

Gaggenau

de Gebrauchs- und Montageanleitung

GS47.120

Dampfbackofen

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	2
2	Sachschäden vermeiden	5
3	Umweltschutz und Sparen	6
4	Kennenlernen	8
5	Zubehör	16
6	Vor dem ersten Gebrauch	17
7	Grundlegende Bedienung	18
8	Timer-Funktionen.....	20
9	Langzeit-Timer ¹	22
10	Kindersicherung	24
11	Favoriten.....	24
12	Programme.....	25
13	Kerntemperaturfühler	27
14	Home Connect	30
15	Grundeinstellungen	32
16	Reinigen und Pflegen	38
17	Störungen beheben	45
18	Transportieren, Lagern und Entsorgen	48
19	So gelingt's.....	48
20	Informationen zu freier und Open Source Software.....	51
21	Kundendienst.....	52
22	Konformitätserklärung	52
23	MONTAGEANLEITUNG.....	52
23.1	Allgemeine Montagehinweise	52

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

¹ Verfügbar je nach Software-Version.

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

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

→ "Zubehör", Seite 16

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- ▶ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▶ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

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

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

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

Die Innenseite der Gerätetür wird im Betrieb sehr heiß.

- ▶ Die Gerätetür während oder nach dem Betrieb des Geräts nur an der vorgesehenen Fläche an der Seite berühren.
- ▶ Die Gerätetür immer bis zum Anschlag öffnen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

Teleskopauszüge werden bei Betrieb des Geräts heiß.

- ▶ Heiße Teleskopauszüge vor dem Berühren abkühlen lassen.
- ▶ Heiße Teleskopauszüge nur mit Topflappen berühren.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

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

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

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

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

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.

- ▶ Vorsicht bei Handhabung und Reinigung.
 - ▶ Wenn möglich Schutzhandschuhe tragen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

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 – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

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.
- ▶ Wenn das Glas der Beleuchtung beschädigt ist, schalten Sie das Gerät ab, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ 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 und den Wasserhahn schließen.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 52

⚠️ 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 Dampf

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

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Heißer Dampf entsteht im Garraum.

- ▶ Während des Gerätebetriebs mit Dampf nicht in den Garraum fassen.

Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen.

- ▶ Heißes Zubehör nur mit Topflappen vorsichtig herausnehmen.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs kann heißer Dampf austreten.

- ▶ Nicht die Lüftungsöffnungen berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

1.6 Kerntemperaturfühler

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie den Kerntemperaturfühler verwenden.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Bei einem falschen Kerntemperaturfühler kann die Hitze die Isolation beschädigen.

- ▶ Nur den für dieses Gerät bestimmten Kerntemperaturfühler benutzen.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Der Kerntemperaturfühler ist spitz.

- ▶ Vorsichtig mit dem Kerntemperaturfühler hantieren.

1.7 Reinigung

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät reinigen.

⚠️ WARNUNG – Verätzungsgefahr!

Die Reinigerlösung kann Verätzungen im Mund, Rachen, Augen und auf der Haut verursachen.

- ▶ Die Sicherheitshinweise auf der Verpackung der Reinigungskartuschen beachten.
- ▶ Die Reinigerlösung nicht trinken.
- ▶ Die Reinigerlösung darf nicht in Kontakt mit Lebensmitteln kommen.
- ▶ Den Wassertank vor der nächsten Benutzung des Geräts im Geschirrspüler reinigen.
- ▶ Die leere Reinigungskartusche entsprechend den regionalen Vorschriften über den Hausmüll entsorgen.

⚠️ 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.

⚠️ WARNUNG – Verätzungsgefahr!

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.

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.

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

- ▶ Keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser verwenden.
- ▶ Ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder 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.

Durch Aluminiumfolie an der Türscheibe können dauerhafte Verfärbungen entstehen.

- ▶ Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen.

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.
- ▶ Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.

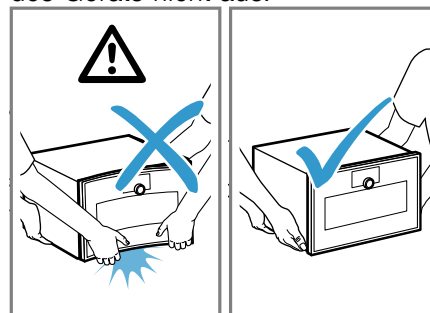
Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.

- ▶ 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 Geräterahmen kann dieser sich verbiegen. Der Geräterahmen hält das Gewicht des Geräts nicht aus.



- ▶ Das Gerät nicht am Geräterahmen anheben.
- ▶ Das Gerät immer am Gehäuse anheben.

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.

Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.

- ▶ Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.

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

- ▶ Kein Geschirr mit Roststellen verwenden.

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

- ▶ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

2.3 Kerntemperaturfühler

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Bei einem falschen Kerntemperaturfühler kann die Hitze die Isolation beschädigen.

- ▶ Nur den für dieses Gerät bestimmten Kerntemperaturfühler benutzen.

ACHTUNG!

Temperaturen über 250 °C beschädigen den Kerntemperaturfühler.

- ▶ Den Kerntemperaturfühler nur in Ihrem Gerät bei einer maximalen Temperatureinstellung von 230 °C verwenden.
- ▶ Bei der Verwendung der Heizart "Grill + Umluft", "Grill Stufe 1 + Feuchte" und "Grill Stufe 2 + Feuchte" mit dem Kerntemperaturfühler die Speisen nicht in die oberste Einschubebene schieben.

Sie können das Kabel des Kerntemperaturfühlers mit der Gerätetür beschädigen.

- ▶ Nicht das Kabel des Kerntemperaturfühlers in der Gerätetür einklemmen.

Die Hitze der Grillfläche kann den Kerntemperaturfühler beschädigen.

- ▶ Sicherstellen, dass der Abstand zwischen der Grillfläche und dem Kerntemperaturfühler und dem Kabel des Kerntemperaturfühlers einige Zentimeter beträgt. Dabei beachten, dass das Fleisch während des Garens aufgehen kann.

Scharfe Reinigungsmittel können den Kerntemperaturfühler beschädigen.

- ▶ Den Kerntemperaturfühler nicht im Geschirrspüler reinigen.

2.4 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 38

- ▶ Den Garraum gleich nach dem Abkühlen und jedem Benutzen des Geräts reinigen.
- ▶ Den Garraum nach der Reinigung mit dem Schnell-Trocknen → Seite 43 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 kann die Reinigungskartusche zum Schmelzen bringen und den Garraum beschädigen.

- ▶ Die Reinigungskartuschen nur für das Reinigungsprogramm verwenden.
- ▶ Die Reinigungskartuschen nie in den heißen Garraum legen oder im Garraum erhitzen.

Hitze kann eine eingesetzte Kartusche beschädigen.

- ▶ Das Gerät nie aufheizen, wenn Sie eine Kartusche eingesetzt haben.

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.

Dunkle oder schwarz lackierte Backformen verwenden.

- Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

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 Zubehöerteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

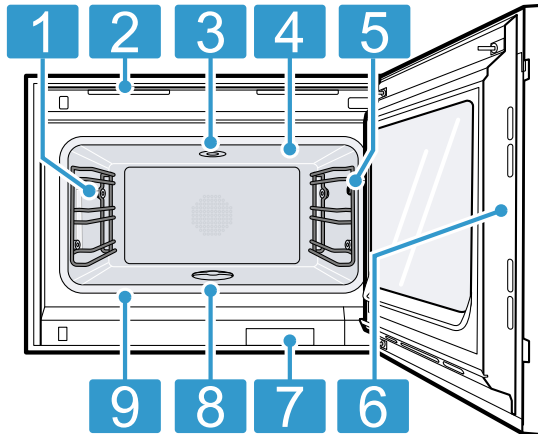
- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

Produktinformationen nach (EU) 65/2014 und (EU) 66/2014 finden Sie unterhalb des Energielabels und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

4 Kennenlernen

4.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.



1	Garraumbeleuchtung
2	Lüftungsschlitze
3	Buchse für Reinigungskartusche
4	Grillfläche
5	Anschlussbuchse für Kerntemperaturfühler → Seite 27
6	Vorgesehene Fläche zum Öffnen der Tür
7	Wassertank für Entkalkungsprogramm
8	Ablaufsieb
9	Türdichtung

4.2 Garraum

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

ACHTUNG!

Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.

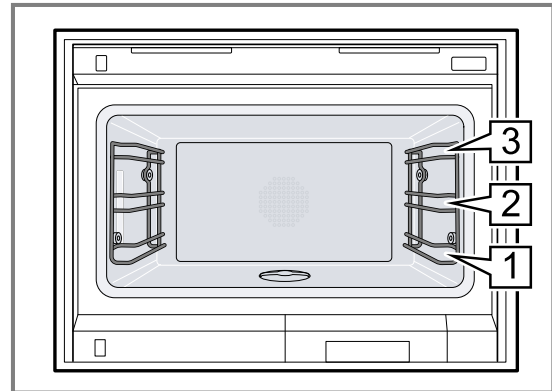
- ▶ Sicherstellen, dass der Garraumboden immer frei bleibt.
- ▶ Nichts direkt auf den Garraumboden stellen.
- ▶ Den Garraumboden nicht mit Aluminiumfolie auslegen.
- ▶ Das Geschirr immer in den gelochten Garbehälter oder auf den Rost stellen.

Das Zubehör kann kippen.

- ▶ Zubehör nicht zwischen die Einschubleisten schieben.

Beim Dämpfen, Auftauen, Gären und Regenerieren können Sie bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig nutzen. Backen können Sie nur auf einer Ebene. Nutzen Sie zum Backen die Ebene 2 oder für höhere

Backformen die Ebene 1. Bei sehr kleinen Backwaren können Sie auch zwei Ebenen nutzen, z. B. die Ebene 1 und die Ebene 3.



4.3 Garraumbeleuchtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein. Wenn die Gerätetür länger als 3 Minuten geöffnet bleibt, schaltet das Gerät die Garraumbeleuchtung aus.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Das Licht von LED-Leuchten ist sehr grell und kann die Augen schädigen (Risikogruppe 1).

- ▶ Nicht länger als 100 Sekunden direkt in die eingeschalteten LED-Leuchten schauen.

Sie können die Garraumbeleuchtung auch einschalten, wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet.

Nach ca. 20 Minuten schaltet das Gerät die Garraumbeleuchtung aus.

Wenn Sie das Gerät einschalten, schaltet das Gerät die Garraumbeleuchtung ein.

→ "Garraumbeleuchtung einschalten und ausschalten", Seite 20

Bei den meisten Betriebsarten lässt das Gerät die Garraumbeleuchtung eingeschaltet.

Ob das Gerät die Garraumbeleuchtung beim Betrieb einschaltet, legen Sie in den Grundeinstellungen

→ Seite 32 fest. Wenn Sie in den Grundeinstellungen die Einstellung "Manuell" wählen, schaltet das Gerät die Garraumbeleuchtung nicht automatisch an, sondern Sie schalten die Garraumbeleuchtung bei Bedarf an. Nach ca. 30 Sekunden schaltet das Gerät die Garraumbeleuchtung aus.

4.4 Wassertank

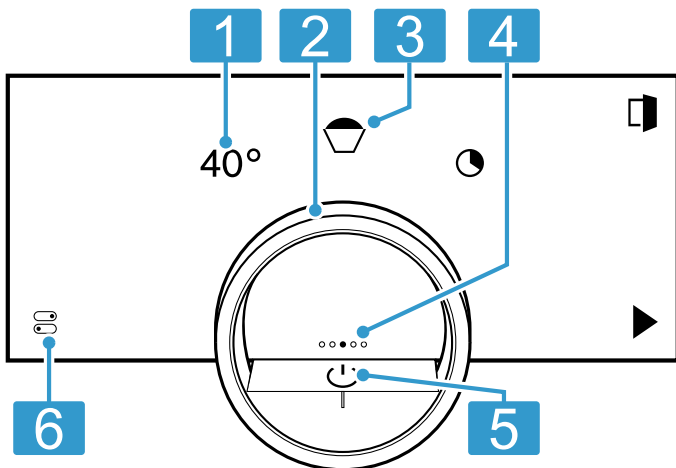
Ihr Gerät verfügt über einen Wassertank mit einer maximalen Füllmenge von 1,7 Litern.

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, sehen Sie den Wassertank.

4.5 Bedienelemente

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

Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen.

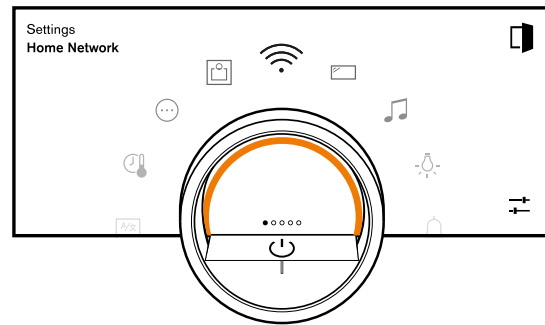


1 Symbole	Einstellungen zeigen und Funktionen starten oder beenden.
2 Bedienring	Mit dem Bedienring ändern Sie die Auswahl.
3 12-Uhr-Position	Die 12-Uhr-Position zeigt den aktuell ausgewählten Wert einer Funktion, den Sie mit dem Bedienring ändern können. Bei Bedarf drücken Sie auf eine andere Funktion, z. B. auf die Temperatur oder die Garzeit, um diese auf der 12-Uhr-Position zu positionieren.
4 Positionsanzeige	Der ausgefüllte Punkt auf dem Display in der Mitte des Bedienrings zeigt die aktuelle horizontale Navigationsposition zwischen den Geräteanzeigen.
5 Ein/Aus-Taste	Gerät einschalten und ausschalten.
6 Statuszeile	Die Statuszeile zeigt den aktuellen Status von Funktionen oder Gerätekomponenten, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Home Connect Verbindungsstatus ▪ Kindersicherung ▪ Füllstand des Wassertanks Durch Drücken auf öffnen Sie das Kontrollzentrum → Seite 12.

Bedienring

Die Bedienung über den Bedienring ist nur möglich, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Sie können mit dem Bedienring durch die Ringmenüs oder die Listenmenüs navigieren und Einstellungen auswählen.

Wenn Sie den Bedienring berühren, zeigt das Display einen Ring in Orange hinter dem Bedienring.



Während dem Betrieb des Geräts ist die Bedienung über den Bedienring nur möglich, wenn Sie zuvor eine Funktion auf dem Display wählen.

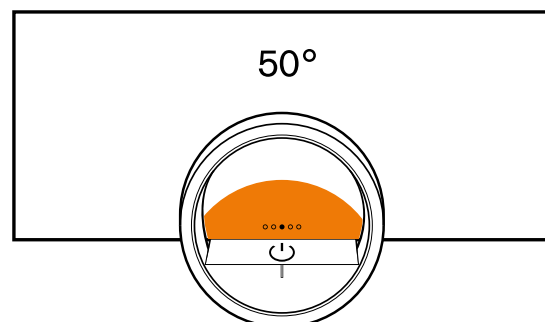
Drehen	In Ringmenüs und Listenmenüs navigieren: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Um die Werte zu erhöhen, den Bedienring nach rechts drehen. ▪ Um die Werte zu verringern, den Bedienring nach links drehen. ▪ Um die Werte in größeren Schritten zu verändern, den Bedienring schnell nach rechts oder links drehen.
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

In den Grundeinstellungen → Seite 32 können Sie das Bedienringverhalten einstellen. Bei der Einstellung "Standard" drücken Sie auf die gewünschte Funktion auf dem Display und ändern den Wert der Funktion mit dem Bedienring. Bei der Einstellung "Schnellwahl" ändern Sie unmittelbar die Werte der Funktion mit dem Bedienring, die sich auf der 12-Uhr-Position befindet.

Prozessvisualisierung

Das Gerät zeigt zur Prozessvisualisierung einen Ausschnitt eines Kreises in Orange hinter dem Bedienring. Das Gerät zeigt den Ausschnitt eines Kreises in Orange unter den folgenden Bedingungen:

- Eine Garzeit ist eingestellt.
- Eine Kerntemperatur ist für den Kerntemperaturfühler eingestellt.



Der Ausschnitt des Kreises in Orange wird umso größer, je länger der Timer läuft oder je mehr sich die Kerntemperatur des Garguts der eingestellten Kerntemperatur nähert.

Wenn keine Garzeit und keine Kerntemperatur eingestellt sind, pulsiert der Ausschnitt des Kreises in Orange.

Display

Das Display zeigt die gewählten Einstellungen und Einstellmöglichkeiten sowie Meldungen zum Betriebszustand.

Drücken	Vorgang oder Funktion wählen oder bestätigen
Lang drücken	Zusatzinformationen anzeigen
Horizontal Wischen	Zwischen Geräteanzeigen navigieren Zum Beispiel in der Geräteanzeige "Manuell" nach links oder rechts Wischen Hinweis: Sie können die Funktion nur nutzen, wenn Sie sich in einer Geräteanzeige → Seite 11 befinden und kein Programm läuft.

Hinweis: Wenn in Ihrer Landessprache keine Display-Sprache vorhanden ist, wählen Sie eine vorhandene Display-Sprache, z. B. Englisch.

Symbole

Mit den Symbolen starten oder beenden Sie Funktionen oder navigieren in den Geräteanzeigen.

Bedienung

Symbol	Funktion
	Gerät am Bedienring einschalten oder ausschalten
	Gerätetür öffnen → Seite 18
	Kontrollzentrum öffnen → Seite 20
	Einstellungen bearbeiten
	Zusätzliche Informationen aufrufen → Seite 20
	Favorit speichern → "Favoriten", Seite 24
	Favorit bearbeiten
	Favorit löschen
	Tipp für Programme → Seite 25 aufrufen
	Start
	Stopp
	Zu nächstem Schritt wechseln
	Zurück oder Einstellungen übernehmen
	Weiter
	Bestätigen
	Löschen
	Abbrechen

Symbol	Funktion
	Grill zuschalten
	Zwischen der Anzeige der bevorzugten Heizarten und der Anzeige aller verfügbaren Heizarten wechseln → "Grundeinstellungen", Seite 32

Symbole im Kontrollzentrum

Symbol	Funktion
	Gerätetür automatisch nach dem Garvorgang öffnen → Seite 19
	Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren → Seite 24
	Garraumbeleuchtung einschalten und ausschalten → Seite 20

Timer-Funktionen

Symbol	Funktion
	Timer-Menü aufrufen → Seite 20
	Langzeit-Timer aufrufen → Seite 22
	Heizzyklus von Langzeit-Timer löschen → Seite 23
	Garzeitende verschieben → Seite 21

Reinigen und Pflegen

Symbol	Funktion
	Reinigungshilfe → Seite 40
	Reinigungsprogramm → Seite 41
	Entkalkungsprogramm → Seite 44
	Schnell-Trocknen → Seite 43

Trocknen und Beschwaden

Symbol	Funktion
	Automatische Garraumtrocknung beenden → Seite 19
	Automatischen Trocknungsvorgang beenden
	Beschwaden starten oder beenden → Seite 19

Status

Symbol	Funktion
	Fernstart → Seite 31
	Kerntemperaturfühler ist eingesteckt → "Kerntemperaturfühler", Seite 27
	Kerntemperaturfühler fehlt
	Statusanzeige des Aufheizvorgangs

Symbol	Funktion
	Anzeige eines Abkühlvorgangs
	Vorspülen oder Nachspülen
	Schnell-Trocknen → Seite 43 ist gestartet
	Gerät ist im Demo-Modus → Seite 48
	Wassertank ist leer
	Wassertank ist 100 % gefüllt
	Wassertank fehlt
	Wassertank ist gesperrt

Status im Kontrollzentrum

Symbol	Funktion
	Verbindung zum Router: Stark → "Home Connect", Seite 30
	Verbindung zum Router: Ok → "Home Connect", Seite 30

Symbol	Funktion
	Verbindung zum Router: Schwach → "Home Connect", Seite 30
	Keine Verbindung zum Router → "Home Connect", Seite 30
	Verbindung zum Router aktiv. Keine Verbindung zum Home Connect-Server → "Home Connect", Seite 30
	Status Software-Aktualisierung
	Wassertank ist gesperrt
	Wassertank fehlt
	Wassertank ist leer
	Wassertank ist 25 % gefüllt
	Wassertank ist 50 % gefüllt
	Wassertank ist 75 % gefüllt
	Wassertank ist 100 % gefüllt

Geräteanzeigen

Hier finden Sie eine Übersicht der Geräteanzeigen.

Geräteanzeigen	Verwendung	Positionsanzeige
Einstellungen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Grundeinstellungen anpassen → Seite 32 ■ Home Connect Einstellungen anpassen → Seite 30 	●○○○○
Modi & Service	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reinigungshilfe starten → Seite 40 ■ Schnelltrocknen starten → Seite 43 ■ Entkalkungsprogramm starten → Seite 44 ■ Kurzanleitung starten → Seite 20 	○●○○○
Manuelle Bedienung	Temperatur, Heizart und Timer-Funktion einstellen	○○●○○
Favoriten	Favoriten aufrufen → Seite 24	○○○●○
Programme	Automatikprogramme und Empfehlungen aufrufen → Seite 25	○○○○●

Tipp: In den Grundeinstellungen → Seite 32 können Sie festlegen mit welcher Geräteanzeige Ihr Gerät startet.

Farben

Die verschiedenen Farben dienen der Benutzerführung in den jeweiligen Einstellsituationen.

Rot	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fehlermeldungen bei denen Sie ggf. die Unterstützung des Kundendienstes benötigen.
Orange	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hinweise, die Sie beachten müssen, damit eine weitere Bedienung möglich ist ■ Symbole zum Starten und Stoppen
Weiß	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hinweise ■ Zusatzinformationen


Darstellung

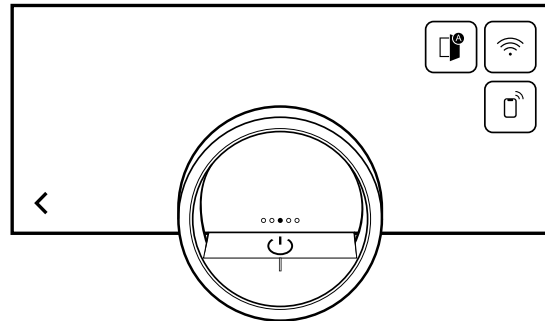
Je nach Situation verändert sich die Darstellung von Symbolen, Werten oder des gesamten Displays.

Zoom in Ringmenüs oder Listenmenüs	Wenn Sie mit dem Bedienenring in einem Listenmenü einen Listeneintrag wählen, stellt das Display diesen Listeneintrag vergrößert und mit einer Unterstreichung dar. Wenn Sie mit dem Bedienenring in einem Ringmenü einen Wert wählen, stellt das Display diesen Wert in der 12-Uhr-Position vergrößert dar.
------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Zoom bei Garende oder Kerntemperaturfühler	<p>Einige Minuten vor Ende des Garprozesses stellt das Gerät die verbleibende Garzeit in der Mitte des Displays vergrößert dar.</p> <p>Sobald die aktuelle Kerntemperatur nur ein paar Grad unter dem eingestellten Wert liegt, stellt das Display die aktuelle Kerntemperatur vergrößert dar.</p> <p>Alle anderen Anzeigen sind ausgeblendet.</p>
Reduzierte Displayanzeige	<p>Wenn das Gerät keinen Nutzer in unmittelbarer Nähe erfasst, reduziert das Gerät die Displayanzeige und zeigt nur noch das Wichtigste an. Diese Funktion ist voreingestellt. Sie können die Einstellung in den Grundeinstellungen → Seite 32 ändern.</p>





Kontrollzentrum

Über das Kontrollzentrum  haben Sie Zugang zu Funktionen, die in der Statuszeile nur über Symbole sichtbar sind. Im Kontrollzentrum können Sie Funktionen aktivieren und deaktivieren.









