochte Garbehälter sind mit einer Rastfunktion ausgestattet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert. Beim Herausziehen müssen Sie das Zubehör leicht anheben.

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf,

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



Achten Sie beim Einschieben des gelochten Garbehälters darauf, dass die Rastnase (a) nach oben zeigt.



Einschalten

- 1 Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen. Im Display wird die gewählte Heizart und die Vorschlagstemperatur angezeigt.
- 2 Falls Sie die Temperatur ändern möchten: Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

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

Hinweis: Beim Wechsel der Betriebsart bleibt die eingestellte Temperatur erhalten. Die Vorschlagstemperatur erscheint nur nach dem Einschalten.

Ausschalten

Drehen Sie den Funktionswähler auf **0**.

Abhängig von der Betriebsart kann ein automatischer Spülvorgang zu hören sein.

Beschwaden

Beim Beschwaden wird gezielt Dampf in den Garraum gebracht. So können Sie z.B. Brot und Brötchen mit genügend Feuchtigkeit backen.

Beschwaden funktioniert nur bei diesen Heizarten:

- Heißluft + 30% Feuchte
- Heißluft + 0% Feuchte
- Flächengrill + Umluft

Um das Beschwaden zu starten, Symbol , berühren. Nach kurzer Zeit wird Dampf in den Garraum gebracht.

Das Beschwaden dauert circa 5 Minuten.

Beschwaden abbrechen:

Symbol , drücken.

Dampfablöschung

Bei der Dampfablöschung wird kaltes Wasser in den Garraum gebracht. Dadurch kühlt der Garraum ab, der Dampf kondensiert an der Garraumwand. Wenn Sie danach die Garraumtür öffnen, entweicht nur noch wenig Dampf.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

Nach dem Öffnen kann heißes Wasser von der Gerätetür abtropfen.

Die Dampfablöschung funktioniert nur bei diesen Heizarten, bei einer Garraumtemperatur unter 130°C:

- Heißluft + 100% Feuchte
- Heißluft + 80% Feuchte
- Heißluft + 60% Feuchte
- Flächengrill Stufe 1 + Feuchte
- Flächengrill Stufe 2 + Feuchte
- Sous-vide-Garen

So gehen Sie vor:

Berühren Sie das Symbol ,. Die Dampfablöschung dauert etwa 25 Sekunden. Während dieser Zeit ist die Heizung abgeschaltet.

Dampfablöschung vorzeitig stoppen:

Öffnen Sie die Tür oder berühren Sie das Symbol .

Hinweise

- Die Dampfablöschung ist auch nach dem Ausschalten des Geräts für kurze Zeit verfügbar.
- Bei Ablauf eines Automatikprogramms oder einer Timerprogrammierung (Garzeitdauer) erfolgt die Dampfablöschung automatisch am Ende des Programms.

Nach jedem Betrieb

- 1 Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist entfernen. Eingebraunte Reste lassen sich später deutlich schwerer entfernen.
- 2 Nach dem Ausschalten laufen das Kühlgebläse und das Lüfterrad an der Rückseite des Garraums zur Garraumtrocknung und schalten dann automatisch ab. Dies kann bis zu 95 Minuten dauern. Die Gerätetür muss während der Garraumtrocknung geschlossen bleiben.
- 3 Bei Bedarf können Sie mit dem Trocknungsprogramm den Garraum schnell trocknen. → "Trocknungsprogramm" auf Seite 34
- 4 Den abgekühlten Garraum mit einem weichen Tuch polieren.
- 5 Möbel oder Griffe trockenwischen, falls sich dort Kondenswasser gebildet hat.

Sicherheitsabschaltung

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

Ausnahme:

Eine Programmierung mit dem Langzeit-Timer.

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

Zeitfunktionen

Im Timer-Menü stellen Sie ein:

⌚ Kurzzeitwecker

⌚ Stoppuhr

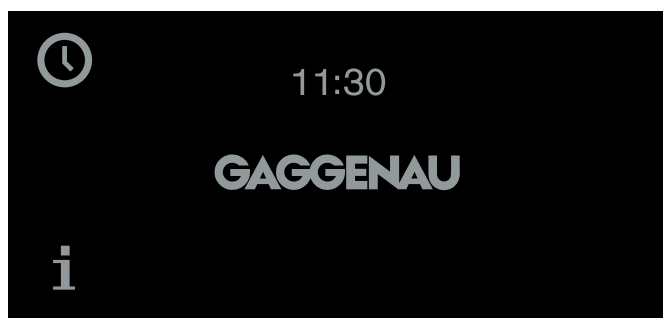
⌚ Garzeit (nicht im Ruhezustand)

⌚ Garzeitende (nicht im Ruhezustand)

Timer-Menü aufrufen

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

Symbol ⌚ berühren.



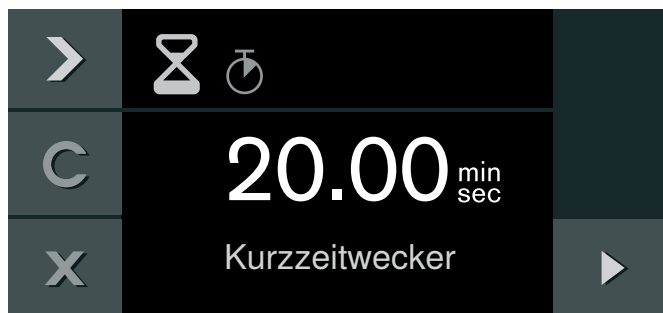
Das Timer-Menü erscheint.

Kurzzeitwecker

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

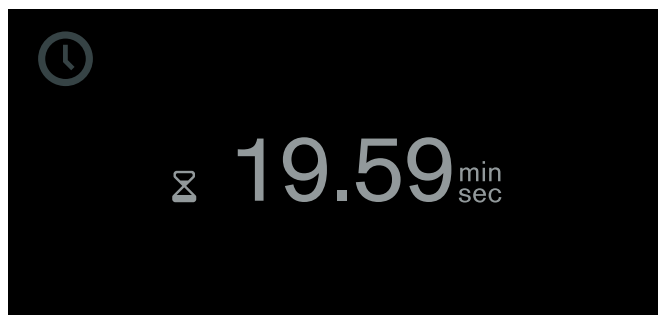
Kurzzeitwecker einstellen

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



- 3 Mit ▶ starten.

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



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

Sie können das Timer-Menü jederzeit durch Berühren von Symbol X verlassen. Dabei gehen die Einstellungen verloren.

Kurzzeitwecker anhalten:

Timer-Menü aufrufen. Mit ▶ die Funktion "Kurzzeitwecker" ⌚ wählen und Symbol || berühren. Um den Kurzzeitwecker weiterlaufen zu lassen, Symbol ▶ berühren.

Kurzzeitwecker vorzeitig ausschalten:

Timer-Menü aufrufen. Mit ▶ die Funktion "Kurzzeitwecker" ⌚ wählen und Symbol C berühren.

Stoppuhr

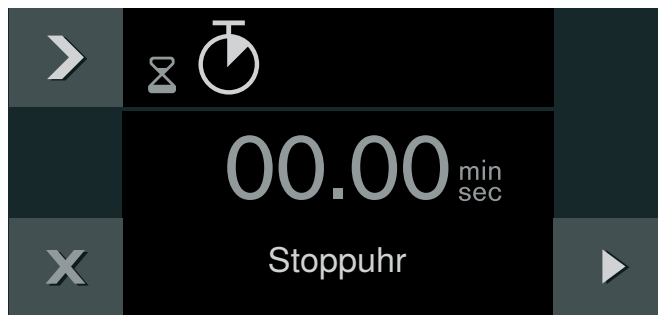
Die Stoppuhr läuft unabhängig von den anderen Geräteeinstellungen ab.

Die Stoppuhr zählt von 0 Sekunden hoch bis 90 Minuten.

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

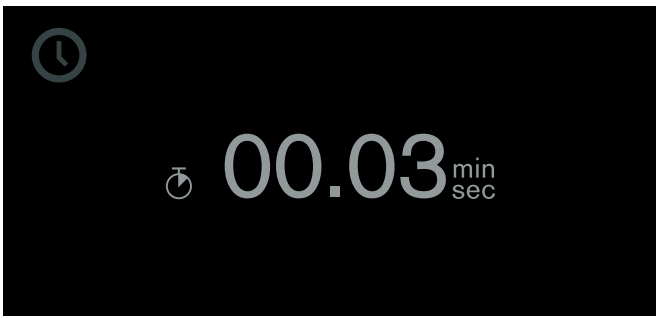
Stoppuhr starten

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



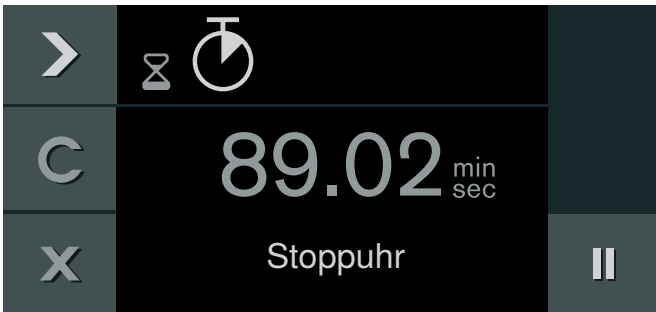
- 3 Mit ▶ starten.

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



Stoppuhr anhalten und wieder starten

- 1 Timer-Menü aufrufen.
- 2 Mit  die Funktion "Stoppuhr"  wählen.
- 3 Symbol  berühren.



Die Zeit stoppt. Das Symbol wechselt wieder zu Start .

- 4 Mit  starten.

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

Stoppuhr ausschalten:

Timer-Menü aufrufen. Mit  die Funktion "Stoppuhr"  wählen und Symbol  berühren.

Garzeitdauer

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

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

Garzeit einstellen

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

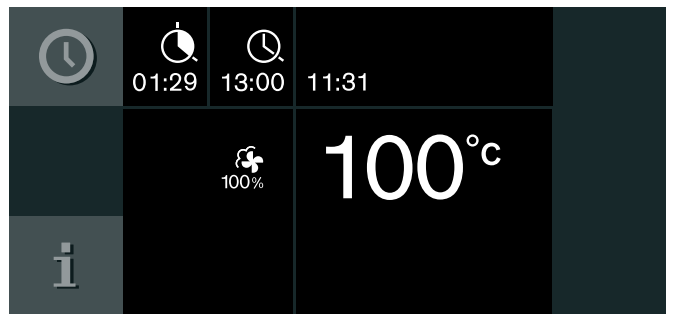
- 1 Symbol  berühren.
- 2 Mit  die Funktion "Garzeit"  wählen.

- 3 Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.

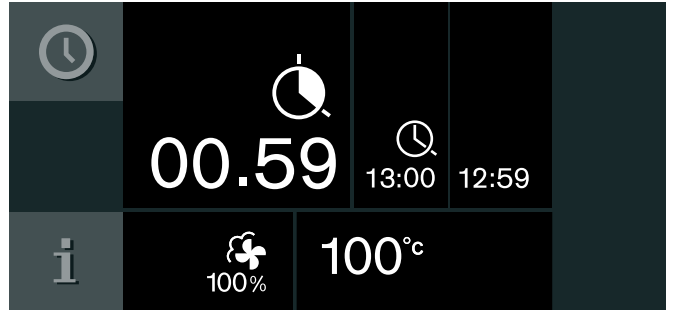


- 4 Mit  starten.

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



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



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

Garzeit ändern:

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

Garzeit löschen:

Timer-Menü aufrufen. Mit  die Funktion "Garzeit"  wählen. Mit  die Garzeit löschen. Mit  zum normalen Betrieb zurückkehren.

Gesamten Vorgang abbrechen:

Funktionswähler auf 0 stellen.

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

Garzeitende

Sie können das Garzeitende auf später verschieben.

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

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

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

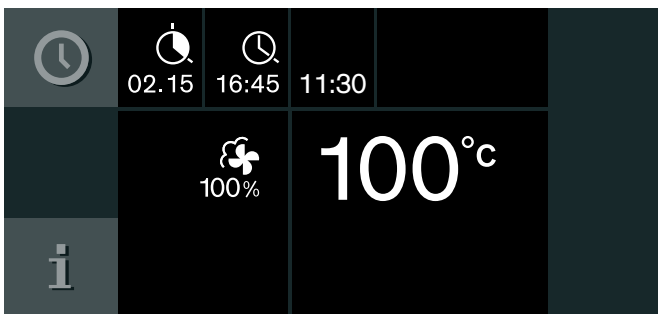
Garzeitende verschieben

Sie haben Heizart, Temperatur und Garzeit eingestellt.

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



- 3 Mit dem Drehwähler das gewünschte Garzeitende einstellen.
- 4 Mit ▶ starten.



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

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

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

Garzeitende ändern:

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

Langzeit-Timer

Mit dieser Funktion hält das Gerät mit der Heizart "Heißluft + 0% Feuchte" eine Temperatur zwischen 50 und 230 °C.

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

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

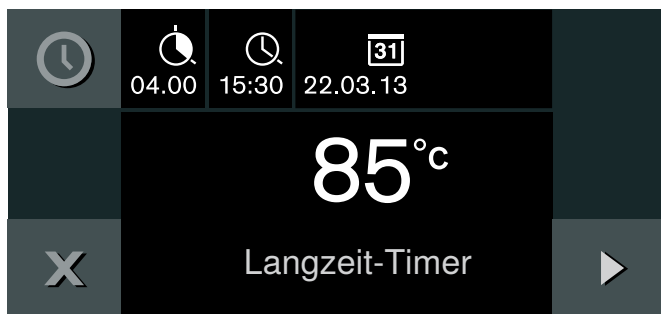
Hinweis: Den Langzeit-Timer müssen Sie in den Grundeinstellungen auf "verfügbar" stellen.

Ausschalten:

Um den Vorgang abubrechen, drehen Sie den Funktionswähler auf **0**.

