

**Gaggenau**

de Gebrauchs- und Montageanleitung

# **BSP2201.1**

# **BSP2211.1**

Dampfgarofen

# Inhaltsverzeichnis

## GEBRAUCHSANLEITUNG

1	<b>Sicherheit</b> .....	2
2	<b>Sachschäden vermeiden</b> .....	4
3	<b>Umweltschutz und Sparen</b> .....	5
4	<b>Kennenlernen</b> .....	6
5	<b>Zubehör</b> .....	9
6	<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	10
7	<b>Grundlegende Bedienung</b> .....	11
8	<b>Timer-Funktionen</b> .....	12
9	<b>Kindersicherung</b> .....	14
10	<b>Home Connect</b> .....	14
11	<b>Grundeinstellungen</b> .....	16
12	<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	19
13	<b>Störungen beheben</b> .....	22
14	<b>Entsorgen</b> .....	25
15	<b>So gelingt's</b> .....	25
16	<b>Kundendienst</b> .....	40
17	<b>Konformitätserklärung</b> .....	40
18	<b>MONTAGEANLEITUNG</b> .....	40
18.1	<b>Allgemeine Montagehinweise</b> .....	41



## 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

### 1.1 Allgemeine Hinweise

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

### 1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

### 1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

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

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

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

### 1.4 Sicherer Gebrauch

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie eine Dampf-Funktion verwenden.

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

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

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.
- ▶ Nie die Lüftungsöffnungen berühren. Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.
- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

#### **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen.
- ▶ Heißes Zubehör nur mit Topflappen vorsichtig herausnehmen.

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

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

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

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.

### **⚠ WARNUNG – Brandgefahr!**

Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank.
- ▶ Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkungslösung in den Wassertank.

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

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

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

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen. Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 40

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

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

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

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

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

## **1.5 Reinigung**

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät reinigen.

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

Die Entkalkungstabletten können Verätzungen in Mund, Rachen, Augen und auf der Haut verursachen.

- ▶ Die Sicherheitshinweise auf der Verpackung der Entkalkungstabletten beachten.
- ▶ Hautkontakt mit den Entkalkungstabletten vermeiden.
- ▶ Kinder von den Entkalkungstabletten fernhalten.

Die Entkalkungslösung kann Verätzungen in Mund, Rachen, Augen und auf der Haut verursachen.

- ▶ Hautkontakt mit der Entkalkungslösung vermeiden.
- ▶ Kinder von der Entkalkungslösung fernhalten.
- ▶ Die Entkalkungslösung nicht trinken.
- ▶ Die Entkalkungslösung nicht in Kontakt mit Lebensmitteln bringen.

- ▶ Den Wassertank vor der nächsten Benutzung des Geräts im Geschirrspüler oder gründlich von Hand reinigen.

## 2 Sachschäden vermeiden

### 2.1 Generell

#### **ACHTUNG!**

Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.

- ▶ Nichts direkt auf den Garraumboden stellen.
- ▶ Den Garraumboden nicht mit Alufolie auslegen.
- ▶ Geschirr immer in einen gelochten Garbehälter oder auf einen Rost stellen.

Chloridhaltiges Leitungswasser (>40 mg/l) kann das Gerät beschädigen.

- ▶ Chloridarmes Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.
- ▶ Informationen zu Ihrem Leitungswasser bei Ihrem Wasserwerk erfragen.

Chloride und Säuren beschädigen die Oberfläche von Edelstahl.

- ▶ Rückstände von Salz, scharfen Saucen, z. B. Ketchup oder Senf, gesalzenen Speisen, z. B. gepökelter Braten, oder anderen chloridhaltigen oder säurehaltigen Speisen immer sofort entfernen.

Aluminiumfolie kann dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe verursachen.

- ▶ Sicherstellen, dass Aluminiumfolie nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommt.

Obstsaft kann dauerhafte Flecken im Garraum verursachen.

- ▶ Obstsaft immer sofort entfernen.
- ▶ Mit einem feuchten und einem trockenen Tuch nachwischen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.

Rostendes Material kann zur Korrosion im Garraum führen.

- ▶ Nur Originalzubehör im Garraum verwenden.
- ▶ Keine emaillierten Backbleche oder Grillwannen verwenden.
- ▶ Nie Servierplatten oder Besteck verwenden, das rosten kann.

Nicht originale Kleinteile können das Gerät beschädigen.

- ▶ Nur originale Kleinteile verwenden, z. B. Rändelmuttern.
- ▶ Bei Bedarf Kleinteile über unseren Ersatzteil-Service bestellen.

Hitze kann Garbehälter aus Edelstahl beschädigen.

- ▶ Garbehälter aus Edelstahl nur bis 230 °C erhitzen.
- ▶ Garbehälter aus Edelstahl nicht im Backofen verwenden.

Das Auskühlen mit offener Gerätetür beschädigt mit der Zeit benachbarte Möbelfronten.

- ▶ Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- ▶ Nichts in die Gerätetür einklemmen.

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.

- ▶ Dichtung immer sauber halten.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

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

- ▶ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.
- ▶ Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

- ▶ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

### 2.2 Dampf

#### **ACHTUNG!**

Abtropfende Flüssigkeiten können den Garraum beschädigen.

- ▶ Um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen, beim Dämpfen mit einem gelochten Garbehälter immer den ungelochten Garbehälter darunter einschieben.

Geschirr mit Roststellen kann eine Korrosion im Garraum verursachen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion führen.

- ▶ Kein Geschirr mit Roststellen verwenden.

Heißes Wasser im Wassertank kann das Dampfsystem beschädigen.

- ▶ Ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank füllen.

Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.

- ▶ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

### 2.3 Reinigung

#### **ACHTUNG!**

Kalk kann das Gerät beschädigen.

- ▶ Das Gerät regelmäßig entkalken.

Falsche Entkalker können das Gerät beschädigen.

- ▶ Nur die vorgeschriebenen Entkalkungstabletten verwenden.

Durch falsche Pflege des Geräts kann Korrosion im Garraum entstehen.

- ▶ Die Pflegehinweise und Reinigungshinweise für das Gerät beachten.

→ "Reinigen und Pflegen", Seite 19

- ▶ Den Garraum gleich nach dem Abkühlen und jedem Benutzen des Geräts reinigen.

- ▶ Den Garraum nach der Reinigung trocknen.

Die Entkalkungstablette kann den Garraum beschädigen.

- ▶ Die Entkalkungstablette nur für das Entkalkungsprogramm verwenden.
- ▶ Die Entkalkungstablette in den Wassertank legen.
- ▶ Die Entkalkungstablette nie in den Garraum legen oder im Garraum erhitzen.

Hitze beschädigt den Wassertank.

- ▶ Den Wassertank nicht im heißen Garraum trocknen.

---

## 3 Umweltschutz und Sparen

### 3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

### 3.2 Energie sparen

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

Beim Dämpfen auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen.

- Unterschiedliche Speisen können in Dampf ohne Geschmacksübertragung gleichzeitig zubereitet werden. Bei Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten, die Speise mit der längsten Garzeit zuerst einschieben.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel zubereiten.

- Der Garraum ist nach dem ersten Garvorgang erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Garzeit für die nachfolgenden Speisen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

- Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

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

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.

- Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

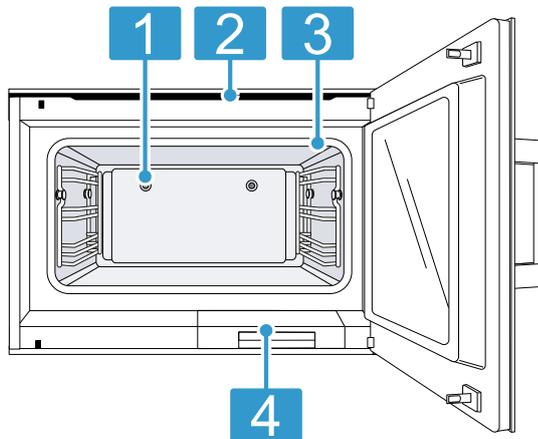
Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

## 4 Kennenlernen

### 4.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.



1	Dampfaustrittsöffnung
2	Lüftungsschlitze
3	Türdichtung
4	Wassertank

### Garraum

Der Garraum hat drei Einschubebenen. Die Einschubebenen zählen Sie von unten nach oben.

#### ACHTUNG!

Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.

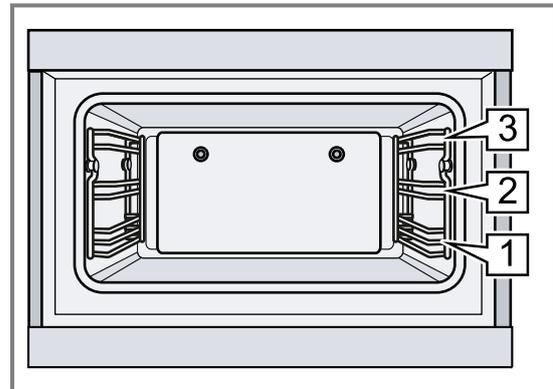
- ▶ Sicherstellen, dass der Garraumboden immer frei bleibt.
- ▶ Nichts direkt auf den Garraumboden stellen.
- ▶ Den Garraumboden nicht mit Aluminiumfolie auslegen.
- ▶ Das Geschirr immer in den gelochten Garbehälter oder auf den Rost stellen.

Das Zubehör kann kippen.

- ▶ Zubehör nicht zwischen die Einschubleisten schieben.

Die unterste Einschubebene besitzt zwei Einschubleisten. So können Sie z. B. beim Auftauen den ungelochten Garbehälter unter dem gelochten Garbehälter einschieben, um Auftauflüssigkeit aufzufangen. Sie können bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig nutzen.

Öffnen Sie die Gerätetür immer bis zum Anschlag. In dieser Position schwenkt die geöffnete Gerätetür nicht von selbst zurück.

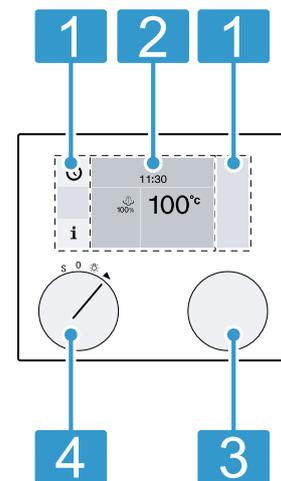


### Bedienelemente

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

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

Die Bedienung ist bei allen Gerätetypen identisch.



1	<b>Touchfelder</b>	Diese Bereiche sind berührungsempfindlich. Berühren Sie ein Symbol, um die entsprechende Funktion auszuwählen.
2	<b>Display</b>	Das Display zeigt z. B. aktuelle Einstellungen und Auswahlmöglichkeiten.
3	<b>Drehwähler</b>	Mit dem Drehwähler wählen Sie die Temperatur und ändern weitere Einstellungen.
4	<b>Funktionswähler</b>	Mit dem Funktionswähler wählen Sie die Heizart, die Reinigung oder die Grundeinstellungen.

### Symbole

Mit den Symbolen starten oder beenden Sie Funktionen oder navigieren im Menü.

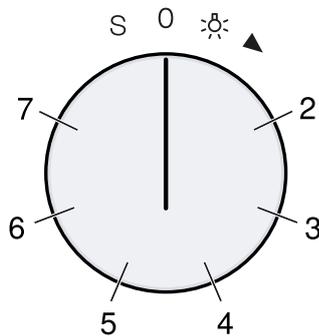
Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stop
	Pause oder Ende
X	Abbrechen
C	Löschen
✓	Bestätigen oder Einstellungen speichern
>	Auswahlpfeil
i	Zusätzliche Informationen aufrufen
»	Schnell-Aufheizen mit Statusanzeige
↘	Einstellungen bearbeiten
🔒	Kindersicherung
🕒	Timer-Menü aufrufen
🔪	Demo-Modus
📶	Netzwerkverbindung (Home Connect)

**Farben**

Die verschiedenen Farben dienen der Benutzerführung in den jeweiligen Einstellsituationen.

**Position des Funktionswählers**

Mit dem Funktionswähler wählen Sie Funktionen oder Heizarten aus.



orange	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Erste Einstellungen</li> <li>▪ Hauptfunktionen</li> </ul>
blau	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grundeinstellungen</li> <li>▪ Reinigung</li> </ul>
weiß	einstellbare Werte

**Darstellung**

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

Zoom	Das Gerät zeigt die Einstellung vergrößert, die Sie gerade ändern. Eine Dauer, die gerade abläuft, wird kurz vor Ablauf vergrößert dargestellt, z. B. beim Timer.
Reduzierte Displayanzeige	Nach kurzer Zeit reduziert das Gerät die Displayanzeige und zeigt nur noch das Wichtigste an. Diese Funktion ist voreingestellt. Sie können die Einstellung in den Grundeinstellungen ändern.

Position	Funktion / Heizart	Temperatur	Anwendung
0	Nullstellung		
☀	Licht		Garraumbelichtung einschalten
2	 100% Heißluft + 100 % Feuchte	30-100 °C Vorschlagstemperatur 100 °C	Dämpfen bei 70 °C bis 100 °C: für Gemüse, Fisch und Beilagen Die Speisen sind vollständig von Dampf umgeben.
3	 100% 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 Mit einem Vakuumierer die Speisen luftdicht in einem speziellen hitzebeständigen Kochbeutel verschweißen. Nährstoffe und Aromastoffe bleiben durch die schützende Hülle erhalten.

Position	Funktion / Heizart	Temperatur	Anwendung
4	 Gären	30-50 °C Vorschlagstemperatur 38 °C	Gehenlassen: für Hefeteig und Sauerteig Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Das Gerät kombiniert Heißluft und Dampf, so trocknet die Teigoberfläche nicht aus. Die optimale Temperatureinstellung für Hefeteig beträgt 38 °C.
5	 Auftauen	40-60 °C Vorschlagstemperatur 45 °C	Für Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst Das Gerät überträgt die Wärme mithilfe der Feuchtigkeit schonend auf die Speisen. Die Speisen trocknen nicht aus und verformen sich nicht.
6	 Regenerieren	60-100 °C Vorschlagstemperatur 100 °C	Für Gegartes und Backwaren Zum schonenden Wiedererwärmen von Gegartem. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus.
7	 Niedertemperatur-Dämpfen	70-90 °C Vorschlagstemperatur 70 °C	Niedertemperatur-Garen für Fleisch Schonendes, langsames Garen für ein besonders zartes Ergebnis
S	 Grundeinstellungen		Gerät in den Grundeinstellungen → <i>Seite 16</i> individuell anpassen
S	 Reinigungshilfe		Mit der Reinigungshilfe → <i>Seite 20</i> starke Verschmutzungen im Garraum mit Dampfentfernen
S	 Entkalkungsprogramm		Mit dem Entkalkungsprogramm → <i>Seite 21</i> Kalk im Gerät lösen

## 4.2 Standby

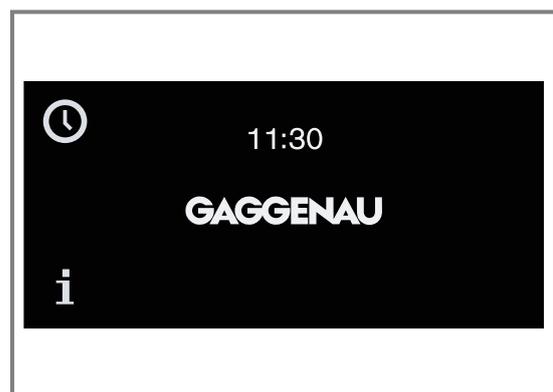
Das Gerät ist im Standby-Modus, wenn keine Funktion eingestellt oder die Kindersicherung aktiviert ist. Die Standby-Anzeige erscheint, wenn Sie längere Zeit keine Einstellung vornehmen.