4.6 Heizarten








Hier finden Sie eine Übersicht über die Heizarten. Sie erhalten Empfehlungen zur Verwendung der Heizarten.

Symbole	Funktion / Heizart	Temperatur / Einstellung	Anwendung
	Heißluft + 100 % Feuchte	30-230 °C Vorschlagstemperatur 100 °C	Dämpfen bei 70 - 100 °C: Die Speisen werden vollständig von Dampf umgeben und schonend gegart ohne auszulaugen. Für Gemüse, Fisch, Meeresfrüchte. Kombibetrieb bei 150 - 230 °C: Die Kombination von Heißluft und Dampf sorgt für ein lockeres und knuspriges Ergebnis. Für Blätterteig, Brötchen.
	Heißluft + 80 % Feuchte	30-230 °C Vorschlagstemperatur 180 °C	Kombibetrieb bei 150 - 230 °C: Die Kombination von Heißluft und Dampf sorgt für ein saftiges und zugleich knuspriges Ergebnis. Für Geflügel und Speisen mit wenig Eigenfeuchte wie Brot, Brötchen.
	Heißluft + 60 % Feuchte	30-230 °C Vorschlagstemperatur 180 °C	Kombibetrieb bei 150 - 230 °C: Die Kombination von Heißluft und Dampf sorgt für ein saftiges und zugleich knuspriges Ergebnis. Für Geflügel und Speisen mit hoher Eigenfeuchte wie Aufläufe, Lasagne.
	Heißluft + 30 % Feuchte ¹	30-230 °C Vorschlagstemperatur 180 °C	Kombibetrieb bei 150 - 230 °C: Die Eigenfeuchte der Speisen bleibt erhalten und ein Austrocknen wird verhindert. Für Aufläufe, Kuchen.

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

Symbole	Funktion / Heizart	Temperatur / Einstellung	Anwendung
	Heißluft + 0 % Feuchte	30-230 °C Vorschlagstemperatur 180 °C	Die Heißluft wird gleichmäßig verteilt und Feuchtigkeit kann dem Garraum entweichen. Für feuchte Speisen wie Obstkuchen, Quiches, Aufläufe.
	Grill + Umluft	30-230 °C Vorschlagstemperatur 180 °C	Sehr intensive Hitze von oben, die durch das Lüfterrad schnell und gleichmäßig verteilt wird. Sorgt für eine Krustenbildung bei gleichzeitiger Rundum-Erwärmung. Für Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüsespieße. Vorheizen ist nicht notwendig.
	Grill Stufe 1 + Feuchte	30-230 °C Vorschlagstemperatur 180 °C	Mittlere Grillleistung kombiniert mit Dampf sorgt für eine Krustenbildung bei gleichzeitiger Rundum-Erwärmung. Für Aufläufe und Gratins.
	Grill Stufe 2 + Feuchte	30-230 °C Vorschlagstemperatur 180 °C	Hohe Grillleistung kombiniert mit Dampf sorgt für eine Krustenbildung bei gleichzeitiger Rundum-Erwärmung. Für gefülltes Gemüse und Geflügel.
	Sous-vide-Garen	50-95 °C Vorschlagstemperatur 60 °C	Gradgenaues Dämpfen vakuumierter Speisen im Temperaturbereich von 50 - 95 °C. Nährstoffe und Geschmack bleiben optimal erhalten. Für Fleisch, Fisch, Gemüse und Nachspeisen. Die Gartemperatur sollte nur 1 - 2 °C über der Ziel-Kerntemperatur liegen. Infolgedessen ist die Gardauer relativ lang und zugleich ein Übergaren nahezu unmöglich. Fleisch und Gemüse können Sie nach dem Sous-Vide-Garen kurz anbraten, braten Sie Fisch vorzugsweise vor dem Garen an. Beim Sous-vide-Garen unbedingt auf besondere Lebensmittelhygiene achten.
	Niedertemperatur-Garen	30-90 °C Vorschlagstemperatur 70 °C	Bei dieser Garmethode gelingt Fleisch besonders zart und saftig, Aromen bleiben erhalten oder werden sogar verstärkt. Nur sparsam würzen. Das Fleisch vor dem Garen von allen Seiten kurz bei großer Hitze in der Pfanne anbraten. Dadurch entsteht eine Kruste, die den Austritt des Fleischsafts verhindert und für ein typisches Bratenaroma sorgt. Die Gartemperatur sollte 10 - 15 °C/ 50 - 60 °F über der gewünschten Kerntemperatur liegen. Je stärker die Garraumtemperatur reduziert wird, desto länger dauert der Garvorgang. So kann das Garzeitende gesteuert werden.

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

Symbole	Funktion / Heizart	Temperatur / Einstellung	Anwendung
	Gären	30-50 °C Vorschlagstemperatur 38 °C	Optimales Klima, bei dem der Teig schnell aufgeht, ohne auszutrocknen. Für Hefe- und Sauerteig.
	Warmhalten	50-90 °C Vorschlagstemperatur 70 °C	Optimales Klima zum Warmhalten von Speisen, ohne dass diese austrocknen.
	Auftauen	40-60 °C Vorschlagstemperatur 45 °C	Optimales Klima zum schonenden Auftauen von Gefriergut ohne Austrocknen. Für Braten, Fisch, Gemüse.
	Regenerieren	60-110 °C Vorschlagstemperatur 120 °C	Optimales Klima zum schonenden Erwärmen von Speisen ohne Austrocknen. Gebackene Speisen werden knusprig, wie frisch zubereitet. Für Tellergerichte, Brot, Pizza.
	Beschwaden		Dampf wird in den Garraum eingelassen, um die Feuchtigkeit zu erhöhen.
	Dampfablöschen		Der Dampf wird durch kaltes Wasser kondensiert, sodass beim Öffnen der Tür nur wenig Dampf entweicht. Die Funktion kann bei Temperaturen bis 130 °C genutzt werden.
	Grill hinzufügen		Der Grill wird einige Minuten lang eingeschaltet, um die Speisen zusätzlich zu bräunen. Die Funktion kann bei Temperaturen ab 150 °C genutzt werden.


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

4.7 Standby-Anzeige

Das Gerät verfügt über unterschiedliche Standby-Anzeigen. Die Standby-Anzeigen sind abhängig davon, ob das Gerät einen Nutzer erkennt oder nicht.

Bei der Standby-Anzeige ohne Nutzererkennung ist das Gerät ausgeschaltet und das Display ist schwarz. Das Gerät schaltet in den Standby-Modus ohne Nutzererkennung, wenn Sie bei eingeschaltetem Gerät ca. 20 Minuten keine Einstellung vornehmen oder ca. 20 Minuten, nachdem das Gerät einen Heizvorgang beendet hat.

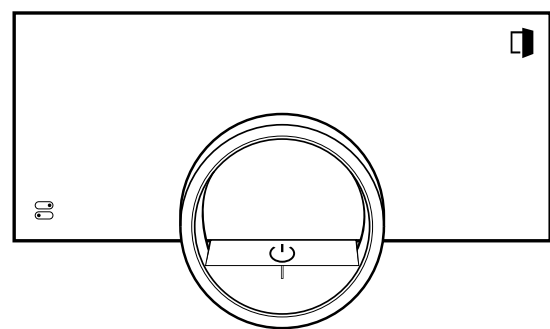
Wenn der Näherungssensor einen Nutzer erkennt oder wenn Sie den Bedienring berühren oder auf das Display drücken, wechselt das Gerät in den Standby-Modus mit Nutzererkennung.

Im Standby-Modus mit Nutzererkennung zeigt das Display das Türöffnungssymbol und die Statuszeile. In den Grundeinstellungen → Seite 32 können Sie wählen, ob das Display zusätzlich das GAGGENAU-Logo zeigt. Wenn das Gerät mit der Home Connect App verbunden ist, zeigt das Display .

→ "Home Connect", Seite 30


Der Abstand der Nutzererkennung ist abhängig von den gewählten Grundeinstellungen.

Im Standby-Modus mit Nutzererkennung ist die Helligkeit der Anzeige reduziert. Die Helligkeit der Anzeige ist abhängig vom Blickwinkel.



4.8 Zusätzliche Informationen

Bei Bedarf können Sie zusätzliche Informationen anzeigen.

Wenn Sie auf  drücken, zeigt das Display zusätzliche Informationen zu der aktuellen Funktion.

Wenn Sie bestimmte Symbole oder Werte länger gedrückt halten, zeigt das Display zusätzliche Informationen zu der aktuellen Funktion. Zusätzliche Informatio-

nen sind für alle Symbole verfügbar, die um den Bedienring angeordnet sind, z. B. Informationen zur eingestellten Heizart oder aktuellen Garraumtemperatur.

In den Grundeinstellungen → *Seite 32* können Sie die Funktion "Info-i" aktivieren oder deaktivieren.

Wichtige Informationen zur Sicherheit und dem Betriebszustand zeigt das Gerät gelegentlich auch automatisch an. Diese Meldungen erlöschen automatisch nach einigen Sekunden oder wenn Sie die Meldung mit ✓ bestätigen.

Bei Meldungen zu Home Connect zeigt das Gerät zusätzlich den Home Connect Status.

→ *"Home Connect", Seite 30*

4.9 Pop-up-Hinweise

Pop-up-Hinweise enthalten Erklärungen zu aktuellen Funktionen.

In den Grundeinstellungen → *Seite 32* können Sie die Funktion "Pop-up-Hinweise" aktivieren oder deaktivieren.

4.10 Kurzanleitungen

Um Ihnen zu verschiedenen Themen Hilfestellungen zu geben, verfügt Ihr Gerät über Kurzanleitungen.

4.11 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 sollte 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.

4.12 Garraumtrocknung

Nach dem Betrieb mit einer Dampffunktion bei Temperaturen zwischen 80 und 100 °C laufen das Kühlgebläse und das Lüfterrad an der Rückseite des Garraums nach dem Ausschalten des Geräts eine Zeit lang nach und schalten dann automatisch ab.

Bei Garvorgängen unter 80 °C startet die automatische Garraumtrocknung nicht.

Nach der automatischen Garraumtrocknung kann der Garraum noch Feuchtigkeit enthalten. Die Schnell-Trocknung trocknet den Garraum vollständig. Bei sehr feuchtem Garraum empfehlen wir die automatische Garraumtrocknung abzubrechen und stattdessen eine Schnell-Trocknung durchführen, die ca. 15 Minuten dauert.

→ *"Automatische Garraumtrocknung beenden", Seite 19*

→ *"Schnell-Trocknen starten", Seite 43*

Die Garraumtrocknung kann nach einigen Garvorgängen bis zu 95 Minuten dauern. Halten Sie die Gerätetür während der Garraumtrocknung geschlossen.

Falls die automatische Garraumtrocknung nicht startet oder nach der Garraumtrocknung noch zu viel Feuchtigkeit im Garraum vorhanden ist, starten Sie die Schnell-Trocknung → *Seite 43*.

4.13 Automatische Abschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer automatischen Abschaltung ausgestattet. Das Gerät schaltet den Heizvorgang nach 12 Stunden ab, wenn Sie in dieser Zeit das Gerät nicht bedienen und keine Garzeit programmieren. Das Display zeigt eine Meldung.

Wenn Sie eine Garzeit einstellen, können Sie das Gerät länger betreiben.

Wenn Sie eine Garzeit einstellen, können Sie das Gerät bei den Heizarten "Sous-vide-Garen" und "Dörren" maximal 72 Stunden betreiben.

Bei einer Programmierung mit dem Langzeit-Timer → *Seite 22* schaltet das Gerät nach bis zu 74 Stunden ab.

4.14 Wischschutz

Ihr Gerät erkennt, ob Sie das Display reinigen oder zwischen den Geräteanzeigen navigieren möchten. Das Gerät sperrt für kurze Zeit die Bedienung über das Display und den Bedienring.

Drücken Sie auf das Display, um zur Bedienung zurückzukehren.

4.15 Näherungssensor

Ihr Gerät erkennt, wenn Sie sich vor dem Gerät befinden oder auf das Gerät zubewegen. Ihr Gerät ignoriert, wenn Sie vorbeigehen.



Wenn Sie sich nicht im Erkennungsbereich des eingeschalteten Geräts aufhalten, reduziert das Gerät die Anzeige auf das Wesentliche.

Hinweis: Sie können in den Grundeinstellungen einstellen, ab welcher Entfernung das Gerät Sie erkennt. Damit der Näherungssensor Sie optimal erkennt, stellen Sie die Einbauhöhe der Oberkante des Geräts in den Grundeinstellungen → *Seite 32* ein.

4.16 Türsicherung

Die Funktion "Türsicherung" verhindert ein unbeabsichtigtes Öffnen der Gerätetür. Dies ist insbesondere beim Einbau des Geräts unter der Arbeitsplatte sinnvoll.

In den Grundeinstellungen → *Seite 32* können Sie die Funktion "Türsicherung" aktivieren oder deaktivieren.

Wenn Sie die Funktion aktivieren und auf  drücken, zeigt das Display einen Schieberegler anstelle des Symbols .





→ *"Gerätetür öffnen", Seite 18*

4.17 Dampfablöschung

Bei der Dampfablöschung bringt das Gerät kaltes Wasser in den Garraum. Der Dampf kondensiert an der Garraumwand und der Garraum kühlt ab.

Wenn Sie nach der Dampfablöschung die Gerätetür öffnen, entweicht nur noch wenig Dampf.

Die Dampfablöschung funktioniert nur bei den folgenden Heizarten und bei einer Garraumtemperatur unter 130 °C:

- "Heißluft + 100 % Feuchte" 
- "Heißluft + 80 % Feuchte" 
- "Heißluft + 60 % Feuchte" 
- "Sous-vide-Garen" 

Die Dampfablösung ist nach dem Ausschalten des Geräts für kurze Zeit verfügbar.

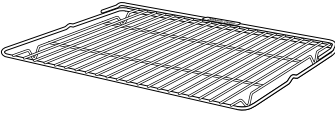
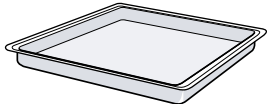
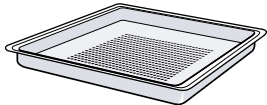

Beim Ablauf eines Automatik-Programms → Seite 25 oder einer Timerprogrammierung (Garzeitdauer → Seite 21) führt das Gerät am Programmende die Dampfablösung automatisch durch.

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"> ▪ Geschirr ▪ Kuchenformen ▪ Auflaufformen ▪ Braten <p>Hinweis: Den Rost für den Dampfbackofen nur im Dampfbackofen und nicht im Backofen oder der Mikrowelle verwenden. Der Rost kann sich bei Temperaturen über 250 °C verfärben. Der Rost für den Dampfbackofen ist mit einem Schriftzug gekennzeichnet.</p>
Garbehälter aus Edelstahl, ungelocht		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garen von Reis, Getreide und Hülsenfrüchten ▪ Backen von Blechkuchen ▪ Auffangen abtropfender Flüssigkeit beim Dämpfen und Auftauen ▪ Auffangen von Fleischsaft beim Garen von Fleisch und Geflügel
Garbehälter aus Edelstahl, gelocht		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dämpfen von Gemüse und Fisch ▪ Entsaften von Beeren ▪ Auftauen
Reinigungskartusche		Reinigen des Garraums mit dem Reinigungsprogramm → Seite 41

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

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
Teleskop-Vollauszug	BA010301
Kerntemperaturfühler	BA010050
Garbehälter aus Edelstahl, gelocht	BA020370
Garbehälter aus Edelstahl, ungelocht	BA020361

Weiteres Zubehör	Bestellnummer
Garbehälter, antihafbeschichtet, gelocht	BA020390
Garbehälter, antihafbeschichtet, ungelocht	BA020381
Glaswanne	BA046118
Set mit 4 Entkalkungstabletten	17002490
Set mit 4 Reinigungskartuschen	CLS10040
GN-Adapter, zur Verwendung mit GN-Gareinsätzen und Bräter	GN010330
Garbehälter aus Edelstahl, GN 1/3, ungelocht, 40 mm tief, 1,5 l	GN114130

Weiteres Zubehör	Bestellnummer
Garbehälter aus Edelstahl, GN 1/3, gelocht, 40 mm tief, 1,5 l	GN124130
Garbehälter aus Edelstahl, GN 2/3, ungelocht, 40 mm tief, 3 l	GN114230
Garbehälter aus Edelstahl, GN 2/3, gelocht, 40 mm tief, 3 l	GN124230
Bräter aus Aluminiumguss	GN340230

5.2 Zubehör in den Garraum schieben

Der Rost und der gelochte Garbehälter sind mit einer Rastfunktion ausgestattet. Damit der Kippschutz funktioniert, den Rost und den gelochten Garbehälter immer richtig herum in den Garraum schieben. Die Rastfunktion ist für den ungelochten Garbehälter nicht verfügbar.

ACHTUNG!

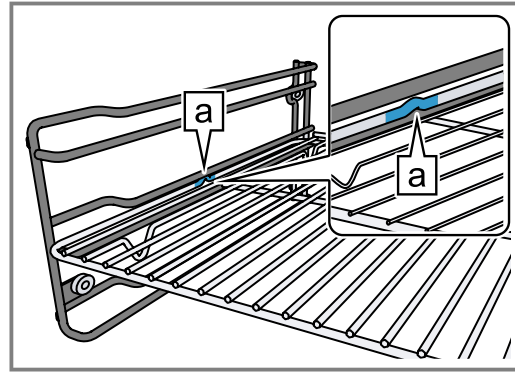
Das Zubehör kann kippen.

- ▶ Zubehör nicht zwischen die Einschubleisten schieben.

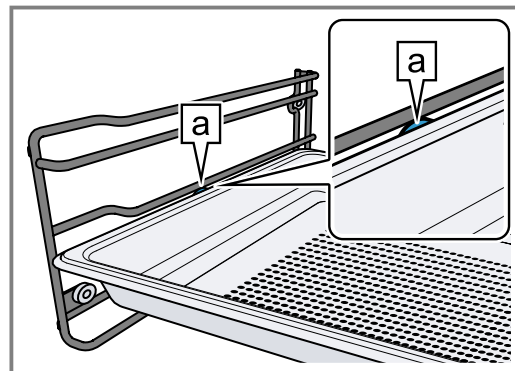
Der Rost des Backofens ist nicht für den Dampfbackofen geeignet. Am Rost des Backofens kann Korrosion entstehen.

- ▶ Den Rost des Backofens nicht im Dampfbackofen verwenden.

1. Beim Einschieben des Rosts sicherstellen, dass die Rastnase **a** nach oben zeigt.



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



Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.

Hinweis: Zum vollständigen 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 zeigt das Gerät die Anzeige "Initialisierung".

Das Gerät zeigt die Anzeige "Initialisierung" beim ersten Einschalten nach dem Stromanschluss, wenn die erste Inbetriebnahme nicht erfolgreich beendet wurde oder das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt wurde.

Nehmen Sie die folgenden Einstellungen vor:

- Sprache einstellen
- Home Connect aktivieren
- Temperatureinheit einstellen
- Gewichtseinheit einstellen
- Uhrzeitformat einstellen
- Uhrzeit einstellen

In den Grundeinstellungen → Seite 32 können Sie nachträglich alle Einstellungen ändern. Folgen Sie den Anweisungen im Display. Das Display führt durch die ersten Einstellungen.

Sprache einstellen und die restlichen Einstellungen vornehmen

1. **[↔]** drücken.
- ✓ Das Display zeigt die voreingestellte Sprache.
2. Mit dem Bedienring die gewünschte Displaysprache wählen.
3. Mit **✓** bestätigen.
4. **→** drücken.
5. Die restlichen Einstellungen vornehmen.
- ✓ Das Gerät startet einen Spülvorgang.
- ✓ Das Display zeigt die Geräteanzeige, die in den Grundeinstellungen → Seite 32 als Startanzeige ausgewählt ist.

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 Mikrofaser-tuch reinigen.
Keinen Glasschaber verwenden.

Zubehör reinigen

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

Gerät aufheizen

1. Sicherstellen, dass sich keine Verpackungsreste im Garraum befinden.
2. Das Zubehör aus dem Gerät nehmen.
3. Um den Neugeruch zu beseitigen, das leere, geschlossene Gerät aufheizen.
Die ideale Einstellung zum Aufheizen ist 200 °C in der Heizart Heißluft + 60 % Feuchte $\frac{60}{100}$ für eine Stunde.
4. Den Geräteinnenraum reinigen.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

1. Um den Standby-Modus → Seite 14 zu verlassen, ☺ auf dem Bedienring des Geräts oder in der Home Connect App drücken.
 - ✓ Das Display zeigt eine Temperatur, ein Symbol für die Heizart und ein Symbol für den Timer.
 - ✓ Das Gerät schaltet die Garraumbeleuchtung ein.
2. Die gewünschte Temperatur, Heizart und Garzeit einstellen.

Tipp: In den Grundeinstellungen → Seite 32 können Sie wählen, welche Geräteanzeige das Display nach dem Einschalten zeigt und ob das Gerät die Garraumbeleuchtung einschaltet.

Hinweis: Wenn Sie längere Zeit nach dem Einschalten nichts einstellen, zeigt das Display die Geräteanzeige, die in den Grundeinstellungen → Seite 32 als Startanzeige ausgewählt ist, und dann die Standby-Anzeige.

7.2 Gerätetür öffnen

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!


Die Innenseite der Gerätetür wird im Betrieb sehr heiß.


- ▶ Die Gerätetür während oder nach dem Betrieb des Geräts nur an der vorgesehenen Fläche an der Seite berühren.
- ▶ Die Gerätetür immer bis zum Anschlag öffnen.

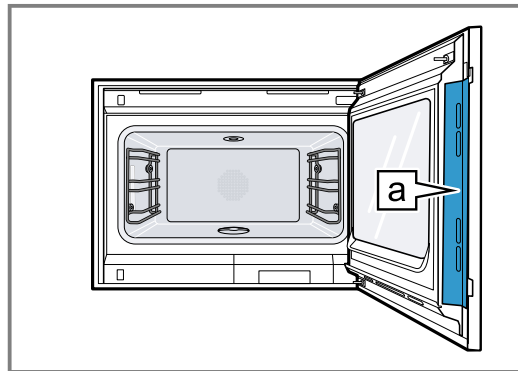
⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

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

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

1.  drücken.
 - Wenn in den Grundeinstellungen → Seite 32 die Funktion "Türsicherung" aktiviert ist, den Schieberegler bis zum anderen Ende ziehen.
- ✓ Die Gerätetür öffnet sich.

