

BSP 250/251

Dampfbackofen

Inhaltsverzeichnis

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 4 | Zeitfunktionen | 17 |
| Wichtige Sicherheitshinweise | 4 | Timer-Menü aufrufen | 17 |
| Ursachen für Schäden | 6 | 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 |
| Frischwassertank und Brauchwassertank | 7 | Kindersicherung | 21 |
| Fettfilter | 8 | 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 | 27 |
| Temperatureinheit einstellen | 13 | Home Connect | 28 |
| Wasserhärte einstellen | 13 | Einrichten | 28 |
| Erstinbetriebnahme beenden | 13 | Fernstart | 29 |
| Fettfilter | 13 | Home Connect Einstellungen | 29 |
| Türscheibe reinigen | 13 | Ferndiagnose | 30 |
| Zubehör reinigen | 13 | Hinweis zum Datenschutz | 30 |
| Gerät aufheizen | 13 | Konformitätserklärung | 30 |
| Gerät aktivieren | 14 | Grundeinstellungen | 31 |
| Standby | 14 | Reinigen und warten | 33 |
| Gerät aktivieren | 14 | Reinigungsmittel | 33 |
| Gerät bedienen | 14 | Reinigungshilfe | 34 |
| Wassertank füllen | 14 | Trocknungsprogramm | 35 |
| Garraum | 15 | Entkalkungsprogramm | 35 |
| Zubehör einschieben | 15 | Einschubroste entnehmen | 36 |
| Einschalten | 15 | Störungen, was tun? | 37 |
| Ausschalten | 15 | Stromausfall | 38 |
| Beschwaden | 16 | Demo-Modus | 38 |
| Nach jedem Betrieb | 16 | | |
| Sicherheitsabschaltung | 16 | | |

| | |
|---|-----------|
| 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 | 49 |
| Beilagen | 50 |
| Desserts | 50 |
| Sonstiges | 51 |
| Gebäck | 51 |
| Gären (Gehen lassen) | 53 |
| Regenerieren (Erwärmen) | 53 |
| Auftauen | 53 |
| Einkochen | 54 |
| Entsaften (Beerenobst) | 55 |
| 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 stark chloridhaltigem Leitungswasser (>40 mg/l) empfehlen wir die Verwendung eines chloridarmen Mineralwassers ohne Kohlensäure. 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 Fertiggaren 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.



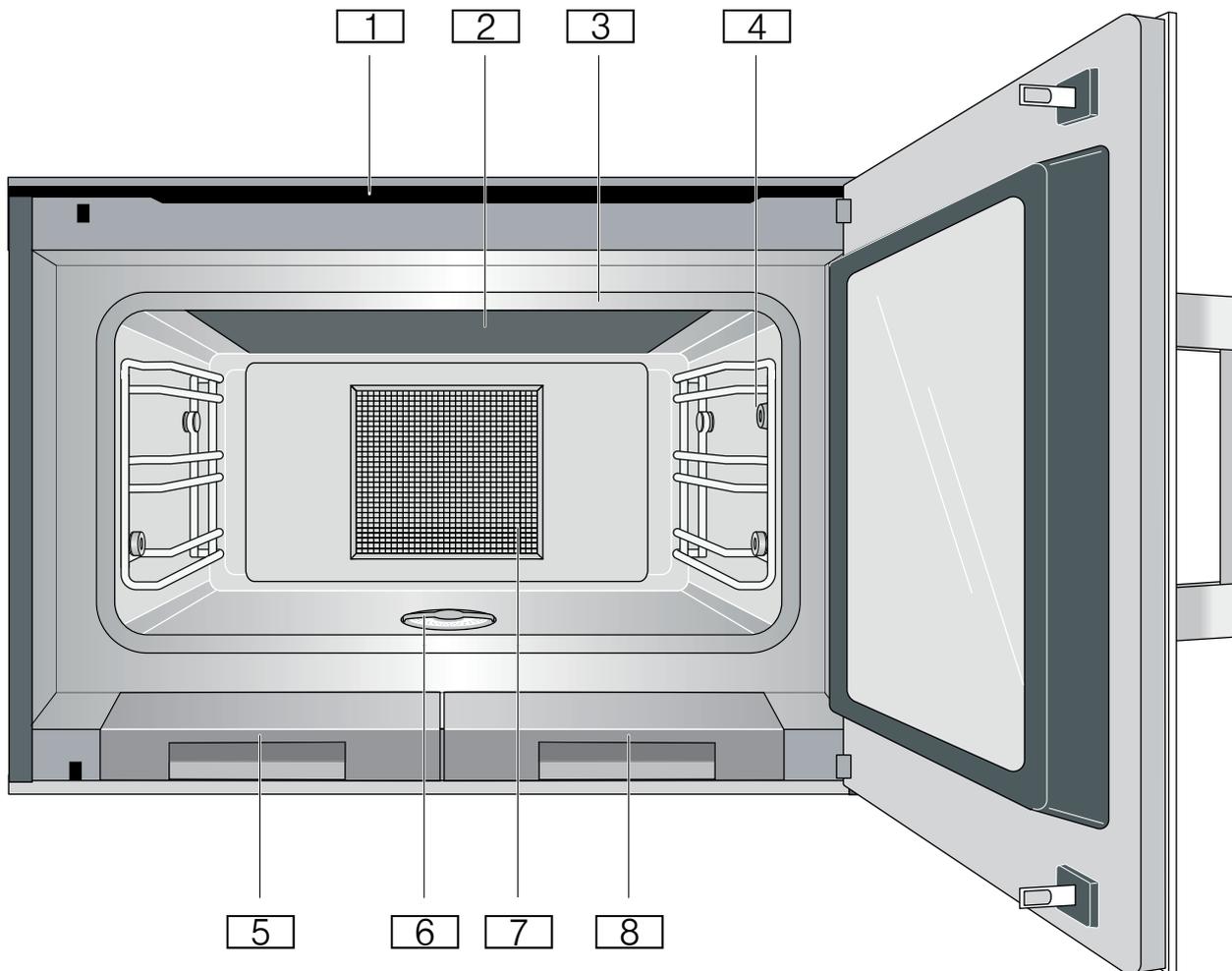
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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 Brauchwassertank
- 6 Ablaufsieb
- 7 Fettfilter
- 8 Frischwassertank

Frischwassertank und Brauchwassertank

Ihr Gerät verfügt über einen Frischwassertank und einen Brauchwassertank. Wenn Sie die Gerätetür öffnen, sehen Sie links den Brauchwassertank und rechts den Frischwassertank

Füllen Sie vor jedem Gebrauch den Frischwassertank auf. → *"Wassertank füllen" auf Seite 14*

Der Frischwassertank hat ein Fassungsvermögen von circa 1,7 Litern.