Für den Standby-Modus gibt es verschiedene Anzeigen. Das GAGGENAU-Logo und die Uhrzeit sind vor eingestellt.

Die Helligkeit des Bedienfelds ist im Standby-Modus reduziert. Die Helligkeit der Anzeige ist abhängig vom vertikalen Blickwinkel. In den Grundeinstellungen → *Seite 16* können Sie die Anzeige und die Helligkeit ändern.

Wenn für die Standby-Anzeige die Option "Aus" in den Grundeinstellungen gewählt ist, drehen Sie den Funktionswähler, um den Standby-Modus zu verlassen.

Die Garraumbeleuchtung erlischt bei geöffneter Tür nach kurzer Zeit.



## 4.3 Zusätzliche Informationen

Drücken Sie auf **i**, um zusätzliche Informationen anzuzeigen, z. B. Informationen zur eingestellten Heizart oder zur aktuellen Garraumtemperatur. Im Dauerbetrieb nach dem Aufheizen sind geringe Temperaturschwankungen normal. Für wichtige Informationen und Handlungsaufforderungen zeigt das Gerät das Symbol **i** an. Wichtige Informationen zur Sicherheit und dem Betriebszustand zeigt

das Gerät gelegentlich auch automatisch an. Diese Meldungen erlöschen automatisch nach einigen Sekunden oder bestätigen Sie die Meldung mit ✓. Bei Meldungen zu Home Connect zeigt das Gerät im Symbol i<sup>®</sup> zusätzlich den Home Connect Status.

#### 4.4 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 halb offen stehen, da angrenzende Küchenmöbel Schaden nehmen können. Das Kühlgebläse läuft noch eine Zeit lang nach und schaltet dann automatisch ab. Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

#### 4.5 Lüfternachlauf

Nach dem Betrieb ist der Garraum feucht. Der Lüfternachlauf entfernt Feuchtigkeit aus dem Gerät und schützt die Geräteelektronik. Nach dem Sie das Gerät ausschalten läuft das Kühlgebläse eine Zeit lang nach. Das Gerät schaltet das Kühlgebläse automatisch ab. Je nach verwendeter Betriebsart und Temperatur kann das Kühlgebläse bis zu 4 Stunden nachlaufen. Wenn das Gerät das Kühlgebläse ausgeschaltet hat, entfernen Sie verbleibendes Restwasser vom Garraumboden und trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

#### 4.6 Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Das Gerät schaltet jeden Heizvorgang nach 12 Stunden ab, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet. Das Display zeigt eine Meldung.

## 5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

**Hinweis:** Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör		Verwendung
Rost		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Geschirr</li> <li>■ Kuchenformen</li> <li>■ Auflaufformen</li> <li>■ Braten</li> </ul>
Garbehälter aus Edelstahl, ungelocht		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Garen von Reis</li> <li>■ Garen von Hülsenfrüchten</li> <li>■ Garen von Getreide</li> <li>■ Backen von Blechkuchen</li> <li>■ Auffangen abtropfender Flüssigkeit beim Dämpfen</li> </ul>
Garbehälter aus Edelstahl, gelocht		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dämpfen von Gemüse</li> <li>■ Dämpfen von Fisch</li> <li>■ Entsaften von Beeren</li> <li>■ Auftauen</li> </ul>

#### 5.1 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an. Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

Weiteres Zubehör	Bestellnummer
Garbehälter aus Edelstahl, ungelocht, 40 mm tief, 5 l	BA220360
Garbehälter aus Edelstahl, gelocht, 40 mm tief, 5 l	BA220370
Garbehälter, antihafbeschichtet, ungelocht	BA02038.
Garbehälter, antihafbeschichtet	BA020390
Set mit 4 Entkalkungstabletten	17002490

Weiteres Zubehör	Bestellnummer
GN-Adapter, zur Verwendung mit GN-Gareinsätzen und Bräter	GN010330
Garbehälter aus Edelstahl, GN 1/3, ungelocht, 40 mm tief, 1,5 l	GN114130
Garbehälter aus Edelstahl, GN 2/3, ungelocht, 40 mm tief, 3 l	GN114230
Garbehälter aus Edelstahl, GN 1/3, gelocht, 40 mm tief, 1,5 l	GN124130
Garbehälter aus Edelstahl, GN 2/3, gelocht, 40 mm tief, 3 l	GN124230

## 5.2 Rastfunktion

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

## 5.3 Zubehör in den Garraum schieben

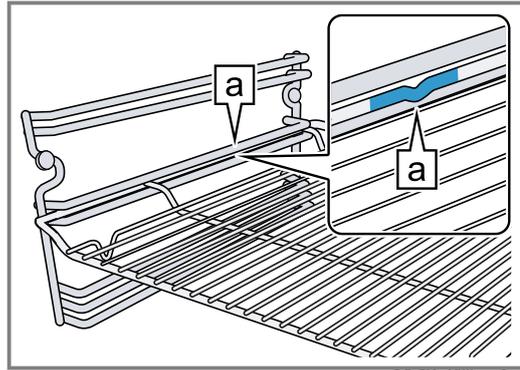
Der Rost und der gelochte Garbehälter sind mit einer Rastfunktion ausgestattet. Den Rost und den gelochten Garbehälter immer richtig herum in den Garraum schieben, damit der Kippschutz funktioniert.

### ACHTUNG!

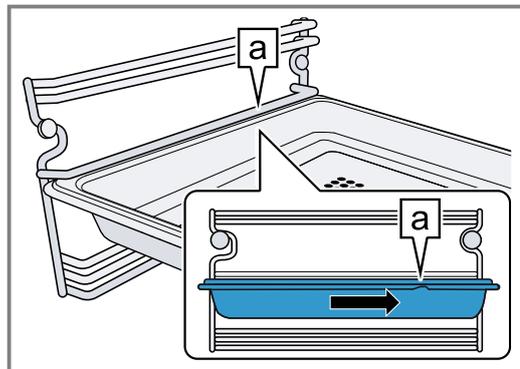
Das Zubehör kann kippen.

- ▶ Zubehör nicht zwischen die Einschubleisten schieben.

1. Beim Einschieben des Rosts sicherstellen, dass die Rastnase  hinten ist und nach unten zeigt.



2. Sicherstellen, dass der Sicherheitsbügel des Rosts sich hinten und oben befindet.
3. Beim Einschieben des gelochten Garbehälters sicherstellen, dass die Rastnase  hinten ist.



- ✓ Der Kippschutz funktioniert.

**Hinweis:** Beim Herausziehen das Zubehör leicht anheben.

Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum, das Sie während des Betriebs nicht benötigen.

# 6 Vor dem ersten Gebrauch

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

## 6.1 Erste Inbetriebnahme

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor, bevor Sie Ihr Gerät verwenden. Lesen Sie vorher die Hinweise in Sicherheit → Seite 2. Das Gerät muss eingebaut und angeschlossen sein. Nach dem Stromanschluss erscheint für ca. 30 Sekunden das GAGGENAU-Logo, dann zeigt das Gerät das Menü "Erste Einstellungen". Sie können Ihr neues Gerät für die erste Inbetriebnahme einstellen. Das Menü "Erste Einstellungen" erscheint nur beim ersten Einschalten nach dem Stromanschluss oder wenn das Gerät mehrere Tage stromlos war. In den Grundeinstellungen → Seite 16 können Sie alle Einstellungen ändern.

### Sprache einstellen

**Voraussetzung:** Das Display zeigt die voreingestellte Sprache.

1. Mit dem Drehwähler die gewünschte Displaysprache wählen.

2. Mit ✓ bestätigen.

### Uhrzeit-Format einstellen

**Voraussetzung:** Das Display zeigt die möglichen Formate 24h und AM/PM. 24h ist voreingestellt.

1. Mit dem Drehwähler das gewünschte Format einstellen.
2. Mit ✓ bestätigen.

### Uhrzeit einstellen

**Voraussetzung:** Das Display zeigt die Uhrzeit.

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

### Datumsformat einstellen

**Voraussetzung:** Das Display zeigt die möglichen Formate D.M.Y, D/M/Y und M/D/Y. D.M.Y ist voreingestellt.

1. Mit dem Drehwähler das gewünschte Format einstellen.
2. Mit ✓ bestätigen.

## Datum einstellen

**Voraussetzung:** Das Display zeigt das voreingestellte Datum. Die Tageseinstellung ist bereits aktiv.

1. Mit dem Drehwähler den gewünschten Tag einstellen.
2. Um zur Monateinstellung zu wechseln, > drücken.
3. Mit dem Drehwähler den Monat einstellen.
4. Um zur Jahreseinstellung zu wechseln, > drücken.
5. Mit dem Drehwähler das Jahr einstellen.
6. Mit ✓ bestätigen.

## Temperatureinheit einstellen

**Voraussetzung:** Das Display zeigt die möglichen Einheiten °C und °F. Die Einheit °C ist voreingestellt.

1. Mit dem Drehwähler die gewünschte Einheit einstellen.
2. Mit ✓ bestätigen.

## Erstinbetriebnahme beenden

**Voraussetzung:** Das Display zeigt "Erstinbetriebnahme beendet".

- ▶ ✓ drücken.
- ✓ Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- ✓ Das Display zeigt die Standby-Anzeige.
- ✓ Das Gerät ist betriebsbereit.

## Türscheibe reinigen

**Hinweis:** Um die Dichtheit zu gewährleisten, ist die Türdichtung ab Werk geschmiert. Rückstände können auf der Türscheibe zurückbleiben.

- ▶ Vor dem ersten Gebrauch die Türscheibe mit Glasreiniger und einem Fenstertuch oder einem Mikrofasertuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.

## Zubehör reinigen

- ▶ Das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.

# 7 Grundlegende Bedienung

## 7.1 Gerät aktivieren

1. Um den Standby-Modus zu verlassen, die Tür öffnen, den Funktionswähler drehen oder ein Touchfeld berühren.
2. Die gewünschte Funktion einstellen.

## 7.2 Gerätetür öffnen

- ▶ Die Gerätetür immer bis zum Anschlag öffnen. In dieser Position schwenkt die Gerätetür nicht von selbst zurück.

## 7.3 Wassertank füllen

### ⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden und zu einer Verpuffung führen. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkertlösung in den Wassertank füllen.

### ⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Die Vorderkante des Garraums wird im Betrieb sehr heiß.

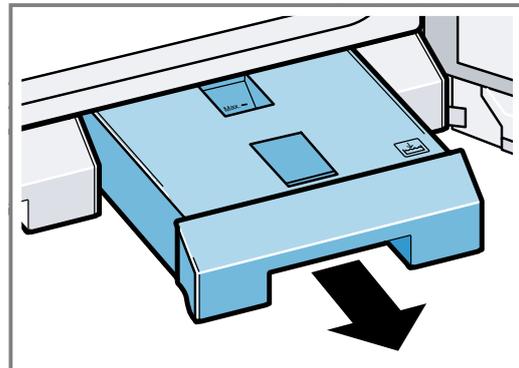
- ▶ Beim Herausnehmen des Wassertanks nur den Griff des Wassertanks berühren.

### ACHTUNG!

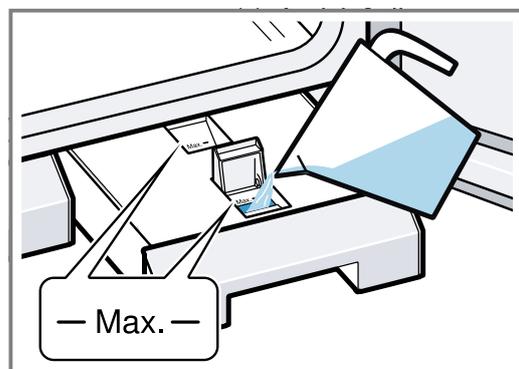
Die Verwendung von ungeeigneten Flüssigkeiten kann das Gerät beschädigen.

- ▶ Ausschließlich frisches Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.
- ▶ Bei sehr kalkhaltigem Leitungswasser empfehlen wir enthärtetes Wasser.
- ▶ Kein destilliertes Wasser verwenden, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (über 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten verwenden.

1. Den Wassertank vor jedem Betrieb füllen.
2. Die Gerätetür öffnen.
3. Den Wassertank aus dem Gerät ziehen, bis die Füllstandsanzeige sichtbar ist oder den Wassertank vollständig aus dem Gerät entnehmen.



4. Die Klappe am Wassertank öffnen.
5. Den Wassertank bis zur Markierung "Max." mit kaltem Wasser füllen.



6. Die Klappe am Wassertank schließen.
7. Den Wassertank vollständig bis zum Anschlag einschieben.

8. Bei mehreren aufeinander folgenden Garvorgängen das Restwasser nach jedem Garvorgang aus dem Wassertank leeren und den Wassertank mit Frischwasser füllen.

## 7.4 Gerät einschalten

- Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.
  - ✓ Das Display zeigt die gewählte Heizart und die Vorschlagstemperatur.
- Bei Bedarf mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
  - ✓ Das Display zeigt das Aufheizsymbol .
  - ✓ Der Balken zeigt den Aufheizstatus fortlaufend an.
  - ✓ Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signal und das Aufheizsymbol erlischt .
- Bei Bedarf den Wassertank nachfüllen.  
→ "Wassertank füllen", Seite 11  
Während des Betriebs ist der Wassertank im Gerät verriegelt. Nur wenn das Gerät anzeigt, dass der Wassertank leer ist, können Sie den Wassertank entnehmen.

## 7.5 Gerät ausschalten

- ▶ Den Funktionswähler auf 0 drehen. Abhängig von der Heizart kann ein automatischer Spülvorgang zu hören sein.

## 7.6 Nach jedem Betrieb

Nach einer Heizart mit Dampf trocknen Sie den Garraum, damit keine Feuchtigkeit im Gerät verbleibt und keine Geruchsbildung entsteht.

### **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.

### Wassertank leeren

#### **ACHTUNG!**

Hitze beschädigt den Wassertank.

- ▶ Den Wassertank nicht im heißen Garraum trocknen.

- Die Gerätetür vorsichtig öffnen. Heißer Dampf entweicht.
- Den Wassertank entnehmen und leeren.

### Garraum trocknen

- Nachdem das Gerät abgekühlt ist, Speisereste oder Verschmutzungen im Garraum entfernen. Eingebraunte Speisereste oder Verschmutzungen lassen sich später deutlich schwerer entfernen.
- Das Restwasser aus dem abgekühlten Garraum mit einem Schwamm entfernen.
- Den Garraum mit einem weichen Tuch auswischen und polieren.
- Bei Bedarf Kondenswasser an Möbeln oder Griffen trocken wischen.