2. Die Gerätetür nur an der dafür vorgesehenen Fläche berühren  und vollständig öffnen.



Tipp: Im Kontrollzentrum können Sie einstellen, dass sich die Gerätetür automatisch nach dem aktuellen Garvorgang öffnet.

→ "Gerätetür automatisch nach dem Garvorgang öffnen", Seite 19

7.3 Heizart ändern

Hinweis: Sie können die Heizart während dem Betrieb ändern.

1. Auf das aktuelle Symbol der Heizart drücken.
2. Mit dem Bedienring die gewünschte Heizart wählen.
3. Auf die gewählte Heizart oder < drücken oder einige Sekunden warten.
 - ✓ Das Display zeigt die gewählte Heizart und die Vorschlagstemperatur.
 - ✓ Wenn Sie die Heizart zuvor verwendet haben, zeigt das Display die zuletzt verwendete Temperatur.
4. Bei Bedarf die Temperatur ändern. → Seite 18
5. Falls das Display ein Hinweisfenster zeigt, den Anweisungen im Hinweisfenster folgen.
6. ▶ drücken, um den Betrieb starten.

7.4 Temperatur ändern

Hinweis: Sie können die Temperatur während dem Betrieb ändern.

Voraussetzung: Die Heizart ist gewählt.

→ "Heizart ändern", Seite 18

1. Auf die angezeigte Temperatur drücken.
2. Mit dem Bedienring die gewünschte Temperatur wählen.
 - ✓ Das Display zeigt die Temperaturen, die für die ausgewählte Heizart verfügbar sind.

- Um zur vorherigen Geräteanzeige zu wechseln, auf die gewünschte Temperatur oder < drücken.
Wenn Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht bedienen, kehrt die Anzeige zurück zur vorherigen Geräteanzeige.

✓ Das Display zeigt die gewählte Temperatur.

Hinweis: Nach dem Start des Betriebs zeigt das Display einen Fortschrittsbalken unterhalb der gewählten Temperatur, wenn die geänderte Temperatur mehr als 20 °C höher ist als die vorherige Temperatur.

7.5 Aktuelle Garraumtemperatur anzeigen

- ▶ Länger auf die eingestellte Temperatur drücken.
- ✓ Das Display zeigt die aktuelle Garraumtemperatur.

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

7.6 Grill hinzufügen



Mit dem Grill können Sie Ihre Speisen bräunen oder überbacken.

Die Funktion "Grill hinzufügen" ist für die Heizart "Heißluft + 100 % Feuchte", "Heißluft + 80 % Feuchte", "Heißluft + 60 % Feuchte", "Heißluft + 30 % Feuchte" und "Heißluft + 0 % Feuchte" verfügbar.


Grill zuschalten



ACHTUNG!

Temperaturen über 250 °C beschädigen den Kerntemperaturfühler.

- ▶ Wenn Sie den Kerntemperaturfühler verwenden, schieben Sie das Gargut nie auf der obersten Einschubebene ein.
- Mit dem Bedienring die gewünschte Heizart wählen und den Betrieb starten.
Die Funktion "Grill hinzufügen" ist nicht bei allen Heizarten verfügbar.
 -  drücken.
✓  leuchtet.
✓ Das Gerät schaltet den Grill für die festgelegte Garzeit zu.




Grill deaktivieren

Voraussetzung:  leuchtet orange.

- ▶  drücken.
- ✓  leuchtet weiß.
- ✓ Der Grill ist deaktiviert.


7.7 Beschwaden



Das Gerät bringt bei der Funktion "Beschwaden" gezielt Dampf in den Garraum. So können Sie z. B. Brot und Brötchen mit genügend Feuchtigkeit backen. Hefengebäck erhält eine glatte, glänzende Kruste. Die Funktion "Beschwaden" ist nur bei den folgenden Heizarten verfügbar:

- "Heißluft + 30 % Feuchte" 
- "Heißluft + 0 % Feuchte" 
- "Grill + Umluft" 


Beschwaden starten

- Vor dem Aufheizen sicherstellen, dass sich Wasser im Frischwassertank befindet.

Wenn der Frischwassertank leer ist, zeigt das Display  nicht an.

-  drücken.
- ✓  leuchtet.
- ✓ Nach kurzer Zeit bringt das Gerät Dampf in den Garraum.
- ✓ Das Gerät beendet das Beschwaden automatisch nach ca. 5 Minuten.

Beschwaden abbrechen

- ▶  drücken.

7.8 Gerätetür automatisch nach dem Garvorgang öffnen

Die Funktion "Automatische Türöffnung am Garprozess-Ende" ist nur für den aktuellen Garvorgang gültig.




WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.
- ▶ Sicherstellen, dass sich keine Kinder in der Nähe des Geräts befinden, wenn sich die Gerätetür automatisch öffnet.




Hinweis: Verwenden Sie die Funktion "Automatische Türöffnung am Garprozess-Ende" nur bei Bedarf um ein Zerkochen oder ein Anbrennen des Garguts zu vermeiden.

Damit sich weniger heißer Dampf auf den Möbelfronten niederschlägt, öffnen Sie die Gerätetür wenn möglich vollständig nach dem Ablauf der Garzeit.



-  drücken.
-  drücken.
- ✓ Das Display zeigt .
- ✓ Das Gerät öffnet die Gerätetür automatisch nach dem aktuellen Garvorgang mit eingestelltem Garzeitende oder eingestellter Kerntemperatur.

Hinweis: Die Gerätetür öffnet sich auch bei aktivierter Kindersicherung → Seite 24 oder aktivierter Türsicherung → Seite 15.

7.9 Automatische Gerätetüröffnung deaktivieren

-  drücken.
-  drücken.
- ✓ Das Display zeigt .
- ✓ Die automatische Gerätetüröffnung nach dem Garvorgang ist deaktiviert.



7.10 Betrieb unterbrechen und fortsetzen



- Um den Betrieb zu unterbrechen,  drücken.
- Um den Betrieb fortzusetzen,  drücken.

7.11 Automatische Garraumtrocknung beenden

Hinweis: Wenn Sie die Gerätetür öffnen, unterbricht das Gerät die automatische Garraumtrocknung.



Voraussetzungen

- Das Display zeigt .
- Im Kontrollzentrum zeigt das Display .



1.  drücken.
 2.  drücken.
- ✓ Das Gerät beendet die automatische Garraumtrocknung.

Tipp: Unter "Modi & Service" können Sie jederzeit die Funktion "Schnell-Trocknen" starten.
→ "Schnell-Trocknen starten", Seite 43

7.12 Kontrollzentrum öffnen und schließen

1. Um das Kontrollzentrum zu öffnen,  drücken.
- ✓ Das Gerät zeigt eine Beschreibung über die gerade aktiven Funktionen.
2. Um bei Bedarf eine Funktion zu aktivieren oder deaktivieren, auf das Symbol der Funktion drücken.
 3. Um das Kontrollzentrum zu schließen,  drücken.
- ✓ Ein Pop-up-Hinweis → Seite 15 informiert darüber, wenn eine Funktion aktiviert wurde.

7.13 Garraumbelichtung einschalten und ausschalten

1.  drücken.
2.  drücken.

7.14 Nach jedem Betrieb

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.


- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Garraum trocknen

1. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, Speisereste oder Verschmutzungen im Garraum entfernen.
Eingebrannte Speisereste oder Verschmutzungen lassen sich später deutlich schwerer entfernen.
2. Den abgekühlten Garraum auswischen und mit einem weichen Tuch gut nachtrocknen.
3. Bei Bedarf Kondenswasser an Möbeln oder Griffen trocken wischen.

4. Bei Bedarf können Sie mit der Funktion → "Schnell-Trocknen", Seite 43 den Garraum schnell trocken.

7.15 Gerät ausschalten


- ▶  auf dem Bedienring drücken.
Abhängig von der Heizart kann ein automatischer Spülvorgang zu hören sein.
- ✓ Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

7.16 Gerät nach der automatischen Abschaltung einschalten


Voraussetzung: Nach längerem Betrieb hat die automatische Abschaltung → Seite 15 das Gerät ausgeschaltet.

- ▶  auf dem Bedienring drücken.

7.17 Informationen anzeigen

- ▶  drücken.
- ✓ Das Gerät zeigt Informationen zu der ausgewählten Funktion.
→ "Zusätzliche Informationen", Seite 14

7.18 Geräteinformationen anzeigen

1. So oft von links nach rechts wischen, bis das Display "Modi & Service" zeigt.
- ✓ Das Display zeigt die verfügbaren Funktionen in einem Listenmenü.
2. Mit dem Bedienring die Funktion "Geräteinformationen" wählen.
3. Auf "Geräteinformationen" drücken.
- ✓ Das Display zeigt die Geräteinformationen, z. B. die E-Nummer und die Seriennummer.
4. Um die Anzeige zu verlassen,  drücken.

7.19 Kurzanleitungen verwenden


1. Die Geräteanzeige "Modi & Service" wählen.
→ "Geräteanzeigen", Seite 11
2. Mit dem Bedienring "Kurzanleitung" wählen und den Bedienring loslassen.
3. Die gewünschte Kurzanleitung wählen und ansehen.

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
	Garzeit
	Garzeitende

Die Einstellung einer Garzeit oder eines Garzeitendes ist nur in Kombination mit einer Heizart möglich.
Die Funktionen "Garzeit" und "Kerntemperaturfühler" sind nicht gleichzeitig verfügbar.

8.2 Timer-Menü aufrufen

- ▶  drücken.
- ✓ Das Display zeigt h und min für Stunden und Minuten.
- ✓ Das Display zeigt die Anzeige für die Minuten vergrößert in der 12-Uhr-Position.

8.3 Timer-Menü verlassen

- ▶  drücken oder auf die gewählte Garzeit drücken, um zur vorherigen Geräteanzeige zu wechseln.
- ✓ Das Timer-Menü ist geschlossen.

8.4 Garzeit

Wenn Sie die Garzeit für Ihre Speise einstellen, schaltet das Gerät automatisch nach dieser Zeit aus. Die maximal mögliche Garzeit ist abhängig von der eingestellten Heizart.


Bei den meisten Heizarten können Sie eine Garzeit von 1 Minute bis 24 Stunden einstellen.

Bei den Heizarten "Sous-vidé-Garen" und "Dörren" beträgt die maximale Garzeit 72 Stunden.

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

Garzeit einstellen

Voraussetzung: Eine Kerntemperatur ist nicht eingestellt. Sie können die Funktionen "Garzeit" und "Kerntemperaturfühler" nicht gleichzeitig verwenden.

1. Die Speise in den Garraum geben.
2.  drücken.
 - ✓ Das Display zeigt h : min für Stunden und Minuten.
3. Auf den gewünschten Wert drücken und mit dem Bedienring den Wert ändern.
 - Den Bedienring langsam drehen, um den Wert in kleineren Stufen zu ändern.
 - Den Bedienring schnell drehen, um den Wert in größeren Stufen zu ändern.


Die maximal mögliche Garzeit ist abhängig von der Heizart.

 - ✓ Das Gerät berechnet automatisch die Uhrzeit für das Garzeitende.
4. < drücken oder auf die gewählte Garzeit drücken, um zur vorherigen Geräteanzeige zu wechseln. Wenn Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht bedienen, speichert das Gerät die Einstellungen und die Anzeige wechselt zurück zur vorherigen Geräteanzeige.
 - ✓ Wenn das Gerät in Betrieb ist, zeigt das Display die Temperatur, die Betriebsart und die verbleibende Garzeit.
 - ✓ 3 Minuten vor dem Ende der Garzeit zeigt das Display die verbleibende Garzeit vergrößert.
 - ✓ Nach dem Ablauf der Garzeit zeigt das Display 00:00 und ein Signalton ertönt.
5. Den Bedienring drehen oder die Gerätetür öffnen. Die Gerätetür öffnet sich automatisch, wenn Sie diese Funktion aktiviert haben.
 - "Gerätetür automatisch nach dem Garvorgang öffnen", Seite 19
 - ✓ Der Signalton verstummt.

Hinweis: Wenn Sie nach dem Signalton keine weitere Bedienung durchführen, zeigt das Display die Funktion "Standzeit-Timer" mit dem Symbol +. Das Display zeigt, wie viel Zeit seit dem Garzeitende vergangen ist. Nach ca. 20 Minuten ohne weitere Bedienung wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Garzeit ändern


Voraussetzung: Sie haben eine Heizart und eine Temperatur eingestellt.

1.  drücken.
 - ✓ Das Display zeigt h : min für Stunden und Minuten.
2. Auf den gewünschten Wert drücken und mit C den Wert löschen oder mit dem Bedienring den Wert ändern.
 - Den Bedienring langsam drehen, um den Wert in kleineren Stufen zu ändern.

- Den Bedienring schnell drehen, um den Wert in größeren Stufen zu ändern. Die maximal mögliche Garzeit ist abhängig von der Heizart.
- ✓ Das Gerät berechnet automatisch die Uhrzeit für das Garzeitende.
- 3. < drücken oder auf die gewählte Garzeit drücken, um zur vorherigen Geräteanzeige zu wechseln. Wenn Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht bedienen, kehrt die Anzeige zurück zur vorherigen Geräteanzeige.
 - ✓ Das Display zeigt die Temperatur, die Heizart, die verbleibende Garzeit und das Garzeitende.

Garzeit löschen

Tipp: In der Geräteanzeige "Manuell" auf die Garzeit doppelklicken, um die Garzeit zu löschen, ohne in die Timer-Einstellungen zu wechseln.

1.  drücken.
 - ✓ Das Display zeigt h : min für Stunden und Minuten.
2. Auf den gewünschten Wert drücken und mit C den Wert löschen.
 - ✓ Das Display zeigt –:–.
3. < drücken oder auf die gewählte Garzeit drücken, um zur vorherigen Geräteanzeige zu wechseln. Wenn Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht bedienen, kehrt die Anzeige zurück zur vorherigen Geräteanzeige.
 - ✓ Das Display zeigt keine Garzeit.

8.5 Garzeitende

Sobald Sie eine Garzeit einstellen, zeigt das Display das Garzeitende. Sie können das Garzeitende um maximal 12 Stunden verschieben.

Wenn Sie z. B. eine Garzeit von 90 Minuten um 10 Uhr einstellen, können Sie das Garzeitende so verschieben, dass der Garvorgang spätestens um 22:30 Uhr endet. Die maximale Garzeit beträgt bei den meisten Heizarten 24 Stunden.


Bei den Heizarten "Sous-vidé-Garen" und "Dörren" beträgt die maximale Garzeit 72 Stunden.

Bei der Heizart "Sous-vidé-Garen" ist aus hygienischen Gründen das Verschieben des Garzeitendes nicht verfügbar.

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

Garzeitende verschieben

Voraussetzung: Eine Kerntemperatur ist nicht eingestellt. Sie können die Funktionen "Garzeit" und "Kerntemperaturfühler" nicht gleichzeitig verwenden.

1. Die Speise in den Garraum geben.
2.  drücken.
 - ✓ Das Display zeigt h : min für Stunden und Minuten.
3. Die Garzeit einstellen. → Seite 21
 - ✓ Das Gerät berechnet automatisch die Uhrzeit für das Garzeitende.
4. < drücken oder auf die gewählte Garzeit drücken, um zur vorherigen Geräteanzeige zu wechseln. Wenn Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht bedienen, kehrt die Anzeige zurück zur vorherigen Geräteanzeige.
5. Auf das Garzeitende drücken.

6. Das gewünschte Garzeitende mit dem Bedienring einstellen.
7. ► drücken.
 - ✓ Das Gerät geht in Wartezustand.
 - ✓ Das Display zeigt die Temperatur, die Heizart und das Garzeitende.
 - ✓ Wenn das Garzeitende einen oder mehrere Tage in der Zukunft liegt, zeigt das Display "+1d".
 - ✓ Das Gerät startet zum errechneten Zeitpunkt und schaltet automatisch aus, wenn die Garzeit abgelaufen ist.
 - ✓ Nach dem Ablauf der Garzeit zeigt das Display 00:00 und ein Signalton ertönt.
8. Den Bedienring drehen oder die Gerätetür öffnen. Die Gerätetür öffnet sich automatisch, wenn Sie diese Funktion aktiviert haben.
 - "Gerätetür automatisch nach dem Garvorgang öffnen", Seite 19
 - ✓ Der Signalton verstummt.

Hinweis: Wenn Sie nach dem Signalton keine weitere Bedienung durchführen, zeigt das Display die Funktion "Standzeit-Timer" mit dem Symbol +. Das Display zeigt, wie viel Zeit seit dem Garzeitende vergangen ist. Nach ca. 20 Minuten ohne weitere Bedienung wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Verschiebung des Garzeitendes zurücksetzen

Tipp: In der Geräteanzeige "Manuell" auf das Garzeitende doppelklicken, um die Verschiebung des Garzeitendes zurückzusetzen, ohne in die Timer-Einstellungen zu wechseln.

Voraussetzung: Sie haben das Garzeitende über den Bedienring manuell eingestellt.

1. → drücken.
2. Um die Verschiebung des Garzeitendes zurückzusetzen, ↻ drücken.
 - ✓ Das Gerät errechnet das Garzeitende mit Hilfe der Garzeitdauer.
 - ✓ Das Display zeigt das Garzeitende.
3. < drücken oder auf das Garzeitende drücken, um zur vorherigen Geräteanzeige zu wechseln. Wenn Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht bedienen, kehrt die Anzeige zurück zur vorherigen Geräteanzeige.

8.6 Auflaufender Garzeit-Timer

Wenn Sie keine Garzeit einstellen, zeigt das Display die verstrichene Zeit seit dem Start des Prozesses. In den Grundeinstellungen können Sie die Funktion "Auflaufender Garzeit-Timer" einschalten oder ausschalten.

9 Langzeit-Timer¹

Mit dieser Funktion können Sie bis zu 74 Stunden lang Speisen warmhalten und garen, ohne das Gerät einzuschalten oder auszuschalten. Sie können die Heizart "Heißluft", die Temperatur und die gewünschte Dauer wählen.

Beachten Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lang im Gerät stehen dürfen.

Mit dem Langzeit-Timer können Sie 9 unterschiedliche Heizzyklen mit einer Dauer von insgesamt 74 Stunden programmieren. Sie stellen die Startzeit und die Endzeit ein. Das Display zeigt, welche Einstellungen Sie gewählt haben.

Sie können festlegen, ob die Garraumbeleuchtung während der gewählten Dauer eingeschaltet oder ausgeschaltet ist.

Am Ende der gewählten Dauer deaktiviert das Gerät die Funktion automatisch. Bei Bedarf können Sie den Langzeit-Timer jederzeit über die Ein/Aus-Taste ☹ deaktivieren.

Wenn der Langzeit-Timer aktiv ist, ändert sich die Displayanzeige nicht, wenn Sie sich dem Gerät nähern.

Wenn der Langzeit-Timer aktiv ist, können Sie das Gerät nicht über das Display und den Bedienring bedienen.

Wenn der Langzeit-Timer aktiv ist, ist die Funktion "Automatische Türöffnung am Garprozess-Ende" nicht verfügbar.

9.1 Langzeit-Timer öffnen

Voraussetzung: Die Funktion "Langzeit-Timer" ist in den Grundeinstellungen → Seite 32 auf "Ein" eingestellt.

1. So oft von links nach rechts wischen, bis das Display "Modi & Service" zeigt.
2. Mit dem Bedienring "Langzeit-Timer" wählen.
3. Den Schalter rechts neben dem Listeneintrag "Langzeit-Timer" auf "Ein" stellen.
 - ✓ Das Display zeigt den Startzeitpunkt und den Endzeitpunkt.

9.2 Zeitraum für den Langzeit-Timer wählen

1. Auf den Startzeitpunkt drücken.
2. Mit dem Bedienring den Startzeitpunkt ändern.
3. < drücken.
 - ✓ Das Gerät berechnet automatisch die Uhrzeit für den Endzeitpunkt.
 - ✓ Das Display zeigt den Startzeitpunkt und den Endzeitpunkt.
4. Auf den Endzeitpunkt drücken.
5. Mit dem Bedienring den Endzeitpunkt ändern.
 - ✓ Das Display zeigt den Startzeitpunkt und den Endzeitpunkt.
6. Mit ✓ bestätigen.
 - ✓ Das Display zeigt ☹.

¹ Verfügbar je nach Software-Version.

9.3 Einstellungen für die Garraumbelichtung während des Langzeit-Timers wählen

Voraussetzung: Eine Startzeitpunkt und ein Endezeitpunkt ist gewählt.

→ "Zeitraum für den Langzeit-Timer wählen", Seite 22

1. → drücken.
2. Um die Garraumbelichtung während der gesamten Dauer des Langzeit-Timers auf der niedrigsten Beleuchtungsstufe einzuschalten, den Schalter für die Garraumbelichtung auf "Ein" stellen.
3. Um die Garraumbelichtung während der gesamten Dauer des Langzeit-Timers auszuschalten, den Schalter für die Garraumbelichtung auf "Aus" stellen.
- ✓ Das Display zeigt den Startzeitpunkt und den Endezeitpunkt.
4. Um den ersten Heizzyklus zu programmieren, + drücken.
→ "Heizzyklen einstellen", Seite 23

9.4 Heizzyklen einstellen

1. Ⓞ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die gewählten Einstellungen für den Langzeit-Timer.
2. Auf "Zusammenfassung" drücken.
3. ← drücken.
4. + drücken.
5. Um die Temperatur einzustellen, auf die Temperatur drücken.
 - Mit dem Bedienring die gewünschte Temperatur wählen und auf < drücken.
6. Um die Heizart einzustellen, auf das Symbol der Heizart drücken.
 - Mit dem Bedienring die gewünschte Heizart wählen und auf < drücken.
7. Um den Startzeitpunkt zu ändern, auf den Startzeitpunkt drücken.
 - Mit dem Bedienring den Startzeitpunkt wählen und auf < drücken.
8. Um den Endezeitpunkt zu ändern, auf den Endezeitpunkt drücken.
 - Mit dem Bedienring den Endezeitpunkt wählen und auf < drücken.
- ✓ Das Display zeigt die Einstellungen für den ersten Heizzyklus.
9. Mit ✓ bestätigen.
10. Um bei Bedarf einen weiteren Heizzyklus zu programmieren, auf + drücken.
 - Die Einstellungen für den weiteren Heizzyklus programmieren.
 - Sie können bis zu 9 Heizzyklen programmieren.
- ✓ Das Display zeigt die Einstellungen für die programmierten Heizzyklen.
- ✓ Das Display zeigt den Startzeitpunkt und den Endezeitpunkt für den Langzeit-Timer.
11. Den Bedienring berühren.
- ✓ Das Display zeigt die Einstellungen für die programmierten Heizzyklen.
12. Mit dem Bedienring durch das Listenmenü der programmierten Heizzyklen navigieren.