Langzeit-Timer einstellen

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



- 3 Garzeit  verändern:
Symbol  berühren. Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.
- 4 Garzeitende  verändern:
Symbol  berühren. Mit dem Drehwähler gewünschtes Garzeitende einstellen.
- 5 Abschaltdatum  verändern:
Symbol  berühren. Mit dem Drehwähler gewünschtes Abschaltdatum einstellen. Mit  bestätigen.
- 6 Temperatur verändern:
Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
- 7 Mit  starten.

Das Gerät startet. In der Anzeige erscheinen  und Temperatur.

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

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

Kindersicherung

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

Hinweise

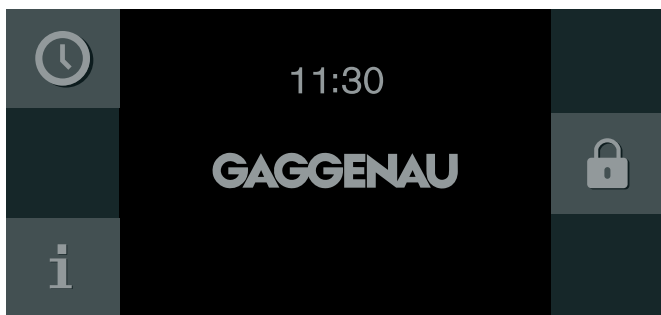
- Die Kindersicherung müssen Sie in den Grundeinstellungen auf "verfügbar" stellen.
- Kommt es bei aktivierter Kindersicherung zu einem Stromausfall, kann bei Rückkehr der Netzversorgung die Kindersicherung deaktiviert sein.

Kindersicherung aktivieren

Voraussetzung:

Der Funktionswähler steht auf 0.

Symbol  mindestens 6 Sekunden lang berühren.



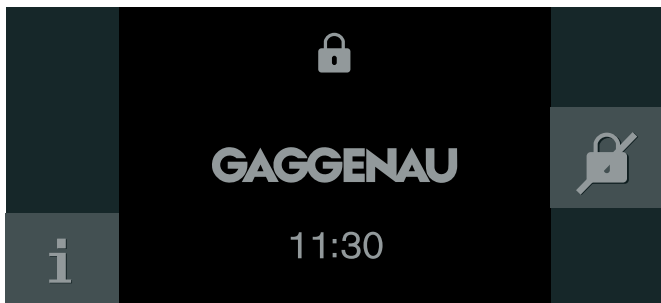
Die Kindersicherung ist aktiviert. Die Standby-Anzeige erscheint. Das Symbol  wird oben im Display angezeigt.

Kindersicherung deaktivieren

Voraussetzung:

Der Funktionswähler steht auf 0.

Symbol  mindestens 6 Sekunden lang berühren.



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

Automatik-Programme

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

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

Hinweise zu den Einstellungen

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

Kerntemperaturfühler

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

→ "Kerntemperaturfühler" auf Seite 25

Gericht auswählen

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

Hinweis: Die zuletzt gewählte Kategorie wird an erster Stelle angezeigt.

Kategorien:

- Fleisch und Geflügel
- Fisch
- Gemüse
- Beilagen und Ofengerichte
- Nachspeisen
- Brot und Backwaren
- Gären
- Regenerieren
- Auftauen

Gericht einstellen

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

Zum Blättern in den einzelnen Ebenen verwenden Sie den Drehwähler.

- 1 Funktionswähler auf  stellen.
- 2 Symbol  berühren. Mit  bestätigen.
- 3 Mit dem Drehwähler die Kategorie auswählen und mit  bestätigen.
- 4 Mit dem Drehwähler das gewünschte Gericht auswählen und mit  bestätigen.
Im Display erscheinen die möglichen Einstellungen. Bei vielen Gerichten können Sie die Einstellungen nach Ihren Wünschen anpassen. Bei einigen Gerichten müssen Sie das Gewicht einstellen.

Tipp: Wenn Sie das Symbol  berühren erhalten Sie Hinweise zum Zubehör und zur Zubereitung.

- 5 Die gewünschten Einstellungen mit  bestätigen. Den Hinweisen im Display folgen.

Wenn die Dauer beendet ist, hört das Gerät auf zu heizen und es erfolgt die Dampfablösung. Es ertönt ein Signal.

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

Nachgaren

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

Im Display erscheint die Abfrage, ob Sie nachgaren möchten.

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

Hinweis: Wenn Sie während der Nachgarzeit das Symbol  berühren erfolgt die Dampfablösung und das Nachgaren wird beendet.

Ändern und Abbrechen

Nach dem Start lassen sich die Einstellungen nicht mehr ändern.

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

Letzte Automatik-Programme aufrufen

Die fünf letzten Gerichte werden mit den von Ihnen gewählten Einstellungen gespeichert. Sie haben die Möglichkeit, diese Gerichte mit den gewählten Einstellungen als individuelle Rezepte abzuspeichern. Die Einstellungen von individuellen Rezepten können Sie nachträglich nicht mehr ändern, wenn Sie diese über die Funktion "Letzte Automatik-Programme" gespeichert haben. → *"Individuelle Rezepte" auf Seite 23*

- 1 Funktionswähler auf  stellen.  wird angezeigt.
- 2 Symbol  berühren.
- 3 Mit dem Drehwähler "Letzte Automatik-Programme" auswählen und mit  bestätigen.
- 4 Mit dem Drehwähler das gewünschte Gericht auswählen und mit  bestätigen.
- 5 Einen Namen für das Gericht eingeben und speichern. → *"Namen eingeben" auf Seite 24*

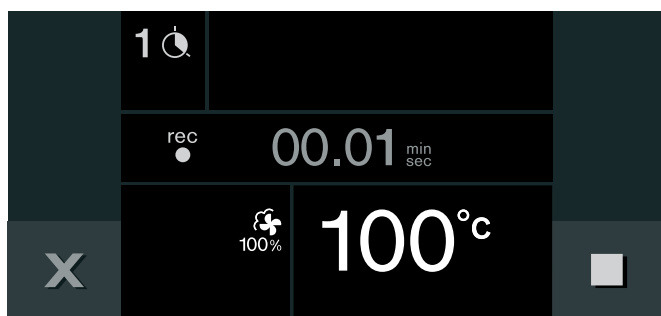
Individuelle Rezepte

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

Rezept aufzeichnen

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

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



- 6 Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
- 7 Die Garzeit wird aufgezeichnet.
- 8 Weitere Phase aufzeichnen:
Funktionswähler auf die gewünschte Heizart stellen. Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen. Es beginnt eine neue Phase.
- 9 Hat das Gericht das gewünschte Garergebnis erreicht, zum Beenden des Rezeptes das Symbol berühren.
- 10 Unter "ABC" den Namen eingeben. → "Namen eingeben" auf Seite 24

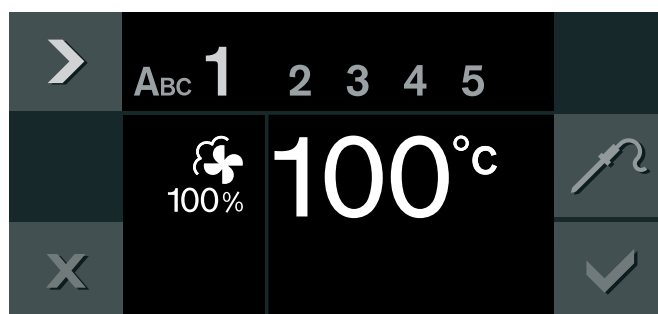
Hinweise

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

Rezept programmieren

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

- 1 Funktionswähler auf stellen.
- 2 Symbol berühren.
- 3 Mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" auswählen und mit bestätigen.
- 4 Mit dem Drehwähler einen freien Speicherplatz auswählen.
- 5 Symbol berühren.
- 6 Unter "ABC" den Namen eingeben. → "Namen eingeben" auf Seite 24
- 7 Mit Symbol die erste Phase auswählen.
Die zu Beginn eingestellte Heizart und Temperatur werden angezeigt. Sie können die Heizart und Temperatur mit den Drehwählern ändern.



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

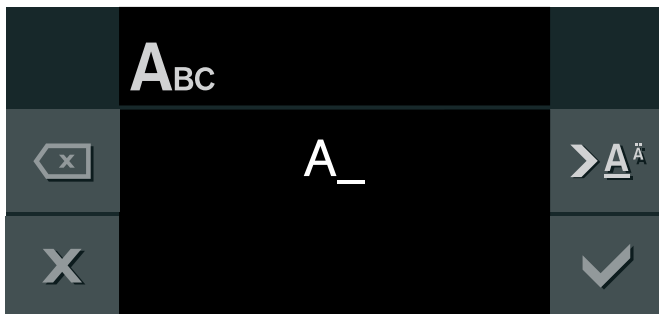
Kerntemperatur für eine Phase eingeben:

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

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

Namen eingeben

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



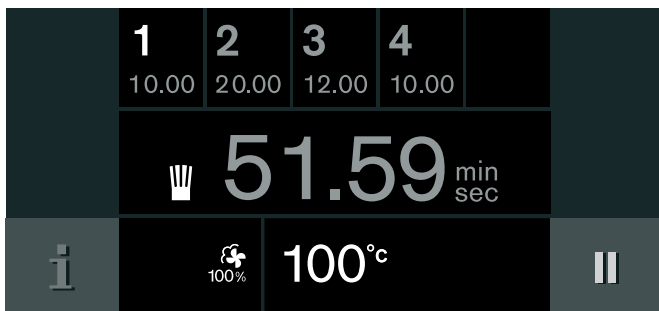
Drehwähler	Buchstaben auswählen Ein neues Wort beginnt immer mit einem Großbuchstaben.
➤ A_	kurz drücken: Cursor nach rechts lang drücken: Umschalten auf Umlaute und Sonderzeichen zwei Mal drücken: Umbruch einfügen
➤ Ä	kurz drücken: Cursor nach rechts lang drücken: Umschalten auf normale Zeichen zwei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

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

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

Rezept starten

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



Hinweise

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

Rezept ändern

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

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

Rezept löschen

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

Kerntemperaturfühler

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

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

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

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

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

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

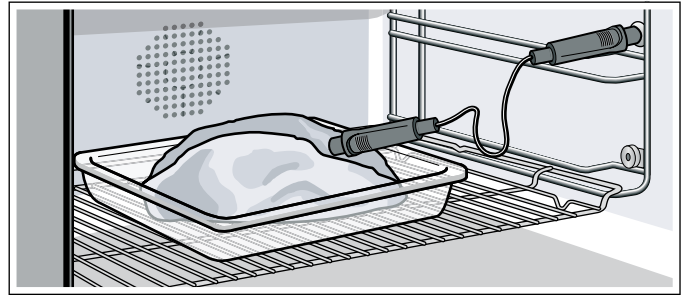
Reinigen Sie den Kerntemperaturfühler nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Nicht in der Spülmaschine reinigen!

Kerntemperaturfühler ins Gargut einstecken

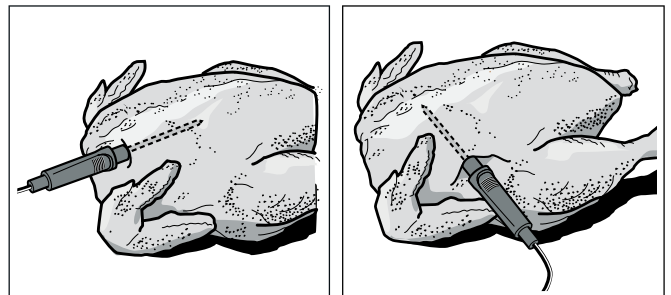
Bevor Sie Ihre Speise in den Garraum geben, stecken Sie den Kerntemperaturfühler ins Gargut.

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

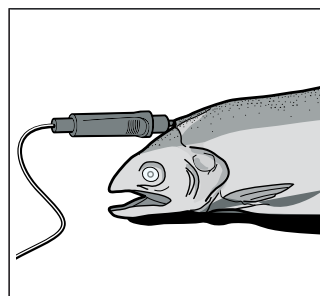
Fleisch: Stecken Sie den Kerntemperaturfühler seitlich an der dicksten Stelle bis zum Anschlag in das Fleisch. Bei mehreren Stücken stecken Sie den Kerntemperaturfühler in die Mitte des dicksten Stückes.



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



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



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

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

Kerntemperatur einstellen

Achtung!

Beschädigung des Kerntemperaturfühlers:

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

Achtung!

Beschädigung des Kerntemperaturfühlers:

Nicht das Kabel des Kerntemperaturfühlers in der Gerätetür einklemmen.

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

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

Garzeitschätzung

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

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

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

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

Die Anzeige der Garzeitschätzung können Sie in den Grundeinstellungen deaktivieren, um stattdessen die aktuelle Kerntemperatur anzuzeigen.

Hinweise

- Zu Beginn der Garzeit wird für 3 - 4 Minuten "<15 °C" für die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.
- Der meßbare Bereich ist 15 °C bis 99 °C. Außerhalb des meßbaren Bereichs wird "<15 °C" bzw. "-- °C" für die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.
- Wenn Sie das Gargut nach Ende des Garbetriebs noch für einige Zeit im Garraum lassen, steigt die Kerntemperatur aufgrund der Restwärme im Garraum noch etwas an.
- Wenn Sie gleichzeitig eine Programmierung mit dem Kerntemperaturfühler und dem Garzeit-Timer einstellen so schaltet diejenige Programmierung das Gerät aus, die zuerst den eingegebenen Wert erreicht.

Eingestellte Kerntemperatur ändern

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

Eingestellte Kerntemperatur löschen

Symbol  berühren. Mit **C** die eingestellte Kerntemperatur löschen. Das Gerät heizt im normalen Garbetrieb weiter.