Lassen Sie nach dem Betrieb mit einer Dampffunktion das Gerät abkühlen und leeren Sie den Brauchwassertank.

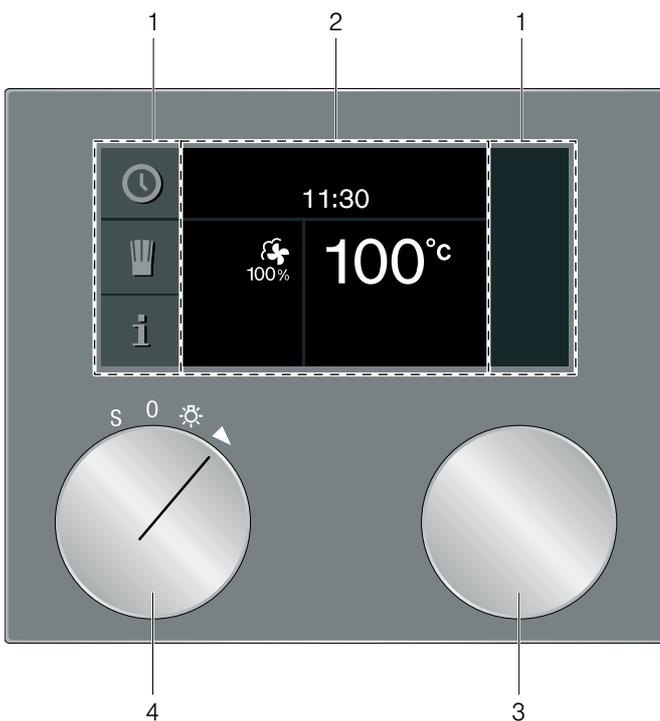
Fettfilter

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

Diese Anleitung gilt für verschiedene Geräteversionen. Je nach Gerätetyp sind geringfügige Abweichungen möglich.

Die Bedienung ist bei allen Geräteversionen identisch.



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

Symbole

| Symbol | Funktion |
|--------|--|
| ▶ | Start |
| ■ | Stop |
| | Pause/Ende |
| X | Abbrechen |
| C | Löschen |
| ✓ | Bestätigen/Einstellungen speichern |
| > | Auswahlfeil |
| i | Zusätzliche Informationen aufrufen |
| >> | Schnell-Aufheizen mit Statusanzeige |
| 🍷 | Automatik-Programme oder Individuelle Rezepte aufrufen |
| rec | Menü aufzeichnen |
| ↶ | Einstellungen bearbeiten |
| >A | Namen eingeben |
| ✕ | Buchstaben löschen |
| 🔒 | Kindersicherung |
| 🕒 | Timer-Menü aufrufen |
| 🕒 | Langzeit-Timer aufrufen |
| 🔪 | Demo-Modus |
| 🌡️ | Kerntemperaturfühler |
| 👤 | Beschwaden starten |
| 👤 | Beschwaden beenden |
| 📶 | Netzwerkverbindung (Home Connect) |

Farben und Darstellung

Farben

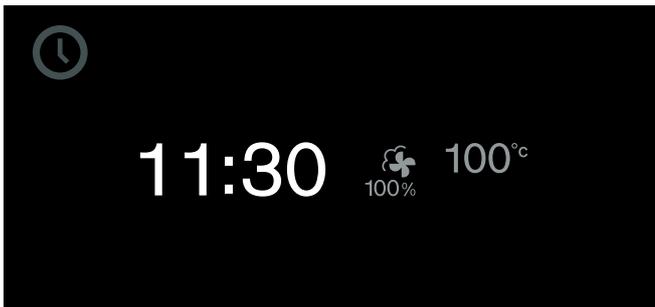
Die verschiedenen Farben dienen der Benutzerführung in den jeweiligen Einstellsituationen.

| | |
|--------|--|
| orange | Erste Einstellungen Hauptfunktionen |
| blau | Grundeinstellungen Reinigung |
| weiß | einstellbare Werte |

Darstellung

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

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



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.
- 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 28.

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.

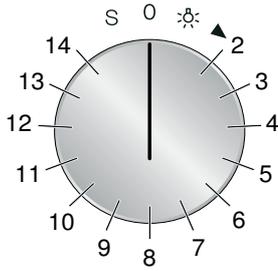
Achtung!

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 | | Garraumbeleuchtung einschalten. Zugang zu weiteren Funktionen, z.B. Automatik-Programme, Individuelle Rezepte, Fernstart (Home Connect). |
| 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. |

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

| Position | Funktion/Heizart | Temperatur | Anwendung |
|----------|--|--|---|
| 11 |  Flächengrill + Umluft | 30 - 230°C Vorschlagstemperatur 230°C | Zum Gratinieren am Ende der Garzeit bei 230°C. Zum Grillen von Gemüsespießen oder Garnelenspießen bei 180°C. |
| 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. |

* 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:



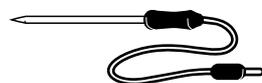
Rost
für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen und für Braten



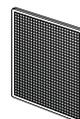
Garbehälter aus Edelstahl, ungelocht, 40 mm tief
zum Garen von Reis, Hülsenfrüchten und Getreide, zum Backen von Blechkuchen und zum Auffangen abtropfender Flüssigkeit beim Dämpfen



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 Rückwand 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 Monateinstellung 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.