9.5 Zeitraum für den Langzeit-Timer ändern

1. Ⓞ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die gewählten Einstellungen für den Langzeit-Timer.
2. Auf "Zusammenfassung" drücken.
3. ← drücken.
4. → drücken.
- ✓ Das Display zeigt den Startzeitpunkt und den Endezeitpunkt.
5. Auf den Startzeitpunkt drücken und mit dem Bedienring den Startzeitpunkt ändern.

9.6 Einstellungen für die Garraumbelichtung ändern

1. Ⓞ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die gewählten Einstellungen für den Langzeit-Timer.
2. Auf "Zusammenfassung" drücken.
3. ← drücken.
4. Um die Garraumbelichtung während der gesamten Dauer des Langzeit-Timers auf der niedrigsten Beleuchtungsstufe einzuschalten, den Schalter für die Garraumbelichtung auf "Ein" stellen.
5. Um die Garraumbelichtung während der gesamten Dauer des Langzeit-Timers auszuschalten, den Schalter für die Garraumbelichtung auf "Aus" stellen.

9.7 Heizklus ändern

1. Ⓞ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die gewählten Einstellungen für den Langzeit-Timer.
2. Auf "Zusammenfassung" drücken.
3. ← drücken.
4. Mit dem Bedienring durch das Listenmenü der programmierten Heizzyklen navigieren und auf den gewünschten Heizzyklus drücken.
5. Um die Einstellungen für den Heizzyklus zu ändern, auf die entsprechenden Einstellungen drücken.
6. Um die geänderte Einstellung zu speichern, < drücken.

9.8 Heizzyklus löschen

1. Ⓞ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die gewählten Einstellungen für den Langzeit-Timer.
2. Auf "Zusammenfassung" drücken.
3. ← drücken.
4. Mit dem Bedienring durch das Listenmenü der programmierten Heizzyklen navigieren und den gewünschten Heizzyklus wählen.
5. ☒ drücken.

9.9 Langzeit-Timer starten

- ▶ Mit ▶ starten.
- ✓ Der Langzeit-Timer startet.
- ✓ Nach Ablauf des Langzeit-Timers schaltet das Gerät aus.

9.10 Langzeit-Timer ausschalten

1. So oft von links nach rechts wischen, bis das Display "Modi & Service" zeigt.

2. Mit dem Bedienring "Langzeit-Timer" wählen.
3. Den Schalter rechts neben dem Listeneintrag "Langzeit-Timer" auf "Aus" stellen.

10 Kindersicherung

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

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, ist eine Bedienung über das Display und den Bedienring nicht möglich.


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

Sie können die Kindersicherung auch während dem Betrieb aktivieren.


10.1 Kindersicherung aktivieren

Voraussetzung: In den Grundeinstellungen

→ Seite 32 ist bei der Funktion "Kindersicherung anzeigen" die Option "Ein" eingestellt.

1.  drücken.
 2.  drücken.
- ✓ Das Display zeigt .
 - ✓ Die Funktion "Kindersicherung" ist aktiviert.

10.2 Kindersicherung deaktivieren

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

11 Favoriten

In der Geräteanzeige "Favoriten" können Sie bevorzugte Automatik-Programme, Einstellempfehlungen oder Kombinationen aus Heizart, Temperatur, Kerntemperatur oder Garzeit speichern. Das Gerät übernimmt die gewählten Einstellungen wie Temperatur, Garzeit, Gewicht oder Bräunungsgrad für den Favoriten.

Die Namen der Favoriten können Sie individuell wählen.

Die gespeicherten Einstellungen des Favoriten oder die Reihenfolge der Favoriten ändern Sie über die Home Connect App.




Nach dem Start des Favoriten können Sie die Einstellungen ändern.

→ "Favorit ändern", Seite 24

11.1 Ersten Favoriten anlegen

Hinweis: Sie können eine Speise zu Beginn oder am Ende eines Automatik-Programms oder einer Einstellempfehlung als Favorit speichern.

Voraussetzung: Die Einstellungen für den Favoriten sind gewählt oder ein Heizvorgang ist beendet.

1.  drücken.
- ✓ Das Display zeigt die Geräteanzeige "Favoriten".
2.  drücken.
3. Mit der Tastatur einen Namen eingeben.
4.  drücken.



11.2 Favorit wählen

1. So oft von rechts nach links wischen, bis das Display "Favoriten" zeigt.
→ "Geräteanzeigen", Seite 11
2. Mit dem Bedienring den gewünschten Favoriten wählen.
3. Auf den Favoriten drücken.

11.3 Favorit umbenennen

Voraussetzung: Der Favorit ist gewählt.

→ "Favorit wählen", Seite 24

1.  drücken.
2. Den Namen des Favoriten eingeben.
3. Mit  bestätigen.

11.4 Favorit starten



Voraussetzung: Der Favorit ist gewählt.

→ "Favorit wählen", Seite 24

- ▶ Mit  starten.

11.5 Favorit ändern

Voraussetzungen


- Der Favorit ist gewählt.
→ "Favorit wählen", Seite 24
 - Der Favorit ist gestoppt.
1. Die gewählten Einstellungen ändern, z. B. die Temperatur, die Heizart oder die Garzeit.
 2.  drücken.
 3. Mit  starten.
- ✓ Der Betrieb startet mit den geänderten Einstellungen.

Hinweis: Das Gerät speichert die geänderten Einstellungen nicht im gewählten Favoriten. Wenn Sie den Favoriten erneut wählen, entsprechen die Einstellungen den Einstellungen beim Anlegen des Favoriten. Mit der Home Connect App können Sie die Einstellungen für den Favoriten ändern.

11.6 Favorit löschen

Voraussetzung: Der Favorit ist gewählt.

→ "Favorit wählen", Seite 24

1.  drücken.

2. Mit ✓ bestätigen.

12 Programme

In der Geräteanzeige "Programme" befinden sich Automatik-Programme und Einstellempfehlungen.

12.1 Automatik-Programme

Mit der Funktion "Automatik-Programme" können Sie die verschiedensten Speisen zubereiten. Das Gerät wählt für Sie die optimale Einstellung aus. Bei Automatik-Programmen legt das Gerät die optimalen Einstellungen fest, nachdem Sie z. B. das Gewicht und das gewünschte Garergebnis eingeben. Die Automatik-Programme sind in der Übersichtsliste durch einen Haken gekennzeichnet. Abhängig von der Heizart beginnt die Garzeit erst, wenn das Gerät vorgeheizt ist. Angaben zum Zubehör oder der Einschubebenen finden Sie im Tipp des jeweiligen Programms.

Hinweis: In den Grundeinstellungen → Seite 32 können Sie Automatik-Programme filtern, z. B. mit den folgenden Filtern "Vegetarisch" oder "Kein Fleisch & Geflügel".

Hinweise zu den Einstellungen der Automatik-Programme

Beachten Sie die Hinweise zu den Einstellungen der Automatik-Programme.

- Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität der Lebensmittel und von der Größe und Art des Geschirrs. Für ein optimales Garergebnis verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel und Fleisch mit Kühlschranktemperatur. Bei Tiefkühlgerichten verwenden Sie nur Lebensmittel direkt aus dem Gefriergerät.
- Die Speisen sind in Kategorien unterteilt. In jeder Kategorie finden Sie eine oder mehrere Speisen. Das Display zeigt die zuletzt gewählte Speise.
- Bei einigen Speisen fordert das Gerät Sie z. B. auf, das Gewicht, den gewünschten Bräunungsgrad, die Dicke der Speisen oder den Gargrad der Speisen einzugeben.
- Bei einigen Speisen heizen Sie den Garraum für ein optimales Garergebnis leer vor. Geben Sie das Gericht erst in den Garraum, wenn das Vorheizen beendet ist und eine Meldung im Display erscheint.
- Beim nächsten Mal zeigt das Gerät die gewählten Einstellungen als Vorschlag an.
- Bei einigen Programmen benötigen Sie den Kerntemperaturfühler. Verwenden Sie bei diesen Programmen den Kerntemperaturfühler → Seite 27.
- Um gute Ergebnisse zu erzielen, darf der Garraum für die ausgewählte Speise nicht zu heiß sein. Falls der Garraum zu heiß ist, zeigt das Display einen entsprechenden Hinweis. Lassen Sie das Gerät abkühlen und starten Sie es erneut.

Automatik-Programm wählen

1. So oft von rechts nach links wischen, bis das Display "Programme" zeigt.
- ✓ Das Display zeigt das erste Programm in der Kategorie "Gemüse" oder das zuletzt eingestellte Programm.

- ✓ Das Display zeigt die voreingestellten Werte für das Programm oder die zuletzt eingestellten Werte.
 - ✓ Das Display zeigt einen Tipp und Symbole für die Kategorie, Favoriten → Seite 24 und zum Programmstart.
2. Mit dem Bedienring die gewünschte Speise wählen und auf die gewünschte Speise drücken.
- ✓ Das Display zeigt den Namen der gewählten Speise und die dazugehörigen Werte.

Kategorie ändern

1. Auf das Symbol der Kategorie drücken.
- ✓ Das Display zeigt im Ringmenü die verfügbaren Kategorien.
2. Mit dem Bedienring die gewünschte Kategorie wählen.
 3. < drücken oder auf die Kategorie drücken, um die Auswahl zu bestätigen.
- ✓ Das Display zeigt die erste Speise der gewählten Kategorie und die dazugehörigen Werte.

Programm ändern

1. Auf den Namen der Speise drücken.
 2. Bei Bedarf mit dem Bedienring durch das Listenmenü der Speisen navigieren.
 3. Auf die gewünschte Speise drücken.
- ✓ Das Display zeigt den Namen der gewählten Speise und die dazugehörigen Einstellungen.
4. Auf die Einstellung drücken.
 5. Mit dem Bedienring die Einstellung ändern und auf die gewünschte Einstellung drücken. Nicht alle Einstellungen sind änderbar. Die Heizart können Sie nicht ändern.
6. < drücken.
- ✓ Das Display zeigt den Namen der gewählten Speise und die dazugehörigen Einstellungen.
7. □ drücken.
- ✓ Das Display zeigt Hinweise zum Zubehör und zur Zubereitung.
8. Den Hinweisen im Display folgen.

Automatik-Programm starten

- ▶ ▶ drücken.
- ✓ Wenn die Garzeit beendet ist, ertönt ein Signal.
- ✓ Das Gerät hört auf zu heizen.
- ✓ Das Gerät führt eine Dampfablösung durch.

Hinweis: Wenn Sie die Gerätetür während dem Ablauf eines Automatik-Programms öffnen, beeinflussen Sie das Garergebnis. Öffnen Sie die Gerätetür nicht oder nur kurz. Das Gerät unterbricht das Automatik-Programm und läuft weiter, nachdem Sie die Gerätetür schließen.

Garvorgang verlängern

Wenn Sie mit dem Garergebnis noch nicht zufrieden sind, können Sie die Garzeit verlängern.

Voraussetzung: Das Display zeigt die Abfrage, ob Sie eine zusätzliche Garzeit hinzufügen möchten.

1. Mit ✓ bestätigen.
2. Die gewünschte Garzeit wählen.

3. Mit ✓ bestätigen.

Hinweis: Wenn Sie während des Garvorgangs ⏏ drücken, führt das Gerät die Dampfablösung durch und beendet den Garvorgang.

Automatik-Programm abbrechen

Hinweis: Nachdem Sie das Automatik-Programm gestartet haben, können Sie die Einstellungen nicht mehr ändern.

- ▶ ■ drücken.
- ✓ Das Gerät beendet das Automatik-Programm.

Programm als Favorit speichern

Sie können ein Programm zu Beginn oder am Ende eines Automatik-Programms als Favorit speichern.

1. □ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die Geräteanzeige "Favoriten".
2. ↗ drücken.
3. Mit der Tastatur einen Namen eingeben.
4. ✓ drücken.
Die Einstellungen eines gespeicherten Favoriten können Sie nur über die Home Connect App ändern.

12.2 Einstellempfehlungen

Bei Einstellempfehlungen legt das Gerät die optimale Heizart fest.

Die Einstellempfehlungen sind in der Übersichtsliste nicht durch einen Haken gekennzeichnet.

Wenn im Tipp ein Gewicht angegeben ist, beziehen sich die empfohlene Temperatur und die Garzeit auf diese Gewichtsangabe. Sie können die Temperatur und die Garzeit innerhalb der verfügbaren Bereiche anpassen.

Abhängig von der Heizart beginnt die Garzeit erst, wenn das Gerät vorgeheizt ist. Angaben zum Zubehör oder der Einschubebenen finden Sie im Tipp des jeweiligen Programms.

Hinweise zu den Einstellempfehlungen

Beachten Sie die Hinweise zu den Einstellempfehlungen.

- Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität der Lebensmittel und von der Größe und Art des Geschirrs. Für ein optimales Garergebnis verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel und Fleisch mit Kühlschranktemperatur. Bei Tiefkühlgerichten verwenden Sie nur Lebensmittel direkt aus dem Gefriergerät.
- Die Speisen sind in Kategorien unterteilt. In jeder Kategorie finden Sie eine oder mehrere Speisen. Das Display zeigt die zuletzt gewählte Speise.
- Bei den Einstellempfehlungen legt das Gerät die Heizart fest.
- Sie können die Temperatur und die Garzeit in vorgegebenen Bereichen ändern.
- Bei einigen Speisen heizen Sie den Garraum für ein optimales Garergebnis leer vor. Geben Sie das Gericht erst in den Garraum, wenn das Vorheizen beendet ist und eine Meldung im Display erscheint.
- Beim nächsten Mal zeigt das Gerät die gewählten Einstellungen als Vorschlag an.

- Um gute Ergebnisse zu erzielen, darf der Garraum für die ausgewählte Speise nicht zu heiß sein. Falls der Garraum zu heiß ist, zeigt das Display einen entsprechenden Hinweis. Lassen Sie das Gerät abkühlen und starten Sie es erneut.

Einstellempfehlung wählen

1. So oft von rechts nach links wischen, bis das Display "Programme" zeigt.
- ✓ Das Display zeigt das erste Programm in der Kategorie "Gemüse" oder das zuletzt eingestellte Programm.
- ✓ Das Display zeigt die voreingestellten Werte für das Programm oder die zuletzt eingestellten Werte.
- ✓ Das Display zeigt einen Tipp und Symbole für die Kategorie, Favoriten → Seite 24 und zum Programmstart.
2. Mit dem Bedienring die gewünschte Speise wählen und auf die gewünschte Speise drücken.
- ✓ Das Display zeigt den Namen der gewählten Speise und die dazugehörigen Werte.

Kategorie ändern

1. Auf das Symbol der Kategorie drücken.
- ✓ Das Display zeigt im Ringmenü die verfügbaren Kategorien.
2. Mit dem Bedienring die gewünschte Kategorie wählen.
3. < drücken oder auf die Kategorie drücken, um die Auswahl zu bestätigen.
- ✓ Das Display zeigt die erste Speise der gewählten Kategorie und die dazugehörigen Werte.

Programm ändern

1. Auf den Namen der Speise drücken.
2. Bei Bedarf mit dem Bedienring durch das Listenmenü der Speisen navigieren.
3. Auf die gewünschte Speise drücken.
- ✓ Das Display zeigt den Namen der gewählten Speise und die dazugehörigen Einstellungen.
4. Auf die Einstellung drücken.
5. Mit dem Bedienring die Einstellung ändern und auf die gewünschte Einstellung drücken.
Nicht alle Einstellungen sind änderbar. Die Heizart können Sie nicht ändern.
6. < drücken.
- ✓ Das Display zeigt den Namen der gewählten Speise und die dazugehörigen Einstellungen.
7. □ drücken.
- ✓ Das Display zeigt Hinweise zum Zubehör und zur Zubereitung.
8. Den Hinweisen im Display folgen.

Einstellempfehlung starten

- ▶ ▶ drücken.
- ✓ Wenn die Garzeit beendet ist, ertönt ein Signal.
- ✓ Das Gerät hört auf zu heizen.
- ✓ Das Gerät führt eine Dampfablösung durch.

Hinweis: Wenn Sie die Gerätetür während dem Ablauf einer Einstellempfehlung öffnen, beeinflussen Sie das Garergebnis. Öffnen Sie die Gerätetür nicht oder nur kurz. Das Gerät unterbricht die Einstellempfehlung und läuft weiter, nachdem Sie die Gerätetür schließen.

Garvorgang verlängern

Wenn Sie mit dem Garergebnis noch nicht zufrieden sind, können Sie die Garzeit verlängern.

Voraussetzung: Das Display zeigt die Abfrage, ob Sie eine zusätzliche Garzeit hinzufügen möchten.

1. Mit ✓ bestätigen.
2. Die gewünschte Garzeit wählen.
3. Mit ✓ bestätigen.

Hinweis: Wenn Sie während des Garvorgangs ⏏ drücken, führt das Gerät die Dampfablösung durch und beendet den Garvorgang.

Einstellempfehlung ändern

Hinweis: Nachdem Sie die Einstellempfehlung gestartet haben, können Sie die Einstellungen ändern.

1. Auf die Einstellempfehlung drücken.

2. Die gewünschten Einstellungen ändern.

Programm als Favorit speichern

Sie können ein Programm zu Beginn oder am Ende einer Einstellempfehlung als Favorit speichern.

Voraussetzungen

- Die Temperatur und die Heizart sind eingestellt.
- Die Garzeit oder die Kerntemperatur ist eingestellt.

1. ⏏ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die Geräteanzeige "Favoriten".
2. ⏏ drücken.
3. Mit der Tastatur einen Namen eingeben.
4. ✓ drücken.

Die Einstellungen eines gespeicherten "Favoriten" können Sie nur über die Home Connect App ändern.

13 Kerntemperaturfühler

Der Kerntemperaturfühler ermöglicht Ihnen exaktes, punktgenaues Garen. Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur an 3 Messpunkten im Inneren des Garguts. Wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch ab und stellt sicher, dass jedes Gargut auf den Punkt gegart ist.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Der Garraum und der Kerntemperaturfühler werden sehr heiß.

- ▶ Zum Einstecken und zum Ausstecken des Kerntemperaturfühlers Topflappen benutzen.

ACHTUNG!

Temperaturen über 250 °C beschädigen den Kerntemperaturfühler.

- ▶ Den Kerntemperaturfühler nur in Ihrem Gerät bei einer maximalen Temperatureinstellung von 230 °C verwenden.
- ▶ Bei der Verwendung der Heizart "Grill + Umluft", "Grill Stufe 1 + Feuchte" und "Grill Stufe 2 + Feuchte" mit dem Kerntemperaturfühler die Speisen nicht in die oberste Einschubebene schieben.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Bei einem falschen Kerntemperaturfühler kann die Hitze die Isolation beschädigen.

- ▶ Nur den für dieses Gerät bestimmten Kerntemperaturfühler benutzen.

ACHTUNG!

Scharfe Reinigungsmittel können den Kerntemperaturfühler beschädigen.

- ▶ Den Kerntemperaturfühler nicht im Geschirrspüler reinigen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Der Kerntemperaturfühler ist spitz.

- ▶ Vorsichtig mit dem Kerntemperaturfühler hantieren.

Verwenden Sie nur den für dieses Gerät bestimmten Kerntemperaturfühler. Den Kerntemperaturfühler → Seite 16 erhalten Sie als Ersatzteil beim Kundendienst oder im Online-Shop. Sie können auch den Kerntemperaturfühler des Gaggenau Backofens oder des Mikrowellen-Backofens der gleichen Gerätereihe verwenden.

Wenn Sie den Kerntemperaturfühler verwenden, schieben Sie das Gargut nie auf der obersten Einschubebene ein.

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

Reinigen Sie den Kerntemperaturfühler nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch.

Der messbare Bereich ist 15 °C bis 100 °C. Außerhalb des messbaren Bereichs zeigt das Display "<15 °C" oder ">100 °C" für die aktuelle Kerntemperatur.

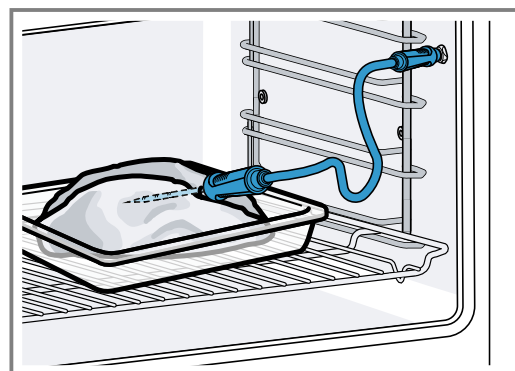
Wenn Sie nach dem Ende des Garbetriebs das Gargut noch für einige Zeit im Garraum lassen, steigt die Kerntemperatur aufgrund der Restwärme im Garraum noch etwas an.

13.1 Kerntemperaturfühler ins Gargut stecken

1. Den Kerntemperaturfühler vollständig ins Gargut stecken.
2. Den Kerntemperaturfühler nicht ins Fett stecken.
3. Sicherstellen, dass der Kerntemperaturfühler kein Geschirr und keinen Knochen berührt.
4. Die Speise in den Garraum geben.

Kerntemperaturfühler in Fleisch stecken

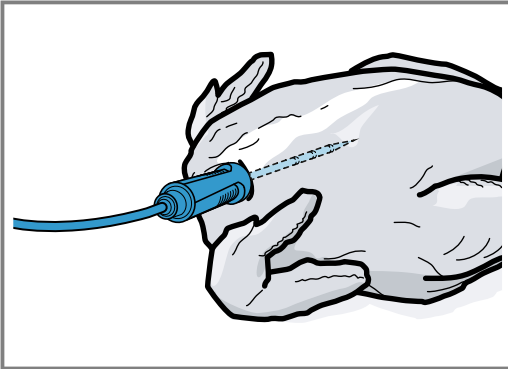
1. Den Kerntemperaturfühler seitlich an der dicksten Stelle bis zum Anschlag in das Fleisch stecken.



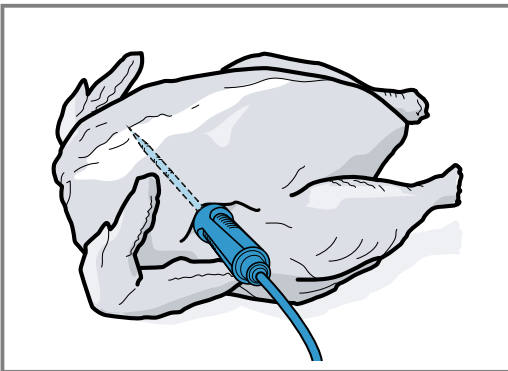
2. Bei mehreren Stücken, den Kerntemperaturfühler in die Mitte des dicksten Stücks stecken.

Kerntemperaturfühler in Geflügel stecken

1. Den Kerntemperaturfühler durch die dickste Stelle der Geflügelbrust bis zum Anschlag einstecken.



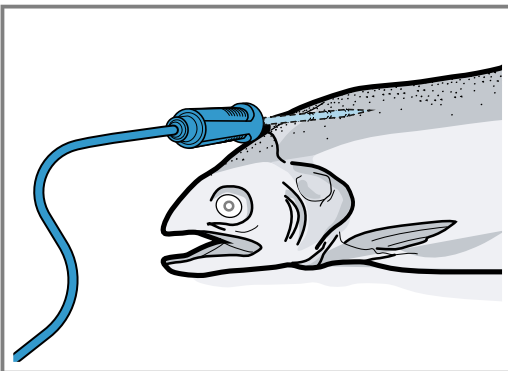
2. Je nach Beschaffenheit des Geflügels den Kerntemperaturfühler quer oder längs einstecken.