## 7.7 Gerät nach der Sicherheitsabschaltung einschalten

**Voraussetzung:** Nach längerem Betrieb hat die Sicherheitsabschaltung → Seite 9 das Gerät ausgeschaltet.

- Den Funktionswähler auf 0 drehen.
- Das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

# 8 Timer-Funktionen

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

## 8.1 Übersicht über die Timer-Funktionen

Mit  wählen Sie die verschiedenen Timer-Funktionen.

Timer-Funktion	Verwendung
	Kurzzeitwecker
	Garzeit <sup>1</sup>
	Garzeitende <sup>1</sup>
	Stoppuhr

<sup>1</sup> Nicht im Standby-Modus verfügbar.

## 8.2 Timer-Menü aufrufen

**Hinweis:** Das Timer-Menü können Sie aus jeder Betriebsart aufrufen. Das Timer-Menü ist nicht verfügbar, wenn Sie in den Grundeinstellungen den Funktionswähler auf S drehen.

- ▶  drücken.
- ✓ Das Display zeigt das Timer-Menü.

## 8.3 Timer-Menü verlassen

- ▶  drücken.
- ✓ Das Timer-Menü ist geschlossen.
- ✓ Nicht gespeicherte Einstellungen gehen verloren.

**Hinweis:** Sie können das Timer-Menü jederzeit verlassen.

## 8.4 Kurzzeitwecker

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

### Kurzzeitwecker einstellen

-  drücken.
- ✓ Das Display zeigt die Funktion "Kurzzeitwecker" .
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.

3. Mit ► starten.
  - ✓ Das Gerät schließt das Timer-Menü.
  - ✓ Die Zeit läuft ab.
  - ✓ Das Display zeigt ⌘ und die ablaufende Zeit.
  - ✓ Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal.
4. ✓ drücken.
  - ✓ Das Signal verstummt.

### Kurzzeitwecker anhalten

1. ⏻ drücken.
  - ✓ Das Display zeigt die Funktion "Kurzzeitwecker" ⌘.
2. || drücken.
  - ✓ Der Kurzzeitwecker stoppt.
  - ✓ Das Display zeigt ►.
3. Um den Kurzzeitwecker weiterlaufen zu lassen, ► drücken.

### Kurzzeitwecker vorzeitig ausschalten

1. ⏻ drücken.
  - ✓ Das Display zeigt die Funktion "Kurzzeitwecker" ⌘.
2. C drücken.

## 8.5 Stoppuhr

Die Stoppuhr läuft unabhängig von den anderen Geräteeinstellungen ab. Die Stoppuhr zählt von 0 Sekunden hoch bis 90 Minuten. Die Stoppuhr hat eine Pausenfunktion. Damit können Sie die Stoppuhr zwischendurch anhalten.

### Stoppuhr starten

1. ⏻ drücken.
2. Mit ► die Funktion "Stoppuhr" ⏸ wählen.
3. Mit ► starten.
  - ✓ Das Gerät schließt das Timer-Menü.
  - ✓ Die Zeit läuft ab.
  - ✓ Das Display zeigt ⏸ und die ablaufende Zeit.

### Stoppuhr anhalten

1. ⏻ drücken.
2. Mit ► die Funktion "Stoppuhr" ⏸ wählen.
3. || drücken.
  - ✓ Die Zeit stoppt.
  - ✓ Das Display zeigt ►.
4. Um die Stoppuhr weiterlaufen zu lassen, ► drücken.
  - ✓ Die Zeit läuft weiter.
  - ✓ Wenn 90 Minuten erreicht sind, blinkt die Anzeige und ein Signal ertönt.
5. ✓ drücken.
  - ✓ Der Signalton verstummt.

### Stoppuhr ausschalten

1. ⏻ drücken.
2. Mit ► die Funktion "Stoppuhr" ⏸ wählen.
3. C drücken.

## 8.6 Garzeitdauer

Wenn Sie die Garzeit für Ihre Speise einstellen, schaltet das Gerät automatisch nach dieser Zeit aus. Sie können eine Garzeit von 1 Minute bis 23:59 Stunden einstellen.

Während die Garzeit abläuft, können Sie die Heizart und die Temperatur ändern.

## Garzeit einstellen

### Voraussetzungen

- Die Speise befindet sich im Garraum.
  - Die Heizart und die Temperatur haben Sie eingestellt.
1. ⏻ drücken.
  2. Mit ► die Funktion "Garzeit" ⌚ wählen.
  3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.
  4. Mit ► starten.
    - ✓ Das Gerät startet die Garzeit.
    - ✓ Das Gerät schließt das Timer-Menü.
    - ✓ Das Display zeigt die Temperatur, die Betriebsart, die verbleibende Garzeit und das Garzeitende.
    - ✓ Eine Minute vor dem Ablauf der Garzeit zeigt das Display die Garzeit vergrößert.
    - ✓ Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät aus.
    - ✓ ⌚ blinkt und ein Signal ertönt.
  5. ✓ drücken, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf 0 drehen.
    - ✓ Der Signalton verstummt.

### Garzeit ändern

1. ⏻ drücken.
2. Mit ► die Funktion "Garzeit" ⌚ wählen.
3. Mit dem Drehwähler die Garzeit ändern.
4. Mit ► starten.

### Garzeit löschen

1. ⏻ drücken.
2. Mit ► die Funktion "Garzeit" ⌚ wählen.
3. Mit C die Garzeit löschen.
4. Mit X zum normalen Betrieb zurückkehren.

### Gesamten Vorgang abbrechen

- Den Funktionswähler auf 0 drehen.

## 8.7 Garzeitende

Das Garzeitende können Sie auf einen späteren Zeitpunkt verschieben. Beispiel: Es ist 14:00 Uhr. Die Speise benötigt 40 Minuten Garzeit. Die Speise soll um 15:30 Uhr fertig sein. Sie geben die Garzeit 40 Minuten 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 Gerät stehen dürfen.

### Garzeitende verschieben

#### Voraussetzungen

- Die Speise befindet sich im Garraum.
  - Die Heizart, die Temperatur und die Garzeit haben Sie eingestellt.
1. ⏻ drücken.
  2. Mit ► die Funktion "Garzeitende" ⌚ wählen.
  3. Mit dem Drehwähler das gewünschte Garzeitende einstellen.
    - Wenn ⌚ blinkt, zuerst die Garzeit einstellen.
  4. Mit ► starten.
    - ✓ Das Gerät geht in Warteposition.
    - ✓ Das Display zeigt die Betriebsart, die Temperatur, die Garzeit und das Garzeitende.

- ✓ Das Gerät startet zum errechneten Zeitpunkt und schaltet automatisch aus, wenn die Garzeit abgelaufen ist.
- ✓ Nach dem Ablauf der Garzeit pulsiert  und ein Signal ertönt.
- 5. ✓ drücken, die Gerätetür öffnen oder den Funktionswähler auf 0 drehen.
- ✓ Der Signalton verstummt.

## Garzeitende ändern

1.  drücken.
2. Mit  die Funktion "Garzeitende"  wählen.
3. Mit dem Drehwähler das gewünschte Garzeitende einstellen.
4. Mit  starten.

## Gesamten Vorgang abbrechen

- ▶ Den Funktionswähler auf 0 drehen.

---

# 9 Kindersicherung

Aktivieren Sie die Kindersicherung, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern.

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist und der Strom ausfällt, kann bei der Rückkehr der Stromversorgung die Kindersicherung deaktiviert sein.

## 9.1 Kindersicherung aktivieren

### Voraussetzungen

- Die Kindersicherung stellen Sie in den Grundeinstellungen → Seite 16 auf "verfügbar".
- Der Funktionswähler steht auf 0.

- ▶  ca. 6 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Das Display zeigt die Standby-Anzeige und .
- ✓ Die Kindersicherung ist aktiviert.

## 9.2 Kindersicherung deaktivieren

**Voraussetzung:** Der Funktionswähler steht auf 0.

1.  ca. 6 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Kindersicherung ist deaktiviert.
2. Das Gerät wie gewohnt einstellen.

---

# 10 Home Connect

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

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

Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen in der Home Connect App, um die Einstellungen vorzunehmen.

### Tipps

- Beachten Sie die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.
- Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.

### Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen.  
→ "Sicherheit", Seite 2
- Wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen möchten, müssen Sie die Funktion Fernbedienung zuerst in den Home Connect Einstellungen aktivieren. Diese Funktion dient Ihrer Sicherheit. Drehen Sie den Funktionswähler am Gerät auf die Lichtposition , um die Funktion Fernbedienung zu ermöglichen.
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.

- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.

## 10.1 Home Connect einrichten

### Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit dem Stromnetz verbunden und ist eingeschaltet.
  - Sie haben ein mobiles Endgerät mit einer aktuellen Version des iOS oder Android Betriebssystems, z. B. ein Smartphone.
  - Das mobile Endgerät und das Gerät befinden sich in Reichweite des WLAN-Signals Ihres Heimnetzwerks.
1. Die Home Connect App herunterladen.



2. Die Home Connect App öffnen und den folgenden QR-Code scannen.



3. Den Anweisungen in der Home Connect App folgen.

## 10.2 Home Connect Einstellungen

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

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

Symbol	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.
	Verbindung	Verbinden Trennen	Sie können die Netzwerkverbindung nach Bedarf einschalten oder ausschalten. Nach dem Ausschalten bleiben die Netzwerkinformationen erhalten. Nach dem Einschalten einige Sekunden warten, bis sich das Gerät wieder mit dem Netzwerk verbunden hat. <b>Hinweis:</b> Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät maximal 2 Watt.
	Mit App verbinden		Den Verbindungsvorgang zwischen App und Gerät starten.
	Software-Update		Sobald eine neue Software-Version verfügbar ist, erscheint eine Meldung im Display. Im Home Connect Menü können Sie mit ↓ die neue Software installieren.
	Fernbedienung	Aktivieren Deaktivieren	Mit der Home Connect App können Sie auf die Funktionen des Geräts zugreifen. Wenn die Fernbedienung deaktiviert ist, sind in der App nur die Betriebszustände des Geräts sichtbar. Die Fernbedienung ist nur verfügbar, wenn Sie den Drehwähler auf die Lichtposition ☼ stellen. Das Licht erlischt nach wenigen Minuten.
	Dauerhafter Fernstart	Aktivieren Deaktivieren	Mit aktiviertem dauerhaftem Fernstart können Sie zu jeder Zeit Ihr Gerät starten und bedienen ohne vorherige Freigabe am Gerät. Der dauerhafte Fernstart ist nur verfügbar, wenn Sie den Drehwähler auf die Lichtposition ☼ stellen. Das Licht erlischt nach wenigen Minuten.
	Netzwerkeinstellungen löschen		Sie können alle Netzwerkeinstellungen jederzeit vom Gerät löschen.
	Geräteinfo		Das Display zeigt: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ MAC-Adresse COM-Modul</li> <li>■ Seriennummer des Geräts</li> <li>■ Software-Version</li> </ul> Je nach Verbindungsart sind durch Berühren der Pfeiltaste weitere Informationen, wie z. B. SSID-Netzwerkname sichtbar.

## 10.3 Gerät mit Home Connect App bedienen

Mit der Home Connect App können Sie das Gerät aus der Ferne einstellen und starten.

### **WARNUNG – Brandgefahr!**

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

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

### **Voraussetzungen**

- Das Gerät ist eingeschaltet.
  - Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk und mit der Home Connect App verbunden.
  - Um das Gerät über die App einstellen zu können, muss der manuelle oder permanente Fernstart in der Grundeinstellung Remote Control Level gewählt sein.
1. Den Funktionswähler auf ☼ stellen.
  2. Um den Fernstart zu aktivieren,  drücken.
  - ✓ Neben **i** erscheint .
  3. Eine Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Gerät senden.

**Hinweise**

- Wenn Sie innerhalb von 15 Minuten nach der Fernstartaktivierung oder dem Betriebsende die Gerätetür öffnen, wird der manuelle Fernstart deaktiviert.
- Wenn Sie den Backofenbetrieb am Gerät starten, wird der Fernstart automatisch aktiviert. Sie können die Einstellungen über die Home Connect App ändern oder ein neues Programm starten.

**10.4 Software-Update**

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

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

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

**Hinweise**

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

**10.5 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.

**Tipp:** Weitere Informationen sowie Hinweise zur Verfügbarkeit der Ferndiagnose in Ihrem Land finden Sie im Service/Support-Bereich der lokalen Website: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

**10.6 Datenschutz**

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz. Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebotenen Heimnetzwerk 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 Softwareversion und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

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

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

---

# 11 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

**11.1 Übersicht der Grundeinstellungen**

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

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
	Helligkeit	Stufen 1, 2, 3, 4, 5 <sup>1</sup> , 6, 7, 8	Display-Helligkeit einstellen

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

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
	Standby-Anzeige	An <sup>1</sup> Aus <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uhr</li> <li>■ Uhr + GAGGENAU-Logo<sup>1</sup></li> <li>■ Datum</li> <li>■ Datum + GAGGENAU-Logo</li> <li>■ Uhr + Datum</li> <li>■ Uhr + Datum + GAGGENAU-Logo</li> </ul>	Erscheinungsbild der Standby-Anzeige Aus: keine Anzeige. Mit dieser Einstellung senken Sie den Standby-Verbrauch Ihres Geräts. An: Mehrere Anzeigen sind einstellbar. "An" mit ✓ bestätigen und mit dem Drehwähler die gewünschte Anzeige wählen.
	Displayanzeige	Reduziert <sup>1</sup> Standard	"Reduziert": Das Display zeigt nach kurzer Zeit nur noch das Wichtigste an.
	Touchfeld-Farbe	Grau <sup>1</sup> Weiß	Farbe der Symbole auf den Touchfeldern wählen
	Touchfeld-Tonart	Ton 1 <sup>1</sup> Ton 2 Aus	Um einen Signalton zu wählen, ein Touchfeld drücken
	Touchfeld-Tonlautstärke	Stufen 1, 2, 3, 4, 5 <sup>1</sup> , 6, 7, 8	Lautstärke des Touchfeld-Tons einstellen
	Aufheizsignal	An <sup>1</sup> Aus	Der Signalton ertönt, wenn das Gerät beim Aufheizen die gewünschte Temperatur erreicht.
	Signal-Lautstärke	Stufen 1, 2, 3, 4, 5 <sup>1</sup> , 6, 7, 8	Lautstärke des Signaltons einstellen
	Uhrzeit-Format	AM/PM 24h <sup>1</sup>	24-Stunden-Format oder 12-Stunden-Format einstellen
	Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit	Uhrzeit einstellen
	Zeitumstellung	Manuell <sup>1</sup> Automatisch	Automatische Umstellung der Uhrzeit beim Wechsel von Sommerzeit auf Winterzeit
	Datumsformat	D.M.Y <sup>1</sup> D/M/Y M/D/Y	Datumsformat einstellen
	Datum	Aktuelles Datum	Datum einstellen. > drücken, um zwischen Jahr, Monat und Tag zu wechseln.
	Temperatureinheit	°C <sup>1</sup> °F	Temperatureinheit einstellen
	Sprache	Deutsch <sup>1</sup> Französisch [...] Englisch	Sprache für die Textanzeige einstellen Bei der Umstellung der Sprache startet das System neu. Der Neustart dauert einige Sekunden. Nach dem Neustart schließt das Gerät das Grundeinstellungs-Menü.