Richtwerte für die Kerntemperatur

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

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

Gargut	Richtwert für Kerntemperatur
Rind	
Roastbeef, Rinderfilet, Entrecôte	
stark blutig	45 - 47 °C
blutig	50 - 52 °C
rosa	58 - 60 °C
durchgegart	70 - 75 °C
Rinderbraten	80 - 85 °C
Schwein	
Schweinebraten	72 - 80 °C
Schweinerücken	
rosa	65 - 70 °C
durchgegart	75 °C
Hackbraten	85 °C
Schweinefilet	65 - 70 °C

Gargut	Richtwert für Kerntemperatur
Kalb	
Kalbsbraten, durchgegart	75 - 80 °C
Kalbsbrust, gefüllt	75 - 80 °C
Kalbsrücken	
rosa	58 - 60 °C
durchgegart	65 - 70 °C
Kalbsfilet	
blutig	50 - 52 °C
rosa	58 - 60 °C
durchgegart	70 - 75 °C
Wild	
Rehrücken	60 - 70 °C
Rehkeule	70 - 75 °C
Hirschrückensteaks	65 - 70 °C
Hasen-, Kaninchenrücken	65 - 70 °C
Geflügel	
Hähnchen	90 °C
Perlhuhn	80 - 85 °C
Gans, Truthahn, Ente	85 - 90 °C
Entenbrust	
rosa	55 - 60 °C
durchgegart	70 - 80 °C
Straußensteak	60 - 65 °C
Lamm	
Lammkeule	
rosa	60 - 65 °C
durchgegart	70 - 80 °C
Lammrücken	
rosa	55 - 60 °C
durchgegart	65 - 75 °C
Hammel	
Hammelkeule	
rosa	70 - 75 °C
durchgegart	80 - 85 °C
Hammelrücken	
rosa	70 - 75 °C
durchgegart	80 °C
Fisch	
Filet	62 - 65 °C
Im Ganzen	65 °C
Terrine	62 - 65 °C
Sonstiges	
Brot	96 °C
Pastete	72 - 75 °C
Terrine	60 - 70 °C
Foie gras	45 °C
Speisen aufwärmen	75 °C

Home Connect

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

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

Hinweise

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

Einrichten

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

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

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

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

App einrichten

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

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

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

Gerät mit Heimnetzwerk verbinden (LAN)

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

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

Gerät mit Heimnetzwerk verbinden (WLAN mit WPS)

Voraussetzungen:

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

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

Gerät mit Heimnetzwerk verbinden (WLAN ohne WPS)

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

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

Gerät mit App verbinden

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

Voraussetzungen:

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

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

Fernstart

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

In folgenden Situationen wird der Fernstart automatisch deaktiviert:

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

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

Fernstart aktivieren

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

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

Um den Fernstart zu deaktivieren: Symbol  berühren.

Home Connect Einstellungen

Home Connect kann jederzeit den individuellen Bedürfnissen angepasst werden.

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

	Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
	Verbindungsart	LAN / WLAN	Sie können zwischen den Verbindungsarten mit LAN-Kabel und WLAN wechseln. Beachten Sie je nach Verbindungsart die Anweisungen zum Einrichten. → "Einrichten" auf Seite 27
	Verbindung	Verbinden / Trennen	Netzwerkverbindung nach Bedarf (z. B. bei Urlaub) ein- oder ausschalten. Nach Ausschalten bleiben die Netzwerkinformationen erhalten. Nach Einschalten einige Sekunden warten, bis sich das Gerät wieder mit dem Netzwerk verbunden hat. Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.
	Mit App verbinden		Verbindungsvorgang zwischen App und Gerät starten.
	Software-Update		Sobald eine neue Softwareversion verfügbar ist, erscheint eine Meldung im Display. Im Home Connect Menü  können Sie die neue Software installieren.
	Fernbedienung	Aktivieren / Deaktivieren	Mit der Home Connect App auf die Funktionen des Geräts zugreifen. Wenn deaktiviert, werden in der App nur die Betriebszustände des Geräts angezeigt.
	Netzwerkeinstellungen löschen		Alle Netzwerkeinstellungen können jederzeit vom Gerät gelöscht werden.
	Geräte Info		Das Display zeigt: ● MAC-Adresse COM Modul ● Seriennummer des Geräts ● Software-Version Je nach Verbindungsart können durch Berühren der Pfeiltaste weitere Informationen, wie z. B. SSID-Netzwerkname angezeigt werden.

Ferndiagnose

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

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

Hinweis zum Datenschutz

Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebundenen WLAN-Netzwerk 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 Software- und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

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

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

Konformitätserklärung

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

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



2,4 GHz Band: 100 mW max.

5 GHz Band: 100 mW max.



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

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

Grundeinstellungen

In den Grundeinstellungen können Sie Ihr Gerät individuell anpassen.

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

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

Die Änderungen sind gespeichert.

	Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
	Helligkeit	Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Display-Helligkeit einstellen
	Standby-Anzeige	An* / Aus - Uhr - Uhr + GAGGENAU-Logo* - Datum - Datum + GAGGENAU-Logo - Uhr + Datum - Uhr + Datum + GAGGENAU-Logo	Erscheinungsbild der Standby-Anzeige. Aus: Keine Anzeige. Mit dieser Einstellung senken Sie den Standby Verbrauch Ihres Gerätes. An: Mehrere Anzeigen einstellbar, "An" mit ✓ bestätigen und mit dem Drehwähler die gewünschte Anzeige auswählen. Die Auswahl wird angezeigt.
	Displayanzeige	Reduziert* / Standard	Bei Einstellung 'Reduziert' wird im Display nach kurzer Zeit nur noch das Wichtigste angezeigt.
	Touchfeld-Farbe	Grau* / Weiß	Farbe der Symbole auf den Touchfeldern auswählen
	Touchfeld-Tonart	Ton 1* / Ton 2 / Aus	Signalton beim Berühren eines Touchfelds auswählen
	Touchfeld-Tonlautstärke	Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Lautstärke des Touchfeld-Tons einstellen
	Aufheizsignal	An* / Aus	Der Signalton ertönt, wenn beim Aufheizen die gewünschte Temperatur erreicht wird.
	Signal-Lautstärke	Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Lautstärke des Signaltons einstellen
	Wasserfilter	Verfügbar* / Nicht verfügbar	Verfügbar: Gerät mit Wasserfilter betreiben. Nicht verfügbar: Gerät ohne Wasserfilter betreiben.
	Wasserfilter-Kapazität	100 - 9000 Liter	Kapazität des Wasserfilters einstellen
	Wasserhärte	1-18	Mit beiliegendem Karbonathärtetest das Leitungswasser prüfen. Gemessene Wasserhärte einstellen.
	Uhrzeit-Format	AM/PM / 24 h*	Anzeige der Uhrzeit im 24- oder 12-Stunden-Format
	Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit	Uhrzeit einstellen

	Zeitumstellung	Manuell* / Automatisch	Automatische Umstellung der Uhrzeit bei Wechsel Sommer- / Winterzeit. Wenn automatisch: Einstellung von Monat, Tag, Woche wann Zeit umgestellt werden soll. Jeweils für Sommer- u. Winterzeit einzustellen.
	Datumsformat	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	Datumsformat einstellen
	Datum	Aktuelles Datum	Datum einstellen. Wechsel zwischen Jahr/ Monat/Tag mit dem Symbol ➤.
	Temperatureinheit	°C* / °F	Temperatureinheit einstellen
	Gewichtseinheit	kg* / oz.	Gewichtseinheit einstellen
	Sprache	Deutsch* / Französisch [...] / Englisch	Sprache für die Textanzeige wählen Hinweis: Bei der Umstellung der Sprache wird das System neu gestartet, dieser Vorgang dauert einige Sekunden. Anschließend wird das Grundeinstellungs-Menü geschlossen.
	Werkseinstellungen	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Die Frage: "Alle individuellen Einstellungen löschen und Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen?" mit ✓ bestätigen oder mit ✗ ablehnen. Hinweis: Beim Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen werden auch die individuellen Rezepte gelöscht. Nach dem Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen gelangen Sie in das Menü "Erste Einstellungen".
	Demo-Modus	An / Aus*	Nur für Präsentationszwecke. Das Gerät heizt im Demo-Modus nicht, alle anderen Funktionen sind verfügbar. Die Einstellung "Aus" muss für den Normalbetrieb aktiviert sein. Die Einstellung ist nur in den ersten 3 Minuten nach Anschluss des Gerätes möglich.
	Langzeit-Timer	Nicht verfügbar* / Verfügbar	Verfügbar: Langzeit-Timer kann eingestellt werden. → "Langzeit-Timer" auf Seite 20
	Garzeitschätzung mit Kerntemperaturfühler anzeigen	An* / Aus	An: Garzeitschätzung wird bei Verwendung des Kerntemperaturfühlers im Display angezeigt.
	Kindersicherung	Nicht verfügbar* / Verfügbar	Verfügbar: Die Kindersicherung kann aktiviert werden. → "Kindersicherung" auf Seite 21
	Heimnetzwerk	LAN / WLAN Verbindungsart 📶 Verbindung 📱 Mit App verbinden ⬇️ Software-Update 📶 Fernbedienung ⊗ Netzwerkeinstellungen löschen 🗉 Geräte-Info	Einstellungen für die Verbindung mit dem Heimnetzwerk und den mobilen Endgeräten. Je nach Verbindungsstatus werden unterschiedliche Einstellungsmöglichkeiten angezeigt.

* Werkseinstellung

Reinigen und warten

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

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

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

Reinigungsmittel

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

Verwenden Sie

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

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Fenstertuch oder einem Microfasertuch reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.
Display	Mit einem Microfasertuch oder einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen. Nicht nass abwischen.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.

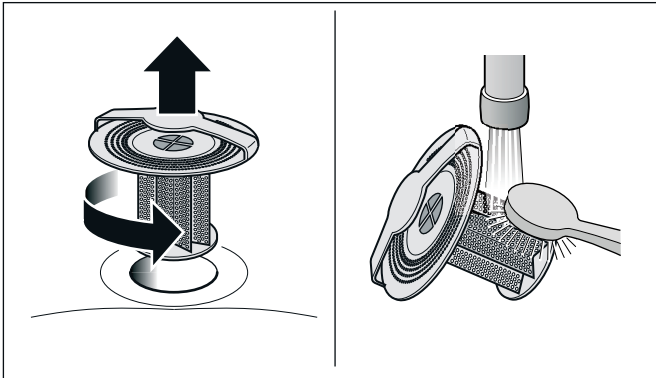
Bereich	Reinigungsmittel
Aluminium	Mit einem milden Fenster-Reinigungsmittel reinigen. Mit einem Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Flächen wischen.
Garraum	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kein Backofenspray und andere aggressive Backofenreiniger oder Scheuermittel verwenden. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Garraum nach der Reinigung immer trocknen. → "Trocknungsprogramm" auf Seite 34 Achtung! Reinigerrückstände führen zu Fleckenbildung beim Aufheizen. Reiniger- oder Pflegemittelreste vor der Trocknung des Garraums mit klarem Wasser gründlich entfernen.
Stark verschmutzter Garraum	Reinigungs-Gel Spray für Backöfen (Bestellnummer 00311860 beim Kundendienst oder im Online-Shop). Bitte beachten: ● Darf nicht auf die Dichtungen an der Tür und auf die Lampe gelangen! ● Höchstens 12 Stunden einwirken lassen! ● Nicht auf warmen Flächen anwenden! ● Gründlich mit Wasser nachspülen! ● Herstellerangaben beachten.
Glaskeramik-Grillfläche	Die Glaskeramik-Grillfläche im Garraum regelmäßig mit Glaskeramikreiniger reinigen (Bestellnummer 00311499 beim Kundendienst oder im Online-Shop).
Glasabdeckung Garraumlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen.
Fettfilter	Geschirrspüler
Wassertank	Bei Bedarf im Geschirrspüler reinigen. Den Deckel abnehmen und den Wassertank umgedreht in den Geschirrspüler legen.
Türdichtung Nicht entfernen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Kerntemperaturfühler	Mit einem feuchten Tuch abwischen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Garbehälter, Rost	Geschirrspüler oder heiße Spüllauge. Eingebraunte Rückstände einweichen und mit einer Bürste reinigen. Helle Flecken im Edelstahl (Eiweißrückstände) mit Zitronensaft entfernen.
Einschubroste	Geschirrspüler oder heiße Spüllauge,.

Microfasertuch

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

Ablaufsieb

Das Ablaufsieb am Garraumboden können Sie bei Bedarf reinigen. Bei Zubereitung von Fisch oder Fleisch empfehlen wir eine Reinigung nach jedem Betrieb.



- 1 Ablaufsieb nach links drehen und entnehmen.
- 2 Speisereste aus Ablaufsieb entfernen.
- 3 Unter fließendem Wasser ausspülen. Bei starker Verschmutzung im Geschirrspüler reinigen.
- 4 Ablaufsieb einsetzen und bis zum Anschlag nach rechts drehen.

Den Dampfbackofen nie ohne Ablaufsieb betreiben.

Reinigungshilfe

Die Reinigungshilfe löst hartnäckigen Schmutz im Garraum und erleichtert die Reinigung.

Reinigungshilfe starten

- 1 Funktionswähler auf **S** stellen.
- 2 Symbol wird angezeigt. Mit bestätigen.
- 3 Zubehör und Fettfilter aus dem Garraum entfernen. Einschubroste aus dem Garraum entfernen (siehe → "Einschubroste entnehmen" auf Seite 36).
- 4 Den abgekühlten Garraum mit Reinigungs-Gel Spray (Bestellnummer 00311860) einsprühen.
- 5 Die Gerätetür schließen.
- 6 Es erscheint die Reinigungszeit. Mit starten. Die Reinigungszeit läuft im Display ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.
- 7 Nach Ablauf der Reinigungszeit ertönt ein Signal. Eine Meldung erscheint im Display.
- 8 Den Garraum auswischen.

Den Garraum mit einem weichen Tuch trockenwischen und mit dem Trocknungsprogramm vollständig trocknen.

Hinweise

- Die Reinigungshilfe muss immer vollständig ablaufen und kann nicht abgebrochen werden.
- Entfernen Sie vor dem Garen jegliche Reinigerreste aus dem Garraum.
- Falls die Reinigungshilfe durch einen Stromausfall abgebrochen wurde, müssen Sie die Reinigungshilfe vor dem nächsten Benutzen erneut starten um eventuelle Reinigerrückstände aus dem Gerät zu entfernen.