3. Bei Geflügel darauf achten, dass die Spitze des Kerntemperaturfühlers nicht in den Hohlraum ragt.

Kerntemperaturfühler in Fisch stecken

1. Den Kerntemperaturfühler hinter dem Kopf in Richtung der Mittelgräten bis zum Anschlag einstecken.



2. Einen ganzen Fisch mithilfe einer halben Kartoffel in Schwimmposition auf den Rost stellen.

13.2 Gargut wenden

1. Den Kerntemperaturfühler beim Wenden des Garguts nicht herausziehen.
2. Das Gargut wenden.
3. Nach dem Wenden die korrekte Position des Kerntemperaturfühlers im Gargut prüfen.

13.3 Kerntemperaturfühler einstellen

ACHTUNG!



Die Hitze der Grillfläche kann den Kerntemperaturfühler beschädigen.

- ▶ Sicherstellen, dass der Abstand zwischen der Grillfläche und dem Kerntemperaturfühler und dem Kabel des Kerntemperaturfühlers einige Zentimeter beträgt. Dabei beachten, dass das Fleisch während des Garens aufgehen kann.

Sie können das Kabel des Kerntemperaturfühlers mit der Gerätetür beschädigen.

- ▶ Nicht das Kabel des Kerntemperaturfühlers in der Gerätetür einklemmen.

Voraussetzung: Ein Garzeitende ist nicht eingestellt. Die Funktionen Garzeitende und Kerntemperaturfühler sind nicht gleichzeitig verfügbar.

1. Das Gargut mit eingestecktem Kerntemperaturfühler in den Garraum schieben.
2. Den Kerntemperaturfühler in die Buchse im Garraum stecken.
3. Die Gerätetür schließen.
- ✓ Das Display zeigt die aktuelle Garraumtemperatur und das Symbol für den Kerntemperaturfühler .
4. Mit dem Bedienring die gewünschte Heizart und die Garraumtemperatur wählen.
5.  drücken.
6. Mit dem Bedienring die gewünschte Kerntemperatur → Seite 29 wählen.
 - Sicherstellen, dass die eingestellte Kerntemperatur höher ist als die aktuelle Kerntemperatur. Die eingestellte Kerntemperatur können Sie jederzeit ändern.
7. Bei Bedarf mit C oder dem Bedienring die eingestellte Kerntemperatur löschen und neu einstellen.
8. < drücken oder auf die eingestellte Kerntemperatur drücken.
9. ▶ drücken.
- ✓ Das Gerät heizt mit der eingestellten Heizart.
- ✓ Wenn Sie keine Kerntemperatur eingestellt haben, zeigt das Display die Heizart und die aktuelle Kerntemperatur.
- ✓ Wenn Sie eine Kerntemperatur eingestellt haben, zeigt das Display die Heizart und wechselt zwischen der Anzeige der geschätzten Zeit → Seite 30, bis die Kerntemperatur erreicht ist und der aktuellen und der eingestellten Kerntemperatur.
- ✓ Wenn sich die aktuelle Kerntemperatur 5 °C unterhalb der eingestellten Kerntemperatur befindet, zeigt das Display die aktuelle und die eingestellte Kerntemperatur vergrößert.
- ✓ Wenn die Kerntemperatur im Gargut erreicht ist, zeigt das Display die gewünschte Kerntemperatur neben der eingestellten Kerntemperatur und ein Signal ertönt.
- ✓ Das Gerät beendet den Garbetrieb automatisch.


Hinweis: Wenn Sie nach dem Signalton das Gerät nicht weiter bedienen, zeigt das Display, wie viel Zeit vergangen ist, seit das Gargut die Kerntemperatur erreicht hat.

Wenn Sie das Gerät erneut bedienen, löscht das Gerät die Zeitanzeige. Nach ca. 20 Minuten ohne weitere Bedienung wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

13.4 Eingestellte Kerntemperatur löschen

- ▶ In der Geräteanzeige "Manuell" auf die Temperatur doppelklicken.
- ✓ Das Display zeigt die aktuelle Kerntemperatur.

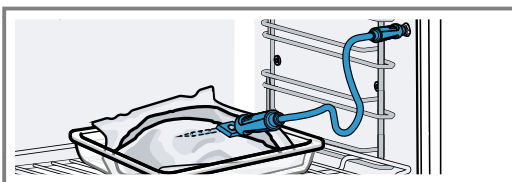
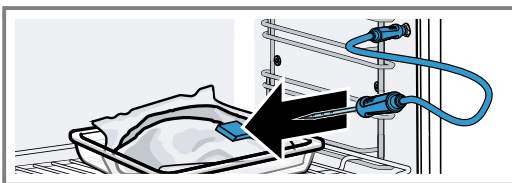
13.5 Eingestellte Kerntemperatur ändern

1.  drücken.
2. Die eingestellte Kerntemperatur mit dem Bedienring ändern.
Wenn das Display die eingestellte Kerntemperatur vergrößert in der 12-Uhr-Position zeigt, können Sie die Kerntemperatur direkt mit dem Bedienring ändern.

13.6 Kerntemperaturfühler mit der Heizart "Sous-vide-Garen" verwenden

Hinweis: Nur Schaumstoffklebeband und Kochbeutel verwenden, die hitzebeständig, für Sous-vide-Garen geeignet und von hoher Qualität sind.

1. Die Speise in einem speziellen hitzebeständigen Sous-vide-Kochbeutel positionieren.
2. Die Speise im Kochbeutel vakuumieren.
3. Das hitzebeständige Schaumstoffklebeband auf den Kochbeutel kleben.
4. Den Kerntemperaturfühler durch das Schaumstoffklebeband, den Kochbeutel und die dickste Stelle der Speise stecken.
 - Die Spitze des Kerntemperaturfühlers in der Mitte der Speise positionieren.



5. Die Garraumtemperatur 1 bis 2 °C höher einstellen als die gewünschte Kerntemperatur.

13.7 Richtwerte für die Kerntemperatur

In der folgenden Übersicht erhalten Sie Richtwerte für die Kerntemperatur. Die Richtwerte sind von der Qualität und der Beschaffenheit der Speise abhängig. Verwenden Sie nur frische, keine tiefgekühlten Lebensmittel. Stellen Sie aus hygienischen Gründen sicher, dass kritische Lebensmittel wie Fisch und Wild mindestens eine Kerntemperatur von 62-70 °C und Geflügel und Hackfleisch 80-90 °C erreichen.

Gargut	Richtwert für Kerntemperatur in °C
Rind	
Roastbeef, Rinderfilet, Entrecôte, Rinderbraten, blutig	47-55

Gargut	Richtwert für Kerntemperatur in °C
Roastbeef, Rinderfilet, Entrecôte, Rinderbraten, rosa	56-63
Roastbeef, Rinderfilet, Entrecôte, Rinderbraten, medium	64-70
Roastbeef, Rinderfilet, Entrecôte, Rinderbraten, durchgegart	71-75
Schwein	
Schweinebraten	75-80
Schweinerücken, rosa	65-70
Schweinerücken, medium	71-75
Schweinerücken, durchgegart	76-80
Hackbraten	85
Schweinefilet, rosa	65-70
Schweinefilet, medium	71-75
Kalb	
Kalbsbraten, durchgegart	75-80
Kalbsbrust, gefüllt, durchgegart	75-80
Kalbsrücken, medium	64-70
Kalbsrücken, durchgegart	71-75
Kalbsfilet, blutig	50-55
Kalbsfilet, rosa	56-63
Kalbsfilet, medium	64-70
Kalbsfilet, durchgegart	71-75
Wild	
Rehrücken	60-70
Rehkeule	70-75
Hirschrücken-Steaks	65-70
Hasenrücken, Kaninchenrücken	65-70
Geflügel	
Hähnchen	90
Perlhuhn	80-85
Gans, Truthahn, Ente	85-90
Entenbrust, rosa	55-60
Entenbrust, medium	61-70
Entenbrust, durchgegart	71-80
Straußensteak	60-65
Lamm	
Lammkeule, medium	65-69
Lammkeule, durchgegart	70-80
Lammrücken, rosa	55-60
Lammrücken, medium	61-64
Lammrücken, durchgegart	65-75
Hammel	
Hammelkeule, rosa	70-75

Gargut	Richtwert für Kerntemperatur in °C
Hammelkeule, medium	76-80
Hammelkeule, durchgegart	81-85
Hammelrücken, medium	70-75
Hammelrücken, durchgegart	76-80
Fisch	
Filet, im Ganzen, medium	58-64
Filet, im Ganzen, durchgegart	65-68
Terrine	62-65
Sonstiges	
Brot	96
Pastete	72-75
Terrine	70-75

Gargut	Richtwert für Kerntemperatur in °C
Foie gras	45-60
Speisen aufwärmen	75

13.8 Garzeitschätzung

Bei einer Temperatureinstellung über 120 °C und bei eingestecktem Kerntemperaturfühler zeigt das Display nach dem Vorheizen nach einigen Minuten eine Garzeitschätzung an. Das Gerät aktualisiert die Garzeitschätzung laufend.

Die Garzeitschätzung ist nur verfügbar, wenn Sie Ihr Gerät mit der Home Connect App verbinden.

Je länger der Garvorgang dauert, umso genauer wird die Garzeitschätzung. Öffnen Sie nicht die Gerätetür, dies verfälscht die Garzeitschätzung.

Das Display zeigt die Garzeitschätzung im manuellen Betrieb und im Automatik-Programm.

Um die aktuelle Kerntemperatur anzuzeigen, drücken Sie auf die eingestellte Kerntemperatur.

14 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.

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

Tipp: 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
- 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.

14.1 Home Connect App einrichten

- Die Home Connect App auf dem mobilen Endgerät installieren.
- Die Home Connect App starten und den Zugang für Home Connect einrichten.
Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess.

14.2 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.
 - Die Home Connect App ist auf dem mobilen Endgerät eingerichtet.
 - Das Gerät hat am Aufstellort einen Empfang zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi).
 - Das mobile Endgerät und das Gerät befinden sich in Reichweite des WLAN-Signals Ihres Heimnetzwerks.
- Die Home Connect App öffnen und den folgenden QR-Code scannen.



- Den Anweisungen der Home Connect App folgen.

14.3 Home Connect Einstellungen

In den Grundeinstellungen Ihres Geräts können Sie Heimnetzwerkeinstellungen anpassen.

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

Sie können die Netzwerkverbindung nach Bedarf einschalten oder ausschalten. Nach dem Ausschalten bleiben die Netzwerkinformationen erhalten. Warten Sie nach dem Einschalten einige Sekunden, bis sich das Gerät wieder mit dem Heimnetzwerk verbunden hat.

Das Display zeigt die Verbindungsstärke zum Router über unterschiedliche Symbole.

Hinweis: Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät maximal 2 Watt.

Mit der Home Connect App können Sie auf die Funktionen des Geräts zugreifen. Wenn Sie in den Grundeinstellungen → Seite 32 bei "Fernstart" die Einstellung "Aus (nur beobachten)" wählen, zeigt die Home Connect App nur den Betriebsstatus des Geräts und Sie können die Einstellungen konfigurieren.

Wenn Sie in den Grundeinstellungen → Seite 32 bei "Fernstart" die Einstellung "Dauerhaft" wählen, können Sie zu jeder Zeit Ihr Gerät starten und bedienen ohne eine vorherige Freigabe am Gerät.

Wenn Sie in den Grundeinstellungen → Seite 32 bei "Fernstart" die Einstellung "Manuell" wählen, benötigt das Gerät eine Freigabe im Kontrollzentrum, um eine Funktion zu starten.

In den Grundeinstellungen → Seite 32 können Sie über "Netzwerkinformation" die Netzwerkinformationen anzeigen.

In den Grundeinstellungen → Seite 32 können Sie über "Netzwerkzugangsdaten zurücksetzen" alle Netzwerkzugangsdaten jederzeit vom Gerät löschen.

14.4 Funktionen mit Home Connect App über manuellen "Fernstart" starten

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



WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk und mit der Home Connect App verbunden.
- Zum Starten einer Funktion ist in den Grundeinstellungen bei "Fernstart" die Einstellung "Manuell" gewählt.

1. Um den manuellen Fernstart zu aktivieren,  und dann  drücken.
2. Eine Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Gerät senden.
3. Eine Funktion starten.

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

14.5 Funktionen mit Home Connect App über dauerhaft aktivierten "Fernstart" starten

Mit der Home Connect App können Sie das Gerät über die Funktion "Fernstart" aus der Ferne einstellen und starten. Wenn Sie in den Grundeinstellungen bei "Fern-

start" die Einstellung "Dauerhaft" wählen, benötigt das Gerät keine Freigabe im Kontrollzentrum, um eine Funktion zu starten.

WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk und mit der Home Connect App verbunden.
- Zum Starten einer Funktion ist in den Grundeinstellungen bei "Fernstart" die Einstellung "Dauerhaft" gewählt.

1. Eine Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Gerät senden.
2. Eine Funktion starten.

14.6 Einstellungen mit Home Connect App ändern

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

WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Voraussetzung: Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk und mit der Home Connect App verbunden.

- ▶ Eine Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Gerät senden.

14.7 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.

14.8 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.

15 Grundeinstellungen


Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

15.1 Übersicht der Grundeinstellungen


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

Symbol	Grundeinstellung	Einstellung	Auswahl	Verwendung
	Heimnetzwerk	WiFi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ein ▪ Aus¹ 	<p>WiFi einschalten oder ausschalten</p> <p>Hinweis: Die Einstellungen Ein und Aus sind nur verfügbar, wenn eine Verbindung zum Home Connect Server hergestellt wurde. Beim Ausschalten bleiben alle Einstellungen erhalten. WiFi einschalten, um die Gerätesteuerung via App und die Nutzung weiterer Gerätefunktionen zu ermöglichen.</p>
		Home Connect Assistent	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bei der ersten Verbindung mit der Home Connect App: "Start" ▪ Bei schon erfolgreicher Verbindung mit der Home Connect App: "Jetzt verbinden" 	Home Connect einrichten → <i>Seite 30</i>


¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Symbol	Grundeinstellung	Einstellung	Auswahl	Verwendung
		Fernstart	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aus (nur beobachten) ■ Manuell¹ ■ Dauerhaft <p>Hinweis: Die Einstellungen sind nur verfügbar, wenn Sie bei WiFi die Einstellung "Ein" ausgewählt haben.</p>	"Fernstart" einstellen → "Funktionen mit Home Connect App über manuellen 'Fernstart' starten", Seite 31
		Netzwerkinformation	<ul style="list-style-type: none"> ■ MAC-Adresse ■ WiFi SSID ■ IPv4-Adresse ■ IPv6-Adresse <p>Hinweis: Die Einstellungen sind nur verfügbar, wenn Sie bei WiFi die Einstellung "Ein" ausgewählt haben.</p>	"Netzwerkinformation" anzeigen
		Netzwerkzugangsdaten zurücksetzen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bestätigen <p>Die Verbindungen werden zurückgesetzt. Das Gerät löscht gespeicherte Netzwerk-Zugangsdaten.</p> <p>Hinweis: Die Einstellungen sind nur verfügbar, wenn Sie bei WiFi die Einstellung "Ein" ausgewählt haben.</p>	Netzwerkzugangsdaten zurücksetzen
	Display	Helligkeit	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4¹ ■ 5 ■ 6 	Helligkeit in Stufen einstellen
		Fernansicht	<ul style="list-style-type: none"> ■ "Ein"¹: Das Display zeigt weniger Inhalte an, wenn Sie sich in größerer Entfernung befinden. ■ "Aus": Das Display zeigt immer die gleichen Inhalte an. 	Fernansicht einschalten oder ausschalten
		Anzeige im Aus-Zustand	<ul style="list-style-type: none"> ■ GAGGENAU-Logo"bei Annäherung angezeigt"¹ ■ Keine 	Standby-Anzeige → Seite 14 einstellen






¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Symbol	Grundeinstellung	Einstellung	Auswahl	Verwendung
		Ringverhalten	<ul style="list-style-type: none"> ▪ "Standard": Auf die gewünschte Funktion drücken und die Funktion mit dem Bedienring ändern ▪ "Schnellwahl"¹: Die Funktion mit dem Bedienring ändern, die sich oberhalb des Bedienrings befindet 	Bedienringverhalten einstellen
		Kindersicherung anzeigen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ "Ein"¹: Das Symbol für die Funktion "Kindersicherung anzeigen" ist nur sichtbar in der Statuszeile, wenn die Funktion "Kindersicherung anzeigen" aktiv ist. Bedienring und Touchfelder sind gesperrt. ▪ "Aus": Die Funktion "Kindersicherung anzeigen" kann nicht aktiviert werden. 	Symbol der Kindersicherung → <i>Seite 24</i> im Kontrollzentrum anzeigen oder ausblenden
		Türsicherung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aktiviert ▪ Aus¹ 	Türsicherung aktivieren oder deaktivieren Hinweis: Die Türsicherung → <i>Seite 15</i> verhindert ein unbeabsichtigtes Öffnen der Gerätetür. Dies ist insbesondere beim Einbau des Geräts unter der Arbeitsplatte sinnvoll.
		Anpassung Anzeige	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vertikal¹ ▪ Horizontal 	In Abhängigkeit von der Einbausituation des Geräts oder der Körpergröße der Nutzer das Display horizontal und vertikal ausrichten
	Töne	Ein-/Ausschalttöne	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Leise ▪ Standard¹ ▪ Laut 	Lautstärke der Ein-/Ausschalttöne einstellen
		Benachrichtigungstöne	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aus ▪ Leise ▪ Standard¹ ▪ Laut 	Lautstärke der Benachrichtigungstöne einstellen Hinweis: Die Benachrichtigungstöne der Warnungen und Fehlermeldungen bleiben immer eingeschaltet.


¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Symbol	Grundeinstellung	Einstellung	Auswahl	Verwendung
		Prozesstöne	Lautstärke <ul style="list-style-type: none"> ■ Aus ■ Leise ■ Standard¹ ■ Laut "Wiederholungen": <ul style="list-style-type: none"> ■ 1x ■ "10 s": Das Gerät wiederholt den Signalton für eine Dauer von 10 Sekunden. ■ "30 s"¹: Das Gerät wiederholt den Signalton für eine Dauer von 30 Sekunden. ■ "3 min": Das Gerät wiederholt den Signalton für eine Dauer von 3 Minuten. "Aufheiz-Signal": <ul style="list-style-type: none"> ■ "Ein"¹ ■ Aus 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lautstärke der Prozesstöne einstellen ■ Die gewünschte maximale Dauer der Prozesstöne einstellen ■ Prozesston nach dem Vorheizen oder deaktivieren
		Optisches Feedback	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein ■ Aus¹ 	Pulsierendes Licht bei Programmende, Hinweisen oder Fehlermeldungen einschalten oder ausschalten
		Absenkung Lautstärke	<ul style="list-style-type: none"> ■ "Ein": Lautstärke aller Töne in einem definierten Zeitraum um eine Lautstärkenstufe absenken ■ "Reduziert": Lautstärke aller Töne in einem definierten Zeitraum auf die Lautstärkenstufe "Leise" absenken und die Töne für die Reinigung ausschalten ■ "Aus"¹: Alle Töne in einem definierten Zeitraum ausschalten Startzeitpunkt <ul style="list-style-type: none"> ■ "22h"¹ Endzeitpunkt <ul style="list-style-type: none"> ■ "7h"¹ 	Absenkung der Lautstärke einstellen Hinweis: Die Signaltöne bei Warnungen, Fehlermeldungen und dem Einschalten und dem Ausschalten bleiben immer eingeschaltet.
	Garraumbeleuchtung	Helligkeit	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dunkel ■ Standard¹ ■ Hell 	Helligkeit der Garraumbeleuchtung einstellen
		Aktivierung	<ul style="list-style-type: none"> ■ Automatisch¹ ■ Manuell 	Garraumbeleuchtung → Seite 8 automatisch oder manuell einschalten

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Symbol	Grundeinstellung	Einstellung	Auswahl	Verwendung
		Lichtinteraktion	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein¹ ■ Aus 	<p>Lichtinteraktion einstellen</p> <p>Hinweis: Wenn Sie sich außerhalb des Bereichs befinden, den das Gerät erkennt, reduziert das Gerät die Garraumbeleuchtung auf das Wesentliche.</p>
	Benachrichtigungen	Info-i	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein¹ ■ Aus 	<p>Zusätzliche Informationen einblenden oder ausblenden</p> <p>Tipp: Wenn Sie auf  drücken, zeigt das Display zusätzliche Informationen → <i>Seite 14</i>. Wenn Sie die Funktion ausschalten, zeigt das Display kein Symbol und keine zusätzlichen Informationen.</p>
		Pop-up-Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein¹ ■ Aus 	<p>Pop-up-Hinweise → <i>Seite 15</i> einblenden oder ausblenden</p>
	Sprache	-	<ul style="list-style-type: none"> ■ Deutsch ■ Französisch ■ [...] ■ Englisch¹ 	Sprache einstellen
	Zeit & Einheiten	Zeit	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zeit¹ ■ "Automatisch": Wählen Sie die Option Automatisch, wenn ihr Gerät mit Home Connect verbunden ist. 	Uhrzeit einstellen
		Zeitformat	<ul style="list-style-type: none"> ■ 12 ■ 24¹ 	Uhrzeitformat einstellen
		Temperatureinheit	<ul style="list-style-type: none"> ■ °C¹ ■ °F 	Temperatureinheit einstellen
		Gewichtseinheit	<ul style="list-style-type: none"> ■ "Metrisch": "g/kg" ■ "Anglo-amerikanisch": "oz/lb" 	Gewichtseinheit einstellen
		Füllmengeneinheit	<ul style="list-style-type: none"> ■ "Metrisch": "ml/l"¹ ■ "Anglo-amerikanisch": "fl oz" 	Füllmengeneinheit einstellen
	Erweitert	Langzeittimer anzeigen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein ■ Aus¹ 	Langzeit-Timer anzeigen oder ausblenden
		Demo-Modus	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein ■ Aus¹ 	<p>Demo-Modus aktivieren oder deaktivieren</p> <p>Hinweis: Die Einstellung ist nur in den ersten 3 Minuten nach dem Anschluss an das Stromnetz verfügbar.</p>

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)



Symbol	Grundeinstellung	Einstellung	Auswahl	Verwendung
		Werkseinstellungen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wiederherstellen 	<p>Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen</p> <p>Hinweis: Das Gerät startet mit der Initialisierung. Das Display fragt nach der Angabe von Einstellungen, die der Monteur des Geräts vorgenommen hat.</p>
	Gerät	Startanzeige	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Manuell¹ ▪ Favoriten ▪ Programme 	Anzeige wählen, die das Display nach dem Einschalten zeigt
		Vorauswahl Heizarten	<p>Übersicht über die verfügbaren Heizarten → <i>Seite 12</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ein ▪ Aus 	<p>Bevorzugte Heizarten wählen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bevorzugte Heizart wählen, die nach dem Einschalten des Geräts zur Verfügung stehen ▪ Bei Bedarf später weitere Heizarten einblenden oder ausblenden <p>Hinweis: Die Reihenfolge der Heizarten ist festgelegt.</p>
		Lebensmittelpräferenz	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aus¹ ▪ Vegetarisch ▪ Kein Fleisch & Geflügel ▪ Kein Fisch & Meeresfrüchte ▪ Kein Schweinefleisch ▪ Kosher 	Bevorzugte Lebensmittel für Automatikprogramme und Einstellempfehlungen wählen
		Auflaufender Garzeit-Timer	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ein¹ ▪ Aus 	<p>Auflaufenden Garzeit-timer einstellen</p> <p>Hinweis: Die laufende Garzeit wird automatisch hochgezählt, wenn keine Garzeitdauer hinterlegt wurde.</p>

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Symbol	Grundeinstellung	Einstellung	Auswahl	Verwendung
		Nutzererkennung	"Verhalten": <ul style="list-style-type: none"> ■ Automatisch ■ "Unter 1,2 m"- "Unter 0,1 m" "Einbauhöhe": <ul style="list-style-type: none"> ■ Unter 91,4 cm/36" ■ Zwischen 91,4 cm/36" und 150 cm/59"¹ ■ Über 150 cm/59" 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Entfernung einstellen, ab welcher der Näherungssensors den Nutzer erkennt ■ Installationshöhe des Geräts einstellen <p>Hinweise</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Damit der Näherungssensor die Nutzer optimal erkennt, hinterlegen Sie die Einbauhöhe der Oberkante des Geräts. ■ Wenn Sie "Aus im Standby" oder eine Reichweite unter 1 m einstellen, ist kein Fernstart möglich.
		Geräteeinführung	Start	Geräteeinführung starten <p>Hinweis: Die Geräteeinführung beinhaltet eine Kurzbeschreibung der grundlegenden Funktionen.</p>

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

15.2 Grundeinstellungen ändern

1. So oft von links nach rechts wischen, bis das Display Grundeinstellungen → Seite 32 zeigt.
 - ✓ Das Display zeigt die Symbole der verfügbaren Einstellungen in einem Ringmenü.
2. Mit dem Bedienring die gewünschte Grundeinstellung wählen.
3. Auf die gewünschte Grundeinstellung drücken.
 - ✓ Das Display zeigt die Einstellungen der gewählten Grundeinstellung.
4. Abhängig von der gewählten Grundeinstellung die Einstellung mit dem Bedienring wählen oder auf die gewünschte Einstellung drücken.
 - Bei einem Listenmenü sicherstellen, dass sich die gewünschte Einstellung oberhalb von der horizontalen Linie befindet.
5.  drücken.
6. Mit  die Einstellung aktivieren oder mit dem Bedienring die Option der Einstellung wählen und auf die Einstellung drücken.
7. Bei Bedarf mit < zur vorherigen Ansicht wechseln.
8. So oft von rechts nach links wischen, bis das Display "Manuell" zeigt.