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

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
	Werkseinstellungen	Das Gerät auf die Werkseinstellungen zurücksetzen	Die Frage: "Alle individuellen Einstellungen löschen und Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen?" mit ✓ bestätigen oder mit ✗ abbrechen. Beim Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen löscht das Gerät die individuellen Rezepte. Nach dem Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen gelangen Sie in das Menü "Erste Einstellungen".
	Demo-Modus	An <sup>1</sup> Aus	Der Demo-Modus dient nur Präsentationszwecken. 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 Geräts möglich.
	Kindersicherung	Nicht verfügbar <sup>1</sup> Verfügbar	Verfügbar: Sie können die Kindersicherung → Seite 14 aktivieren.
	Heimnetzwerk	LAN/ WLAN Verbindungsart 📶 Verbindung 📱 Mit App verbinden ↓ Software-Update 📺 Fernbedienung 📶 Dauerhafter Fernstart ⊗ Netzwerkeinstellungen löschen 📄 Geräteinfo	Einstellungen für die Verbindung mit dem Heimnetzwerk und den mobilen Endgeräten wählen Je nach Verbindungsstatus zeigt das Display unterschiedliche Einstellungsmöglichkeiten.

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

## 11.2 Grundeinstellungen ändern

1. Den Funktionswähler auf S drehen.
2. Mit dem Drehwähler "Grundeinstellungen" wählen.
3. ✓ drücken.
4. Mit dem Drehwähler die gewünschte Grundeinstellung wählen.

5. \\_ drücken.
6. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung einstellen.
7. Mit ✓ speichern oder mit ✗ abbrechen und die aktuelle Grundeinstellung verlassen.
8. Um das Grundeinstellungen-Menü zu verlassen, den Funktionswähler auf 0 drehen.  
✓ Die Änderungen sind gespeichert.

## 12 Reinigen und Pflegen

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

### 12.1 Reinigungsmittel

Um die unterschiedlichen Oberflächen am Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine ungeeigneten Reinigungsmittel.

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

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

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

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

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

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

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

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

#### **ACHTUNG!**

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.

In neuen Schwammtüchern enthaltenes Salz kann Oberflächen beschädigen.

- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.
- Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt die Edelstahlflächen.
- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
  - ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

### Geeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät.

#### Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheibe	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Glasreiniger</li> </ul>	Keinen Glasschaber verwenden. Mit einem Fenstertuch oder einem Mikrofasertuch reinigen.
Türdichtung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Mit einem Spültuch reinigen. Nicht abnehmen und nicht scheuern. Keinen Metallschaber oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Display	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Spüllauge</li> </ul>	Mit einem Mikrofasertuch oder einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen. Nicht nass abwischen.

## Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Garrauminnenwände	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	<p>Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Für das Gerät geeignete Edelstahlreiniger erhalten Sie beim Kundendienst oder im Internet.</p> <p>Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.</p> <p>Kein Backofenspray oder andere aggressive Backofenreiniger oder Scheuermittel verwenden. Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Den Garraum nach der Reinigung immer trocknen.</p> <p><b>Hinweis:</b> Reinigerrückstände führen zu nicht entfernbaren Fleckenbildung beim Aufheizen. Die Reste von Reinigern oder Pflegemitteln vor der Trocknung des Garraums mit klarem Wasser gründlich entfernen.</p>
Stark verschmutzter Garraum	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reinigungsgel-Spray für Backöfen</li> </ul>	<p>Reinigungsgel-Spray für Backöfen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nicht in die Dampfaustrittsöffnungen an der Rückseite des Garraums sprühen.</li> <li>▪ Darf nicht auf die Dichtungen an der Tür und auf die Lampe gelangen.</li> <li>▪ Höchstens 12 Stunden einwirken lassen.</li> <li>▪ Nicht auf warmen Flächen anwenden.</li> <li>▪ Gründlich mit Wasser nachspülen.</li> <li>▪ Herstellerangaben beachten.</li> </ul>
Glasabdeckung der Garraumlampe	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	<p>Mit einem Spültuch reinigen.</p>
Wassertank	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Geschirrspüler</li> </ul>	<p>Um nach der Reinigung Spülmittelreste zu entfernen, mit klarem Wasser gründlich spülen.</p> <p>Bei Bedarf im Geschirrspüler reinigen.</p> <p>Den Deckel abnehmen und den Wassertank umgedreht in den Geschirrspüler legen.</p> <p><b>Hinweis:</b> Vor dem Aufsetzen des Deckels sicherstellen, dass der Ansaugschlauch frei von Rückständen ist. → "Wassertank prüfen", Seite 24</p> <p>Wassertank nach der Reinigung mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.</p>
Einschubroste	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Geschirrspüler</li> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	<p><b>Hinweis:</b> Bei Bedarf die Einschubroste zum Reinigen aushängen. → "Einschubroste entnehmen", Seite 22</p> <p>Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste verwenden.</p>
Garbehälter, Rost	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Geschirrspüler</li> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	<p>Eingebrannte Rückstände einweichen und mit einer Bürste reinigen. Helle Flecken im Edelstahl entstehen durch Eiweißrückstände. Diese Flecken mit Zitronensaft entfernen. Mit klarem Wasser gründlich spülen.</p>

## 12.2 Mikrofasertuch

Das Mikrofasertuch mit Wabenstruktur ist besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen wie Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Mikrofasertuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz. Das Mikrofasertuch erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop.

## 12.3 Reinigungshilfe

Die Reinigungshilfe löst hartnäckigen Schmutz im Garraum und erleichtert die Reinigung. Lassen Sie die Reinigungshilfe immer bis zum Ende ablaufen. Sie können die Reinigungshilfe nicht abbrechen.

### Reinigungshilfe vorbereiten

1. Alles Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. Die Einschubroste aus dem Garraum entfernen.  
→ Seite 22
3. Den Garraum mit Reiniger auswischen.
4. Den Wassertank bis zur Markierung "Max" mit kaltem Wasser füllen.

5. Den Wassertank vollständig bis zum Anschlag einschieben.
6. Die Gerätetür schließen.

### Reinigungshilfe starten

1. Den Funktionswähler auf S stellen.
  - ✓ Das Display zeigt .
2. Mit  bestätigen.
  - ✓ Das Gerät zeigt die Reinigungsdauer.
3. Mit  starten.
  - ✓ Die Reinigungsdauer läuft ab.
  - ✓ Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.
  - ✓ Nach dem Ablauf der Reinigungsdauer ertönt ein Signal.
  - ✓ Das Display zeigt eine Meldung.
4. Den Garraum auswischen.
5. Den Wassertank leeren und mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.
6. Den Garraum mit einem weichen Tuch trocken wischen.
7. Vor dem nächsten Garen alle Reinigerreste aus dem Garraum entfernen.

**Hinweis:** Falls ein Stromausfall die Reinigungshilfe abbricht, die Reinigungshilfe vor dem nächsten Garen erneut starten, um Reinigerrückstände aus dem Gerät zu entfernen.

## 12.4 Entkalkungsprogramm

Mit dem Entkalkungsprogramm können Sie das Gerät mithilfe von speziellen Entkalkungstabletten vollautomatisch entkalken und spülen.

### ACHTUNG!

Kalk kann das Gerät beschädigen.

- ▶ Das Gerät regelmäßig entkalken.
- Falsche Entkalker können das Gerät beschädigen.
- ▶ Nur die vorgeschriebenen Entkalkungstabletten verwenden.

Die Entkalkungstablette kann den Garraum beschädigen.

- ▶ Die Entkalkungstablette nur für das Entkalkungsprogramm verwenden.
- ▶ Die Entkalkungstablette in den Wassertank legen.
- ▶ Die Entkalkungstablette nie in den Garraum legen oder im Garraum erhitzen.

Die Entkalkungstabletten erhalten Sie über den Kundendienst, auf unserer Website oder im Online-Shop. Wenn Sie Ihr Gerät regelmäßig entkalken, erhalten Sie den guten Zustand Ihres Geräts.

Eine Meldung im Display erinnert Sie abhängig von der Wasserhärte und der Nutzung des Geräts, das Entkalkungsprogramm durchzuführen.

Um Beschädigungen am Gerät zu verhindern, sperrt das Gerät den Betrieb nach wiederholter Meldung. Erst nachdem Sie das Entkalkungsprogramm durchgeführt haben, können Sie das Gerät wieder uneingeschränkt nutzen.

Das komplette Entkalkungsprogramm dauert 1 Stunde 50 Minuten. Nach 1 Stunde 30 Minuten müssen Sie den Wassertank ausleeren, reinigen und nachfüllen.

## Entkalkungsprogramm vorbereiten

### **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Die Entkalkungstabletten können Verätzungen in Mund, Rachen, Augen und auf der Haut verursachen.

- ▶ Die Sicherheitshinweise auf der Verpackung der Entkalkungstabletten beachten.
- ▶ Hautkontakt mit den Entkalkungstabletten vermeiden.
- ▶ Kinder von den Entkalkungstabletten fernhalten. Die Entkalkerlösung kann Verätzungen in Mund, Rachen, Augen und auf der Haut verursachen.
- ▶ Hautkontakt mit der Entkalkerlösung vermeiden.
- ▶ Kinder von der Entkalkerlösung fernhalten.
- ▶ Die Entkalkerlösung nicht trinken.
- ▶ Die Entkalkerlösung nicht in Kontakt mit Lebensmitteln bringen.
- ▶ Den Wassertank vor der nächsten Benutzung des Geräts im Geschirrspüler oder gründlich von Hand reinigen.

### ACHTUNG!

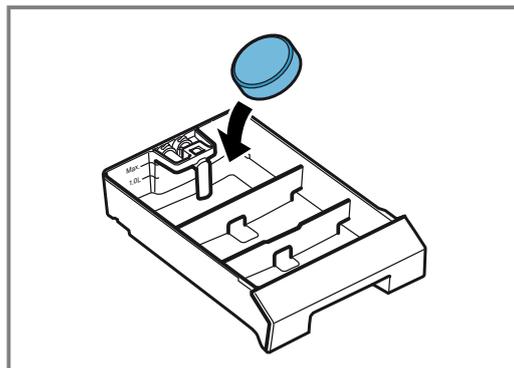
Falsche Entkalker können das Gerät beschädigen.

- ▶ Nur die vorgeschriebenen Entkalkungstabletten verwenden.

1. Den Funktionswähler auf S stellen.
2. Mit dem Drehwähler das Entkalkungsprogramm wählen. Sie können das Entkalkungsprogramm nicht abbrechen. Das Entkalkungsprogramm immer bis zum Ende ablaufen lassen.

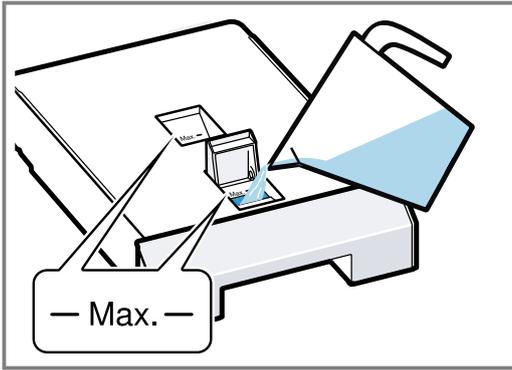
✓ Das Display zeigt .

3. Mit  bestätigen.
4. Alles Zubehör aus dem Garraum nehmen.
5. Den Wassertank aus dem Gerät entnehmen und den Tankdeckel abnehmen.
6. Die Entkalkungstablette aus der Kunststoffverpackung entnehmen.
7. Die Entkalkungstablette in das hintere Fach des Wassertanks legen.



8. Den Deckel auf den Wassertank legen und einrasten.

9. Den Wassertank bis zur Markierung "Max." mit 1,7 l kaltem Wasser füllen.



### Entkalkungsprogramm starten

1. Die Gerätetür schließen.
2. Mit ✓ bestätigen.
- ✓ Das Display zeigt die Entkalkungsdauer 1.50 Stunden.
3. Mit ▶ starten.
- ✓ Die Entkalkungsdauer läuft im Display ab.
- ✓ Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.
- ✓ Nach ca. 1 Stunde 30 Minuten zeigt das Display eine Meldung.

### Entkalkungsprogramm fortsetzen

#### ⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die Entkalkerlösung kann Verätzungen in Mund, Rachen, Augen und auf der Haut verursachen.

- ▶ Hautkontakt mit der Entkalkerlösung vermeiden.
- ▶ Kinder von der Entkalkerlösung fernhalten.
- ▶ Die Entkalkerlösung nicht trinken.
- ▶ Die Entkalkerlösung nicht in Kontakt mit Lebensmitteln bringen.
- ▶ Den Wassertank vor der nächsten Benutzung des Geräts im Geschirrspüler oder gründlich von Hand reinigen.

1. Den Wassertank entnehmen und leeren.
2. Den Wassertank gründlich reinigen.
3. Den Wassertank mit 1,7 l Wasser füllen und in das Gerät schieben.

4. Mit ✓ bestätigen.
5. Mit ▶ den Spülvorgang starten.
- ✓ Nach Ablauf des Entkalkungsprogramms ertönt ein Signal.
- ✓ Das Display zeigt eine Meldung.
6. Den Garraum mit einem weichen Tuch trocken wischen.

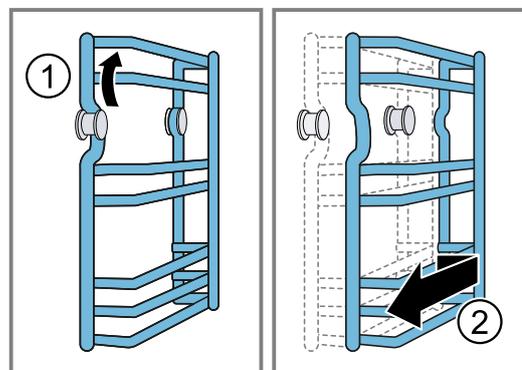
### Wassertank reinigen

1. Den Wassertank aus dem Gerät entnehmen.
2. Den Tankdeckel abnehmen.
3. Den Wassertank und den Tankdeckel im Geschirrspüler reinigen.

### 12.5 Einschubroste entnehmen

Die Einschubroste können Sie zum Reinigen herausnehmen.

1. Um den Edelstahl vor Kratzern zu schützen, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
2. Die Einschubroste vorne etwas anheben ① und seitlich nach vorn herausziehen ②.



3. Die Einschubroste mit heißer Spüllauge oder im Geschirrspüler reinigen.

### 12.6 Einschubroste einhängen

1. Die Einschubroste richtig herum einhängen.
  - Den Anschlag im hinteren Bereich des Garraums positionieren.
2. Die Einschubroste an der Rückseite auf den Bolzen schieben und vorn einhängen.