Wasserhärte einstellen

In der Anzeige erscheint "Wasserhärte".

- 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.

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

Wassertank füllen

Bevor Sie einen Betrieb mit Dampf starten, öffnen Sie die Gerätetür und füllen Wasser in den rechten Wassertank. Bei einem Betrieb ohne Dampf lassen Sie den leeren Wassertank im Tankschacht des Geräts.

Vergewissern Sie sich, dass Sie den Wasserhärtebereich korrekt eingestellt haben.
→ "Wasserhärte einstellen" auf Seite 13

Auf dem Gerät, dem Tank und dem Tankdeckel befinden sich Symbole für Frischwasser und Brauchwasser. Achten Sie beim Auflegen des Tankdeckels und beim Einschieben der Tanks in das Gerät auf die Symbole für Frischwasser und Brauchwasser. Wenn Sie den falschen Tankdeckel auflegen, schließt dieser nicht korrekt. Wenn Sie einen Tank in die falsche Öffnung schieben, können Sie den Tank nicht vollständig einschieben.

⚠ Warnung – Verletzungs- und Brandgefahr!

Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank. Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z.B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank. Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die Vorderkante des Garraums wird im Betrieb sehr heiß. Beim Herausnehmen des Wassertanks nur den Griff des Wassertanks berühren.

Achtung!

Geräteschäden durch Verwendung ungeeigneter Flüssigkeiten

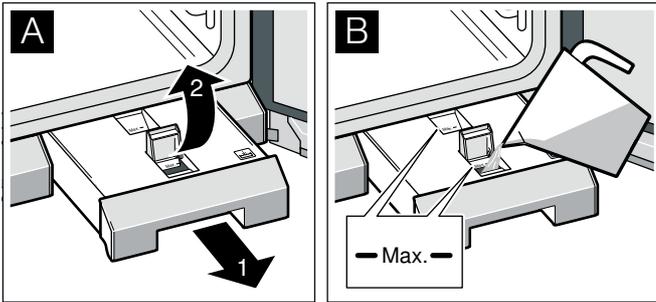
- Verwenden Sie ausschließlich frisches Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.
- Ist Ihr Leitungswasser sehr kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen enthärtetes Wasser.
- Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.

Informationen zu Ihrem Leitungswasser erhalten Sie bei Ihrem Wasserwerk. Die Wasserhärte können Sie mit dem beiliegenden Testset prüfen.

Füllen Sie den Wassertank vor jedem Betrieb, wenn Sie eine Heizart wählen die Dampf benötigt:

- 1 Gerätetür öffnen.
- 2 Frischwassertank aus dem Gerät ziehen, bis die Füllstandsanzeige sichtbar ist (Bild A).

- 3 Frischwassertank bis zur Markierung "Max." mit kaltem Wasser füllen (Bild B).

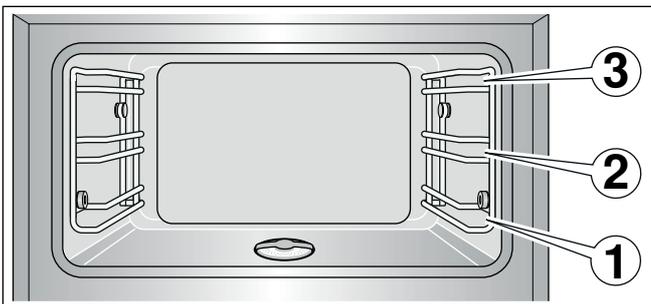


- 4 Frischwassertank vollständig bis zum Anschlag einschieben.

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!

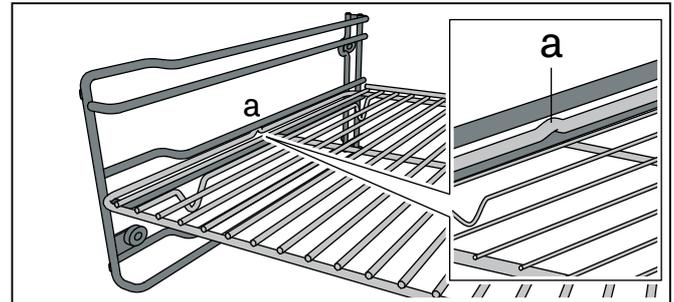
- Stellen Sie nichts direkt auf den Garraumboden. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen. Der Garraumboden muss immer frei bleiben. Stellen Sie Geschirr immer in den gelochten Garbehälter oder auf den Rost.
 - Schieben Sie kein Zubehör zwischen die Einschubleisten, 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

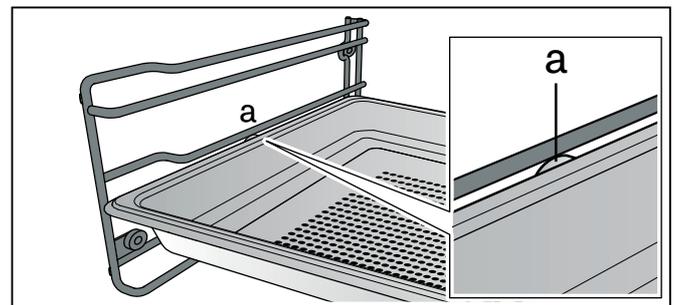
Der Rost und der gelochte Garbehälter sind mit einer Rastfunktion ausgestattet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert. Beim Herausziehen müssen Sie das Zubehör leicht anheben.

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.

Wasser nachfüllen:

Wenn der Wassertank leer ist erscheint im Display eine Meldung. Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max" und schieben Sie ihn wieder ein.

Hinweis: Während des Betriebs ist der Wassertank im Gerät verriegelt. Der Wassertank kann nur entnommen und nachgefüllt werden, wenn die Meldung im Display erscheint.

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. Hefengebäck erhält eine glatte, glänzende Kruste.

Beschwaden funktioniert nur bei diesen Heizarten:

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

Stellen Sie vor dem Aufheizen sicher, dass sich Wasser im Frischwassertank befindet. Wenn der Frischwassertank leer ist, wird das Symbol , nicht im Display angezeigt.