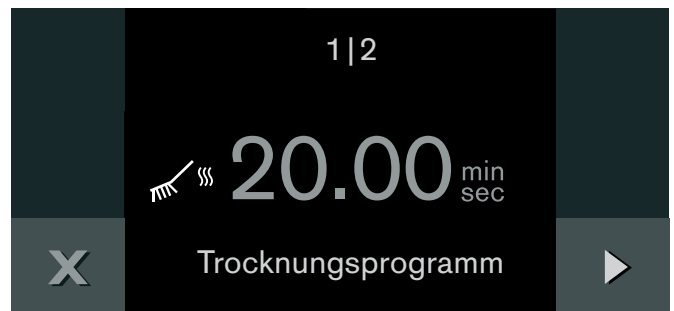
Trocknungsprogramm

Mit dem Trocknungsprogramm können Sie den Garraum schnell trocknen.

Das Trocknungsprogramm dauert 20 Minuten.

Trocknungsprogramm starten

- 1 Funktionswähler auf **S** stellen. Mit dem Drehwähler das Trocknungsprogramm auswählen.
- 2 Symbol wird angezeigt. Mit bestätigen.
- 3 Es erscheint die Trocknungszeit 20 Minuten. Mit starten. Die Trocknungszeit läuft im Display ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.



- 4 Nach 20 Minuten ertönt ein Signal. Eine Meldung erscheint im Display. Mit bestätigen. Das Trocknungsprogramm ist beendet. Das Gerät abkühlen lassen. Dann den Garraum und die Scheibe mit einem weichen Tuch polieren.

Entkalkungsprogramm

Eine regelmäßige Entkalkung erhält den guten Zustand des Geräts. Mit dem Entkalkungsprogramm wird das Gerät vollautomatisch entkalkt und gespült.

Eine Meldung im Display erinnert Sie je nach Wasserart und Nutzung des Gerätes daran, das Entkalkungsprogramm durchzuführen.

Um Beschädigungen am Gerät zu verhindern, werden die Betriebsarten mit Dampf nach wiederholter Meldung gesperrt. Sie können das Gerät weiterhin mit Betriebsarten ohne Dampf benutzen. Erst nach erfolgtem Entkalkungsprogramm ist das Gerät wieder uneingeschränkt nutzbar.

Das komplette Entkalkungsprogramm dauert 1 Stunde 45 Minuten.

Für das Entkalkungsprogramm benötigen Sie spezielle Entkalkungstabletten. Diese sind beim Kundendienst oder im Online-Shop erhältlich (17002490 Set mit 4 Entkalkungstabletten).

Achtung!

- **Beschädigung des Geräts:** Kalk kann das Gerät beschädigen. Das Gerät regelmäßig entkalken.
- **Beschädigung des Geräts:** Falsche Entkalker können das Gerät beschädigen. Nur die vorgeschriebenen Entkalkungstabletten verwenden.
- **Beschädigung des Garraums:** Die Entkalkungstablette nur für das Entkalkungsprogramm verwenden. Die Entkalkungstablette in den Tank legen. Die Entkalkungstablette nie in den Garraum legen oder im Garraum erhitzen.

Hinweise

- Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum, bevor Sie das Entkalkungsprogramm starten (Rost, Garbehälter, Kerntemperaturfühler).
- Das Ablaufsieb muss während des Entkalkungsprogramms im Garraumboden eingesetzt bleiben.
- Lassen Sie das Entkalkungsprogramm immer bis zum Ende ablaufen. Das Entkalkungsprogramm kann nicht abgebrochen werden.
- Auch bei Nutzung des Wasserentkalkungssystems kann eine Entkalkung notwendig sein, je nach Wasserart und Nutzung des Gerätes. Eine Meldung im Display erinnert Sie daran.

Entkalkungsprogramm starten

- 1 Funktionswähler auf **S** stellen. Mit dem Drehwähler das Entkalkungsprogramm auswählen.
- 2 Symbol  wird angezeigt. Mit  bestätigen.
- 3 Die Abschaltzeit wird angezeigt, zu der das Entkalkungsprogramm beendet sein wird. Wenn gewünscht, Abschaltzeit mit dem Drehwähler verschieben. Mit  bestätigen.
- 4 Alles Zubehör aus dem Garraum nehmen. Mit  bestätigen.
- 5 Entkalkungstablette aus der Kunststoffverpackung entnehmen.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

Entkalkungstabletten können Verätzungen in Mund, Rachen, Augen und auf der Haut verursachen. Die Sicherheitshinweise auf der Verpackung der Entkalkungstabletten beachten. Vermeiden Sie Hautkontakt mit den Entkalkungstabletten. Halten Sie Kinder von Entkalkungstabletten fern.

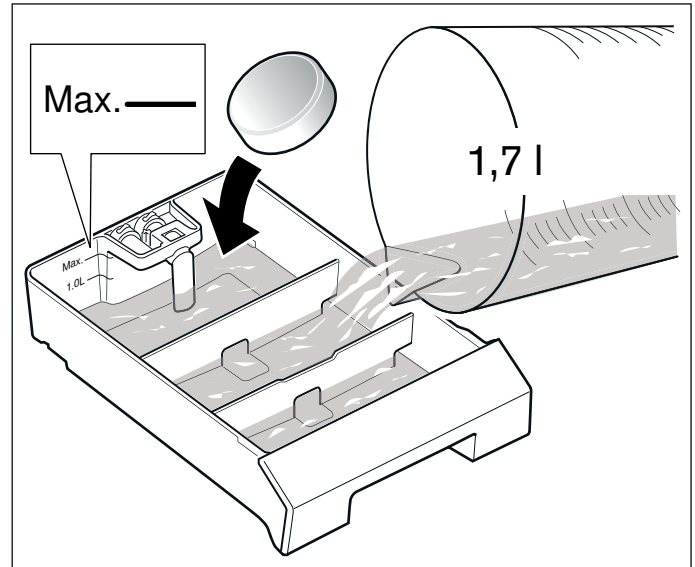
⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

Die Entkalkerlösung kann Verätzungen in Mund, Rachen, Augen und auf der Haut verursachen. Vermeiden Sie Hautkontakt mit der Entkalkerlösung. Halten Sie Kinder von der Entkalkerlösung fern. Die Entkalkerlösung nicht trinken. Die Entkalkerlösung darf nicht in Kontakt mit Lebensmitteln kommen. Spülen Sie den Wassertank vor der nächsten Benutzung des Geräts gründlich aus.

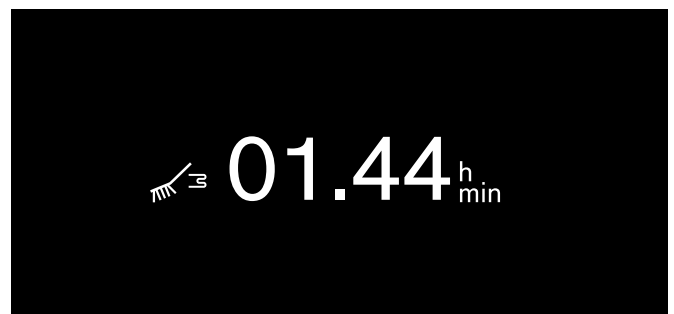
Achtung!**Beschädigung des Geräts**

Falsche Entkalker können das Gerät beschädigen. Nur die vorgeschriebenen Entkalkungstabletten verwenden.

- 6 Tank aus dem Gerät entnehmen und den Tankdeckel abnehmen.
- 7 Entkalkungstablette in das hintere Fach des Tanks legen. Tank bis zur Markierung "Max." mit Wasser füllen (1,7 Liter).



- 8 Deckel auf den Tank legen und einrasten.
- 9 Tank in das Gerät schieben.
- 10 Gerätetür schließen. Mit  bestätigen. Es erscheint die Entkalkungszeit 1.45 Stunden.
- 11 Mit  starten. Die Entkalkungszeit läuft im Display ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.



Hinweis: Nach ca. 1:30 Stunden erscheint eine Meldung im Display. Entnehmen und leeren Sie den Tank. Reinigen Sie den Tank gründlich. Füllen Sie den Tank mit frischem Wasser. Schieben Sie den Tank in das Gerät. Bestätigen Sie mit . Starten Sie mit  den Spülvorgang.

Garraum trocknen

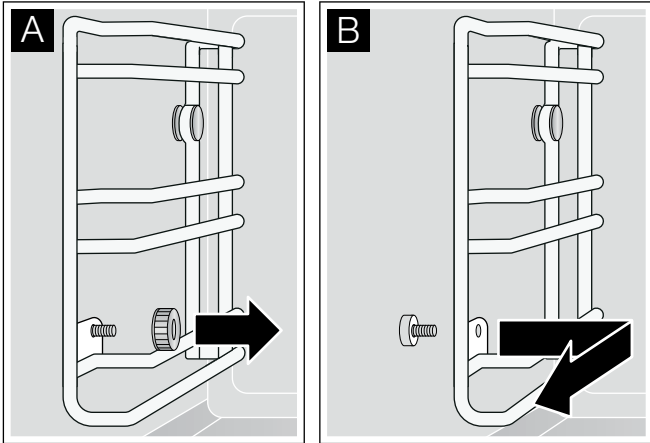
Trocknen Sie nach dem Entkalken den Garraum mit dem Trocknungsprogramm. Entnehmen Sie den Tank und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch.

Einschubroste entnehmen

Die Einschubroste können Sie zum Reinigen herausnehmen.

Einschubroste herausnehmen

- 1 Ein Geschirrtuch in den Garraum legen um den Edelstahl vor Kratzern zu schützen.
- 2 Rändelmuttern lösen (Bild A).
- 3 Einschubroste etwas seitlich von der Schraube wegziehen und nach vorne herausziehen (Bild B).



Die Einschubroste können Sie im Geschirrspüler reinigen.

Einschubroste einhängen

- 1 Einschubroste richtig herum anbringen: Anschlag nach hinten.
- 2 Einschubroste an der Rückseite auf den Bolzen schieben, dann vorne einhängen.
- 3 Rändelmuttern festdrehen.

Hinweis: Falls eine Rändelmutter verloren geht, können Sie diese als Ersatzteil bei unserem Kundendienst nachbestellen. Die Verwendung nicht originaler Rändelmuttern führt zu Korrosion im Garraum.

Störungen, was tun?

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

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Warnung – Verletzungsgefahr!

Das Licht von LED-Leuchten ist sehr grell und kann die Augen schädigen (Risikogruppe 1). Nicht länger als 100 Sekunden direkt in die eingeschalteten LED-Leuchten schauen.

LED-Leuchten

Defekte LED-Leuchten dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder einer konzessionierten Fachkraft (Elektroinstallateur) ausgetauscht werden.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht, keine Anzeige im Display	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Fehlbedienung	Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 60 Sekunden wieder einschalten
Gerät funktioniert nicht, im Display erscheint "Gerät gesperrt. Entkalken notwendig."	Gerät ist verkalkt	Entkalkungsprogramm starten → "Entkalkungsprogramm" auf Seite 34
Trotz durchgeführter Entkalkung erscheint im Display "Bitte entkalken"	Geräte ist verkalkt, falscher Entkalker verwendet	Die vorgeschriebenen Entkalkungstabletten verwenden, Entkalkungsprogramm starten → "Entkalkungsprogramm" auf Seite 34
Gerät lässt sich nicht starten	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen	Gerätetür schließen
Gerät funktioniert nicht, Anzeige reagiert nicht. Im Display erscheint 	Kindersicherung aktiviert	Kindersicherung deaktivieren → "Kindersicherung" auf Seite 21
Gerät schaltet sich selbsttätig aus	Sicherheitsabschaltung: Es hat länger als 12 Stunden keine Bedienung stattgefunden	Meldung mit  bestätigen, Gerät ausschalten und erneut einstellen
Gerät heizt nicht auf, im Display erscheint 	Geräte ist im Demo-Modus	Demo-Modus in den Grundeinstellungen deaktivieren
Gerät lässt sich nicht starten, im Display erscheint eine Meldung	Kein Wasser am Gerät	Wasseranschluss prüfen
Der Kerntemperaturfühler ist eingesteckt, im Display wird 99°C angezeigt	Feuchtigkeit am Stecker des Kerntemperaturfühlers oder an der Buchse im Garraum	Stecker des Kerntemperaturfühlers mehrmals in die Buchse des Garraums aus- und einstecken
Der Kerntemperaturfühler ist eingesteckt, aber das Symbol  wird nicht angezeigt	Feuchtigkeit an der Buchse im Garraum	Stecker des Kerntemperaturfühlers mehrmals in die Buchse des Garraums aus- und einstecken
Kein Dampf sichtbar	Wasserdampf über 100°C ist nicht sichtbar	Das ist normal
Symbol  "Dampfablöschung" erscheint nicht	Dampfablöschung ist nur bei Garraumtemperatur unter 130°C möglich	Das ist normal
Starker Dampfaustritt oben an der Tür	Die Betriebsart wurde gewechselt	Das ist normal
Starker Dampfaustritt seitlich an der Tür	Türdichtung verschmutzt oder lose	Türdichtung reinigen und in die Nut einsetzen
Brummgeräusch beim Einschalten	Abwasserpumpe läuft an	Normales Betriebsgeräusch
	Gerät wurde einige Tage nicht benutzt	Normal: automatisches Spülen bei Inbetriebnahme
Beim Aufheizen entsteht ein pfeifendes Geräusch	Bei der Dampferzeugung können Geräusche entstehen	Das ist normal

Beim Garen gibt es ein "Plopp"-Geräusch	Spannungsausdehnung bei großem Temperaturunterschied	Das ist normal
Dämpfen ist nicht möglich	Gerät ist verkalkt. Gerät muss entkalkt werden, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden	Entkalkungsprogramm starten → <i>"Entkalkungsprogramm" auf Seite 34</i>
Gerät dampft nicht mehr richtig	Gerät ist verkalkt	Entkalkungsprogramm starten
Beleuchtung funktioniert nicht	Beleuchtung ist defekt	Kundendienst rufen
Fehlermeldung "Exxx"	Bei einer Fehlermeldung den Funktionswähler auf 0 drehen; erlischt die Anzeige, war es ein einmaliges Problem. Tritt der Fehler wiederholt auf oder bleibt die Anzeige bestehen, bitte den Kundendienst kontaktieren und Fehlercode übermitteln.	
Beim Öffnen der Gerätetür tropft Wasser herab	Die Auffangrinne an der Unterseite der Türscheibe ist voll	Auffangrinne mit einem Spülschwamm trocknen

Stromausfall

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

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

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

Demo-Modus

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

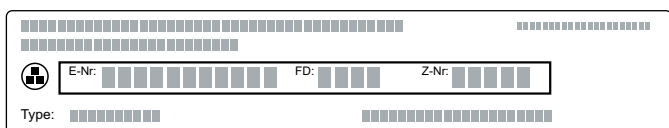
Das Gerät kurz vom Netz trennen (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten). Anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen deaktivieren.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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



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

E-Nr.	FD-Nr.