## 13 Störungen beheben

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

#### ⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

#### ⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.

## 13.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	<p>Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.</li> </ul> <p>Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.</li> </ul> <p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.</li> </ul> <p>Fehlbedienung.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus und nach ca. 60 Sekunden wieder ein.</li> </ul>
Gerät funktioniert nicht. Display zeigt "Gerät gesperrt. Entkalken notwendig."	<p>Gerät ist verkalkt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Starten Sie das Entkalkungsprogramm → <i>Seite 21</i>.</li> </ul>
Trotz durchgeführter Entkalkung zeigt das Display "Bitte entkalken".	<p>Gerät ist verkalkt, falschen Entkalker verwendet.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verwenden Sie die vorgeschriebenen Entkalkungstabletten.</li> <li>2. Starten Sie das Entkalkungsprogramm → <i>Seite 21</i>.</li> </ol>
Gerät lässt sich nicht starten.	<p>Gerätetür ist nicht ganz geschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Schließen Sie die Gerätetür.</li> </ul>
Gerät lässt sich nicht über die Home Connect App starten.	<p>Gerät ist nicht mit der Home Connect App verbunden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Starten Sie die Verbindung zwischen Gerät und der Home Connect App. → "<i>Home Connect einrichten</i>", <i>Seite 14</i></li> </ul> <p>Gerät ist mit der Home Connect App verbunden, aber die Funktion Fernbedienung ist nicht aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Aktivieren Sie die Funktion Fernbedienung in den Home Connect Einstellungen. → "<i>Home Connect Einstellungen</i>", <i>Seite 15</i></li> </ul> <p>Der Funktionswähler befindet sich nicht auf der Lichtposition.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Drehen Sie den Funktionswähler auf die Lichtposition.</li> </ul>
Gerät funktioniert nicht. Display zeigt E182.	<p>Gerät bekommt kein Wasser.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prüfen Sie den Wassertank. → <i>Seite 24</i></li> <li>2. Wenn das Display die Fehlermeldung erneut anzeigt, kontaktieren Sie den Kundendienst → <i>Seite 40</i>.</li> </ol>
Gerät funktioniert nicht. Anzeige reagiert nicht. Display zeigt das Symbol für die Kindersicherung  .	<p>Kindersicherung ist aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung. → <i>Seite 14</i></li> </ul>
Gerät lässt sich nicht starten, das Display zeigt eine Meldung.	<p>Wassertank ist leer.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Füllen Sie den Wassertank. → "<i>Wassertank füllen</i>", <i>Seite 11</i></li> </ul>
Gerät schaltet sich selbsttätig aus.	<p>Sicherheitsabschaltung: keine Bedienung für mehr als 12 Stunden.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bestätigen Sie die Meldung mit ✓.</li> <li>2. Schalten Sie das Gerät aus.</li> <li>3. Führen Sie die Einstellungen erneut durch.</li> </ol>
Gerät heizt nicht auf, das Display zeigt das Symbol für den Demo-Modus  .	<p>Gerät ist im Demo-Modus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktivieren Sie den Demo-Modus in den Grundeinstellungen → <i>Seite 16</i>.</li> </ul>
Starker Dampfaustritt oben an der Tür.	<p>Sie haben die Betriebsart gewechselt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Das ist normal.</li> </ul> <p>Keine Handlung notwendig.</p>

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Starker Dampfaustritt seitlich an der Tür.	Türdichtung ist verschmutzt oder lose. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reinigen Sie die Türdichtung.</li> <li>2. Setzen Sie die Türdichtung in die Nut ein.</li> </ol>
Beim Aufheizen entsteht ein pfeifendes Geräusch.	Bei der Dampferzeugung können Geräusche entstehen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Das ist normal.</li> </ul> Keine Handlung notwendig.
Beim Garen ist ein "Plopp"-Geräusch zu hören.	Spannungsausdehnung bei großem Temperaturunterschied. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Das ist normal.</li> </ul> Keine Handlung notwendig.
Dämpfen ist nicht möglich.	Gerät ist verkalkt. Gerät muss entkalkt werden, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Starten Sie das Entkalkungsprogramm → Seite 21.</li> </ul>
Gerät dämpft nicht mehr richtig.	Gerät ist verkalkt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Starten Sie das Entkalkungsprogramm → Seite 21.</li> </ul>
Beleuchtung funktioniert nicht.	Beleuchtung ist defekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rufen Sie den Kundendienst. → "Kundendienst", Seite 40</li> </ul>
Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten lange nach.	Der Lüfternachlauf entfernt Feuchtigkeit aus dem Gerät und schützt die Geräteelektronik. Das Kühlgebläse kann bis zu 4 Stunden nachlaufen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Das ist normal.</li> </ul>
Display zeigt die Fehlermeldung "Exx".	Ein Fehler ist aufgetreten. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wenn das Display eine Fehlermeldung anzeigt, drehen Sie den Funktionswähler auf <b>0</b>. ✓ Wenn das Display die Fehlermeldung nicht mehr anzeigt, war es ein einmaliges Problem.</li> <li>2. Wenn das Display die Fehlermeldung weiter oder wiederholt anzeigt, kontaktieren Sie den Kundendienst → Seite 40 und übermitteln Sie den Fehlercode.</li> </ol>
Beim Öffnen der Gerätetür tropft Wasser herab.	Auffangrinne an der Unterseite der Türscheibe ist voll. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Trocknen Sie die Auffangrinne mit einem Spülschwamm.</li> </ul>

## 13.2 Stromausfall

Ihr Gerät kann einen Stromausfall von wenigen Sekunden überbrücken. Der Betrieb läuft weiter. Wenn der Stromausfall länger und das Gerät in Betrieb war, zeigt das Display eine Meldung. Der Betrieb ist unterbrochen.

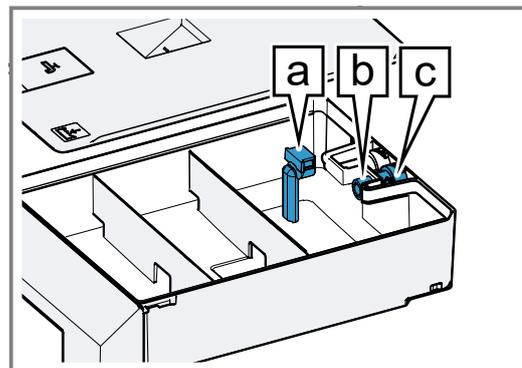
### Gerät nach einem Stromausfall wieder in Betrieb nehmen

1. Den Funktionswähler auf **0** drehen.
2. Das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

## 13.3 Wassertank prüfen

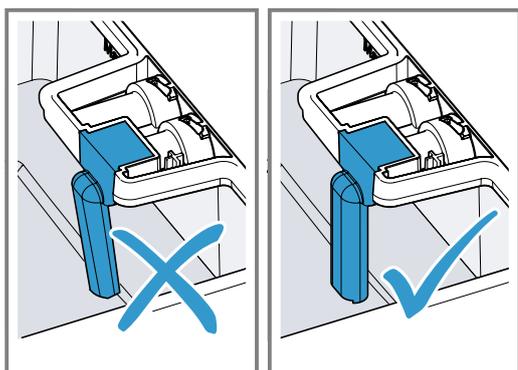
1. Den Funktionswähler auf **0** drehen.
2. Den Wassertank entnehmen.
3. Den Tankdeckel abnehmen.

4. Den Ansaugschlauch **a** abziehen und unter fließendem Wasser reinigen.



5. Prüfen, ob der Ansaugschlauch frei von Rückständen ist.
6. Prüfen, ob der Filter **b** am Auslassventil **c** frei von Rückständen ist.

7. Den Ansaugschlauch  vollständig aufschieben.  
– Sicherstellen, dass der Ansaugschlauch nicht geknickt ist.



8. Den Tankdeckel auflegen.

### 13.4 Demo-Modus

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

#### Demo-Modus deaktivieren

1. Um das Gerät kurz vom Netz zu trennen, die Haus-sicherung oder den Schutzschalter im Sicherungs-kasten ausschalten.
2. Den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen → Seite 16 deaktivieren.

## 14 Entsorgen

### 14.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

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



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

## 15 So gelingt's

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

### 15.1 Allgemeine Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten aller Speisen.

- Die angegebenen Garzeiten dienen der Orientierung. Die Qualität und die Temperatur der Ausgangsware, das Gewicht und die Dicke des Garguts beeinflussen die tatsächliche Garzeit.
- Die Angaben beziehen sich auf durchschnittliche Mengen für 4 Personen. Wenn Sie eine größere Menge zubereiten möchten, rechnen Sie eine längere Garzeit ein.
- Nutzen Sie das angegebene Gargeschirr. Wenn Sie anderes Geschirr nutzen, können sich die Garzeiten verlängern oder verkürzen.
- Wenn Sie wenig Erfahrung mit einer Speise haben, beginnen Sie mit der kürzesten Zeitangabe. Bei Bedarf können Sie die Speise weitergaren.
- Wenn Sie nur einen Garbehälter verwenden, schieben Sie den Garbehälter in der zweiten Ebene von unten ein.
- Wenn Sie den gelochten Gareinsatz oder den Rost ohne zusätzliches Gargeschirr verwenden, schieben Sie den ungelochten Gareinsatz in die erste Ebene von unten ein, um eine zu starke Verschmutzung des Garraumbodens zu vermeiden.

- Sie können bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig nutzen. Sie können Fisch, Gemüse und Nachspeise gleichzeitig auf unterschiedlichen Einschubebenen ohne Geschmacksübertragung zubereiten. Die angegebenen Garzeiten können sich bei einer großen Lebensmittelmenge verlängern.
- Stellen Sie sicher, dass das Gargut nicht am Garraum anliegt.
- Die Gerätetür muss gut schließen. Halten Sie die Dichtungsflächen stets sauber.
- Um eine optimale Dampfzirkulation zu gewährleisten, belegen Sie Roste und Behälter nicht zu dicht.
- 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.
- Beim Dämpfen ist bei Temperaturen bis 100 °C kein Vorheizen notwendig. Stellen Sie die Speise in den kalten Garraum und schalten Sie dann das Gerät ein.

### 15.2 Gemüse

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Gemüse.

- Gemüse bereiten Sie im Dampf schonender zu als im kochenden Wasser: Geschmack, Farbe und Konsistenz bleiben besser erhalten. Wasserlösliche Vitamine und Inhaltsstoffe werden kaum ausgewaschen.

- Alle Angaben beziehen sich auf 1 kg geputztes Gemüse.
- Benutzen Sie zum Dämpfen des Gemüses den gelochten Garbehälter. Schieben Sie den gelochten Garbehälter in die zweite Ebene von unten. Schieben Sie den ungelochten Gareinsatz in die Ebene darunter. Dadurch verhindern Sie eine starke Ver-

schmutzung des Garraums. Den aufgefangenen Gemüesfond können Sie als Grundlage einer Soße oder einer Gemüsebrühe verwenden.

- Blanchieren Sie für 4 Minuten im vorgeheizten Gerät. Wenn Sie das Gemüse oder Obst nicht sofort servieren, dieses in Eiswasser abschrecken, um ein Nachgaren durch Restwärme zu verhindern.

## Gemüse

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Artischocken, groß	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	35-40	
Artischocken, klein	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	25-30	
Blumenkohl, ganz	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	25-30	
Blumenkohl, in Röschen	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	20-25	
Bohnen, grün	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	25-30	
Brokkoli, in Röschen, nach EN60350-1	Gelochter Dampfgarbehälter	90-100	 100%	100	20-25	
Dünne Gemüsestreifen und Gemüsescheiben, 1-2 mm	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	12-15	
Fenchel, in Scheiben	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	20-25	
Gemüseterrine	Gelochter Dampfgarbehälter oder Terrinenform	90	 100%	100	50-60	
Erbsen, tiefgekühlt, nach EN60350-1, 3 kg	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	35-40	
Karotten, in Scheiben 0,5 cm	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	20-25	
Kartoffeln, geschält und geviertelt	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	30-35	
Kohlrabi, in Scheiben	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	25-30	
Lauch, in Scheiben	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	15-20	
Mangold	Gelochter Dampfgarbehälter	90	 100%	100	12	
Pak Choi	Gelochter Dampfgarbehälter	90	 100%	100	11	
Pellkartoffeln, je ca. 50 g	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	30-35	
Pellkartoffeln, je ca. 100 g	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	35-40	
Rosenkohl	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	25-30	
Spargel, grün	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	15-20	
Spargel, weiß	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	15-30	

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Spinat	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	11	Anschließend im Topf mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
Tomaten häuten	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	3-4	Vorheizen. Tomaten einschneiden, nach dem Dämpfen mit Eiswasser abschrecken.
Zucchini-Blüten	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	12	
Zuckerschoten	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	10-15	

### 15.3 Fisch

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Fisch.

- Dämpfen ist eine fettfreie Zubereitungsart, bei der der Fisch nicht austrocknet.
- Sicherstellen, dass Fisch aus hygienischen Gründen nach dem Garen eine Kerntemperatur von mindestens 62 bis 65 °C hat. Diese Temperatur ist gleichzeitig der ideale Garpunkt.

- Um das natürliche Aroma zu erhalten und dem Fisch weniger Wasser zu entziehen, salzen Sie den Fisch erst nach dem Garen.
- Bei Nutzung des gelochten Garbehälters: Wenn der Fisch zu stark anhaftet, fetten Sie den Behälter.
- Um eine Verschmutzung des Garraums mit Fischsud zu vermeiden, schieben Sie den ungelochten Gareinsatz in die erste Ebene von unten ein.
- Bei Filets mit Haut: Um die Struktur und das Aroma besser zu erhalten, legen Sie den Fisch mit der Hautseite nach oben.

### Fisch - Fisch dämpfen

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Dorade, im Ganzen, je 500 g	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	20-30	Kann in Schwimmposition gegart werden, wenn man ihn auf eine halbe Kartoffel setzt.
Fischklößchen, je 20-40 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	90-100	 100%	100	8-12	Garbehälter mit Backpapier auslegen.
Hummer, gekocht, ausgelöst, regenerieren	Gelochter Dampfgarbehälter	70-80	 100%	100	10-15	
Karpfen, blau, im Ganzen, 1,5 kg	Ungelochter Dampfgarbehälter	90-100	 100%	100	35-45	in Sud
Lachsfilet, je 150 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80	 100%	100	20-25	
Lachs, im Ganzen, 2,5 kg	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	65-75	
Miesmuscheln, 1,5 kg	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	12-15	Die Miesmuscheln sind gar, sobald sich die Schale geöffnet hat.
Seelachs, im Ganzen, 800 g	Gelochter Dampfgarbehälter	90-100	 100%	100	20-25	
Wolfsbarsch, im Ganzen, je 400 g	Gelochter Dampfgarbehälter	90-100	 100%	100	20-25	

## 15.4 Fisch - Niedertemperatur-Dämpfen

Verwenden Sie Niedertemperatur-Dämpfen zum Zubereiten von Fisch.