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.

Nach jedem Betrieb

Wassertank leeren

- 1 Gerätetür vorsichtig öffnen.
Es entweicht heißer Dampf!
- 2 Beide Wassertanks entnehmen und leeren.

Achtung!

Trocknen Sie den Wassertank nicht im heißen Garraum. Der Wassertank wird beschädigt.

Garraum trocknen

- 1 Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist entfernen. Eingebrannte Reste lassen sich später deutlich schwerer entfernen.
- 2 Den abgekühlten Garraum auswischen und mit einem weichen Tuch gut nachtrocknen.
- 3 Möbel oder Griffe trockenwischen, falls sich dort Kondenswasser gebildet hat.
- 4 Bei Bedarf können Sie mit dem Trocknungsprogramm den Garraum schnell trocknen. → "Trocknungsprogramm" auf Seite 35

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.



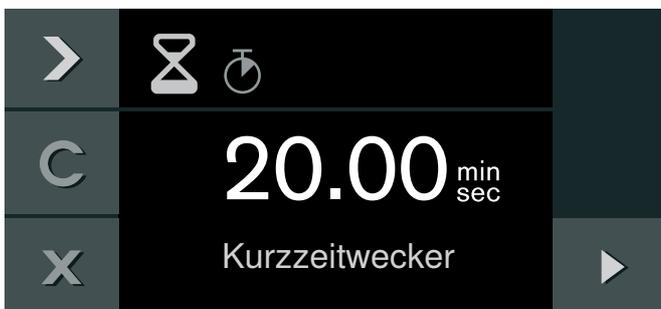
Das Timer-Menü erscheint.

Kurzzeitwecker

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

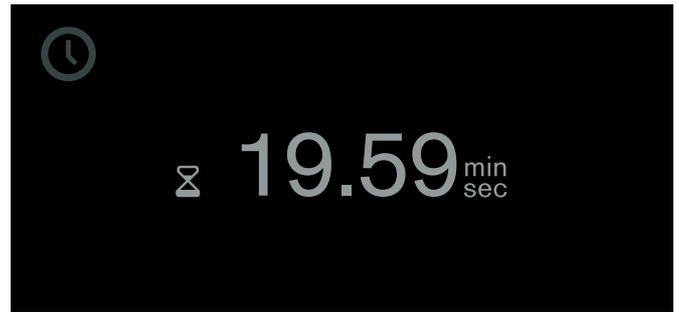
Kurzzeitwecker einstellen

- 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

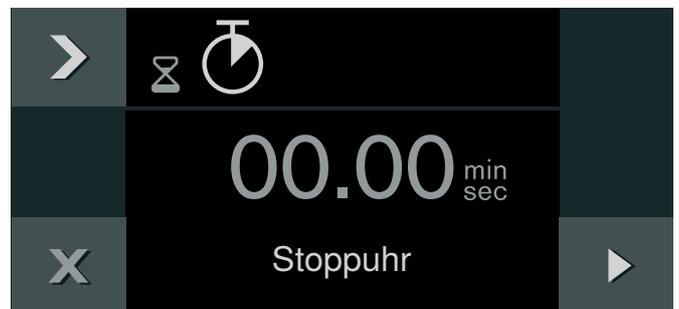
Die Stoppuhr läuft unabhängig von den anderen Geräteeinstellungen ab.

Die Stoppuhr zählt von 0 Sekunden hoch bis 90 Minuten.

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

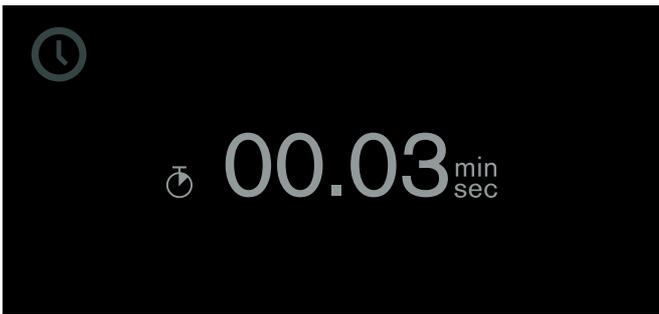
Stoppuhr starten

- 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.

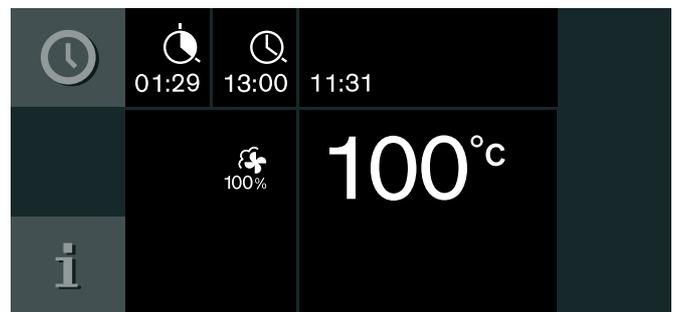
- 1 Symbol  berühren.
- 2 Mit  die Funktion "Garzeit"  wählen.

- 3 Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.

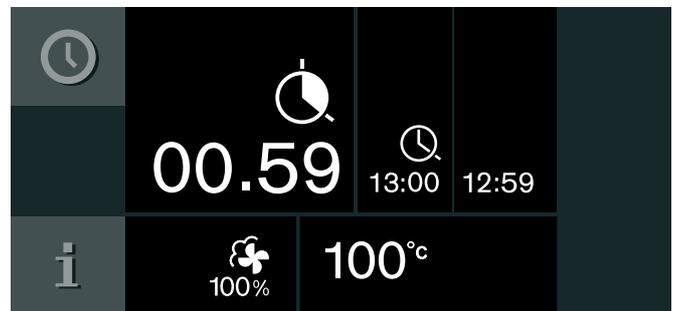


- 4 Mit  starten.

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.