Kundendienst ☎

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 555

D 089 20 355 366

CH 0848 840 040

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

Tabellen und Tipps

Hinweise

- Die angegebenen Garzeiten dienen der Orientierung. Die tatsächliche Garzeit wird durch die Qualität und die Temperatur der Ausgangsware, das Gewicht und die Dicke des Gargutes beeinflusst.
- Die Angaben beziehen sich auf durchschnittliche Mengen für vier Personen. Möchten Sie mehr zubereiten, sollten Sie eine längere Garzeit einrechnen.
- Nutzen Sie das angegebene Gargeschirr. Wenn Sie anderes Geschirr nutzen, können sich die Garzeiten verlängern oder verkürzen.
- Beginnen Sie mit der kürzesten Zeitangabe, wenn Sie wenig Erfahrung mit einem Gericht haben. Sie können die Speise gegebenenfalls weitergaren.
- Achten Sie darauf, die Garraumtür des vorgeheizten Gerätes nur kurz zu öffnen und das Gerät rasch zu befüllen.
- Bei Nutzung nur eines Garbehälters diesen in die zweite Ebene von unten einschieben.
- Beim Dämpfen, Auftauen, Gären und Regenerieren können Sie bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig nutzen (Einschubebene 1, 2 und 3). Dabei kommt es nicht zur Geschmackübertragung. So können Fisch, Gemüse und Nachspeise gleichzeitig zubereitet werden. Die angegebenen Garzeiten können sich bei einer großen Lebensmittelmenge jedoch verlängern.
- Wenn Sie nur auf einer Ebene backen, verwenden Sie die Ebene 2. Wenn Sie gleichzeitig auf zwei Ebenen backen, verwenden Sie die Ebenen 1 und 3.
- Das Gargut darf nicht am Garraum, Fettfilter oder Rückblech anliegen.
- Die Dampfbackofentür muss gut schließen. Halten Sie daher die Dichtungsflächen stets sauber.
- Belegen Sie Roste und Behälter nicht zu dicht. So wird eine optimale Dampfzirkulation gewährleistet.
- Bei sehr kalten Speisen und hohen Temperaturen kann sich der Garbehälter verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Sobald der Garbehälter wieder abkühlt, verschwindet die Verformung.
- Wenn Sie Speisen im Dampf zubereiten möchten und das Gerät über 100°C heiß ist (z.B. weil vorher gebacken wurde), lassen Sie das Gerät vor dem Dämpfen auskühlen. Ansonsten trocknen die Speisen durch die hohe Temperatur aus.

Gemüse

- Gemüse wird im Dampf schonender zubereitet als im kochenden Wasser: Geschmack, Farbe und Konsistenz bleiben besser erhalten. Wasserlösliche Vitamine und Inhaltsstoffe werden kaum ausgewaschen. Da der Dampfbackofen drucklos bei nur 100°C arbeitet, erfolgt die Zubereitung auch erheblich schonender als beispielsweise im Schnellkochtopf.
- Alle Angaben beziehen sich auf 1 kg geputztes Gemüse.
- Benutzen Sie zum Dämpfen des Gemüses den gelochten Gareinsatz, diesen in die zweite Ebene von unten einschieben. Schieben Sie den ungelochten Gareinsatz darunter ein. Den aufgefundenen Gemüsefond können Sie als Grundlage einer Soße oder einer Gemüsebrühe verwenden.
- Blanchiert wird 8 - 10 Minuten im vorgeheizten Gerät. Wenn das Gemüse oder Obst nicht sofort serviert wird, in Eiswasser abschrecken um ein Nachgaren durch Restwärme zu verhindern.
- Beim Dämpfen ist bei Temperaturen bis 100°C kein Vorheizen notwendig. Stellen Sie das Gericht in den kalten Garraum und schalten Sie dann das Gerät ein.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Artischocken, groß	gelocht	100	100	60 - 65	
Artischocken, klein	gelocht	100	100	45 - 50	
Blumenkohl, ganz	gelocht	100	100	25 - 30	
Blumenkohl, in Röschen	gelocht	100	100	15 - 25	
Bohnen, grün	gelocht	100	100	35 - 50	
Brokkoli, in Röschen (nach EN60350-1)	gelocht	90-100	100	20 - 25	Rezepttipp: Mit in Butter gerösteten Mandeln servieren.
Chicorée	gelocht	100	100	25 - 30	
Erbsen, frisch	ungelocht	100	100	25 - 30	mit Wasser bedecken
Fenchel, in Scheiben	gelocht	100	100	20 - 25	
Gemüseterrine	gelocht / Rost	90	100	50 - 60	in Terrinenform
Erbsen, tiefgekühlt (nach EN60350-1) (3kg)	gelocht	100	100	35 - 45	
Karotten, in Scheiben 0,5 cm	gelocht	100	100	20 - 25	
Kartoffeln, geschält und geviertelt	gelocht	100	100	30 - 35	
Kohlrabi, in Scheiben	gelocht	100	100	25 - 35	
Lauch, in Scheiben	gelocht	100	100	20 - 30	
Lauch, ganz	gelocht	100	100	35 - 45	
Paprika, gefüllt	ungelocht	180 - 200	80 / 100	20 - 25	Vorheizen. Bei Fleischfüllung die Füllung vorher anbraten.
Pellkartoffeln (à ca. 50 g)	gelocht	100	100	30 - 35	
Pellkartoffeln (à ca. 100 g)	gelocht	100	100	35 - 40	
Rosenkohl	gelocht	100	100	25 - 30	
Rote Beete, in Scheiben	gelocht	100	100	65 - 75	
Spargel, grün	gelocht	100	100	15 - 20	
Spargel, weiß	gelocht	100	100	20 - 35	
Spinat	gelocht	100	100	8 - 12	Anschließend im Topf mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
Süßkartoffeln, in Scheiben	gelocht	100	100	15 - 20	
Tomaten häuten	gelocht	100	100	3 - 4	Vorheizen. Tomaten einschneiden, nach dem Dämpfen mit Eiswasser abschrecken.
Zucchini, in Scheiben	gelocht	100	100	15 - 20	
Zuckerschoten	gelocht	100	100	10 - 15	

Fisch

- Dämpfen ist eine fettfreie Zubereitungsart, bei der der Fisch nicht austrocknet.
- Fisch sollte (aus hygienischen Gründen) nach dem Garen eine Kerntemperatur von mindestens 62-65°C haben. Dies ist gleichzeitig der ideale Garpunkt.
- Beim Dämpfen ist bei Temperaturen von 90-100°C kein Vorheizen notwendig. Stellen Sie das Gericht in den kalten Ofen und schalten Sie dann das Gerät ein.
- Salzen Sie den Fisch erst nach dem Garen. So bleibt das natürliche Aroma erhalten und dem Fisch wird weniger Wasser entzogen.
- Bei Nutzung des gelochten Garbehälters: Sie können den Behälter fetten, sollte der Fisch zu stark anhaften.
- Schieben Sie den ungelochten Gareinsatz in die erste Ebene von unten ein, um eine Verschmutzung des Garraums mit Fischsud zu vermeiden.
- Bei Filets mit Haut: legen Sie den Fisch mit der Hautseite nach oben, so bleiben Struktur und Aroma noch besser erhalten.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Dorade, im Ganzen (à 500 g)	gelocht	100	100	20 - 30	Kann in Schwimmposition gegart werden, wenn man ihn auf eine halbe Kartoffel setzt.
Fischklößchen (à 20 - 40 g)	ungelocht	90 - 100	100	8 - 12	Ungelochten Garbehälter mit Backpapier auslegen.
Garnelen	ungelocht	80	100	10 - 12	
Hummer, gekocht, ausgelöst, regenerieren	gelocht	70 - 80	100	10 - 15	
Karpfen, blau, im Ganzen (1,5 kg)	gelocht	90 - 100	100	35 - 45	in Sud
Kabeljau (250 g)	ungelocht	180	60	8 - 12	
Lachsfilet (à 150 g)	gelocht	80	100	20 - 25	
Lachs, im Ganzen (2,5 kg)	gelocht	100	100	65 - 75	
Miesmuscheln (1,5 kg)	gelocht	100	100	12 - 15	Die Miesmuscheln sind gar, sobald sich die Schale geöffnet hat.
Seelachs, im Ganzen (800 g)	gelocht	90 - 100	100	20 - 25	
Seeteufelfilet (à 300 g)	Glasform/ Rost	180 - 200	100	8 - 10	Vorheizen
Wolfsbarsch, im Ganzen (à 400 g)	gelocht	90 - 100	100	20 - 25	

Fisch – Niedertemperatur-Dämpfen

- Beim Dämpfen zwischen 70 und 90 °C übergart und zerfällt der Fisch nicht so leicht. Dies ist besonders für empfindliche Fische von Vorteil.
- Die Angaben für die verschiedenen Fischarten beziehen sich auf Filets.
- Schieben Sie den ungelochten Gareinsatz in die erste Ebene von unten ein, um eine Verschmutzung des Garraums mit Fischsud zu vermeiden.
- Servieren Sie auf vorgewärmtem Geschirr.
- Beim Niedertemperatur-Dämpfen ist kein Vorheizen notwendig. Stellen Sie das Gericht in den kalten Ofen und schalten Sie dann das Gerät ein.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Austern (10 Stück)	ungelocht	80 - 90	100	7 - 10	in Sud
Buntbarsch (Tilapia) (à 150 g)	gelocht	80 - 90	100	15 - 17	
Dorade (à 200 g)	gelocht	80 - 90	100	17 - 20	
Fischfilet (à 200 - 300 g)	gelocht	80 - 90	100	17 - 20	
Fischterrinen	Rost	80 - 90	100	50 - 90	in Terrinenform
Forelle, im Ganzen (à 250 g)	gelocht	80 - 90	100	17 - 20	
Heilbutt (à 300 g)	gelocht	80 - 90	100	17 - 20	
Jakobsmuscheln (à 15 - 30 g)	ungelocht	80 - 90	100	9 - 13	Je schwerer die Muschel, desto länger die Garzeit wählen.
Kabeljau (à 250 g)	gelocht	80 - 90	100	15 - 17	
Red Snapper (à 200 g)	gelocht	80 - 90	100	17 - 20	
Rotbarsch (à 120 g)	gelocht	80 - 90	100	15 - 17	
Seeteufel (à 200 g)	gelocht	80 - 90	100	15 - 17	
Seezungenröllchen, gefüllt (à 150 g)	gelocht	80 - 90	100	17 - 20	
Steinbutt (à 300 g)	gelocht	80 - 90	100	17 - 20	
Wolfsbarsch (à 150 g)	gelocht	80 - 90	100	15 - 17	
Zander (à 250 g)	gelocht	80 - 90	100	17 - 20	

Fleisch – Garen bei höheren Temperaturen

- Die Kombination aus Dampf und Heißluft ist das optimale Garverfahren für viele Fleischsorten. Der Garraum ist bei dieser Betriebsart hermetisch abgeschlossen, die Feuchte verhindert den austrocknenden Effekt der konventionellen Heißluft. Durch die variable Feuchterege lung kann für jedes Gargut das optimale Klima erzielt werden.
- Die angegebenen Garzeiten dienen der Orientierung und sind stark von der Ausgangstemperatur der Ware und der Länge des Anbratens abhängig. Nutzen Sie zur besseren Kontrolle den Kerntemperaturfühler. Hinweise und optimale Zieltemperaturen finden Sie im Kapitel → "Kerntemperaturfühler" auf Seite 25.
- Nehmen Sie das Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank.
- Bei Nutzung des gelochten Gareinsatzes oder des Rostes, einen ungelochten Garbehälter darunter einschieben. Füllen Sie etwas Wasser in den ungelochten Gareinsatz, um ein Einbrennen zu verhindern. Zusätzlich können Sie Gemüse, Wein, Gewürze und Kräuter einfüllen um eine schmackhafte Soßengrundlage zu erhalten.
- Wenn Sie das Fleisch blutig oder rosa garen möchten: Öffnen Sie 5 °C vor Erreichen der gewünschten Kerntemperatur die Tür und warten Sie bis die Zieltemperatur erreicht ist. Damit verhindern Sie ein Übergaren und gönnen dem Fleisch die nötige Fleischruhe.
- Fleischruhe: Lassen Sie das Fleisch nach dem Garen noch 5 Min. auf einem Rost ruhen. So kann sich das Fleisch "entspannen". Die Zirkulation des Fleischsaftes lässt nach und es kommt zu weniger Saftverlusten beim Anschnitt des Fleisches.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Entrecôte, angebraten, rosa (à 350 g)	ungelocht	170 - 180	30	10 - 20	
Filet, angebraten, rosa, im Blätterteig (600 g)	ungelocht	180 - 200	80	30 - 45	Garbehälter mit Backpapier auslegen.
Kalbsrücken, angebraten, rosa (1 kg)	ungelocht	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Bei Zugabe von Flüssigkeit in den ungelochten Garbehälter sind 30% Feuchte ausreichend.
Kasseler, gegart, in Scheiben	ungelocht	100	100	15 - 20	
Krustenbraten (Schweinebraten mit Schwarte), durchgegart (1,5 kg)	Rost + ungelocht	1) 160 2) 230	80 	60 10	Die Kruste vor dem Garen kreuzweise einschneiden. Kerntemperaturfühler nutzen: Im ersten Garschritt bis zu einer Kerntemperatur von ca. 65 - 70 °C garen, im zweiten Schritt bis zu einer Kerntemperatur vor 70 - 75 °C garen.
Lammrücken, angebraten, rosa (à 150 g)	ungelocht	160 - 170	0 / 30	12 - 15	
Lammkeule, angebraten, rosa (1,5 kg)	ungelocht	1) 200 2) 140	 30	30 60 - 70	
Rehrücken, angebraten, rosa (à 500 g)	ungelocht	160 - 170	0 / 30	12 - 18	
Rinderbraten, durchgegart (1,5 kg)	Rost + ungelocht	1) 230 2) 160	100 60*	15 60 - 90	* Bei Zugabe von Flüssigkeit in den ungelochten Garbehälter sind 30% Feuchte ausreichend.
Roastbeef, angebraten, rosa (1 kg)	ungelocht	170 - 180	30	50 - 60	
Schweinebraten (Hals oder Schulter), durchgegart (1 - 1,5 kg)	Rost + ungelocht	1) 200 - 220 2) 160 - 180	100 60*	15 40 - 60	* Bei Zugabe von Flüssigkeit in den ungelochten Garbehälter sind 30% Feuchte ausreichend.
Wurst, gebrüht, erwärmen	ungelocht	85 - 90	100	10 - 20	z.B. Lyoner, Weißwurst