- Beim Dämpfen zwischen 70 und 90 °C übergart und zerfällt der Fisch nicht so leicht. Besonders für empfindliche Fische ist Dämpfen bei diesen Temperaturen von Vorteil.

- Die Angaben für die verschiedenen Fischarten beziehen sich auf Filets.
- Um eine Verschmutzung des Garraums mit Fischsud zu vermeiden, schieben Sie den ungelochten Gareinsatz in die erste Ebene von unten ein.
- Servieren Sie auf vorgewärmtem Geschirr.
- Beim Niedertemperatur-Dämpfen ist kein Vorheizen notwendig. Stellen Sie die Speise in den kalten Ofen und schalten Sie dann das Gerät ein.

### Fisch

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Austern, 10 Stück	Ungelochter Dampfgarbehälter	80-90		-	7-10	in Sud
Buntbarsch, Tilapia, je 150 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		-	15-17	
Dorade, je 200 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		-	17-20	
Fischfilet, je 200-300 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		-	17-20	
Fischterrinen	Terrinenform	80-90		-	50-90	
Forelle, im Ganzen, je 250 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		-	17-20	
Heilbutt, je 300 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		-	17-20	
Jakobsmuscheln, je 15-30 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	80-90		-	9-13	Je schwerer die Muschel, desto länger die Garzeit wählen.
Kabeljau, 250 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		-	15-17	
Red Snapper, je 200 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		-	17-20	
Rotbarsch, je 120 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		-	15-17	
Seeteufel, je 200 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		-	15-17	
Seezungenröllchen, gefüllt, je 150 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		-	17-20	
Steinbutt, je 300 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		-	17-20	
Wolfsbarsch, je 150 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		-	15-17	
Zander, je 250 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		-	17-20	

## 15.5 Fleisch und Geflügel - Niedertemperatur-Dämpfen

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Fleisch und Geflügel beim Niedertemperatur-Dämpfen.

- Kräftig angebratenes Fleisch reift über einen längeren Zeitraum bei niedriger Temperatur. Durch die sanfte Erwärmung gelingt das Fleisch bis auf einen sehr dünnen Rand gleichmäßig Zartrosa und außerordentlich saftig. Wenden oder Übergießen sind nicht notwendig.

- Die angegebenen Garzeiten dienen der Orientierung und sind stark von der Ausgangstemperatur der Ware und der Länge des Anbratens abhängig.
- 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 Fleischsafts verhindert und für ein typisches Bratenaroma sorgt.
- Um die beim Anbraten entstandene Kruste durch den Dampf nicht aufzuweichen, wickeln Sie das angebratene Fleisch in Bratschlauch oder hitzebestän-

dige Klarsichtfolie, bevor Sie das Fleisch zum Reifen ins vorgeheizte Gerät geben. So gart das Fleisch in seiner Eigenfeuchte.

- Vorsichtig würzen: Das langsame Reifen des Fleisches verstärkt alle Aromen.
- Das Niedertemperatur-Garen verstärkt bei Wild und Pferdefleisch den Eigengeschmack stärker als bei einer klassischen Zubereitung.
- Verwenden Sie die Betriebsart "Niedertemperatur-Dämpfen" .

- Beachten Sie, dass Sie keine Kerntemperaturen oberhalb der Garraumtemperatur erreichen können. Als Faustregel gilt: Wählen Sie eine Garraumtemperatur die 10 bis 15 °C über der gewünschten Kerntemperatur liegt.
- Wenn die Gäste verspätet kommen, können Sie gegen Ende der Garzeit die Temperatur auf 60 °C reduzieren, um die Garzeit zu verlängern. Wenn Sie den Garprozess anhalten möchten, darf die Garraumtemperatur nicht höher als die gewünschte Kerntemperatur liegen. Große Stücke können 1 bis 1,5 Stunden und kleine Stücke 30 bis 45 Minuten im Garraum verbleiben.
- Servieren Sie auf vorgewärmtem Geschirr.

## Fleisch/Geflügel

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Entenbrust, rosa, je 350 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	70-80		100	30-50	Hautseite kann nach dem Garen noch kurz in der Pfanne knusprig gebraten werden.
Entrecôte, rosa, je 350 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	70		100	20-30	
Lammkeule, ohne Knochen, gebunden, rosa, 1,5 kg	Ungelochter Dampfgarbehälter	70-80		100	150-180	vor dem Garen in Öl mit Knoblauch und Kräutern wenden
Rindersteaks, rosa, je 200 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	70		100	20-35	
Roastbeef, rosa 1-1,5 kg	Ungelochter Dampfgarbehälter	70-80		100	120-180	
Schweinemedallions, durchgegart, je 70 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	80		100	30-40	

## 15.6 Fleisch oder Wurst - Erwärmen

Erwärmen Sie Fleisch oder Wurst mit Ihrem Gerät.

### Fleisch oder Wurst

Einstellempfehlungen zum Garen von Fleisch oder Wurst.

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Kasseler, gegart, in Scheiben	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	15-20	
Wurst, gebrüht, z. B. Lyoner, Weißwurst	Ungelochter Dampfgarbehälter	85-90	 100%	100	10-20	

## 15.7 Geflügel - Dämpfen

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Geflügel.

### Geflügel

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Hähnchenbrust, gefüllt, gedämpft, je 200 g	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	25-30	Rezepttipp: Mit Spinat und Schafskäse füllen.
Putenbrustfilet, gedämpft, je 300 g	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	17-25	
Stubenküken, Wachtel, Taube, je 300 g	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	25-30	

## 15.8 Sous-vide-Garen

Beim Sous-vide-Garen garen Sie Speisen "unter Vakuum" bei niedrigen Temperaturen zwischen 50 bis 95 °C und bei 100 % Dampf.

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

Aufgrund der niedrigen Gartemperaturen beim Sous-vidé-Garen besteht ein Gesundheitsrisiko, wenn Sie die folgenden Anwendungshinweise und Hygienehinweise nicht beachten.

- ▶ Nur frische Lebensmittel von guter Qualität verwenden.
- ▶ Hände waschen und desinfizieren. Einmalhandschuhe oder eine Grillzange verwenden.
- ▶ Kritische Lebensmittel wie z. B. Geflügel, Eier und Fisch mit besonderer Aufmerksamkeit zubereiten.
- ▶ Gemüse und Obst immer gründlich abwaschen und bei Bedarf schälen.
- ▶ Oberflächen und Schneidebretter immer sauber halten. Für unterschiedliche Lebensmittel unterschiedliche Schneidebretter verwenden.
- ▶ Die Kühlkette einhalten. Die Kühlkette nur kurz zum Vorbereiten der Lebensmittel unterbrechen. Vakuumierte Speisen bis zum Garprozess wieder im Kühlschrank lagern.
- ▶ Die Speisen sind nur zum Sofortverzehr geeignet. Nach dem Garprozess die Speisen sofort verzehren und nicht länger lagern. Die Speisen auch nicht im Kühlschrank lagern. Die Speisen eignen sich nicht zum Wiedererwärmen.
- Bei dieser Betriebsart ist kein Vorheizen notwendig.
- Sous-vidé-Garen ist eine schonende und fettarme Zubereitungsart für Fleisch, Fisch, Gemüse und Dessert. Sie verschweißen die Speisen luftdicht in einem speziellen hitzebeständigen Kochbeutel mit einem Vakuumierer.
- Durch die schützende Hülle bleiben Nährstoffe und Aromastoffe erhalten. Mithilfe der niedrigen Temperaturen und der direkten Wärmeübertragung erreichen Sie kontrolliert jeden beliebigen Garpunkt. Ein Übergaren der Speisen ist fast unmöglich.
- Beachten Sie die in der Gartabelle angegebenen Portionsgrößen. Bei größeren Mengen und Stücken passen Sie die Garzeit entsprechend an. Die angegebenen Portionen für Fisch, Fleisch und Geflügel entsprechen der Verzehrmenge einer Person. Die

angegebenen Portionen für Gemüse und Dessert entsprechen der Verzehrmenge von jeweils 4 Personen.

- Sie können auf bis zu zwei Ebenen garen. Um das beste Garergebnis zu erzielen, die Garbehälter auf Ebene 1 und 3 einschieben. Wenn Sie nur auf einer Ebene garen, verwenden Sie die Ebene 2.
- Verwenden Sie zum Sous-vidé-Garen nur für diesen Zweck vorgesehene, hitzebeständige Vakuumierbeutel. Garen Sie die Speisen nicht in den Vakuumierbeuteln, in denen Sie die Speisen gekauft haben, z. B. portionierten Fisch. Diese Beutel sind nicht zum Sous-vidé-Garen geeignet.
- Um eine gleichmäßige Wärmeübertragung und ein perfektes Garergebnis zu erzielen, nutzen Sie für das Vakuumieren der Speisen einen Kammervakuumierer, der ein 99%-Vakuum erzeugen kann.

### Vakuumieren

Beim Vakuumieren verschweißen Sie Lebensmittel luftdicht in einem speziellen Plastikbeutel.

Achten Sie beim Vakuumieren auf diese Punkte:

- Im Vakuumierbeutel befindet sich keine Luft oder kaum Luft.
- Die Schweißnaht ist einwandfrei geschlossen.
- Der Vakuumierbeutel hat keine Löcher. Verwenden Sie keinen Kerntemperaturfühler.
- Gemeinsam vakuumierte Fleischstücke und Fischstücke sind nicht direkt aneinander gepresst.
- Sie haben Gemüse und Dessert so flach wie möglich einvakuumiert.

Kontrollieren Sie vor dem Garen, ob das Vakuum im Beutel intakt ist.

Füllen Sie im Zweifelsfall das Gargut in einen neuen Beutel und vakuumieren das Gargut erneut. Vakuumieren Sie Lebensmittel maximal einen Tag vor dem Garprozess. Nur so können Sie verhindern, dass Gase aus dem Lebensmittel, z. B. Gemüse entweichen, die die Wärmeübertragung unterbinden oder dass die Speisen durch den Vakuumdruck ihre Struktur und dadurch ihr Garverhalten verändern.

### Qualität der Lebensmittel

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

## 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 einer Ausgangsware von hoher Qualität reicht es oft 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. Um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, achten Sie darauf, dass sich die Lebensmittel nicht berühren. Garen Sie bei mehreren Vakuumierbeuteln auf zwei Ebenen.

Nach dem Garvorgang die Beutel vorsichtig entnehmen, da sich heißes Wasser auf dem Vakuumierbeutel sammelt. Den ungelochten Garbehälter in die Ebene unter dem gelochten Garbehälter 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-vidé-Garen wie folgt vollendet werden:

- Gemüse: kurz in einer Pfanne oder auf der Teppan Yaki anbraten, um Röstaromen zu erhalten. Dabei können Sie das Gemüse unproblematisch abschmecken oder mit anderen Zutaten vermengen, ohne dass das Gemüse auskühlt.
- Fisch: würzen und mit heißer Butter übergießen. Da viele Fischarten nach dem Sous-vidé-Garen leicht zerfallen, braten Sie, wenn gewünscht, den Fisch vor dem Sous-vidé-Garen nur kurz an. Verlängern Sie die Anbratzeit, falls das Lebensmittel durch das Sous-vidé-Garen noch nicht den gewünschten Gargrad erreicht hat.
- Fleisch: kurz und sehr heiß für wenige Sekunden pro Seite anbraten. Dadurch erhält das Fleisch eine schöne Kruste und die gewohnten Röstaromen, ohne zu übergaren. Ein besonders gutes Ergebnis erzielen Sie mit der Teppan Yaki oder einem Grill.

**Hinweis:** Tupfen Sie das Fleisch mit einem Küchentuch ab bevor Sie es in das heiße Öl geben um Fettspritzer zu vermeiden.

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

## Sous-vidé - Fleisch

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Entrecôte, blutig, je 180 g	Gelochter Dampfgarbehälter	58		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, je 180 g	Gelochter Dampfgarbehälter	63		90	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.

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Entrecôte, durchgegart, je 180 g	Gelochter Dampfgarbehälter	70		85	Nach dem Gargvorgang 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
Kalbshüftsteaks, je 160 g	Gelochter Dampfgarbehälter	60		80	Nach dem Gargvorgang 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.
Rindersteaks, blutig, je 180 g	Gelochter Dampfgarbehälter	58		60	Nach dem Gargvorgang 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.
Rindersteaks, rosa, je 180 g	Gelochter Dampfgarbehälter	63		50	Nach dem Gargvorgang 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.

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Rindersteaks, durchgegart, je 180 g	Gelochter Dampfgarbehälter	70		45	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.
Schweinemedallions, je 80 g	Gelochter Dampfgarbehälter	63		75	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.

### Sous-vidé - Geflügel

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Entenbrust, je 350 g	Gelochter Dampfgarbehälter	58		70	Nach dem Garvorgang die Hautseite in einer heißen Pfanne kross braten.
Foie gras, 1 Rolle je 300 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80		30	Rezepttipp: Gänseleber putzen, mit sonstigen Zutaten vermengen. In Folie rollen und mehrfach einstechen. Die Rolle vakuumieren und vor dem Sous-vidé-Garen mehrere Stunden im Kühlschrank kühlen.
Hähnchenbrust, je 250 g	Gelochter Dampfgarbehälter	65		60	

### Sous-vidé - Fisch/Meeresfrüchte

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Garnelen, je 125 g	Gelochter Dampfgarbehälter	60		30	Rezepttipp: Mit Olivenöl, Salz und Knoblauch vakuumieren.
Jakobsmuscheln, je 20-50 g	Gelochter Dampfgarbehälter	60		6-10	Je schwerer die Muscheln, umso länger die Garzeit wählen.
Kabeljau, je 140 g	Gelochter Dampfgarbehälter	59		25	
Lachsfilet, je 140 g	Gelochter Dampfgarbehälter	58		30	Wenn gewünscht nach dem Garen kurz in einer heißen Pfanne anbraten.
Zander, je 140 g	Gelochter Dampfgarbehälter	60		20	

**Sous-vide - Gemüse**

<b>Speise</b>	<b>Zubehör / Geschirr</b>	<b>Temperatur in °C</b>	<b>Heizart</b>	<b>Garzeit in Min.</b>	<b>Bemerkungen</b>
Champignons, geviertelt, 500 g	Gelochter Dampfgarbehälter	85		20	Rezepttipp: Mit Butter, Rosmarin, Knoblauch und Salz vakuumieren.
Chicorée, halbiert, 4-6 Stück	Gelochter Dampfgarbehälter	85		40	Rezepttipp: Chicorée halbieren. Mit Orangensaft, Zucker, Salz, Butter und Thymian vakuumieren.
Weißer Spargel, ganz, 500 g	Gelochter Dampfgarbehälter	88		45	Rezepttipp: Mit Butter, Salz und etwas Zucker vakuumieren.
Grüner Spargel, ganz, 600 g	Gelochter Dampfgarbehälter	85		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	Gelochter Dampfgarbehälter	95		35-40	Rezepttipp: Mit Orangensaft, Curry und Butter vakuumieren.
Kartoffeln, geschält, in 2x2 cm großen Würfeln, 800 g	Gelochter Dampfgarbehälter	95		40	Rezepttipp: Mit Butter und Salz vakuumieren. Gut zum Weiterverarbeiten z.B. für Salat.
Kartoffeln, ungeschält, ganz oder halbiert, 800 g	Gelochter Dampfgarbehälter	95		50	Rezepttipp: Mit Butter und Salz vakuumieren. Vorher gründlich waschen.
Kirschtomaten, ganz oder halbiert, 500 g	Gelochter Dampfgarbehälter	85		15	Rezepttipp: Mit Olivenöl, Salz und Zucker vakuumieren. Rote und gelbe Kirschtomaten mischen.
Kürbis, in 2x2 cm großen Würfeln, 600 g	Gelochter Dampfgarbehälter	90		20-25	Garzeit kann je nach Kürbisart variieren.
Zucchini, in Scheiben 1 cm, 600 g	Gelochter Dampfgarbehälter	85		30	Rezepttipp: Mit Olivenöl, Salz und Thymian vakuumieren.
Zuckerschoten, ganz, 500 g	Gelochter Dampfgarbehälter	85		5-10	Rezepttipp: Mit Butter und Salz vakuumieren.