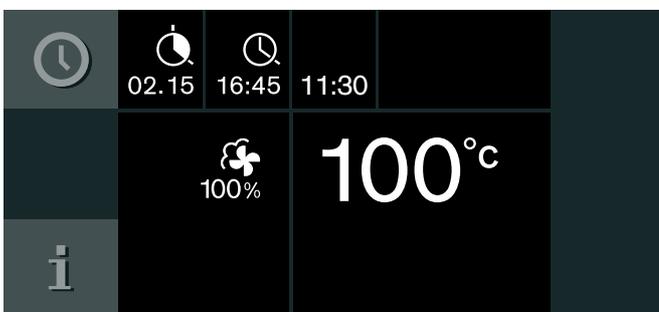
Garzeitende verschieben

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.

Langzeit-Timer einstellen

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



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

Das Gerät startet. In der Anzeige erscheinen  und Temperatur.

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

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

Ausschalten:

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

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, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen.

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

Nachgaren

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

Im Display erscheint die Abfrage, ob Sie nachgaren möchten.

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

Ändern und Abbrechen

Nach dem Start lassen sich die Einstellungen nicht mehr ändern.

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

Letzte Automatik-Programme aufrufen

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

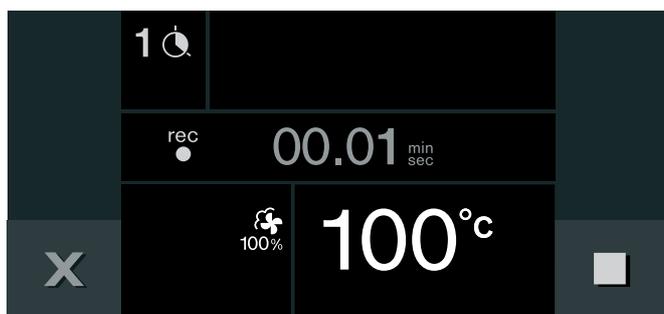
Individuelle Rezepte

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

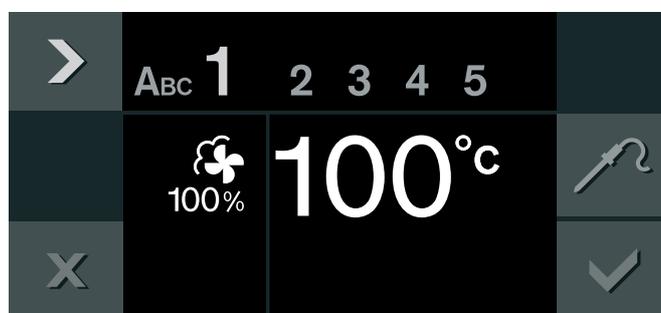
Hinweise

- 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.

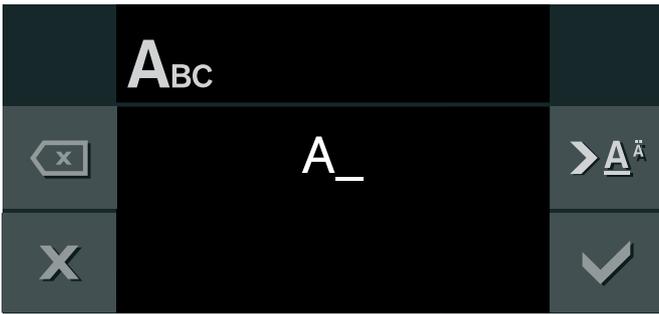
Kerntemperatur für eine Phase eingeben:

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.



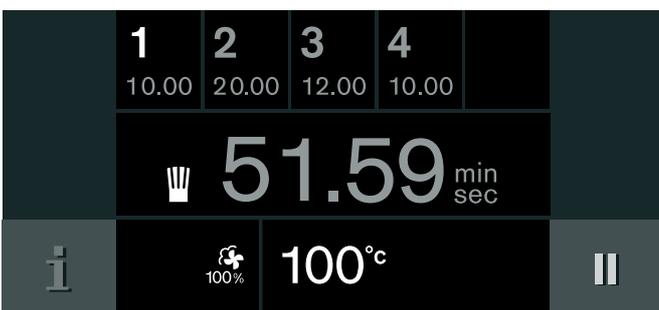
| | |
|-----------------|--|
| Drehwähler | Buchstaben auswählen Ein neues Wort beginnt immer mit einem Großbuchstaben. |
| >A ^ä | kurz drücken: Cursor nach rechts lang drücken: Umschalten auf Umlaute und Sonderzeichen zwei Mal drücken: Umbruch einfügen |
| >Ä | kurz drücken: Cursor nach rechts lang 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.

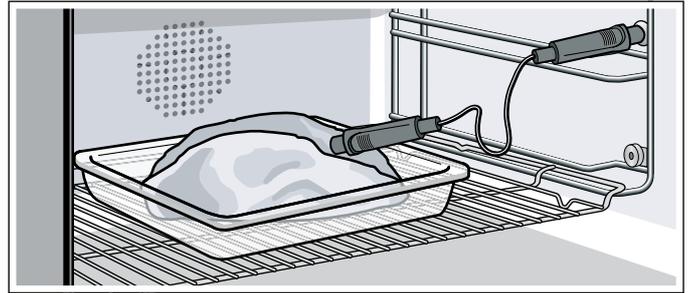
Reinigen Sie den Kerntemperaturfühler nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Nicht in der Spülmaschine reinigen!

Kerntemperaturfühler ins Gargut einstecken

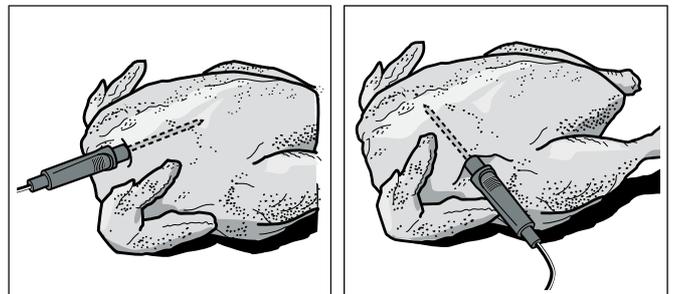
Bevor Sie Ihre Speise in den Garraum geben, stecken Sie den Kerntemperaturfühler ins Gargut.