Fleisch/Geflügel – Niedertemperatur-Garen

- Beim Niedertemperatur-Garen werden die Gerichte bei Temperaturen zwischen 60 und 80 °C und einer Gardauer von einigen Minuten bis hin zu mehreren Stunden gegart. Diese Garmethode wird hauptsächlich für Fleisch- und Fischgerichte verwendet. Dadurch bleiben die sensorischen Eigenschaften (z.B. Zartheit und Saftigkeit) der Nahrungsmittel erhalten. Durch die sanfte Erwärmung gelingt das Fleisch bis auf einen sehr dünnen Rand gleichmäßig zartrosa und außerordentlich saftig. Dabei sind weder Wenden noch Übergießen notwendig.
- Die angegebenen Garzeiten dienen der Orientierung und sind stark von der Ausgangstemperatur der Ware und der Länge des Anbratens abhängig. Nutzen Sie zur besseren Kontrolle den Kerntemperaturfühler. Hinweise und optimale Zieltemperaturen finden Sie im Kapitel → "Kerntemperaturfühler" auf Seite 25.
- Nehmen Sie das Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank.
- Braten Sie das Fleisch aus hygienischen Gründen vor dem Garen von allen Seiten kurz und heiß in der Pfanne an. Dadurch entsteht eine Kruste, die den Austritt des Fleischsaftes verhindert und für ein typisches Bratenaroma sorgt.
- Vorsichtig würzen: das langsame Reifen des Fleisches verstärkt alle Aromen.
- Bei Wild und Pferdefleisch wird der Eigengeschmack durch das Niedertemperatur-Garen stärker ausgeprägt als bei einer klassischen Zubereitung.
- Verwenden Sie die Betriebsart "Niedertemperatur-Garen". So bleibt die aus dem Gargut entweichende Feuchtigkeit im Garraum und verhindert das Austrocknen der Speisen.
- Bei dieser Betriebsart ist kein Vorheizen notwendig.
- Bitte beachten Sie, dass Sie keine Kerntemperaturen oberhalb der Garraumtemperatur erreichen können. Als Faustregel gilt: Die eingestellte Garraumtemperatur sollte 10-15 °C über der gewünschten Kerntemperatur liegen.
- Sie können gegen Ende der Garzeit die Temperatur auf 60 °C reduzieren. So können Sie die Garzeit verlängern (z.B. wenn die Gäste verspätet kommen). Wenn Sie den Garprozess anhalten möchten, darf die Garraumtemperatur nicht höher als die gewünschte Kerntemperatur liegen. So können große Stücke 1 - 1,5 Stunden, kleine Stücke 30 - 45 Minuten im Garraum verbleiben.
- Servieren Sie auf vorgewärmtem Geschirr.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Entenbrust, rosa (à 350 g)	ungelocht	70 - 80	☼	40 - 60	Hautseite kann nach dem Garen noch kurz in der Pfanne knusprig gebraten werden. Oder: Grill + Umluft 230 °C für 5 Minuten.
Entrecôte, rosa (à 350 g)	ungelocht	70 - 80	☼	40 - 70	
Kalbsfilet, durchgegart (1 kg)	ungelocht	80 - 90	☼	150 - 200	
Lammkeule, ohne Knochen, gebunden, rosa (1,5 kg)	ungelocht	70 - 80	☼	180 - 240	vor dem Garen in Öl mit Knoblauch und Kräutern wenden
Rinderfilet, rosa (1 kg)	ungelocht	70 - 80	☼	120 - 180	
Rindersteaks, rosa (à 175 g)	ungelocht	70 - 80	☼	30 - 60	
Roastbeef, rosa (1 - 1,5 kg)	ungelocht	70 - 80	☼	150 - 210	
Schweinefilet, durchgegart (à 70 g)	ungelocht	90	☼	90 - 115	
Schweinemedallions, durchgegart (à 70 g)	ungelocht	80	☼	50 - 70	

Geflügel

- Die Feuchtigkeit beim Kombibetrieb vermeidet das Austrocknen, was gerade bei Geflügel entscheidend ist. Gleichzeitig erhält die Oberfläche durch die hohe Temperatur eine knusprige Bräunung. Der heiße Dampf besitzt eine doppelt so hohe Wärmeübertragungsfähigkeit wie konventionelle Heißluft und erreicht alle Teile des Gargutes. Deshalb wird ein Hähnchen rundum gleichmäßig gebräunt und knusprig, und dennoch bleibt das Brustfleisch zart und saftig.
- Die angegebenen Garzeiten dienen der Orientierung und sind stark von der Ausgangstemperatur der Ware abhängig. Nutzen Sie zur besseren Kontrolle den Kerntemperaturfühler. Stecken Sie diesen nicht in die Mitte (Hohlraum), sondern in die Hähnchenbrust. Weitere Hinweise und optimale Zieltemperaturen finden Sie im Kapitel → "Kerntemperaturfühler" auf Seite 25.
- Wenn Sie Geflügel hauptsächlich mit Gewürzen und mit wenig bzw. ohne Öl würzen, wird die Haut knuspriger.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Ente, ganz (3 kg)	ungelocht	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Mit der Brust nach unten garen. Nach der Hälfte der Garzeit die Ente herumdrehen. So trocknet das empfindliche Brustfleisch nicht so stark aus.
Entenbrust, angebraten, rosa, (à 350 g)	ungelocht	160	0	25 - 30	
Hähnchen, ganz (1,5 kg)	Rost + ungelocht	1) 150 2) 230	100 	55 - 65 15	Mit zusammengebundenen Schenkeln und der Brust nach oben garen.
Hähnchenbrust, gefüllt, gedämpft (à 200 g)	gelocht	100	100	25 - 30	Nicht vorheizen. Rezepttipp: Mit Spinat und Schafskäse füllen.
Putenbrustfilet, gedämpft (à 300 g)	gelocht	100	100	17 - 25	Nicht vorheizen.
Stubenküken, Wachtel, gedämpft (à 150 - 200 g)	gelocht	100	100	20 - 25	Nicht vorheizen.
Stubenküken, Wachtel (à 150 - 200 g)	ungelocht	180 - 200	60 / 80	15 - 20	Rezepttipp: Mit Öl und Kräuter der Provence einstreichen.
Taube, gedämpft (à 300 g)	gelocht	100	100	25 - 35	Nicht vorheizen.
Taube (à 300 g)	ungelocht	180 - 200	60 / 80	25 - 30	

Sous-vide-Garen

Sous-vide-Garen bedeutet Garen "unter Vakuum" bei niedrigen Temperaturen zwischen 50 - 95°C und bei 100% Dampf.

Bei dieser Betriebsart ist kein Vorheizen notwendig.

Sous-vide-Garen ist eine schonende und fettarme Zubereitungsart für Fleisch, Fisch, Gemüse und Dessert. Die Speisen werden in einem speziellen hitzebeständigen Kochbeutel mit einem Vakuumierer luftdicht verschweißt.

Durch die schützende Hülle bleiben Nähr- und Aromastoffe erhalten. Die niedrigen Temperaturen und die direkte Wärmeübertragung erlauben es, kontrolliert jeden beliebigen Garpunkt zu erreichen. Ein Übergaren der Speisen ist fast unmöglich.

Portionen

Beachten Sie die in der Gartabelle angegebenen Portionsgrößen. Bei größeren Mengen und Stücken muss die Garzeit entsprechend angepasst werden.

Die angegebenen Portionen für Fisch, Fleisch und Geflügel entsprechen der Verzehrmenge einer Person. Für Gemüse und Dessert wurde eine Portionsmenge für jeweils vier Personen gewählt.

Einschubebenen

Gegart werden kann auf bis zu zwei Ebenen. Um das beste Garergebnis zu erzielen, werden die Garbehälter auf Ebene 1 und 3 eingeschoben. Beim Garen auf nur einer Ebene verwenden Sie Ebene 2.

Hygiene

Warnung – Gesundheitsrisiko!

Sous-vide-Garen erfolgt bei niedrigen Gartemperaturen. Achten Sie daher unbedingt auf das Einhalten der folgenden Anwendungs- und Hygienehinweise:

- Nur frische Lebensmittel von guter Qualität verwenden.
- Hände waschen und desinfizieren. Einmalhandschuhe oder eine Koch-/ Grillzange verwenden.

- Kritische Lebensmittel wie z.B. Geflügel, Eier und Fisch mit besonderer Aufmerksamkeit zubereiten.
- Gemüse und Obst immer gründlich abwaschen und/ oder schälen.
- Oberflächen und Schneidebretter stets sauber halten. Für unterschiedliche Lebensmittelsorten unterschiedliche Schneidebretter verwenden.
- Kühlkette einhalten. Unterbrechen Sie diese nur kurz zum Vorbereiten der Lebensmittel und lagern Sie die vakuumierten Speisen anschließend wieder im Kühlschrank, bevor Sie mit dem Garprozess beginnen.
- Speisen sind nur zum Sofortverzehr geeignet. Nach dem Garprozess die Speisen sofort verzehren und nicht länger lagern, auch nicht im Kühlschrank. Sie eignen sich nicht zum Wiedererwärmen.

Vakuumierbeutel

Verwenden Sie zum Sous-vide-Garen nur für diesen Zweck vorgesehene, hitzebeständige Vakuumierbeutel. Garen Sie die Speisen nicht in den Beuteln, in denen Sie sie gekauft haben (z.B. portionierter Fisch). Diese Beutel sind nicht zum Sous-vide-Garen geeignet.

Vakuumieren

Nutzen Sie für das Vakuumieren der Speisen einen Kammervakuumierer, der ein 99% Vakuum erzeugen kann. Nur so kann eine gleichmäßige Wärmeübertragung und somit perfektes Garergebnis erzielt werden.

Kontrollieren Sie vor dem Garen ob das Vakuum im Beutel intakt ist. Achten Sie auf diese Punkte:

- Es befindet sich keine/ kaum Luft im Vakuumierbeutel.
- Die Schweißnaht ist einwandfrei geschlossen.
- Es sind keine Löcher im Vakuumierbeutel. Verwenden Sie keinen Kerntemperaturfühler.
- Gemeinsam vakuumierte Fleisch- und Fischstücke werden nicht direkt aneinander gepresst.
- Gemüse und Dessert wurden möglichst flach evakuiert.

Im Zweifelsfall das Gargut in einen neuen Beutel füllen und erneut vakuumieren.

Lebensmittel sollten maximal einen Tag vor dem Garprozess vakuumiert werden. Nur so kann verhindert werden, dass Gase aus dem Lebensmittel entweichen (z.B. bei Gemüse), die die Wärmeübertragung unterbinden oder dass die Speisen durch den Vakuumdruck ihre Struktur und dadurch ihr Garverhalten verändern.

Qualität der Lebensmittel

Die Qualität des Garergebnisses wird zu 100% durch die Beschaffenheit der Ausgangsware beeinflusst. Verwenden Sie nur frische Lebensmittel der besten Güteklasse. Nur so kann ein sicheres und geschmacklich einwandfreies Garergebnis gewährleistet werden.

Zubereitung

Durch das Garen unter Vakuum können keine Aromastoffe entweichen und der Eigengeschmack der Speisen wird intensiviert. Beachten Sie, dass gewohnte Mengen von Aromaten wie z.B. Gewürzen, Kräutern und Knoblauch den Geschmack wesentlich stärker beeinflussen können. Beginnen Sie zunächst mit der Hälfte der Ihnen bekannten Mengen.

Bei Ausgangsware von hoher Qualität reicht es häufig aus, nur ein kleines Stück Butter sowie etwas Salz und Pfeffer mit in den Beutel zu geben. Meist reicht die Intensivierung der natürlichen Lebensmittelaromen schon für ein Geschmackserlebnis.

Legen Sie die vakuumierten Speisen nicht übereinander oder zu dicht nebeneinander in die Garbehälter. Für eine gleichmäßige Wärmeverteilung sollten die Lebensmittel sich nicht berühren. Bei mehreren Vakuumierbeuteln auf zwei Ebenen garen.

Die Beutel nach dem Garen vorsichtig entnehmen, da sich heißes Wasser auf dem Vakuumierbeutel sammelt. Den ungelochten Garbehälter in die Ebene unter dem gelochten mit dem heißen Gargut einschieben.