**Sous-vide - Dessert**

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Ananas, in Scheiben 1,5 cm, 400 g	Gelochter Dampfgarbehälter	85		70	Rezepttipp: Mit Butter, Honig und Vanille vakuumieren.
Äpfel, geschält, in Scheiben 0,5 cm, 2-4 Stück	Gelochter Dampfgarbehälter	85		10-15	Rezepttipp: Mit Karamellsauce vakuumieren.
Bananen, ganz, 2-4 Stück	Gelochter Dampfgarbehälter	65		15-20	Rezepttipp: Mit Butter, Honig und Vanilleschote vakuumieren.
Birne, geschält, in Spalten, 2-4 Stück	Gelochter Dampfgarbehälter	85		30	Rezepttipp: Mit Honig oder Zucker süßen.
Kumquats, halbiert, 12-16 Stück	Gelochter Dampfgarbehälter	85		75	Rezepttipp: Mit Butter, Vanilleschote, Honig und Aprikosenmarmelade vakuumieren. Heiß abwaschen, halbieren und entkernen.
Vanillesauce, 0,5 l	Gelochter Dampfgarbehälter	82		18-20	

**15.9 Beilagen**

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Beilagen.  
Beachten Sie auch die Angaben auf der Verpackung.

**Beilagen**

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Basmati Reis, 250 g + 500 ml Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	20-25	
Bulgur, 250 g + 250 ml Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	10-15	
Cous-cous, 250 g + 250 ml Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	10-15	
Klöße, je 90 g	Gelochter Dampfgarbehälter oder Ungelochter Dampfgarbehälter	95-100		100	25-30	
Langkornreis, 250 g + 500 ml Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	25-30	
Naturreis, 250 g + 375 ml Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	30-35	
Tellerlinsen, 250 g + 375 ml Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	30-35	
Teigwaren, frisch, gekühlt, 250 g + 1 l Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	8-12	
Teigwaren, gefüllt, frisch, gekühlt, 250 g + 1 l Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	10-15	
Weißer Bohnen, vorgeweicht, 250 g + 1 l Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	55-65	

## 15.10 Desserts

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Desserts.

### Desserts

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Apfelkuchen mit Karamell	Springform	100	 100%	100	50	
Bratäpfel	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	20	Äpfel schälen.
Clafoutis	Springform	100	 100%	100	40	
Crème brûlée, je 130 g	Gelochter Dampfgarbehälter + Souffléförmchen	90-95	 100%	100	45-50	
Dampfnudeln oder Germknödel, je 100 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	20-30	Dampfnudeln vor dem Dämpfen 30 Minuten gehen lassen. → "Gären - Gehen lassen", Seite 37
Flan oder Crème caramel, je 130 g	Gelochter Dampfgarbehälter + Souffléförmchen	90-95	 100%	100	35-40	
Grießpudding, 20 g + 200 ml Milch	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	20	
Joghurtkuchen	Kastenform	100	 100%	100	60	
Kompott	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	20-25	z. B. Äpfel, Birnen, Rhabarber Rezepttipp: Zucker, Vanillinzucker, Zimt oder Zitronensaft hinzufügen.
Milchreis, 200 g Reis + 800 ml Milch	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	55-60	10 Minuten abkühlen lassen und umrühren. Rezepttipp: Früchte, Zucker oder Zimt hinzufügen.
Muffins	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	30	
Porridge, 40 g + 200 ml Milch	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	15-20	
Schokoladenkuchen	Kastenform	100	 100%	100	40	

## 15.11 Sonstiges

Beachten Sie die Einstellempfehlungen.

### Sonstiges

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Desinfizieren, z. B. Babyfläschchen, Marmeladengläser	Rost	100	 100%	100	20-25	
Eier, Größe M, 5 Stück	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	12-19	

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Eierstich, 500 g	Glasform oder Rost	90	 100%	100	25-30	in Ebene 1 einschieben
Grießnockerl	Ungelochter Dampfgarbehälter	90-100	 100%	100	12-15	
Schokolade schmelzen	Hitzebeständiges Geschirr	60	 100%	100	15-20	Mit hitzebeständiger Klarsichtfolie abdecken.

## 15.12 Regenerieren - Erwärmen

Wärmen Sie Speisen schonend mit Dampfunterstützung auf. Die Speisen schmecken und sehen aus wie frisch zubereitet. Auch Backwaren vom Vortag können Sie aufbacken.

- Im Dampfbäckofen können Sie das optimale Klima zum Aufwärmen ohne Austrocknung von fertig gegarten Speisen erzeugen. Damit bleiben Geschmack und Qualität erhalten, die Speisen schmecken wie frisch zubereitet.

- Nutzen Sie hierzu die Betriebsart "Regenerieren" .
- Decken Sie die Speisen nicht ab. Verwenden Sie keine Alufolie 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.

### Regenerieren

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Gemüse	Teller	90-100		-	10-15	
Stärkebeilagen	Teller	100		-	10-14	z. B. Nudeln, geviertelte Kartoffeln, Reis; nicht geeignet sind gebackene oder fritierte Speisen wie Pommes Frites oder Kroketten
Tellergerichte	Teller	100		-	15-20	

## 15.13 Gären - Gehen lassen

Ihr Gerät bietet das ideale Klima für das Gehen lassen von Teig und Teigansätzen oder Teiglingen ohne Austrocknung.

- Nutzen Sie hierzu die Betriebsart "Gären" .

- Sie müssen die Schüssel nicht mit einem feuchten Tuch abdecken. 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.

### Gären

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Teigansatz, Pizza	Schüssel	38		-	25	z. B. Hefeteig, Backferment, Sauerteig
Teigansatz, Brot	Schüssel	45		-	40	z. B. Hefeteig, Backferment, Sauerteig
Teigansatz, Brioche	Schüssel	45		-	55	z. B. Hefeteig, Backferment, Sauerteig

## 15.14 Auftauen

In Ihrem Gerät können Sie Tiefgekühltes sanft und gleichzeitig schneller als im Kühlschrank und gleichmäßiger als in der Mikrowelle auftauen.

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

Bei Fleisch und Geflügel besteht Salmonellengefahr. Fleisch und Geflügel können Keime übertragen.

- ▶ Beim Auftauen von tierischen Lebensmitteln unbedingt die Auftauflüssigkeit entfernen. Die Auftauflüssigkeit nie mit anderen Lebensmitteln in Kontakt bringen.
- ▶ Den ungelochten Gareinsatz unter der Speise einschieben. Die sich darin sammelnde Auftauflüssigkeit von Fleisch und Geflügel wegschütten. Das Spülbecken anschließend reinigen und viel Wasser nachlaufen lassen. Den Gareinsatz in heißer Spülauge oder im Geschirrspüler reinigen.
- ▶ Den Dampfbackofen nach dem Auftauen für 15 Minuten mit 100 % Feuchte bei 100 °C betreiben.

- Nutzen Sie hierfür die Betriebsart "Auftauen" .
- Die angegebenen Auftauzeiten dienen nur der Orientierung. Die Auftaudauer richtet sich nach Größe, Gewicht und Form des Gefrierbuts. Um die Auftaudauer zu verkürzen, frieren Sie Ihre Speisen flach und einzeln ein.
- Nehmen Sie die Speisen vor dem Auftauen aus der Verpackung.
- Tauen Sie nur die Menge auf, die Sie sofort benötigen.
- Bedenken Sie, dass Aufgetautes nicht mehr so haltbar ist und schneller verdirbt als Frisches. Verarbeiten Sie Aufgetautes unverzüglich weiter und garen Sie es vollständig durch.
- Nach der Hälfte der Auftauzeit Fleisch oder Fisch wenden und stückiges Auftaugut, wie Beeren oder Fleischstücke, voneinander lösen. Fisch muss nicht vollständig auftauen. Wenn die Oberfläche weich genug ist, um die Gewürze aufzunehmen, ist der Fisch ausreichend aufgetaut.

## Auftauen

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Beerenobst, 300 g	Gelochter Dampfgarbehälter	45-50		-	8-12	
Braten, 1 kg	Gelochter Dampfgarbehälter	45-50		-	90-120	
Fischfilet, je 150 g	Gelochter Dampfgarbehälter	45-50		-	15-20	
Gemüse, 400 g	Gelochter Dampfgarbehälter	45-50		-	12-15	
Gulasch, 600 g	Gelochter Dampfgarbehälter	45-50		-	40-55	
Hähnchen, 1 kg	Gelochter Dampfgarbehälter	45-50		-	60-70	
Hähnchenschenkel, je 400 g	Gelochter Dampfgarbehälter	45-50		-	40-50	

## 15.15 Einkochen

Konservieren Sie Obst und Gemüse in Einmachgläsern.

- In Ihrem Gerät können Sie Obst und Gemüse mit wenig Aufwand einkochen.
- Kochen Sie Lebensmittel 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 das Gerät 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 bis 25 Minuten.
- Stellen Sie die verschlossenen 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.

## Einkochen

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Obst, Gemüse, in geschlossenen Einmachgläsern 0,75 l	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	35-40	
Bohnen, Erbsen, in geschlossenen Einmachgläsern 0,75 l	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	120	

### 15.16 Entsaften - Beerenobst

In Ihrem Gerät 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 so lange im Gerät, bis kein Saft mehr austritt.
- Sie können die Beeren anschließend in einem Geschirrtuch ausdrücken, um die letzten Saftreste zu erhalten.

### Entsaften (Beerenobst)

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Beerenobst	Gelochter Dampfgarbehälter oder Ungelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	60-120	

### 15.17 Joghurt-Zubereitung

Bereiten Sie Joghurt mit Ihrem Gerät zu.

- Sie können in Ihrem Gerät Joghurt zubereiten.
- Pasteurisierte Milch auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen, um eine Störung der Joghurt-Kulturen zu vermeiden. Ultrahoch erhitze Milch (H-Milch) müssen Sie nicht erhitzen. Wenn Sie Joghurt mit kalter Milch herstellen, verlängert sich die Reifedauer.
- Um die Joghurt-Kulturen nicht zu zerstören, Milch im Wasserbad auf 40 °C abkühlen lassen.
- Rühren Sie Naturjoghurt mit ausgewiesenen Joghurtkulturen unter die Milch. Pro 100 ml ein bis zwei Teelöffel Joghurt verwenden.

- Beachten Sie bei Joghurtferment die Packungshinweise.
- Füllen Sie den Joghurt in gespülte Gläser.
- Die gespülten Gläser können Sie in Ihrem Gerät bei 100 °C und 100 % Feuchte für 20 bis 25 Minuten desinfizieren. Lassen Sie die Gläser und den Garraum abkühlen, bevor Sie den Joghurt in die desinfizierten Gläser 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. Verwenden Sie pro Liter Milch ein bis zwei Esslöffel Magermilchpulver.

### Joghurt-Zubereitung

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Joghurtansatz, in geschlossenen Gläsern	Gelochter Dampfgarbehälter	45	 100%	100	300	Rezepttipp: Den Joghurtansatz mit Fruchtpüree, Marmelade, Honig, Vanille oder Schokolade aromatisieren.

### 15.18 Zubereitung von sperrigem Gargut

Empfehlung für die Zubereitung von sperrigem Gargut.

- Für die Zubereitung von sperrigem Gargut können Sie die seitlichen Einschubroste abnehmen.

- Die Einschubroste vorn im Garraum etwas anheben und seitlich nach vorn herausziehen.

- 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.

## 16 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

**Hinweis:** Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

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

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

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

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

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



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

## 17 Konformitätserklärung

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

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



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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW  
 5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 100 mW

## 18 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



## **▲** 18.1 Allgemeine Montagehinweise

Beachten Sie diese Hinweise bevor Sie mit dem Einbau des Geräts beginnen.

### **▲** WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Das Gerät ist schwer.

- ▶ Zum Bewegen des Gerätes sind 2 Personen erforderlich.
  - ▶ Nur geeignete Hilfsmittel verwenden.
- Während der Montage können scharfkantige Teile zugänglich sein.
- ▶ Schutzhandschuhe tragen.
- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
  - Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten die Stromzufuhr abstellen.
  - Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
  - Den Türgriff nicht zum Transport oder Einbau nutzen.
  - Für die Installation die aktuell gültigen Bauvorschriften und die Vorschriften des regionalen Elektrizitätsversorgers beachten.
  - Das Gerät gemäß der Einbauskizze einbauen. Die Mindestabstände beachten.
  - Einbau hinter Möbeltüren: Das Verschließen derartiger Türen im Betrieb muss durch geeignete Maßnahmen ausgeschlossen werden. Es besteht die Gefahr durch Überhitzung, wenn die Tür im Betrieb oder während des Abkühlens (Lüfterbetrieb) nicht offen bleibt.
  - Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
  - Maßgaben der Bilder in mm.

## 18.2 Planungshinweise

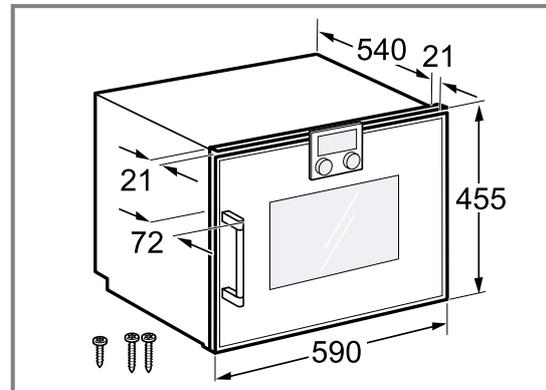
Beachten Sie die folgenden Planungshinweise vor dem Einbau des Geräts.

- Der Türanschlag ist nicht wechselbar.
- Der Abstand vom Möbelkorpus bis zur Türfrontfläche beträgt 21 mm.
- Der Abstand vom Möbelkorpus bis zur Türgriffaußenkante beträgt 72 mm.
- Den Frontüberstand inklusive Türgriff für die Öffnung von seitlichen Schubladen beachten.
- Bei der Planung einer Ecklösung einen Türöffnungswinkel von mindestens 110° berücksichtigen.
- Kein anderes elektrisches Gerät über diesem Gerät in den Schrank einbauen.