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.

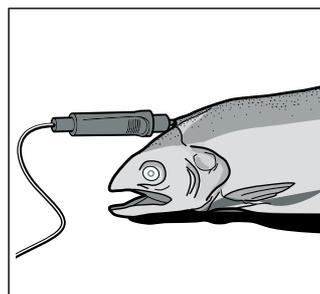
Fleisch: Stecken Sie den Kerntemperaturfühler seitlich an der dicksten Stelle bis zum Anschlag in das Fleisch. Bei mehreren Stücken stecken Sie den Kerntemperaturfühler in die Mitte des dicksten Stückes.



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  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 |
| 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 |

| Gargut | Richtwert für Kerntemperatur |
|-------------------|------------------------------|
| 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.

Home Connect Einstellungen

Home Connect kann jederzeit den individuellen Bedürfnissen angepasst werden.

| | Grundeinstellung | Mögliche Einstellungen | Erklärung |
|--|-------------------|------------------------|--|
|  | Verbindungsart | LAN / WLAN | Sie können zwischen den Verbindungsarten mit LAN-Kabel und WLAN wechseln. Beachten Sie je nach Verbindungsart die Anweisungen zum Einrichten. → "Einrichten" auf Seite 28 |
|  | Verbindung | Verbinden / Trennen | Netzwerkverbindung nach Bedarf (z. B. bei Urlaub) ein- oder ausschalten. Nach Ausschalten bleiben die Netzwerkinformationen erhalten. Nach Einschalten einige Sekunden warten, bis sich das Gerät wieder mit dem Netzwerk verbunden hat. Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W. |
|  | Mit App verbinden | | Verbindungsvorgang zwischen App und Gerät starten. |

Fernstart

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

In folgenden Situationen wird der Fernstart automatisch deaktiviert:

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

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

Fernstart aktivieren

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

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

Um den Fernstart zu deaktivieren: Symbol  berühren.

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

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

Ferndiagnose

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

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

Hinweis zum Datenschutz

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

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

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

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

Konformitätserklärung

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

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



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



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

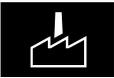
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen

Grundeinstellungen

In den Grundeinstellungen können Sie Ihr Gerät individuell anpassen.

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

| | Grundeinstellung | Mögliche Einstellungen | Erklärung |
|--|-------------------------|--|--|
|  | Helligkeit | Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8 | Display-Helligkeit einstellen |
|  | Standby-Anzeige | An* / Aus - Uhr - Uhr + GAGGENAU-Logo* - Datum - Datum + GAGGENAU-Logo - Uhr + Datum - Uhr + Datum + GAGGENAU-Logo | Erscheinungsbild der Standby-Anzeige. Aus: Keine Anzeige. Mit dieser Einstellung senken Sie den Standby Verbrauch Ihres Gerätes. An: Mehrere Anzeigen einstellbar, "An" mit ✓ bestätigen und mit dem Drehwähler die gewünschte Anzeige auswählen. Die Auswahl wird angezeigt. |
|  | Displayanzeige | Reduziert* / Standard | Bei Einstellung 'Reduziert' wird im Display nach kurzer Zeit nur noch das Wichtigste angezeigt. |
|  | Touchfeld-Farbe | Grau* / Weiß | Farbe der Symbole auf den Touchfeldern auswählen |
|  | Touchfeld-Tonart | Ton 1* / Ton 2 / Aus | Signalton beim Berühren eines Touchfelds auswählen |
|  | Touchfeld-Tonlautstärke | Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8 | Lautstärke des Touchfeld-Tons einstellen |
|  | 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 |
|  | 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 ✗ abbrechen. Hinweis: Beim Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen werden auch die individuellen Rezepte gelöscht. Nach dem Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen gelangen Sie in das Menü "Erste Einstellungen". |
|  | Demo-Modus | An / Aus* | Nur für Präsentationszwecke. Das Gerät heizt im Demo-Modus nicht, alle anderen Funktionen sind verfügbar. Die Einstellung "Aus" muss für den Normalbetrieb aktiviert sein. Die Einstellung ist nur in den ersten 3 Minuten nach Anschluss des Gerätes möglich. |
|  | Langzeit-Timer | Nicht verfügbar* / Verfügbar | Verfügbar: Langzeit-Timer kann eingestellt werden. → "Langzeit-Timer" auf Seite 20 |
|  | Garzeitschätzung mit Kerntemperaturfühler anzeigen | An* / Aus | An: Garzeitschätzung wird bei Verwendung des Kerntemperaturfühlers im Display angezeigt. |
|  | 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 | <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Kein Backofenspray und andere aggressive Backofenreiniger oder Scheuermittel verwenden. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche.</p> <p>Garraum nach der Reinigung immer trocknen. → "Trocknungsprogramm" auf Seite 35</p> <p>Achtung! Reinigerrückstände führen zu Fleckenbildung beim Aufheizen. Reiniger- oder Pflegemittelreste vor der Trocknung des Garraums mit klarem Wasser gründlich entfernen.</p> <p>Hinweis: Beim Reinigen des Garraums immer beide Tanks im Gerät lassen, damit kein Wasser in den Einschubschacht gelangt.</p> |
| Stark verschmutzter Garraum | <p>Reinigungs-Gel Spray für Backöfen (Bestellnummer 00311860 beim Kundendienst oder im Online-Shop).</p> <p>Bitte beachten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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. <p>Hinweis: Beim Reinigen des Garraums immer beide Tanks im Gerät lassen, damit kein Wasser in den Einschubschacht gelangt.</p> |
| 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 |
| Türdichtung | Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden. |
| Wassertank | Bei Bedarf im Geschirrspüler reinigen. Den Deckel abnehmen und den Wassertank umgedreht in den Geschirrspüler legen. |