16 Reinigen und Pflegen

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

16.1 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.

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.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

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

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"> ▪ Glasreiniger 	Keinen Glasschaber verwenden. Mit einem weichen Tuch oder einem Mikrofaser Tuch reinigen.
Türdichtung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Mit einem Spültuch reinigen. Nicht abnehmen und nicht scheuern. Keinen Metallschaber oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Bedienring	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spüllauge 	Mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch reinigen. Nicht mit einem Reinigungsmittel einsprühen.

Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Garrauminnenwände	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Für das Gerät geeignete Edelstahlreiniger erhalten Sie beim Kundendienst oder im Internet. Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. 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. → "Schnell-Trocknen", Seite 43 Hinweis: Reinigerrückstände führen zu nicht entfernbaren Fleckenbildung beim Aufheizen. Die Reste von Reinigern oder Pflegemitteln vor der Trocknung des Garraums mit klarem Wasser gründlich entfernen.
Leicht verschmutzter Garraum	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigungshilfe 	Die Reinigungshilfe → Seite 40 löst hartnäckigen Schmutz im Garraum und erleichtert die Reinigung.
Stark verschmutzter Garraum	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigungsprogramm 	Das Reinigungsprogramm → Seite 41 entfernt starke Verschmutzungen.
Grillfläche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Glaskeramikreiniger 	Regelmäßig mit Glaskeramikreiniger reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Glasabdeckung der Garraumlampe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Mit einem Spültuch reinigen.

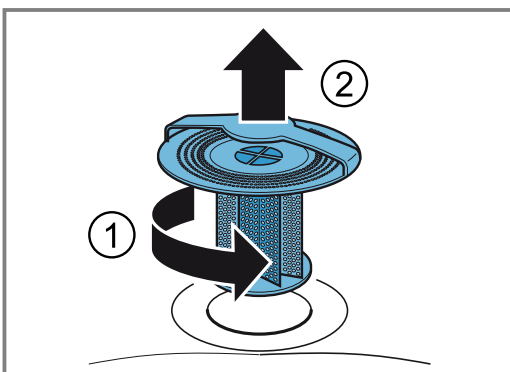
Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Wassertank	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge ▪ Geschirrspüler 	<p>Um nach der Reinigung Spülmittelreste zu entfernen, mit klarem Wasser gründlich spülen. Bei Bedarf im Geschirrspüler reinigen. Den Deckel abnehmen und den Wassertank umgedreht in den Geschirrspüler legen. Hinweis: Vor dem Aufsetzen des Deckels sicherstellen, dass der Ansaugschlauch frei von Rückständen ist. → "Wassertank prüfen", Seite 47 Wassertank nach der Reinigung mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.</p>
Einschubroste	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geschirrspüler ▪ Heiße Spüllauge 	<p>Hinweis: Bei Bedarf die Einschubroste zum Reinigen aushängen. → "Einschubroste entnehmen", Seite 45 Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste verwenden.</p>
Garbehälter, Rost	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geschirrspüler ▪ Heiße Spüllauge 	<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>
Kerntemperaturfühler	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	<p>Mit einem feuchten Tuch abwischen Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p>

16.2 Mikrofasertuch

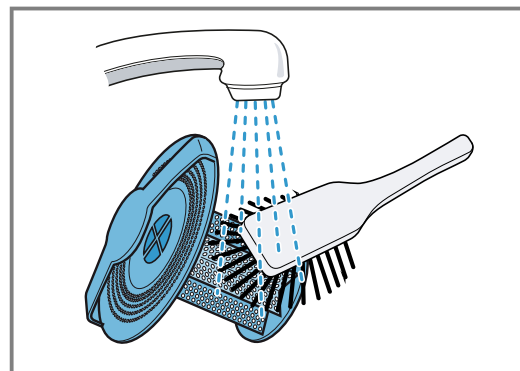
Das Mikrofasertuch mit Wabenstruktur ist besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen wie Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Mikrofasertuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz. Das Mikrofasertuch erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop.

16.3 Ablaufsieb reinigen

1. Bei Bedarf das Ablaufsieb reinigen.
Wir empfehlen nach der Zubereitung von Fisch oder Fleisch eine Reinigung nach jedem Betrieb.
2. Das Ablaufsieb am Garraumboden nach links drehen ① und entnehmen ②.



3. Die Speisereste aus dem Ablaufsieb entfernen.



4. Das Ablaufsieb unter fließendem Wasser ausspülen oder bei starker Verschmutzung im Geschirrspüler reinigen.
5. Das Ablaufsieb einsetzen und bis zum Anschlag nach rechts drehen.

Hinweis: Den Dampfbackofen nie ohne das Ablaufsieb betreiben.

16.4 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

Voraussetzung: Die Garraumtemperatur beträgt weniger als 40 °C.

1. Alles Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. Die Einschubroste aus dem Garraum entfernen.
→ Seite 45
3. Zubehör und seitliche Einschubroste separat reinigen.
4. Grobe Verschmutzungen auswischen.
5. Den Garraum mit Reiniger besprühen und auswischen.

6. Die Gerätetür schließen.

Reinigungshilfe starten

Hinweis: Das Gerät führt Sie durch die notwendigen Schritte.

1. So oft von links nach rechts wischen, bis das Display "Modi & Service" zeigt.
- ✓ Das Display zeigt die verfügbaren Funktionen in einem Listenmenü.
2. Mit dem Bedienring die Funktion "Reinigungshilfe" wählen.
3. Auf den Listenpunkt "Reinigungshilfe" drücken.
4. Mit → zu dem nächsten Hinweisfenster wechseln.
5. 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.
6. Den Garraum auswischen.
7. Das Ablaufsieb reinigen.
8. Den Garraum mit einem weichen Tuch trocken wischen.
9. Vor dem nächsten Garen alle Reinigerreste aus dem Garraum entfernen.
10. Die Einschubroste einhängen. → Seite 45 → "Einschubroste einhängen", Seite 45

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


16.5 Reinigungsprogramm


Das Reinigungsprogramm entfernt hartnäckigen Schmutz mithilfe einer Reinigungskartusche und reinigt, spült und trocknet den Garraum vollautomatisch. Für das Reinigungsprogramm benötigen Sie spezielle Reinigungskartuschen.

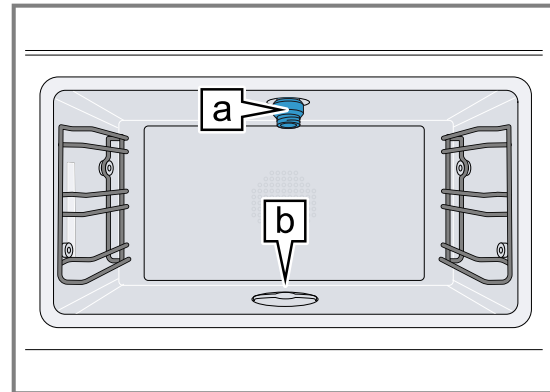
ACHTUNG!

Hitze kann die Reinigungskartusche zum Schmelzen bringen und den Garraum beschädigen.

- ▶ Die Reinigungskartuschen nur für das Reinigungsprogramm verwenden.
- ▶ Die Reinigungskartuschen nie in den heißen Garraum legen oder im Garraum erhitzen.

Sie schrauben oben im Gerät eine Reinigungskartusche  ein. Stellen Sie sicher, dass das Ablaufsieb während des Reinigungsprogramms im Garraumboden


eingesetzt ist. Wenn Sie das Ablaufsieb  vor dem Reinigungsprogramm entfernen, wird der Garraum nicht sauber.



Die Reinigungskartuschen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop. Die Reinigungskartuschen können Sie nur einmal verwenden und nicht nachfüllen. Verwenden Sie keinen anderen Reiniger.

Das komplette Reinigungsprogramm dauert ca. 4 Stunden 20 Minuten. Das Reinigungsprogramm läuft automatisch ab. Nach ca. 3 Stunden 40 Minuten entleeren Sie den Wassertank und befüllen den Wassertank. Bei normaler Nutzung empfehlen wir, das Gerät viermal pro Jahr mit dem Reinigungsprogramm zu reinigen. Je nach Gebrauch kann auch eine häufigere Reinigung nötig sein.

Starke Verschmutzung nicht einbrennen lassen, sondern sofort nach dem Abkühlen des Geräts auf 40 °C das Reinigungsprogramm starten.

Sie können die Temperatur im Garraum durch Berühren des Symbols  überprüfen.

Sie können das Reinigungsprogramm nur starten, wenn das Gerät unter 40 °C abgekühlt ist.

Entfernen Sie den Garbehälter, den Kerntemperaturfühler und anderes Zubehör aus dem Garraum, bevor Sie das Reinigungsprogramm starten.

Tipp: Um den Rost zu reinigen, können Sie den Rost auf der Ebene 1 einschieben und während der Reinigung des Geräts im Garraum belassen.

Die Gerätetür ist während des Reinigungsprogramms verriegelt. Versuchen Sie nicht, die Gerätetür während des Reinigungsprogramms zu öffnen. Wasser kann aus dem Garraum austreten.

Das Lüftergeräusch ist während des Reinigungsprogramms lauter. Das ist normal.

Lassen Sie das Reinigungsprogramm immer bis zum Ende ablaufen. Sie können das Reinigungsprogramm nicht abbrechen.

Reinigungsprogramm wählen

1. So oft von links nach rechts wischen, bis das Display "Modi & Service" zeigt.
- ✓ Das Display zeigt die verfügbaren Funktionen in einem Listenmenü.
2. Mit dem Bedienring die Funktion "Reinigungsprogramm" wählen.
3. Auf den Listenpunkt "Reinigungsprogramm" drücken.
 - Wenn die Garraumtemperatur zu hoch ist, das Gerät abkühlen lassen.

Abschaltzeit wählen

Voraussetzung: Das Display zeigt die Abschaltzeit, zu der das Gerät das Reinigungsprogramm beendet.

- ▶ Bei Bedarf die Abschaltzeit mit dem Bedienring verschieben.
- ✓ Das Gerät verschiebt die Startzeit und die Abschaltzeit. Die Reinigungsdauer bleibt gleich.

Gerät für das Reinigungsprogramm vorbereiten

⚠ WARNUNG – Verätzungsgefahr!

Die Reinigerlösung kann Verätzungen im Mund, Rachen, Augen und auf der Haut verursachen.

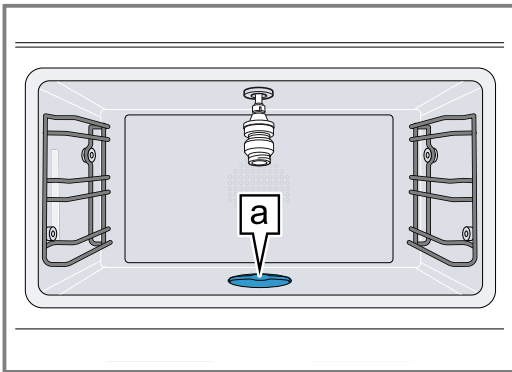
- ▶ Die Sicherheitshinweise auf der Verpackung der Reinigungskartuschen beachten.
- ▶ Die Reinigerlösung nicht trinken.
- ▶ Die Reinigerlösung darf nicht in Kontakt mit Lebensmitteln kommen.
- ▶ Den Wassertank vor der nächsten Benutzung des Geräts im Geschirrspüler reinigen.
- ▶ Die leere Reinigungskartusche entsprechend den regionalen Vorschriften über den Hausmüll entsorgen.

ACHTUNG!

Hitze kann eine eingesetzte Kartusche beschädigen.

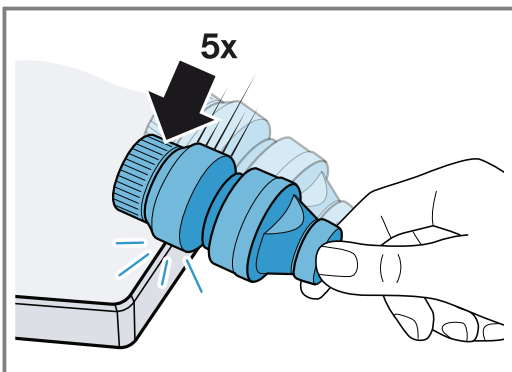
- ▶ Das Gerät nie aufheizen, wenn Sie eine Kartusche eingesetzt haben.

1. Alles Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. Groben Schmutz entfernen.
3. Mit → zu dem nächsten Hinweisenfenster wechseln.
4. Sicherstellen, dass das Ablaufsieb während des Reinigungsprogramms im Garraumboden eingesetzt ist.

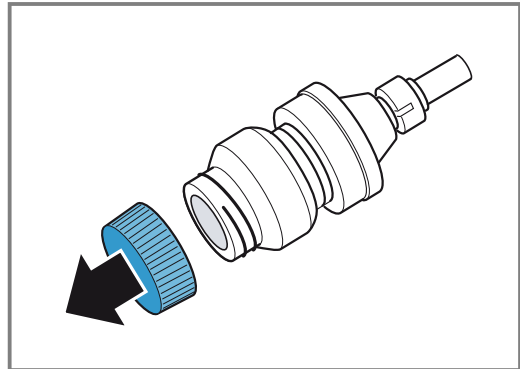


Wenn Sie das Ablaufsieb **a** vor dem Reinigungsprogramm entfernen, wird der Garraum nicht sauber.

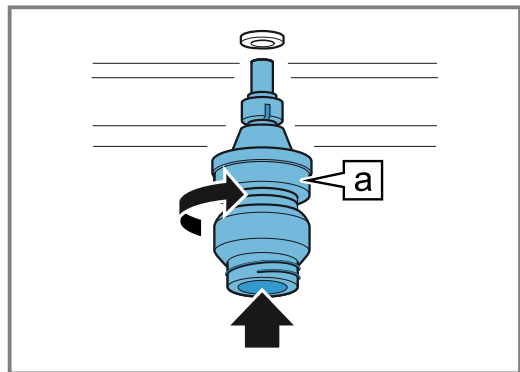
5. Mit → zu dem nächsten Hinweisenfenster wechseln.
6. Um das Reinigungspulver in der Reinigungskartusche zu lösen, die Reinigungskartusche leicht gegen die Arbeitsplatte klopfen.



7. Die Verschlusskappe von der Reinigungskartusche entfernen.
 - Den Wachsstopfen in der Öffnung der Reinigungskartusche nicht entfernen.
 - Keinen anderen Reiniger verwenden.
 - Beschädigte Reinigungskartuschen nicht verwenden.



8. Die Reinigungskartusche **a** in die Buchse oben im Garraum bis zum Anschlag einschrauben.

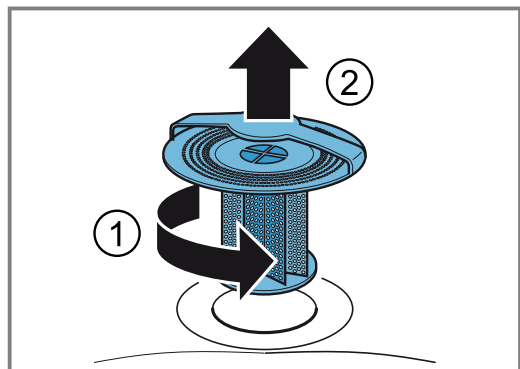


Reinigungsprogramm starten

1. Die Gerätetür schließen.
 2. Mit ✓ bestätigen.
 3. Mit ▶ starten.
- ✓ Die Abschaltzeit läuft im Display ab. Dann läuft die Reinigungsdauer im Display ab.
 - ✓ Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.
 - ✓ Die Gerätetür ist verriegelt.
 - ✓ Nach ca. 3 Stunden 40 Minuten zeigt das Display eine Meldung.

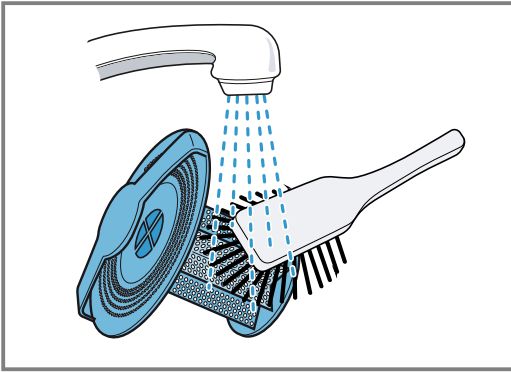
Reinigungsprogramm beenden

1. Die Reinigungskartusche entnehmen.
2. Das Ablaufsieb am Garraumboden nach links drehen ① und entnehmen ②.



3. Die Speisereste aus dem Ablaufsieb entfernen.

4. Das Ablaufsieb unter fließendem Wasser ausspülen.



5. Mit → zu dem nächsten Hinweisenfenster wechseln.
 6. Mit ✓ bestätigen.
 ✓ Das Reinigungsprogramm ist beendet.
 7. Das Gerät abkühlen lassen.
 8. Den Garraum und die Türscheibe mit einem weichen Tuch polieren.
 – Bei Bedarf die weißen Streifen im Garraum und an der Türscheibe mit einem feuchten Tuch entfernen.
 Abhängig von der Wasserhärte kann der letzte Spülvorgang nach dem Trocknen weiße Streifen im Garraum und an der Türscheibe hinterlassen.
 9. Die leere Reinigungskartusche entsprechend den regionalen Vorschriften über den Hausmüll entsorgen.

Ursachen für ein unbefriedigendes Reinigungsergebnis

Beachten Sie die Ursachen für ein unbefriedigendes Reinigungsergebnis.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

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

- ▶ Die Verschlusskappe einer bereits verwendeten Reinigungskartusche nicht entfernen, um Hautkontakt oder Augenkontakt mit dem Reiniger zu vermeiden.

Mögliche Ursache	Lösung
Die Verschlusskappe ist noch auf der Reinigungskartusche.	Nach dem Ablauf des Reinigungsprogramms die Reinigungskartusche aus dem Gerät nehmen. Die Reinigungskartusche nicht wiederverwenden. Die Reinigungskartusche gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgen.
Das Ablaufsieb fehlt.	Sicherstellen, dass das Ablaufsieb während des Reinigungsprogramms am Garraumboden eingesetzt ist.
Der Strom ist ausgefallen.	Nach einem Stromausfall beendet das Gerät das Reinigungsprogramm mit einem Kurzprogramm.

Mögliche Ursache	Lösung
Verschmutzungen sind stark eingebrannt.	Um hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, das Reinigungsprogramm erneut durchführen.
Nach der Reinigung befinden sich in der Reinigungskartusche noch Reingereste.	Reinigung mit neuer Reinigungskartusche wiederholen. Vor der Reinigung die Reinigungskartusche fester gegen die Arbeitsplatte klopfen.

16.6 Schnell-Trocknen

Mit der Funktion "Schnell-Trocknen" können Sie nach der Reinigung oder nach dem Dämpfen den Garraum trocknen.

ACHTUNG!

Hitze beschädigt den Wassertank.

- ▶ Den Wassertank nicht im heißen Garraum trocknen.

Die Funktion "Schnell-Trocknen" dauert 15 Minuten.

"Schnell-Trocknen" starten

Voraussetzung: Die Gerätetür ist geschlossen.

1. So oft von links nach rechts wischen, bis das Display "Modi & Service" zeigt.
- ✓ Das Display zeigt die verfügbaren Funktionen in einem Listenmenü.
2. Mit dem Bedienring die Funktion "Schnell-Trocknen" wählen.
3. Auf "Start" drücken.
4. Bei Bedarf den Endzeitpunkt der Trocknungszeit ändern.
 - Mit dem Bedienring den Endzeitpunkt der Trocknungszeit ändern.
5. Mit → zu dem nächsten Hinweisenfenster wechseln.
6. Die Anweisungen in den Hinweistexten befolgen.
7. Mit ▶ starten.
 - ✓ Das Display zeigt 15 Minuten für die Trocknungszeit und 180 °C.
 - ✓ Wenn Sie den Start der Trocknungszeit gewählt haben, zeigt das Display → und die Uhrzeit des Starts der Trocknungszeit.
 - ✓ Das Display zeigt die ablaufende Trocknungszeit.
 - ✓ Die Garraumbeleuchtung bleibt ausgeschaltet.
 - ✓ Nach 15 Minuten ertönt ein Signal.
 - ✓ Das Display zeigt eine Meldung.
 - ✓ Das "Schnell-Trocknen" ist beendet.
8. Mit ✓ bestätigen.
- ✓ Das Display zeigt die Startanzeige.
9. Das Gerät abkühlen lassen.
10. Den Garraum und die Türscheibe mit einem weichen Tuch polieren.