Den Beutel von außen abtrocknen, in einen sauberen ungelochten Garbehälter legen und mit einer Schere öffnen. Das gesamte Gargut und die enthaltene Flüssigkeit in den Garbehälter geben.

Das Gargut kann nach dem Sous-vide-Garen wie folgt vollendet werden:

Fleisch: kurz und sehr heiß für wenige Sekunden pro Seite anbraten. Dadurch erhält es eine schöne Kruste und die gewohnten Röstaromen, ohne zu übergaren. Ein besonders gutes Ergebnis erzielen Sie mit der Teppan Yaki oder einem Grill. Wichtig: Tupfen Sie das Fleisch mit einem Küchentuch ab bevor Sie es in das heiße Öl geben um Fettspritzer zu vermeiden.

Gemüse: kurz in einer Pfanne oder auf der Teppan Yaki anbraten, um Röstaromen zu erhalten. Dabei kann es unproblematisch abgeschmeckt oder mit anderen Zutaten vermengt werden, ohne dass es auskühlt.

Fisch: würzen und mit heißer Butter übergießen. Da viele Fischarten nach dem Sous-vide-Garen leicht zerfallen sollte er, wenn gewünscht, nur vor dem Sous-vide-Garen kurz angebraten werden.

Verlängern Sie die Anbratzeit, falls das Lebensmittel durch das Sous-vide-Garen noch nicht den gewünschten Gargrad erreicht hat.

Servieren Sie die Speisen auf vorgewärmten Tellern und wenn möglich mit heißer Soße oder Butter, da das Sous-vide-Garen bei relativ niedrigen Temperaturen stattfindet.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Fleisch					
Entrecôte, blutig (à 180 g)	gelocht	58	 100%	100	Nach dem Garvorgang auf der Teppan Yaki oder auf dem Grill bei hoher Temperatur auf beiden Seiten kurz anbraten. So erzielen Sie eine schöne Kruste und das gewohnte Röstaroma, ohne das Fleisch zu übergaren.
Entrecôte, rosa (à 180 g)	gelocht	63	 100%	90	
Entrecôte, durchgegart (180 g)	gelocht	70	 100%	85	
Kalbshüftsteaks (à 160 g)	gelocht	60	 100%	80	
Rindersteaks, blutig (à 180 g)	gelocht	58	 100%	60	
Rindersteaks, rosa (à 180 g)	gelocht	63	 100%	50	
Rindersteaks, durchgegart (à 180 g)	gelocht	70	 100%	45	
Schweinemedallions (à 80 g)	gelocht	63	 100%	75	
Geflügel					
Entenbrust (à 350 g)	gelocht	58	 100%	70	Nach dem Garvorgang die Hautseite in einer heißen Pfanne kross braten.
Foie gras (1 Rolle à 300 g)	gelocht	80	 100%	30	Rezepttipp: Gänseleber putzen, mit sonstigen Zutaten vermengen. In Folie rollen und mehrfach einstechen. Die Rolle vakuumieren und vor dem Sous-vide-Garen mehrere Stunden im Kühlschrank kühlen.
Hähnchenbrust (à 250 g)	gelocht	65	 100%	60	
Fisch und Meeresfrüchte					
Garnelen (125 g)	gelocht	60	 100%	30	Rezepttipp: Mit Olivenöl, Salz und Knoblauch vakuumieren.
Jakobsmuscheln (à 20 - 50 g)	gelocht	60	 100%	6 - 10	Je schwerer die Muscheln, umso länger die Garzeit wählen.
Kabeljau (à 140 g)	gelocht	59	 100%	25	
Lachsfilet (à 140 g)	gelocht	58	 100%	30	Wenn gewünscht nach dem Garen kurz in einer heißen Pfanne anbraten.
Zander (à 140 g)	gelocht	60	 100%	20	
Gemüse					
Champignons, geviertelt (500 g)	gelocht	85	 100%	20	Rezepttipp: Mit Butter, Rosmarin, Knoblauch und Salz vakuumieren.
Chicorée, halbiert (4 - 6 Stück)	gelocht	85	 100%	40	Rezepttipp: Chicoree halbieren. Mit Orangensaft, Zucker, Salz, Butter und Thymian vakuumieren.
Weißer Spargel, ganz (500 g)	gelocht	88	 100%	45	Rezepttipp: Mit Butter, Salz und etwas Zucker vakuumieren.
Grüner Spargel, ganz (600 g)	gelocht	85	 100%	15 - 20	Rezepttipp: Bleibt schön grün, wenn er vor dem Vakuumieren blanchiert wird. Mit Butter, Salz und Pfeffer vakuumieren.
Karotten, in Scheiben 0,5 cm (600 g)	gelocht	95	 100%	35 - 40	Rezepttipp: Mit Orangensaft, Curry und Butter vakuumieren.
Kartoffeln, geschält, in 2 x 2 cm großen Würfeln (800 g)	gelocht	95	 100%	40	Rezepttipp: Mit Butter und Salz vakuumieren. Gut zum Weiterverarbeiten z.B. für Salat.
Kartoffeln, ungeschält, ganz oder halbiert (800 g)	gelocht	95	 100%	50	Rezepttipp: Mit Butter und Salz vakuumieren. Gründlich vorher waschen.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Kirschtomaten, ganz oder halbiert (500 g)	gelocht	85	100%	15	Rezepttipp: Mit Olivenöl, Salz und Zucker vakuumieren. Rote und gelbe Kirschtomaten mischen.
Kürbis, in 2 x 2 cm großen Würfeln (600 g)	gelocht	90	100%	20 - 25	Garzeit kann je nach Kürbisart variieren.
Zucchini, in Scheiben 1 cm (600 g)	gelocht	85	100%	30	Rezepttipp: Mit Olivenöl, Salz und Thymian vakuumieren.
Zuckerschoten, ganz (500 g)	gelocht	85	100%	5 - 10	Rezepttipp: Mit Butter und Salz vakuumieren.
Dessert					
Ananas, in Scheiben 1,5 cm (400 g)	gelocht	85	100%	70	Rezepttipp: Mit Butter, Honig und Vanille vakuumieren.
Äpfel, geschält, in Scheiben 0,5 cm (2 - 4 Stück)	gelocht	85	100%	10 - 15	Rezepttipp: Mit Karamellsauce vakuumieren.
Bananen, ganz (2 - 4 Stück)	gelocht	65	100%	15 - 20	Rezepttipp: Mit Butter, Honig und Vanilleschote vakuumieren.
Birne, geschält, in Spalten (2 - 4 Stück)	gelocht	85	100%	30	Rezepttipp: Mit Honig oder Zucker süßen.
Kumquats, halbiert (12 - 16 Stück)	gelocht	85	100%	75	Rezepttipp: Mit Butter, Vanilleschote, Honig und Aprikosenmarmelade vakuumieren. Heiß abwaschen, halbieren und entkernen.
Vanillesauce (0,5 l)	gelocht	82	100%	18 - 20	Rezepttipp: 0,5 l Milch, 1 Ei, 3 Eigelb, 80 g Zucker, 1 Vanilleschote.

Grillen

- Insgesamt drei Grillfunktionen bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Speisen je nach Bedarf zu gratinieren, zu grillen (Flächengrill und Umluft) oder beides gleichzeitig in einem Schritt vorzunehmen (Flächengrill Stufe 1 + Feuchte und Flächengrill Stufe 2 + Feuchte).
 - | Gratинieren mit Flächengrill + Umluft bei Temperatur 230 °C:
Auch Überbacken oder Überkrusten genannt. Letzter Schritt eines Garprozesses. Auf der Oberfläche einer Speise bildet sich eine braune Kruste. Dauert nur wenige Minuten. Die Zutaten sind bereits vorgegart.
 - | Grillen mit Flächengrill + Umluft bei Temperatur 180 - 200 °C:
Kompletter Garprozess bei der die Oberfläche angeröstet wird. Der Garprozess ist länger als beim Gratинieren. Die Zutaten müssen nicht vorgegart sein.
 - 1 - 2 | Gratинieren + Grillen mit Flächengrill Stufe 1 + Feuchte und Flächengrill Stufe 2 + Feuchte:
Mit den beiden Funktionen wird gleichzeitig gegart und gratiniert/ werden gleichzeitig zwei Schritte mit einer Heizart durchgeführt. Durch den Dampf wird die Speise gegart, z.B. ein Kartoffelgratin und im zweiten Schritt gratiniert
- Grillen Sie nur bei geschlossener Gerätetür.
- Bei der Funktion Flächengrill und Umluft genügt eine Vorheizzeit von 5 Minuten. Sie müssen nicht warten bis die Temperatur erreicht wird. Bei der Funktion Flächengrill und Umluft kann es zu einer Differenz zwischen der gewählten und der tatsächlichen im Gerät herrschenden Temperatur kommen. Grillen ist ein schneller Garprozess bei hohen Temperaturen. Dabei wird immer eine höhere Temperatur gewählt als tatsächlich auf der Speisenoberfläche zum Bräunen oder Rösten benötigt wird.
- Wenn Sie den Kerntemperaturfühler mit den Funktionen Flächengrill mit Umluft oder Flächengrill mit Feuchte verwenden, achten Sie darauf, dass der Kerntemperaturfühler mindestens 5 cm Abstand zum Grill hat. Der Kerntemperaturfühler könnte sonst beschädigt werden.

Lebensmittel	Garbehälter, Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Baiserhaube (auf Kuchen / Dessert)	Rost 2	230		3 - 8	
Belegter Toast	Rost + unge- locht 2	200		12 - 15	
Forelle (ganz)	Rost + unge- locht 2	230		12 - 15 pro Seite	Rezepttipp: Mit Zitronenscheiben und Petersilie füllen.
Gegrillte Aubergine, in Scheiben	ungelocht 2	200		20	
Gegrilltes Gemüse (700 g)	ungelocht 2	230		20 - 25	z.B. Zucchini
Gemüseauflauf	ungelocht 2	190		30 - 35	z.B. mit Brokkoli und Blumenkohl
Gemüsespieße	Rost + unge- locht 2	230		15 pro Seite	Garzeit ist abhängig von den Gemüse- sorten.
Hähnchenschenkel (à 350 g)	Rost + unge- locht 2	180 - 200		35 - 40	
Hamburger (125 g) nach EN60350-1	Rost + unge- locht 2	230		12 - 15 pro Seite	5 Minuten vorheizen
Kartoffelgratin (1 kg Kartoffeln)	Rost /unge- locht 2	180		45 - 65	
Lasagne	Rost 2	180		40 - 45	
Süßkartoffeln, in Scheiben	ungelocht 2	200		15	
Toast nach EN60350-1	Rost 1	230		5 - 7	5 Minuten vorheizen.
Überbackene Zucchini, gefüllt, längs halbiert	ungelocht 2	180		30 - 40	

Beilagen

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Basmati Reis (250 g + 500 ml Wasser)	ungelocht	100	100	20 - 25	
Bulgur (250 g + 250 ml Wasser)	ungelocht	100	100	10 - 15	
Cous-cous (250 g + 250 ml Wasser)	ungelocht	100	100	10 - 15	
Klöße (à 90 g)	gelocht/ ungelocht	95 - 100	100	25 - 30	
Langkornreis (250 g + 500 ml Wasser)	ungelocht	100	100	25 - 30	
Naturreis (250 g + 375 ml Wasser)	ungelocht	100	100	30 - 35	

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Polenta (250 g + 625 ml Wasser für harte Polenta) (250 g + 1125 ml Wasser für weiche Polenta)	ungelocht	100	100	10 - 15	
Quinoa (250 g + 500 ml Wasser)	ungelocht	100	100	30 - 40	
Risotto (250 g + 750 ml Brühe)	ungelocht	100	100	35 - 40	
Rote Bohnen	ungelocht	100	100	85 - 95	1 Stunde einweichen. Mit Wasser bedecken.
Rote Linsen (250 g + 375 ml Wasser)	ungelocht	100	100	15 - 20	
Tellerlinsen (250 g + 375 ml Wasser)	ungelocht	100	100	50 - 60	
Weißer Bohnen, vorge- weicht (250 g + 1 l Wasser)	ungelocht	100	100	55 - 65	

Desserts

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Crème brûlée (à 130 g)	gelocht	90	80	55 - 65	
Dampfnudeln / Germknödel (à 100 g)	ungelocht	100	100	20 - 30	Dampfnudeln vor dem Dämpfen 30 Min. gehen lassen. → "Gären (Gehen lassen)" auf Seite 52
Flan / Crème caramel (à 130 g)	gelocht	90	100	35 - 40	
Kompott	ungelocht	100	100	20 - 25	z.B. Äpfel, Birnen, Rhabarber Rezepttipp: Zucker, Vanillinzucker, Zimt oder Zitronensaft hinzufügen.
Milchreis (200 g Reis + 800 ml Milch)	ungelocht	100	100	55 - 60	10 Minuten abkühlen lassen und umrühren. Rezepttipp: Früchte, Zucker oder Zimt hinzu- fügen.
Orangenflan	gelocht	90	100	40 - 45	
Pochierte Birne	gelocht	100	100	45 - 50	
Süßer Auflauf	ungelocht	180 - 200	0 / 60	20 - 40	Vorheizen z.B. Grieß, Quark oder vorgekochter Milchreis
Süßes Soufflé	ungelocht	160	0	30	Mit Früchten, Schokolade, Vanille

Sonstiges

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Desinfizieren (z.B. Babyfläschchen, Marmeladengläser)	Rost	100	100	20 - 25	
Dörren / Trocknen von Obst oder Gemüse	gelocht	80 - 100	0	180 - 300	z.B. Tomate, Pilze, Zucchini, Äpfel, Birne, etc. in dünnen Scheiben
Eier, hart	gelocht	100	100	13 - 15	vorheizen
Eier, mittel	gelocht	100	100	7	vorheizen
Eier, weich	gelocht	100	100	4	vorheizen

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Eierstich (500 g)	Glasform, Rost	90	100	25 - 30	
Grießnockerl	ungelocht	90 - 95	100	12 - 15	
Heiße Handtücher	ungelocht	100	100	10 - 15	Die Handtücher befeuchten.
Kartoffelgratin (1 kg Kartoffeln)	Auflaufform, Rost	180	30	45 - 65	
Lasagne	ungelocht	170 - 190	30 / 60	40 - 55	
Soufflé (Käsesoufflé)	Souffléförmchen, Rost	160	0	30	
Schokolade schmelzen	hitzebeständige Schüssel, Rost	60	100	15 - 20	Mit hitzebeständiger Klarsichtfolie abdecken.