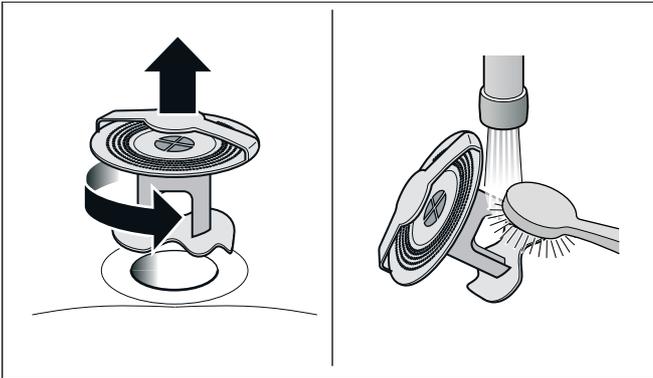
| Bereich | Reinigungsmittel |
|----------------------|--|
| Kerntemperaturfühler | Mit einem feuchten Tuch abwischen. Nicht im Geschirrspüler reinigen. |
| Garbehälter, Rost | Geschirrspüler oder heiße Spüllauge. Eingebrannte Rückstände einweichen und mit einer Bürste reinigen. Helle Flecken im Edelstahl (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 Den Frischwassertank bis zur Markierung "max" mit kaltem Wasser füllen und vollständig bis zum Anschlag einschieben.
- 6 Sicherstellen, dass der Brauchwassertank leer ist.
- 7 Die Gerätetür schließen.
- 8 Es erscheint die Reinigungszeit. Mit starten. Die Reinigungszeit läuft im Display ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.
- 9 Nach Ablauf der Reinigungszeit ertönt ein Signal. Eine Meldung erscheint im Display.
- 10 Den Garraum auswischen.
- 11 Den Frischwassertank entleeren und mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.
- 12 Den Brauchwassertank entleeren und im Geschirrspüler reinigen.

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 Reinigerreste aus dem Gerät zu entfernen.

Trocknungsprogramm

Mit dem Trocknungsprogramm können Sie nach der Reinigung oder nach dem Dämpfen den Garraum trocknen.

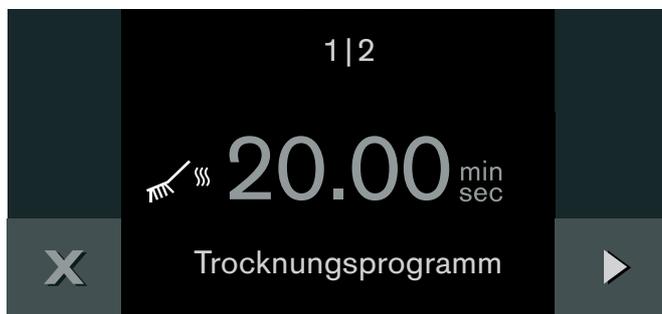
Das Trocknungsprogramm dauert 20 Minuten.

Achtung!

Trocknen Sie den Wassertank nicht im heißen Garraum. Der Wassertank wird beschädigt.

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, gespült und getrocknet.

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 50 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.

Entkalkungsprogramm starten

- 1 Funktionswähler auf **S** stellen. Mit dem Drehwähler das Entkalkungsprogramm auswählen.
- 2 Symbol  wird angezeigt. Mit  bestätigen.
- 3 Alles Zubehör aus dem Garraum nehmen. Mit  bestätigen.
- 4 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.

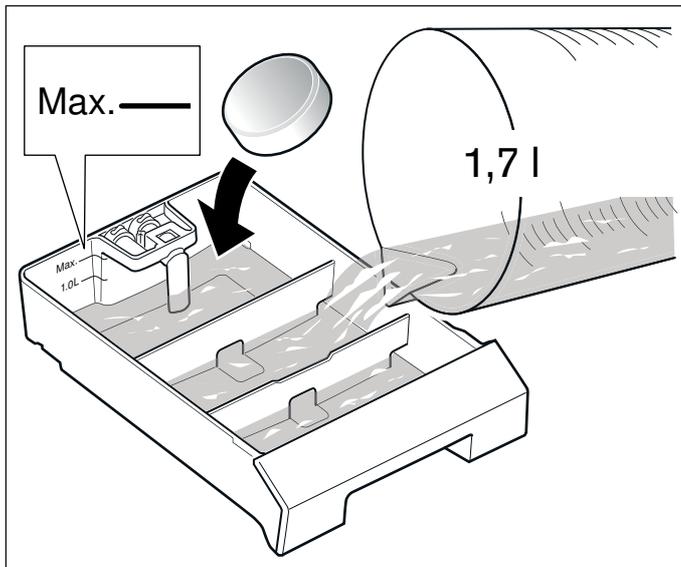
Achtung!

Beschädigung des Geräts

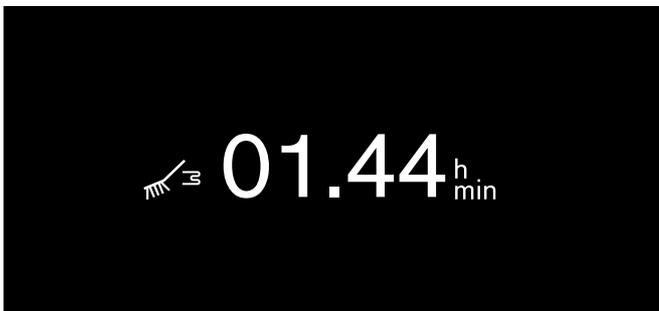
Falsche Entkalker können das Gerät beschädigen. Nur die vorgeschriebenen Entkalkungstabletten verwenden.

- 5 Frischwassertank aus dem Gerät entnehmen und den Tankdeckel abnehmen.

- 6 Entkalkungstablette in das hintere Fach des Frischwassertanks legen. Frischwassertank bis zur Markierung "Max." mit Wasser füllen (1,7 Liter).



- 7 Deckel auf den Frischwassertank legen und einrasten.
 8 Frischwassertank in das Gerät schieben.
 9 Gerätetür schließen. Mit ✓ bestätigen. Es erscheint die Entkalkungszeit 1.50 Stunden.
 10 Mit ▶ starten. Die Entkalkungszeit läuft im Display ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.