"Schnell-Trocknen" beenden

- ▶ ■ drücken.
- ✓ Das Gerät beendet die Funktion "Schnell-Trocknen".

16.7 Entkalkungsprogramm

Mit dem Entkalkungsprogramm können Sie das Gerät vollautomatisch entkalken. Wenn Sie Ihr Gerät regelmäßig entkalken, erhalten Sie den guten Zustand Ihres Geräts.

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.

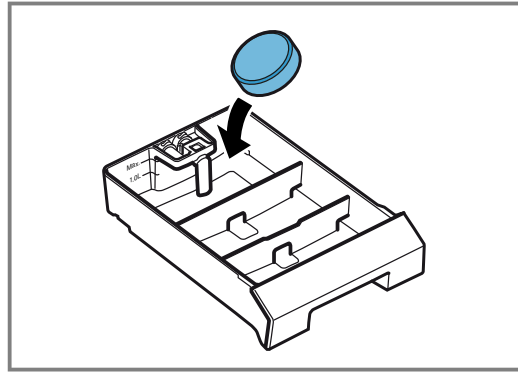
Die Entkalkungstabletten erhalten Sie über den Kundendienst, auf unserer Website oder im Online-Shop. Eine Meldung im Display erinnert Sie abhängig von der Wasserhärte und der Nutzung des Geräts, das Entkalkungsprogramm durchzuführen.

Um Beschädigungen am Gerät zu verhindern, sperrt das Gerät die Betriebsarten mit Dampf nach wiederholter Meldung. Sie können das Gerät weiterhin mit Betriebsarten ohne Dampf benutzen. Erst nachdem Sie das Entkalkungsprogramm durchgeführt haben, können Sie das Gerät wieder uneingeschränkt nutzen.

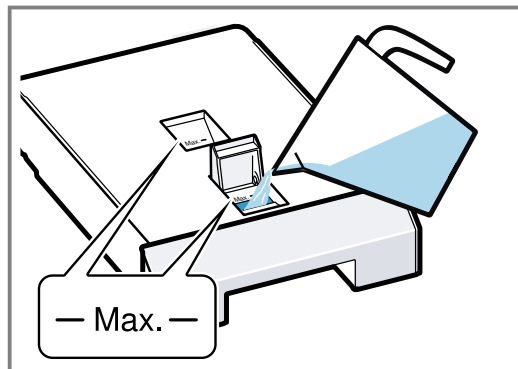
Entkalkungsprogramm aktivieren und vorbereiten

1. So oft von links nach rechts wischen, bis das Display "Modi & Service" zeigt.
- ✓ Das Display zeigt die verfügbaren Funktionen in einem Listenmenü.
2. Mit dem Bedienring die Funktion "Automatische Entkalkung" wählen.
Sie können das Entkalkungsprogramm nicht abbrechen. Das Entkalkungsprogramm immer bis zum Ende ablaufen lassen.
3. Den Schalter auf "Ein" stellen.
4. Die Anweisungen in den Hinweistexten befolgen.
5. Mit dem Bedienring "Endzeitpunkt" wählen.
6. Auf den voreingestellten Endzeitpunkt drücken.
7. Mit dem Bedienring den Endzeitpunkt für die Entkalkung ändern.
8. < drücken.
- ✓ Der Endzeitpunkt für die Entkalkung ist eingestellt.
9. Alles Zubehör aus dem Garraum nehmen.
10. Den Wassertank aus dem Gerät entnehmen und den Tankdeckel abnehmen.
11. Die Entkalkungstablette aus der Kunststoffverpackung entnehmen.

12. Die Entkalkungstablette in das hintere Fach des Wassertanks legen.



13. Den Deckel auf den Wassertank legen und einrasten.
14. Den Wassertank bis zur Markierung "Max." mit 1,7 l kaltem Wasser füllen.



15. Den Wassertank vollständig bis zum Anschlag einschieben.

Entkalkungsprogramm starten

1. Die Gerätetür schließen.
2. Mit ✓ den letzten Hinweis bestätigen.
3. Mit ▶ starten.
- ✓ Das Display zeigt die Entkalkungsdauer 1,5 Stunden.
- ✓ Die Entkalkungsdauer läuft im Display ab.
- ✓ Falls Sie eine Abschaltzeit gewählt haben, läuft die Abschaltzeit im Display ab.
- ✓ Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.
- ✓ Nach ca. 1 Stunde 30 Minuten zeigt das Display eine Meldung.
4. Den Wassertank reinigen.

Entkalkungsprogramm fortsetzen

⚠ WARNUNG – Verätzungsgefahr!

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.

Voraussetzung: Das Display zeigt eine Meldung, dass das Gerät das Programm abgebrochen hat.

1. Den Wassertank leeren, gründlich reinigen und in das Gerät schieben.
2. → drücken.
- ✓ Das Gerät startet den Spülvorgang.
3. Die Anweisungen in den Hinweistexten befolgen und → drücken.
- ✓ Nach dem Ablauf des Entkalkungsprogramms ertönt ein Signal.
4. Mit ✓ den letzten Hinweis bestätigen.
5. Den Wassertank reinigen.

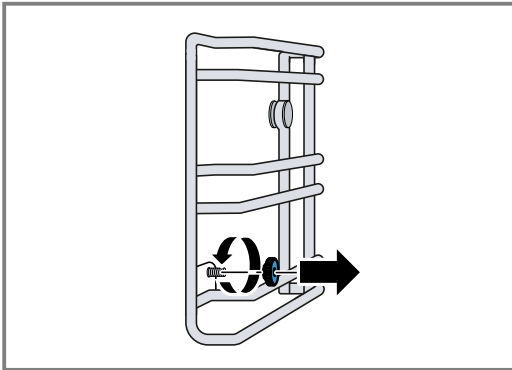
Wassertank reinigen

Entfernen Sie nach dem Entkalkungsprogramm Entkalkerreste aus dem Wassertank.

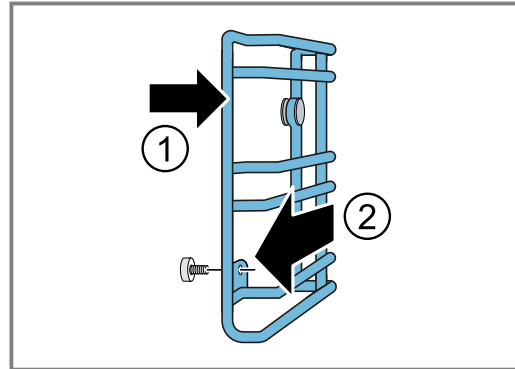
1. Den Wassertank aus dem Gerät entnehmen.
2. Den Tankdeckel abnehmen.
3. Den Wassertank und den Tankdeckel im Geschirrspüler oder gründlich von Hand reinigen.

16.8 Einschubroste entnehmen

1. Um den Edelstahl vor Kratzern zu schützen, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
2. Die Rändelmuttern lösen.



3. Die Einschubroste etwas seitlich von der Schraube wegziehen ① und nach vorn herausziehen ②.



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

16.9 Einschubroste einhängen

ACHTUNG!

Falsche Ersatzteile führen zur Korrosion im Garraum.
▶ Nur die originalen Rändelmuttern verwenden.

1. Die Einschubroste an der richtigen Seite des Garraums einhängen.
Die Einschubroste für die linke und die rechte Seite des Garraums sind unterschiedlich.
2. Die Einschubroste an der Rückseite auf den Bolzen schieben und vorn einhängen.
3. Die Rändelmuttern festdrehen.

Hinweis: Falls Sie eine Rändelmutter verlieren, können Sie diese als Ersatzteil bei unserem Kundendienst nachbestellen.

17 Störungen beheben

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

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ "Kundendienst", Seite 52


⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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




17.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren. Fehlbedienung. ▶ Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus und nach ca. 60 Sekunden wieder ein.
Gerät funktioniert nicht. Display zeigt "Gerät gesperrt. Entkalken notwendig."	Gerät ist verkalkt. ▶ Starten Sie das Entkalkungsprogramm → <i>Seite 44</i> .
Trotz durchgeführter Entkalkung zeigt das Display "Bitte entkalken".	Gerät ist verkalkt, falschen Entkalker verwendet. 1. Verwenden Sie die vorgeschriebenen Entkalkungstabletten. 2. Starten Sie das Entkalkungsprogramm → <i>Seite 44</i> .
Gerät lässt sich nicht starten.	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen. ▶ Schließen Sie die Gerätetür.
Gerät lässt sich nicht über die Home Connect App starten.	Gerät ist nicht mit der Home Connect App verbunden. ▶ Starten Sie die Verbindung zwischen Gerät und der Home Connect App. → <i>"Home Connect einrichten", Seite 30</i> Gerät ist mit der Home Connect App verbunden, aber die Funktion Fernbedienung ist nicht aktiviert. ▶ Aktivieren Sie die Funktion Fernbedienung in den Home Connect Einstellungen → <i>Seite 30</i> .
Gerät funktioniert nicht. Display zeigt E182.	Gerät bekommt kein Wasser. 1. Prüfen Sie den Wassertank. → <i>Seite 47</i> 2. Wenn das Display die Fehlermeldung erneut anzeigt, kontaktieren Sie den Kundendienst → <i>Seite 52</i> .
Gerät funktioniert nicht. Anzeige reagiert nicht. Display zeigt das Symbol für die Kindersicherung  .	Kindersicherung ist aktiviert. ▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung. → <i>Seite 24</i>
Gerät schaltet sich selbsttätig aus.	Sicherheitsabschaltung: keine Bedienung für mehr als 12 Stunden. 1. Bestätigen Sie die Meldung mit ✓. 2. Schalten Sie das Gerät aus.
Gerät heizt nicht auf, das Display zeigt das Symbol für den Demo-Modus  .	Gerät ist im Demo-Modus. ▶ Deaktivieren Sie den Demo-Modus in den Grundeinstellungen → <i>Seite 32</i> .
Kein Dampf sichtbar.	Wasserdampf über 100 °C ist nicht sichtbar. ▶ Das ist normal. Keine Handlung notwendig.
Starker Dampfaustritt oben an der Tür.	Sie haben die Betriebsart gewechselt. ▶ Das ist normal. Keine Handlung notwendig.
Starker Dampfaustritt seitlich an der Tür.	Türdichtung ist verschmutzt oder lose. 1. Reinigen Sie die Türdichtung. 2. Setzen Sie die Türdichtung in die Nut ein.
Brummgeräusch beim Einschalten.	Abwasserpumpe läuft an. ▶ Normales Betriebsgeräusch Keine Handlung notwendig. Gerät war einige Tage ausgeschaltet. Automatisches Spülen bei Inbetriebnahme. ▶ Normal: automatisches Spülen bei Inbetriebnahme. Keine Handlung notwendig.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Beim Aufheizen entsteht ein pfeifendes Geräusch.	Bei der Dampferzeugung können Geräusche entstehen. ▶ Das ist normal. Keine Handlung notwendig.
Beim Garen ist ein "Plopp"-Geräusch zu hören.	Spannungsausdehnung bei großem Temperaturunterschied. ▶ Das ist normal. Keine Handlung notwendig.
Dämpfen ist nicht möglich.	Gerät ist verkalkt. Gerät muss entkalkt werden, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden. ▶ Starten Sie das Entkalkungsprogramm → Seite 44.
Gerät dämpft nicht mehr richtig.	Gerät ist verkalkt. ▶ Starten Sie das Entkalkungsprogramm → Seite 44.
Beleuchtung funktioniert nicht.	Beleuchtung ist defekt. ▶ Rufen Sie den → "Kundendienst", Seite 52.
Beim Öffnen der Gerätetür tropft Wasser herab.	Auffangrinne an der Unterseite der Türscheibe ist voll. ▶ Trocknen Sie die Auffangrinne mit einem Spülschwamm.
Beim Aufheizen entsteht ein unangenehmer Geruch.	Gerät ist neu. ▶ Heizen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch eine Stunde bei 60 % Feuchte $\frac{4}{50\%}$ und 200 °C auf.

17.2 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Display zeigt  .	Der Wassertank ist nicht in Ordnung. 1. Drücken Sie auf  . 2. Beachten Sie die Hinweise im Display.
Display zeigt "Reinigungshilfe Programm abgebrochen. Garraum auswischen. Reinigerrückstände entfernen."	Gerät wurde während der Reinigungshilfe ausgeschaltet oder die Stromversorgung war ausgefallen. 1. Füllen Sie den Wassertank. 2. Wischen Sie den Garraum aus. 3. Starten Sie die Reinigungshilfe erneut. → "Reinigungshilfe starten", Seite 41
Display zeigt die Fehlermeldung "Exx".	Ein Fehler ist aufgetreten. 1. Wenn das Display eine Fehlermeldung anzeigt, drücken Sie auf  . ✓ Wenn das Display die Fehlermeldung nicht mehr anzeigt, war es ein einmaliges Problem. 2. Wenn das Display die Fehlermeldung weiter oder wiederholt anzeigt, kontaktieren Sie den Kundendienst → Seite 52 und übermitteln Sie den Fehlercode.

17.3 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.

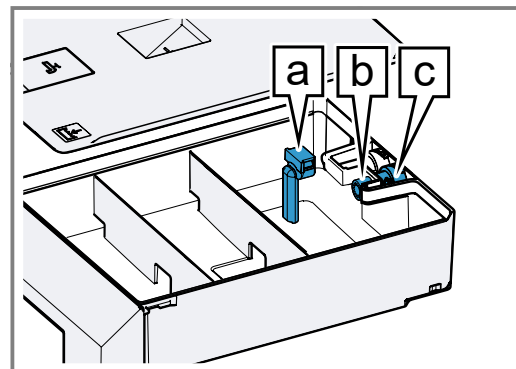
Gerät nach einem Stromausfall wieder in Betrieb nehmen

1.  drücken.
2. Das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

17.4 Wassertank prüfen

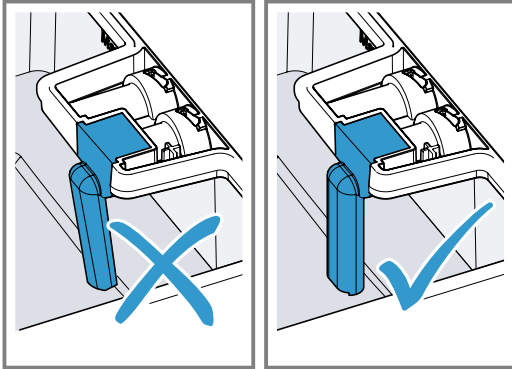
1. Den rechten Wassertank entnehmen.
2. Den Tankdeckel abnehmen.

3. Den Ansaugschlauch  abziehen und unter fließendem Wasser reinigen.



4. Prüfen, ob der Ansaugschlauch frei von Rückständen ist.

5. Prüfen, ob der Filter **b** am Auslassventil **c** frei von Rückständen ist.
6. Den Ansaugschlauch **a** vollständig aufschieben.
 - Sicherstellen, dass der Ansaugschlauch nicht geknickt ist.



7. Den Tankdeckel auflegen.

17.5 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 32 deaktivieren.

18 Transportieren, Lagern und Entsorgen

18.1 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.

19 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.

Einstellempfehlungen → Seite 26 für einige Speisen finden Sie im Display unter Programme → Seite 25 oder in der Home Connect App.

In der folgenden Übersicht finden Sie nur Normgerichte für Prüfzwecke.

19.1 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.
- Verwenden Sie Teller, Backformen oder Auflaufformen immer mit dem Rost.

- Wenn Sie wenig Erfahrung mit einer Speise haben, beginnen Sie mit der kürzesten Zeitangabe. Bei Bedarf können Sie die Speise weitergaren.
- Öffnen Sie die Garraumtür des vorgeheizten Geräts nur kurz und befüllen Sie das Gerät rasch.
- Beim Dämpfen, Auftauen, Gären und Regenerieren können Sie bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig nutzen (Einschubebene 1, 2 und 3). Dabei kommt es nicht zur Geschmackübertragung. Fisch, Gemüse und Nachspeise können Sie so gleichzeitig zubereiten. Die angegebenen Garzeiten können sich bei einer großen Lebensmittelmenge verlängern.
- Wenn Sie nur auf einer Ebene backen, verwenden Sie die Ebene 2. Wenn Sie gleichzeitig auf zwei Ebenen backen, verwenden Sie die Ebenen 1 und 3.
- Stellen Sie sicher, dass das Gargut nicht am Garraum oder Rückblech 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.

- Wenn das Gerät über 100 °C heiß ist, lassen Sie das Gerät vor dem Dämpfen auskühlen. Durch die hohe Temperatur trocknen die Speisen sonst aus.
- 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.
- Die geschätzte Garzeit beginnt, sobald der Garraum die gewählte Temperatur erreicht.
- Heizen Sie das Gerät immer vor. So erhalten Sie die besten Garergebnisse. Die angegebenen Garzeiten beziehen sich auf ein vorgeheiztes Gerät.

19.2 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-vide-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-vide-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-vide-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-vide-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.
- Bei der Heizart "Sous-vide-Garen" ist aus hygienischen Gründen das Verschieben des Garzeitendes nicht verfügbar.

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 Vakuumbbeutel 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-vide-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-vide-Garen leicht zerfallen, braten Sie, wenn gewünscht, den Fisch vor dem Sous-vide-Garen nur kurz an. Verlängern Sie die Anbratzeit, falls das Lebensmittel durch das Sous-vide-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-vide-Garen bei relativ niedrigen Temperaturen stattfindet.

19.5 Prüfgerichte

Diese Übersichten wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1:2013 bzw. IEC 60350-1:2011 und nach Norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 zu erleichtern.

Garen mit Dampf

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Brokkoli, in Röschen, nach EN60350-1	Gelochter Dampfgarbehälter	2	90	 100%	100	20-25	
Erbsen, tiefgekühlt, nach EN60350-1, 3 kg	Gelochter Dampfgarbehälter	2	100	 100%	100	35-45	

19.3 Zubereitung von sperrigem Gargut

Empfehlung für die Zubereitung von sperrigem Gargut.

- Für die Zubereitung von sperrigem Gargut können Sie die seitlichen Einschubroste abnehmen.
- Lösen Sie dazu die Rändelmuttern vorn an den Einschubrosten und ziehen Sie die Einschubroste nach vorn heraus.
- Stellen Sie den Rost direkt auf den Boden des Garraums und platzieren Sie das Gargut oder den Bräter auf dem Rost. Legen Sie das Gargut oder den Bräter nicht direkt auf den Garraumboden. Entnehmen Sie bei Bedarf die Einschubroste. → Seite 45

19.4 Tipps für acrylamidarme Zubereitung

Allgemeines

- Die Garzeiten möglichst kurz halten.
- Speisen goldgelb und nicht zu dunkel bräunen.
- Großes, dickes Gargut verwenden. Bei der Zubereitung entsteht weniger Acrylamid.

Backwaren

- Die Temperatur bei Heißluft auf max. 180 °C einstellen.



Plätzchen

- Plätzchen mit Ei oder Eigelb bestreichen. Dies verringert die Bildung von Acrylamid.
- Gleichmäßig auf dem Blech verteilen.






Backofen-Pommes frites

- Pommes frites gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen.
- Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes frites nicht austrocknen.

Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Hamburger, 125 g, nach EN60350-1	Rost oder Ungelochter Dampfgarbehälter	2	230		-	12-15 pro Seite	Das Gerät 5 Minuten vorheizen.
Toast nach EN60350-1	Rost	1	230		-	7-8	Das Gerät 5 Minuten vorheizen.

Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Apfelkuchen, nach EN60350-1	Springform Ø 20 cm	2	160		0	110	
Small Cakes, nach EN60350-1	Ungelochter Dampfgarbehälter	2	160		0	25-30	
Small Cakes, nach EN60350-1	Gelochter Dampfgarbehälter	1+2	150		0	35-40	Ebene 1 und Ebene 2 verwenden.
Spritzgebäck, nach EN60350-1	Ungelochter Dampfgarbehälter	2	140		0	50	
Spritzgebäck, nach EN60350-1	Gelochter Dampfgarbehälter	1+3	140		0	50	Ebene 1 und Ebene 3 verwenden.

20 Informationen zu freier und Open Source Software

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

Die entsprechenden Lizenzinformationen sind auf dem Hausgerät gespeichert. Der Zugriff auf die entsprechenden Lizenzinformationen ist auch über die Home Connect App möglich: „Profil -> Rechtliche Hinweise -> Lizenzinformationen“.¹ Sie können die Lizenzinformationen auf der Markenprodukt-Website herunterladen. (Bitte suchen Sie auf der Produkt-Website nach Ihrem Gerätemodell und weiteren Dokumenten.) Alternativ können Sie die entsprechenden Informationen unter ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München anfordern. Der Quellcode wird auf Anforderung zur Verfügung gestellt.

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

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

¹ Je nach Geräteausstattung

21 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 über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.), die Fertigungsnummer (FD) und die Zählnummer (Z-Nr.) Ihres Geräts. Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

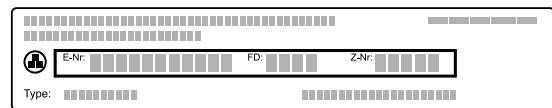
Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse F. Die Lichtquellen sind als Ersatzteil verfügbar und nur durch dafür geschultes Fachpersonal auszutauschen.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 und (EU) 2023/826 finden Sie online unter www.gaggenau.com auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

21.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.), Fertigungsnummer (FD) und Zählnummer (Z-Nr.)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.), die Fertigungsnummer (FD) und die Zählnummer (Z-Nr.) 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.


22 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 auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.



2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 150 mW

	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.

23 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



mm

23.1 Allgemeine Montagehinweise

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

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

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

- ▶ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist und keine längere Netzanschlussleitung verfügbar ist, Elektrofachbetrieb kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.

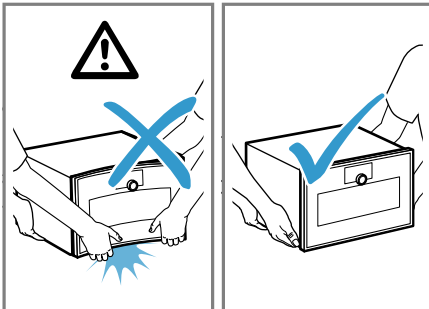
⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Das Gerät ist schwer.

- ▶ Zum Bewegen des Geräts sind 2 Personen erforderlich.
 - ▶ Nur geeignete Hilfsmittel verwenden.
- Während der Montage können scharfkantige Teile zugänglich sein.
- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

ACHTUNG!

Durch Tragen des Geräts am Geräterahmen kann dieser sich verbiegen. Der Geräterahmen hält das Gewicht des Geräts nicht aus.



- ▶ Das Gerät nicht am Geräterahmen anheben.
- ▶ Das Gerät immer am Gehäuse anheben.
- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- 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.
- Das Gerät nicht an der Tür oder dem Geräterahmen anheben.
- 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.