- Das Gerät ist für den frontbündigen Einbau vorgesehen. Auch bei geringfügigem Überstand der Möbelfront über dem Gerät besteht die Gefahr der Beschädigung des Möbels durch austretenden Dampf.

## 18.3 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



## 18.4 Möbel vorbereiten

**Voraussetzung:** Die Einbaumöbel müssen bis 90 °C und angrenzende Möbelfronten bis 70 °C temperaturbeständig sein.

1. Sicherstellen, dass sich die Anschlussdose außerhalb der Einbaunische befindet.
2. Die Ausschnittarbeiten am Möbel durchführen und dann das Gerät einsetzen.
3. Nach den Ausschnittarbeiten die Späne entfernen. Späne können die Funktion von elektrischen Bauteilen beeinträchtigen.
4. Nicht befestigte Möbel mit einem handelsüblichen Winkel an der Wand befestigen.
5. Das Gerät nur so hoch einbauen, dass der Kunde das Zubehör problemlos entnehmen kann.

## 18.5 Elektrischer Anschluss

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

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden. Die Anschlussleitung an der Geräterückseite vollständig einstecken.
- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Die Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

### **Anschlussleitung mit Schutzkontakt-Stecker**

Bei einem Gerät mit einem Schutzkontakt-Stecker beachten Sie diese Hinweise.

- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose anschließen.

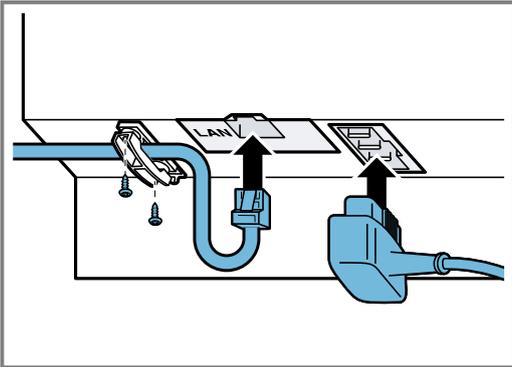
- Wenn der Schutzkontakt-Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung in den Phasen nach den Errichtungsbestimmungen vorsehen.

### 18.6 LAN-Anschluss an das Heimnetzwerk

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Sie können das Gerät mit einem LAN-Kabel an das Heimnetzwerk anschließen. Ein LAN-Kabel ist nicht im Lieferumfang enthalten.

#### LAN-Anschluss herstellen

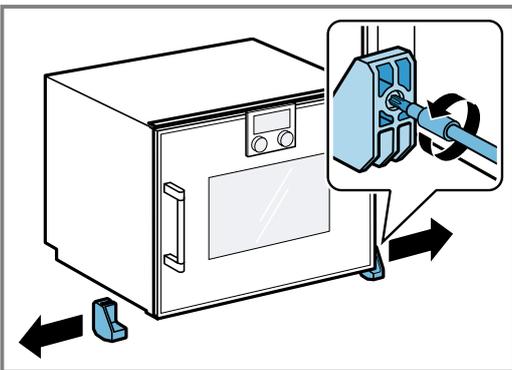
1. Vor dem Einbau des Geräts ein LAN-Kabel in die Buchse an der Rückseite des Geräts einstecken.
2. Das LAN-Kabel mit der Zugentlastung sichern.



3. Das LAN-Kabel mit einem Netzwerkanschluss verbinden.

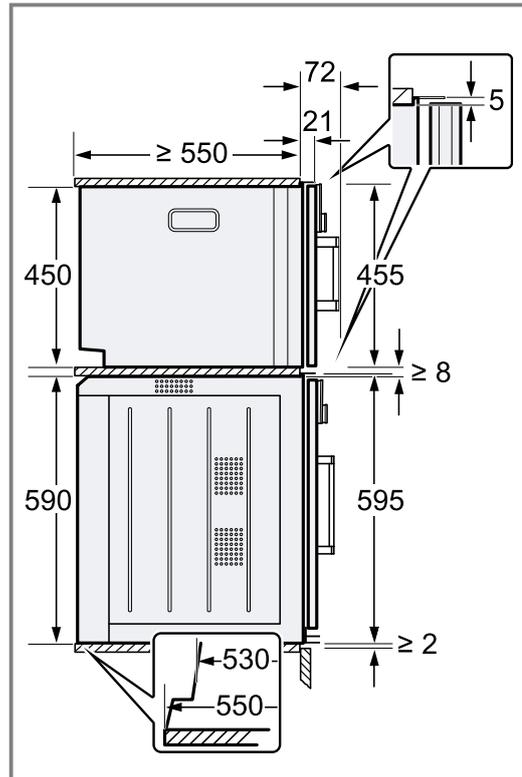
### 18.7 Gerät in einen Hochschrank einbauen

1. Die Transportsicherung aus rotem Kunststoff am oberen Türverschluss entfernen.
  - Die Schrauben von hinten lösen.
  - Die Transportsicherungen abnehmen.

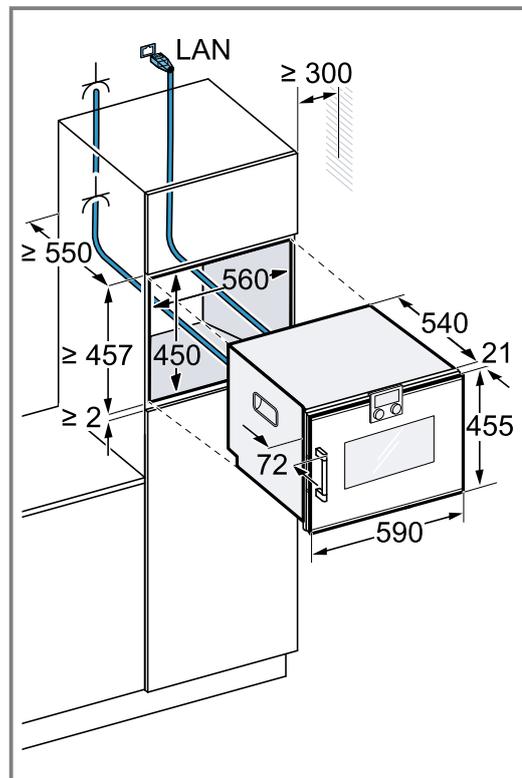


2. Beim Einbau von 2 Geräten nebeneinander beide Türgriffe zur Mitte ausrichten.

3. Beim Einbau von 2 Geräten übereinander die Abstände beachten.

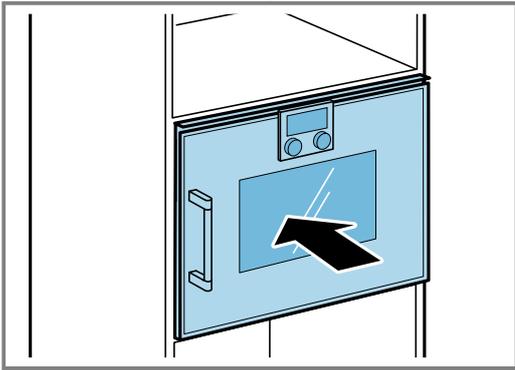


4. Beim Einbau in einen Hochschrank die Abstände beachten.

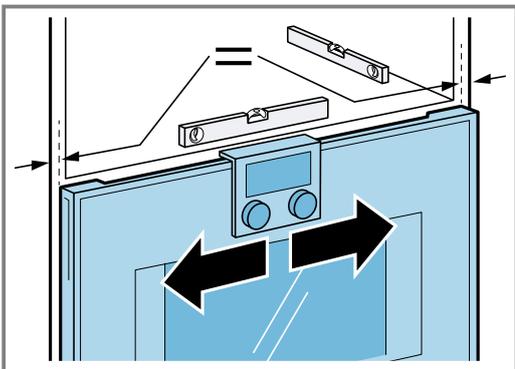


5. Wenn sich kein Zwischenboden über dem Gerät befindet, das Gerät im Schrank gegen Kippen sichern. 2 handelsübliche Winkel beidseitig im Schrank auf 450 mm Tiefe, 5 mm über der Gerätehöhe befestigen.

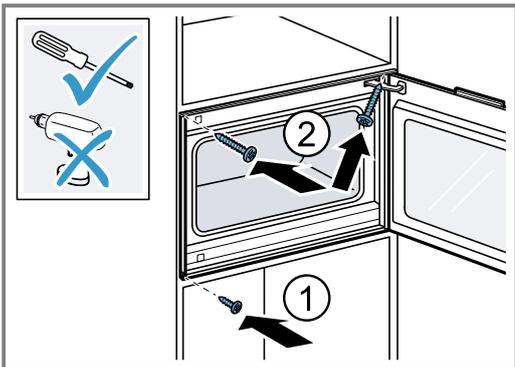
6. Das Gerät ganz in das Einbaumöbel einschieben.  
 – Das Anschlusskabel nicht knicken oder einklemmen.



7. Das Gerät mittig ausrichten.  
 8. Das Gerät mit der Wasserwaage exakt waagrecht ausrichten.



9. Die Gerätetür öffnen.  
 10. Das Gerät mit den beiliegenden Schrauben befestigen.  
 – Das Gerät zuerst mit der unteren Schraube im Möbel fixieren ①.  
 – Die beiden oberen Schrauben befestigen ②.

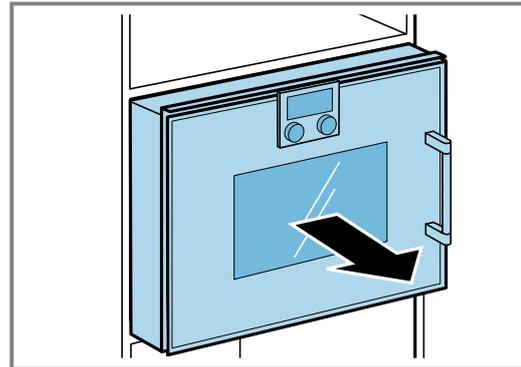


### 18.8 Justierung der Gerätetür

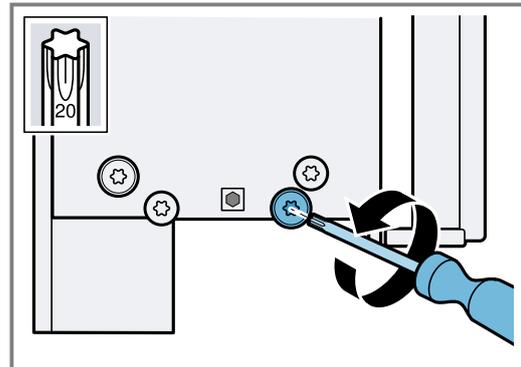
Die Gerätetür ist im Auslieferungszustand justiert. Eine Justierung ist normalerweise nicht nötig. Justieren Sie bei Bedarf die Ausrichtung der Gerätetür am Scharnier, um ein exaktes Spaltmaß zu erreichen. Sie können die Gerätetürhöhe nicht verstellen.

### Gerätetür justieren

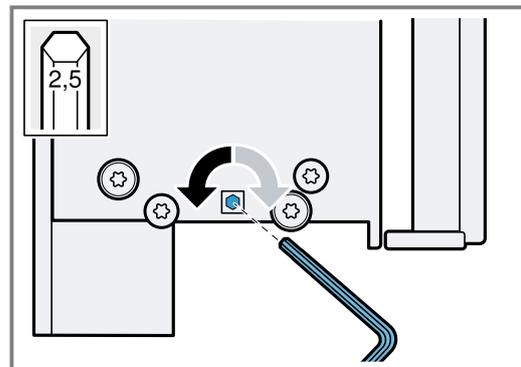
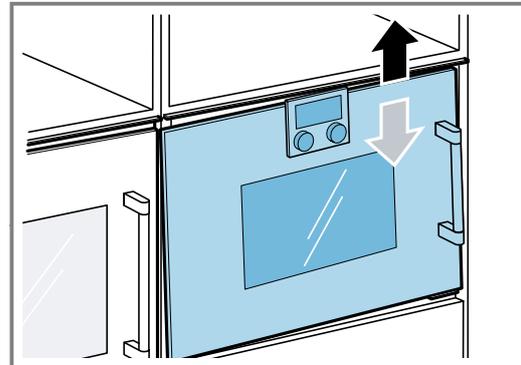
1. Das Gerät etwas aus der Einbaunische herausziehen.



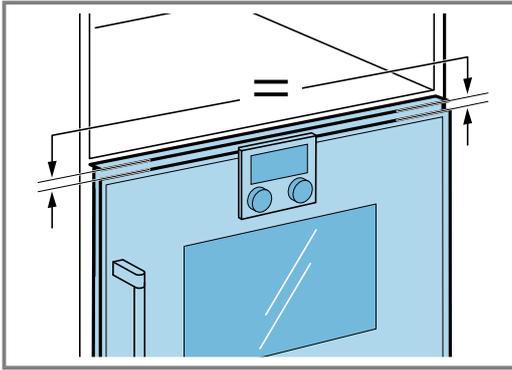
2. Die seitliche Schraube lösen.



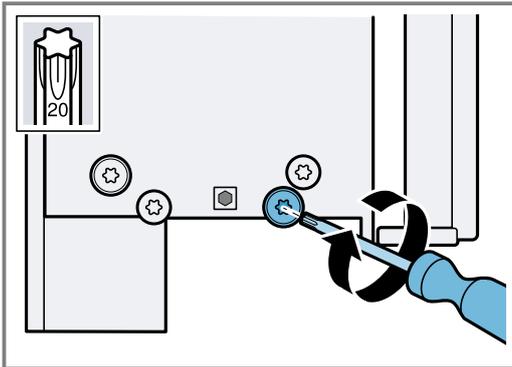
3. Die Gerätetür mit der Madenschraube justieren, bei Bedarf die Gerätetür öffnen und wieder schließen.



4. Die Ausrichtung prüfen.



5. Die seitliche Schraube festdrehen.



6. Das Gerät in die Einbaunische schieben.

### 18.9 Gerät mit Backofen kombinieren

1. Nur geeignete Geräte der gleichen Marke und der gleichen Serie kombinieren.
2. Zuerst den Dampfbackofen, anschließend den Backofen einbauen.
3. Beim Einbau neben einem Backofen sicherstellen, dass sich die Türgriffe der beiden Geräte in der Mitte befinden.

### 18.10 Gerät mit Wärmeschublade kombinieren

#### ACHTUNG!

Scharfe Kanten am Gerät können die Blende der Wärmeschublade beschädigen.

- ▶ Beim Einschieben des Geräts die Blende der Wärmeschublade nicht beschädigen.

1. Nur geeignete Geräte der gleichen Marke und der gleichen Serie kombinieren.
2. Zuerst die Wärmeschublade einbauen.
3. Die Montageanleitung der Wärmeschublade beachten.
4. Das Gerät auf die Wärmeschublade in den Einbauschrank einschieben.

### 18.11 Gerät ausbauen

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







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

**GAGGENAU**



9001698461 de (021028)