- 11 Nach 1 Stunde 30 Minuten erscheint eine Meldung im Display. Den Brauchwassertank leeren, gründlich reinigen und in das Gerät einschieben. Den Frischwassertank gründlich reinigen, mit 1,7 l Wasser füllen und in das Gerät einschieben. Mit ✓ bestätigen.

⚠ 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.

Tanks reinigen

Nach dem Entkalken befinden sich Entkalkerreste im Frischwassertank und im Brauchwassertank. Reinigen Sie deshalb nach Ablauf des Entkalkungsprogramms den Frischwassertank und den Brauchwassertank.

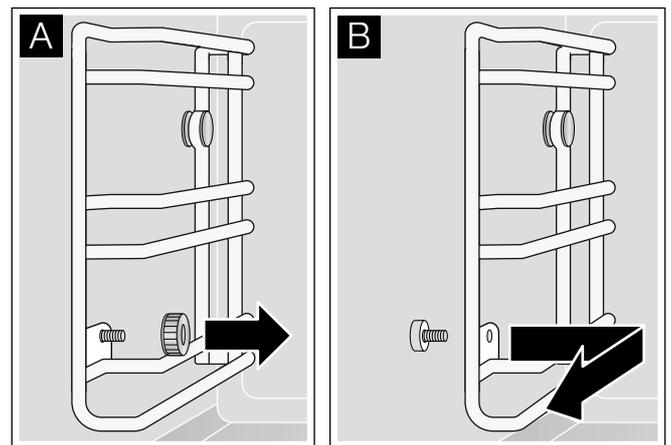
- 1 Frischwassertank und Brauchwassertank aus dem Gerät entnehmen und die Tankdeckel abnehmen.
- 2 Frischwassertank, Brauchwassertank und die Tankdeckel im Geschirrspüler reinigen.

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 35 |
| Trotz durchgeführter Entkalkung erscheint im Display "Bitte entkalken" | Geräte ist verkalkt, falscher Entkalker verwendet | Die vorgeschriebenen Entkalkungstabletten verwenden, Entkalkungsprogramm starten → "Entkalkungsprogramm" auf Seite 35 |
| Gerät lässt sich nicht starten | Gerätetür ist nicht ganz geschlossen | Gerätetür schließen |
| Gerät funktioniert nicht, im Display erscheint "E182" | Gerät bekommt kein Wasser | Wassertank entnehmen und prüfen, ob der Ansaugschlauch gerade im Tank ist und nicht abgeknickt ist. Wird die Fehlermeldung erneut angezeigt, bitte den Kundendienst kontaktieren. |
| 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 | Wassertank ist leer | Wassertank füllen |
| 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 |
| 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 | 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 35</i> |
| Gerät dämpft nicht mehr richtig | Gerät ist verkalkt | Entkalkungsprogramm starten |
| Beleuchtung funktioniert nicht | Beleuchtung ist defekt | Kundendienst rufen |
| Der Brauchwassertank kann nicht entfernt werden | Kurz nach dem Garvorgang ist der Brauchwassertank verriegelt | Abwarten bis die Verriegelung öffnet |
| 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.

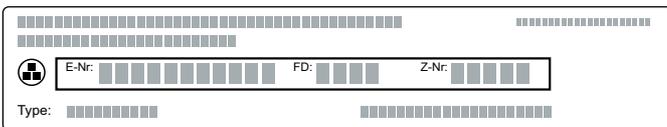
Das Gerät kurz vom Netz trennen (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten). Anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen deaktivieren.

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 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 aufgefangenen Gemüsesfond 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 | 100 100 | 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 Kammervakuierer, der ein 99% Vakuum erzeugen kann. Nur so kann eine gleichmäßige Wärmeübertragung und somit perfektes Gargergebnis 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 evakuuiert.

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 Gargergebnisses 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 Gargergebnis 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. |

| Lebensmittel | Garbehälter | Temperatur in °C | Heizart | Garzeit in Min. | Bemerkungen |
|--|-------------|---------------------|--|--------------------|--|
| 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. |
| 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).
 -  | Gratinieren 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 Gratinieren. Die Zutaten müssen nicht vorgegart sein.
 -  -  | Gratinieren + 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 + ungelocht 2 | 200 |  | 12 - 15 | |
| Forelle (ganz) | Rost + ungelocht 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 + ungelocht 2 | 230 |  | 15 pro Seite | Garzeit ist abhängig von den Gemüsesorten. |
| Hähnchenschenkel (à 350 g) | Rost + ungelocht 2 | 180 - 200 |  | 35 - 40 | |
| Hamburger (125 g) nach EN60350-1 | Rost + ungelocht 2 | 230 |  | 12 - 15 pro Seite | 5 Minuten vorheizen |
| Kartoffelgratin (1 kg Kartoffeln) | Rost / ungelocht 2 | 180 |  | 45 - 65 | |
| Lasagne | Rost 2 | 180 |  | 40 - 45 | |
| Süßkartoffeln, in Scheiben | ungelocht 2 | 200 |  | 15 | |

| Lebensmittel | Garbehälter, Ebene | Temperatur in °C | Heizart | Garzeit in Min. | Bemerkungen |
|--|-----------------------|---------------------|---|--------------------|----------------------|
| 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 | |
| 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 53 |
| 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. |

| Lebensmittel | Garbehälter | Temperatur in °C | Feuchte in % | Garzeit in Min. | Bemerkungen |
|--|-------------|---------------------|-----------------|--------------------|---|
| Milchreis (200 g Reis + 800 ml Milch) | ungelocht | 100 | 100 | 55 - 60 | 10 Minuten abkühlen lassen und umrühren. Rezepttipp: Früchte, Zucker oder Zimt hinzufügen. |
| 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 |
| 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 |
| 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 Gefrierlags: 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 Einmachgläsern 0,75 l) | gelocht | 100 | 100 | 35 - 40 | |
| Bohnen, Erbsen (in geschlossenen Einmachgläsern 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 Frucht-püree, 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 hochoerhitzt 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

9001346209 (001028)
de

GAGGENAU