23.2 QR-Code Montagevideo

Hier finden Sie den QR-Code für das Montagevideo.

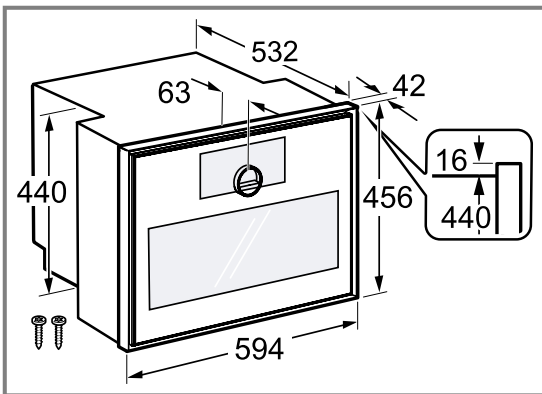
**23.3 Planungshinweise**

Beachten Sie die folgenden Planungshinweise vor dem Einbau des Geräts.

- Der Türanschlag ist nicht wechselbar.
- Der Abstand vom Möbelkorpus bis zur Türfrontfläche beträgt 42 mm.
- Den Frontüberstand für die Öffnung von seitlichen Schubladen beachten.
- Bei der Planung einer Ecklösung einen Türöffnungswinkel von mindestens 90° berücksichtigen.
- Kein anderes elektrisches Gerät über diesem Gerät in den Schrank einbauen.
- Kein Spülbecken über diesem Gerät einbauen.
- Bei der Installation über einem Kaffeevollautomaten den Zwischenboden oder die Winkel aus Metall verwenden. Der Zwischenboden und die Winkel aus Metall erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop.
- Bei der Installation von zwei Geräten übereinander direkt neben einem Kaffeevollautomaten den Zwischenboden oder die Winkel aus Metall zwischen den vier Geräten verwenden.

23.4 Gerätegröße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.

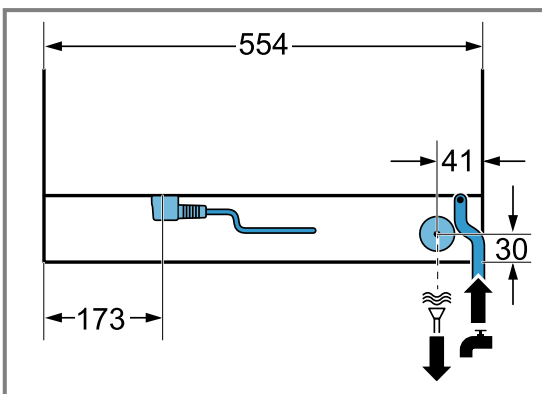


23.5 Installationszubehör

Verwenden Sie Originalzubehör.

Zubehör	Bestellnummer
Winkel	GA301010

23.6 Position von Anschlüssen



23.7 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.

23.8 Elektrischer Anschluss

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

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Die Trennung des Geräts vom Stromnetz muss jederzeit möglich sein. Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

- ▶ Der Netzstecker der Netzanschlussleitung muss nach dem Einbau des Geräts frei zugänglich sein.
- ▶ Ist dies nicht möglich, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine allpolige Trennvorrichtung nach den Bedingungen der Überspannungskategorie III und nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.
- ▶ Nur eine Elektrofachkraft darf die festverlegte elektrische Installation ausführen. Wir empfehlen einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) im Stromkreis der Geräteversorgung zu installieren.

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

- 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.
- Keine Verlängerungskabel, Steckdosenleisten oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden. Überlastung führt zu Brandgefahr.

Anschlussleitung ohne Schutzkontakt-Stecker

Bei einem Gerät ohne einen Schutzkontakt-Stecker beachten Sie diese Hinweise.

Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

Anschlussleitung ohne Schutzkontaktstecker anschließen

1. Die Phase (Außenleiter) und den Neutraleiter (Nullleiter) in der Anschlussdose identifizieren.
Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Die Angaben zur Spannung auf dem Typenschild beachten.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
 - GN/YE: Grün und gelb = Schutzleiter \oplus
 - BU: Blau = Neutraleiter (Nullleiter)
 - BN: Braun = Phase (Außenleiter)

23.9 Wasseranschluss

Das Gerät verfügt über einen rücksaug sicheren, VDE-geprüften Wasseranschluss. Anschlussarmaturen mit einem Rückflussverhinderer sind nicht erforderlich.

- Die Vorschriften des lokalen Wasserversorgers beachten.
- Das Gerät nur mit dem beiliegenden Wasseranschluss-Set an das Wassernetz anschließen. Ein vorhandenes Wasseranschluss-Set eines anderen Geräts nicht wiederverwenden.
- Um die Häufigkeit der Entkalkungsvorgänge bei sehr hartem Wasser zu verringern, eine geeignete Wasserenthärtungsanlage in Ihrem Haushalt oder einen Wasserfilter vor dem Gerät installieren. Den Wasserfilter GF111100 erhalten Sie beim Kundendienst.

Wasser anschließen

- ▶ Das Gerät nur an einen Kaltwasseranschluss anschließen, der immer zugänglich ist und sich nicht direkt hinter dem Gerät befindet.
 - Zulaufschlauch: Anschlussgewinde ISO228 - G 3/4" (26,4 mm)
 - Wasserdruck: 2-10 bar (0,2-1,0 MPa)
 - Durchflussmenge: mindestens 10 Liter pro Minute

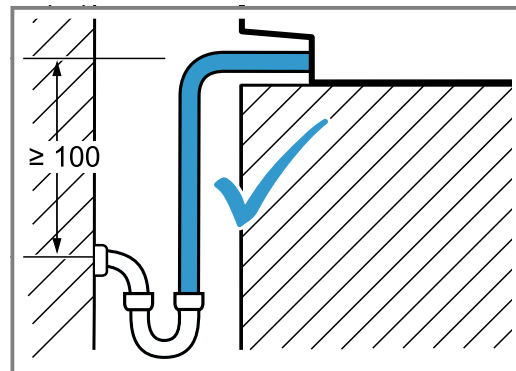
23.10 Abwasseranschluss

Das Gerät verfügt über einen Ablaufschlauch. Der Innendurchmesser des Ablaufschlauchs beträgt 38 mm.

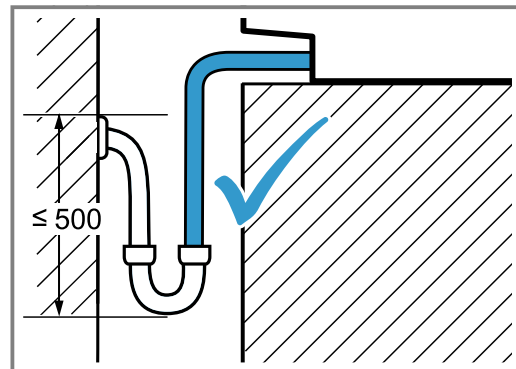
Abwasseranschluss herstellen

1. Einen Siphon am Abwasseranschluss vorsehen. Sicherstellen, dass der Anschluss an den Siphon immer zugänglich ist und sich nicht direkt hinter dem Gerät befindet.

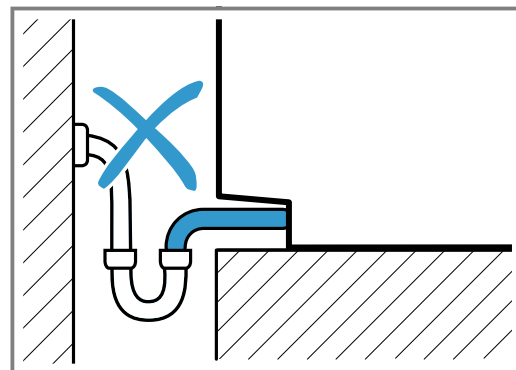
2. Sicherstellen, dass sich der Abwasseranschluss mindestens 100 mm tiefer als der Geräteablauf befindet.



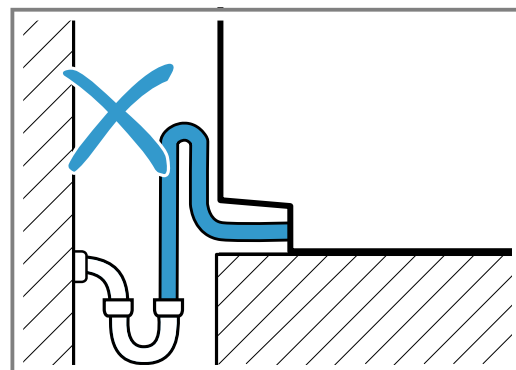
3. Den Ablaufschlauch an keiner Stelle tiefer als 500 mm als den Abwasseranschluss verlegen.



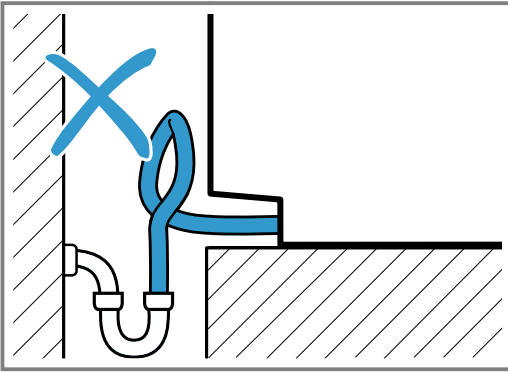
4. Der Abwasseranschluss darf nicht höher als das Gerät sein.



5. Den Ablaufschlauch an keiner Stelle höher als die Geräteunterkante verlegen.



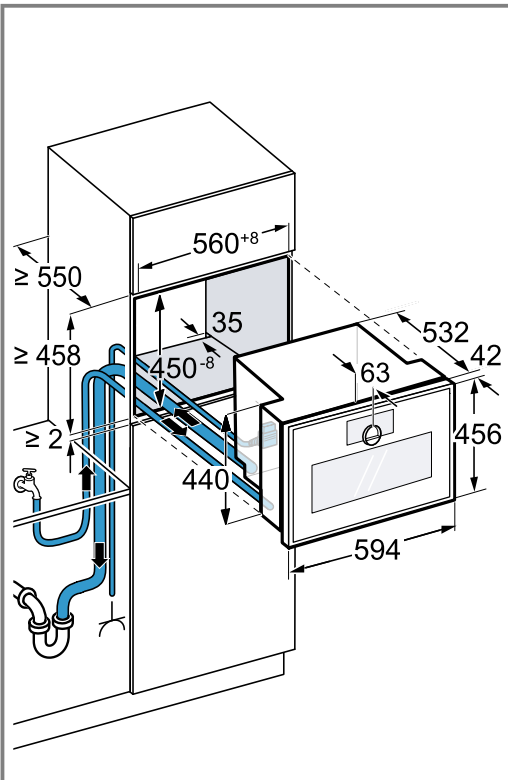
6. Den Ablaufschlauch nicht knicken.



23.11 Gerät in einen Hochschrank einbauen

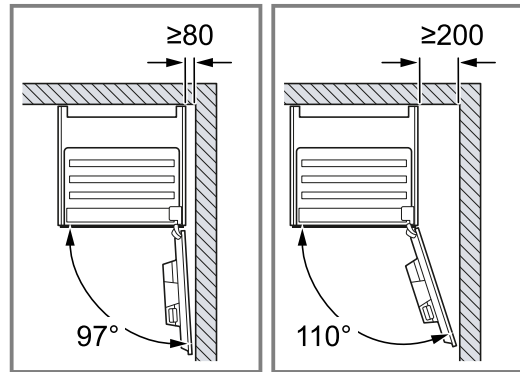
Hinweis: Das rote Schild, das aus der Gerätetür ragt, dient zur Unterstützung bei der Installation. Vor dem elektrischen Anschluss an dem roten Schild ziehen, um die Gerätetür zu öffnen.

1. Die Transporthalterungen für den Zulaufschlauch und den Ablaufschlauch entfernen.
2. Beim Einbau in einen Hochschrank die Abstände beachten.
 - Die Maßangaben für den Möbelausschnitt im Zwischenboden beachten.

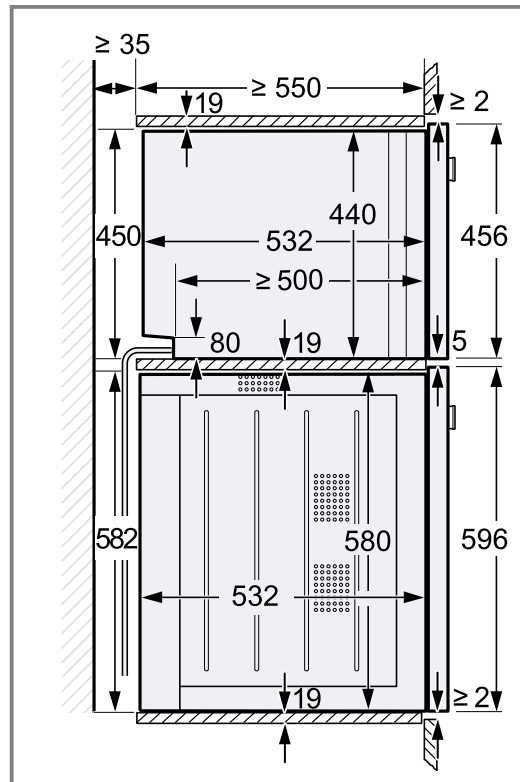


Abhängig von der Gerätevariante ist das Gerät mit oder ohne Stecker ausgestattet.

3. Beim Einbau neben einer Wand beachten, dass die möglichen Öffnungswinkel der Gerätetür abhängig sind von den Mindestabständen zur Wand.



4. Beim Einbau von 2 Geräten übereinander die Abstände beachten.
 - Sicherstellen, dass der Abstand zwischen Gerät und Wand mindestens 35 mm beträgt.



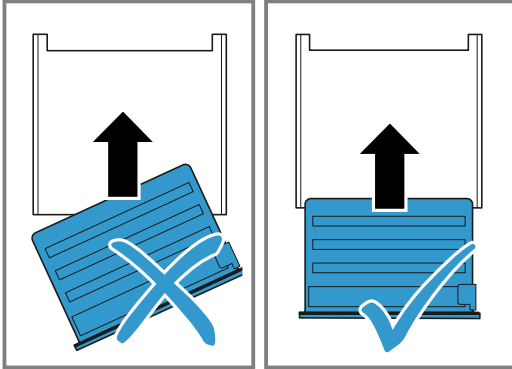
5. Wenn sich kein Zwischenboden über dem Gerät befindet, das Gerät im Schrank gegen Kippen sichern. 2 handelsübliche Winkel beidseitig im Schrank auf 450 mm Tiefe, 5 mm über der Gerätehöhe befestigen.
6. Das Anschlusskabel, den Zulaufschlauch und den Ablaufschlauch hinten links im Einbauschränk zu den Anschlüssen führen.
7. **Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass Sie die beiden weißen Kunststoffelemente links und rechts am Gerät anpassen.

Wenn die Dicke der Möbelseitenteile 16 mm beträgt, die weißen Kunststoffelemente nicht entfernen. Die weißen Kunststoffelemente unterstützen beim mittig Ausrichten des Geräts.

- zwischen zwei Kaffeefullautomaten, die Sie übereinander installieren möchten.
- über einem Dampfbackofen der gleichen Gerätereihe.

Gerät über Zwischenböden installieren

- ▶ Das Gerät nicht schräg in die Einbaunische auf dem Zwischenboden positionieren. Das Gerät parallel zu den Seitenwänden der Einbaunische in den Hochschrank schieben.



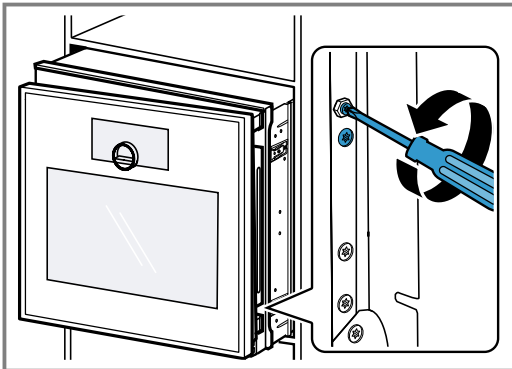
23.13 Justierung der Gerätetür

Die Gerätetür ist im Auslieferungszustand justiert. Eine Justierung ist normalerweise nicht nötig. Wenn Sie mehrere Geräte nebeneinander oder übereinander einbauen, justieren Sie die Gerätetür.

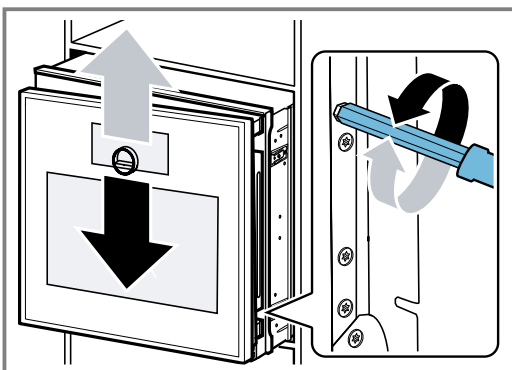
- Gerätetürhöhe korrigieren → Seite 58
- Türöffnungswinkel ändern → Seite 58

Gerätetürhöhe korrigieren

1. Das Gerät aus der Einbaunische herausziehen.
2. Die zwei Schrauben an der Geräteseite lösen.



3. Die Gerätetür öffnen.
4. Den Außensechskantschraubendreher nach links drehen, um die Gerätetürhöhe zu korrigieren.

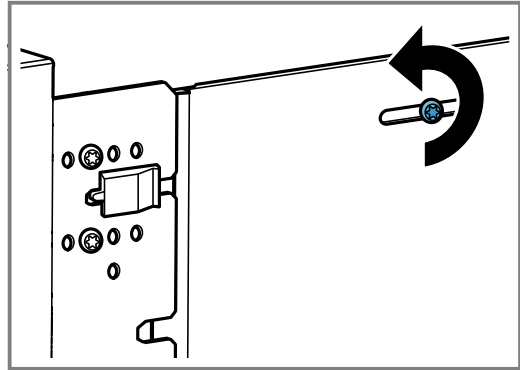


5. Die zwei Schrauben an der Geräteseite festschrauben.
6. Das Gerät in die Einbaunische schieben.

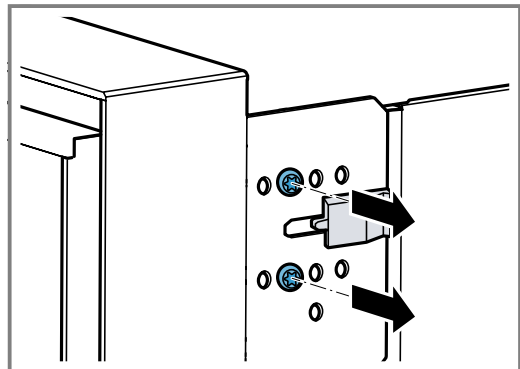
Türöffnungswinkel ändern

Zwei Öffnungswinkel sind für die Gerätetür verfügbar.

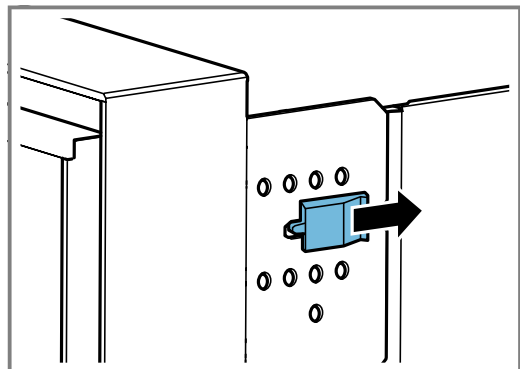
1. Das Gerät etwas aus der Einbaunische herausziehen.
2. Die Schraube an der rechten Seite weiter hinten am Gerät etwas lösen.



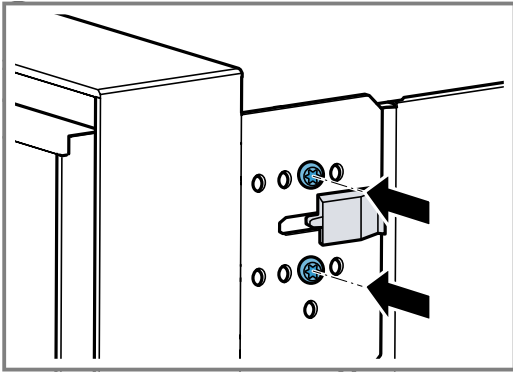
3. Die beiden Schrauben vor dem schwarzen Kunststoffelement entfernen.



4. Das schwarze Kunststoffelement nach rechts schieben.



5. Die beiden Schrauben in den Bohrungen weiter rechts am Gerät festschrauben.



Je weiter rechts Sie die Schrauben am Gerät festschrauben, umso kleiner der Türöffnungswinkel. Bei der rechten Position der Schrauben beträgt der Öffnungswinkel der Gerätetür ca. 97°.

23.14 Gerät nach Installation in Betrieb nehmen

Voraussetzung: Das Gerät ist eingebaut und abgeschlossen.

1. auf dem Bedienring drücken.
- ✓ Das Display zeigt für ca. 30 Sekunden das GAG-GENAU-Logo und dann "Initialisierung".
2. Die Sprache einstellen.
3. Den Hinweisen des Installationsassistenten im Display folgen.
– drücken oder den Bedienring drehen.
4. Die Einstellungen für die "Einbauhöhe" vornehmen.
5. In Abhängigkeit von der Einbausituation oder der Körpergröße des Nutzers das Display horizontal und vertikal ausrichten.
6. Den Demo-Modus deaktivieren.

23.15 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 des Geräts neben einem Backofen sicherstellen, dass die Gerätetüren sich in die entgegengesetzte Richtung öffnen.

23.16 Gerät mit Kaffeevollautomat kombinieren

1. Nur geeignete Geräte der gleichen Marke und der gleichen Serie kombinieren.
2. Die Montageanleitung des Kaffeevollautomaten beachten.
3. Bei der Installation über einem Kaffeevollautomaten den Zwischenboden oder die Winkel aus Metall verwenden. Der Zwischenboden und die Winkel aus Metall erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop.
4. Bei der Installation von zwei Geräten übereinander direkt neben einem Kaffeevollautomaten den Zwischenboden oder die Winkel aus Metall zwischen den vier Geräten verwenden.

23.17 Gerät mit Wärmeschublade kombinieren

ACHTUNG!

Scharfe Kanten am Gerät können die Frontblende der Wärmeschublade beschädigen.

- ▶ Beim Einschieben des Geräts die Frontblende der Wärmeschublade nicht beschädigen.
- ▶ Vor der Installation eines weiteren Geräts die Wärmeschublade öffnen, ein Tuch über die Frontblende legen und die Wärmeschublade schließen, um die Frontblende der Wärmeschublade vor Beschädigungen schützen.

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 Einbauschränk einschieben.

23.18 Gerät mit Mikrowelle kombinieren

1. Nur geeignete Geräte der gleichen Marke und der gleichen Serie kombinieren.
2. Zuerst die Mikrowelle, anschließend den Dampfbackofen einbauen.

23.19 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

GAGGENAU



9001954567 de (050124)