Gebäck

- Mit dem Dampfbackofen können Sie Ihre Backwaren immer mit der optimalen Feuchte zubereiten:
 -  | Heißluft + 0% Feuchte:
bei Obstkuchen und Quiche kann überflüssige Feuchtigkeit entweichen. Diese Betriebsart entspricht der Heißluft im konventionellen Backofen.
 -  | Heißluft + 30% Feuchte:
Rührkuchen trocknet nicht aus. Die Eigenfeuchte des Lebensmittels kann aus dem Garraum nicht entweichen.
 -  | Heißluft + 60 - 100% Feuchte:
Blätterteig und Hefegebäck werden innen locker und außen knusprig mit Glanz.
- Wenn Sie nur auf einer Ebene backen, verwenden Sie die Ebene 2. Wenn Sie gleichzeitig auf zwei Ebenen backen, verwenden Sie die Ebenen 1 und 3. Schieben Sie den ungelochten Gareinsatz in die zweite Ebene ein. Wenn Sie eine hohe Backform benutzen, stellen Sie diese auf den Rost, den Sie in die erste Ebene einschieben.
- Beim Beschwaden – im Heißluftbetrieb (0% Feuchte) und mit Feuchtestufe 30% möglich – wird dem Gargut Feuchtigkeit zugeführt. Diese Funktion wird unter anderem beim Brot- oder Hefekuchenbacken zu Beginn des Backprozesses eingesetzt und sorgt für mehr Volumen und eine knusprigere und glänzendere Kruste.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Apfelkuchen (nach EN60350-1)	Springform 20 cm, Rost	160	0	110	Vorheizen
Bagels	ungelocht	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Baguette, vorgebacken	Rost	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Biskuitboden, hoch (6 Eier)	Springform	150	0	45	
Biskuitboden, flach (2 Eier)	ungelocht	200	100	8 - 10	z.B. für Biskuitrolle
Blätterteigkleingebäck	ungelocht	190 - 210	80 - 100	10 - 18	z.B. mit Mohn, Marzipan oder pikant mit Schinken, Käse
Brioche, Brötchen	ungelocht	160	0	8 - 12	
Brötchen (à 50 - 100 g)	ungelocht	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25	Schritt 2) 170°C für hell / 230°C für dunkel
Brötchen, vorgebacken	Rost	150 - 170	0	8 - 15	Zu Beginn beschwaden.
Brot (0,5 - 1 kg)	ungelocht	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25 - 45	Schritt 2) 170°C für hell / 230°C für dunkel Zur genauen Garpunktkontrolle den Kern- temperaturfühler nutzen. → Seite 25 Auf Rost auskühlen lassen.
Flachkuchen aus Rührteig	ungelocht	160 - 165	0	35 - 40	
Gugelhupf (1 kg Mehl)	Gugelhupf- form, Rost	160 - 175	30	45 - 50	
Hefebleckkuchen	ungelocht	160 - 170	0 - 60	30 - 45	Nutzen Sie bei Hefebleckkuchen mit feuch- tem Belag (z.B. Zwetschgen- oder Zwiebelku- chen) 0 % und bei trockenem Belag (z.B. Streusel) 60 % Feuchte.
Hefezopf (500 g Mehl)	ungelocht	160 - 170	30	25 - 35	Zu Beginn: einmal beschwaden

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Muffins	Muffinsblech, Rost	170	30	20 - 30	
Makronen	ungelocht	150 - 160	0	15 - 20	
Plätzchen	ungelocht	150 - 165	0	10 - 20	
Quiche, Wähe	Quicheform, Rost	190 - 210	0	45 - 60	
Rührkuchen	Kasten-/ Springform, Rost	165 - 170	0 - 30	50 - 75	
Small Cakes (nach EN60350-1)	ungelocht - Ebene 2	160	0	25 - 30	Vorheizen
	gelocht - Ebene 1	150	0	30 - 35	
	ungelocht - Ebene 3				
Spritzgebäck (nach EN60350-1)	ungelocht - Ebene 2	140	0	50	Vorheizen
	gelocht - Ebene 1	140	0	50	
	ungelocht - Ebene 3				
Tarte	Tarteform, Rost	190 - 200	0 - 30	30 - 45	z.B. mit Äpfeln, Schokolade, Aprikosen, oder pikant mit Spargel, Zwiebeln, Käse
Wasserbiskuit (nach EN60350-1)	ungelocht	150	0	40	Vorheizen
Windbeutel, Eclairs	ungelocht	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

Gären (Gehen lassen)

- Der Dampfbackofen bietet das ideale Klima für das Gehen lassen von Teig und Teigansätzen oder Teiglingen ohne Austrocknung.
- Nutzen Sie hierzu die Betriebsart "Gären" .
- Bei dieser Betriebsart ist kein Vorheizen notwendig.
- Die Schüssel muss nicht mit einem feuchten Tuch abgedeckt werden. Das Gehenlassen dauert nur halb so lange wie auf herkömmliche Weise.
- Die angegebene Gärzeit dient nur der Orientierung. Lassen Sie den Teig gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Teigansatz - Pizza	Schüssel / Rost	38		25	z.B. Hefeteig, Backferment, Sauerteig
Teigansatz - Brot	Schüssel / Rost	45		40	
Teigansatz - Brioche	Schüssel / Rost	45		55	

Regenerieren (Erwärmen)

- Im Dampfbackofen kann das optimale Klima zum Aufwärmen ohne Austrocknung von fertig gegarten Speisen erzeugt werden. Damit bleiben Geschmack und Qualität erhalten, die Speisen schmecken wie frisch zubereitet.
- Nutzen Sie dazu die Betriebsart "Regenerieren" .
- Decken Sie die Speisen nicht ab. Verwenden Sie keine Alu- oder Frischhaltefolie.
- Die Angaben beziehen sich auf Portionen für eine Person. Größere Mengen können Sie auch im ungelochten Gareinsatz erwärmen. Dabei verlängern sich die angegebenen Zeiten.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Baguette, Brötchen (gefroren)	Rost	140		10 - 15	
Baguette, Brötchen (vom Vortag)	Rost	180		4 - 7	
Braten, in Scheiben (à 150 g)	ungelocht	120		15 - 20	Fingerdicke Scheiben, nicht übereinander legen, für mehr Saftigkeit Sauce mit in den Garbehälter geben.
Gemüse	Teller, Rost	120		10 - 12	Nicht vorheizen.
Pizza (vom Vortag, nicht tiefgefroren)	Rost	180		8 - 10	
Stärkebeilagen	Teller, Rost	120		8 - 12	z.B. Nudeln, geviertelte Kartoffeln, Reis; nicht geeignet sind gebackene oder frittierte Speisen wie Pommes Frites oder Kroketten
Tellergerichte	Teller, Rost	120		15 - 20	

Auftauen

- Im Dampfbackofen können Sie Tiefgekühltes sanft und gleichzeitig schneller als im Kühlschrank und gleichmäßiger als in der Mikrowelle auftauen.
- Nutzen Sie hierfür die Betriebsart "Auftauen" .
- Bei dieser Betriebsart ist kein Vorheizen notwendig.
- Die angegebenen Auftauzeiten dienen nur der Orientierung. Die Auftaudauer richtet sich nach Größe, Gewicht und Form des Gefrierguts: Frieren Sie Ihre Speisen flach bzw. einzeln ein. Dies verkürzt die Auftaudauer.
- Nehmen Sie die Speisen vor dem Auftauen aus der Verpackung.
- Tauen Sie nur die Menge auf, die Sie sofort benötigen.
- Bitte bedenken Sie: Aufgetautes ist unter Umständen nicht mehr so haltbar und verdirbt schneller als Frisches. Verarbeiten Sie Aufgetautes unverzüglich weiter und garen Sie es vollständig durch.

- Nach der Hälfte der Auftauzeit Fleisch oder Fisch wenden bzw. stückiges Auftaugut, wie Beeren oder Fleischstücke, voneinander lösen. Fisch muss nicht vollständig auftauen, es genügt, wenn die Oberfläche weich genug wird, um die Gewürze aufzunehmen.

Warnung – Gesundheitsrisiko!

Beim Auftauen von tierischen Lebensmitteln müssen Sie unbedingt die Auftauflüssigkeit entfernen. Sie darf nie mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen. Keime könnten übertragen werden.

Den ungelochten Gareinsatz unter der Speise einschieben. Die sich darin sammelnde Auftauflüssigkeit von Fleisch und Geflügel wegschütten. Spülbecken anschließend reinigen und viel Wasser nachlaufen lassen. Den Gareinsatz in heißer Spüllauge oder im Geschirrspüler reinigen.

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

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Beerenobst (300 g)	gelocht	45 - 50		6 - 8	
Braten (1 - 1,5 kg)	gelocht	45 - 50		90 - 120	
Fischfilet (à 150 g)	gelocht	45 - 50		15 - 20	
Gemüse (400 g)	gelocht	45 - 50		10 - 12	
Gulasch (600 g)	gelocht	45 - 50		40 - 55	
Hähnchen (1 kg)	gelocht	45 - 50		60 - 70	
Hähnchenschenkel (à 400 g)	gelocht	45 - 50		40 - 50	

Einkochen

- Im Dampfbackofen können Sie Obst und Gemüse mit wenig Aufwand einkochen.
- Kochen Sie Lebensmittel möglichst sofort nach dem Einkauf oder der Ernte ein. Eine längere Lagerung vermindert den Vitamingehalt und führt leicht zur Gärung.
- Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse.
- Zum Einkochen von Fleisch eignet sich der Dampfbackofen nicht.
- Kontrollieren und säubern Sie sorgfältig die Einmachgläser, Gummiringe, Klammern und Federn.
- Desinfizieren Sie die gespülten Gläser vor dem Einkochen in Ihrem Dampfbackofen bei 100 °C und 100% Feuchte für 20-25 Minuten.
- Stellen Sie die Einmachgläser in den gelochten Garbehälter. Sie dürfen sich nicht berühren.
- Öffnen Sie die Garraumtür nach Ablauf der Garzeit. Nehmen Sie die Einmachgläser erst aus dem Garraum, wenn diese vollständig abgekühlt sind.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Obst, Gemüse (in geschlossenen Einmach- gläsern 0,75 l)	gelocht	100	100	35 - 40	
Bohnen, Erbsen (in geschlossenen Einmach- gläsern 0,75 l)	gelocht	100	100	120	

Entsaften (Beerenobst)

- Im Dampfbackofen können Sie mühelos und sauber Beerenobst entsaften.
- Geben Sie die Beeren in den gelochten Gareinsatz und schieben Sie diesen in die 2. Ebene von unten ein. Schieben Sie den ungelochten Gareinsatz zum Auffangen der Flüssigkeit eine Ebene darunter ein.
- Lassen Sie die Beeren solange im Gerät, bis kein Saft mehr austritt.
- Sie können die Beeren anschließend in einem Geschirrtuch ausdrücken, um die letzten Saftreste zu erhalten.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Beerenobst	gelocht + ungelocht	100	100	60 - 120	

Joghurt-Zubereitung

- Im Dampfbackofen kann Joghurt selbst zubereitet werden.
- Pasteurisierte Milch auf dem Kochfeld auf 90°C erhitzen, um eine Störung der Joghurt-Kulturen zu vermeiden. Ultrahocherhitzte Milch (H-Milch) muss nicht erhitzt werden. (Hinweis: Wenn Sie Joghurt mit kalter Milch herstellen, verlängert sich die Reifedauer).
- Wichtig! Milch im Wasserbad auf 40°C abkühlen lassen um die Joghurt-Kulturen nicht zu zerstören.
- Rühren Sie Naturjoghurt mit ausgewiesenen Joghurtkulturen unter die Milch (pro 100 ml 1 - 2 Teelöffel Joghurt).
- Bei Joghurtferment beachten Sie die Packungshinweise.
- Füllen Sie den Joghurt in gespülte Gläser.
- Sie können die gespülten Gläser in Ihrem Dampfbackofen bei 100°C und 100% Feuchte für 20 - 25 min desinfizieren, bevor Sie den Joghurt einfüllen. Achten Sie darauf, die Gläser und den Garraum abkühlen zu lassen, bevor Sie den Joghurt einfüllen und die Gläser ins Gerät stellen.
- Stellen Sie den Joghurt nach der Zubereitung in den Kühlschrank.
- Um stichfesten Joghurt zu erhalten, fügen Sie der Milch vor dem Erhitzen Magermilchpulver zu (1 - 2 Esslöffel pro Liter).

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Joghurtansatz (in geschlossenen Gläsern)	gelocht	45	100	300	Rezepttipp: Den Joghurtansatz mit Fruchtpüree, Marmelade, Honig, Vanille oder Schokolade aromatisieren.

Zubereitung von sperrigem Gargut

- Für die Zubereitung von sperrigem Gargut können Sie die seitlichen Einschubroste abnehmen.
- Lösen Sie dazu die Rändelmuttern vorne an den Einschubrosten und ziehen Sie die Einschubroste nach vorne heraus.
- Stellen Sie den Rost direkt auf den Boden des Garraums und platzieren Sie das Gargut oder den Bräter auf den Rost. Legen Sie das Gargut oder den Bräter nicht direkt auf den Garraumboden.

Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Speisen sind betroffen?

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

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

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

9001346178 (001028)
de

GAGGENAU

