

BS 450/451

BS 454/455

Dampfbackofen

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Ursachen für Schäden	5
Umweltschutz	5
Energiesparen	5
Umweltgerecht entsorgen	5
Gerät kennen lernen	6
Dampfbackofen	6
Display und Bedienelemente	7
Symbole	7
Farben und Darstellung	8
Zusätzliche Informationen i und i [®]	8
Kühlgebläse	8
Positionen Funktionswähler	9
Zubehör	10
Sonderzubehör	10
Vor dem ersten Gebrauch	11
Sprache einstellen	11
Uhrzeit-Format einstellen	11
Uhrzeit einstellen	11
Datumsformat einstellen	11
Datum einstellen	12
Temperatur-Format einstellen	12
Wasserhärte einstellen	12
Erstinbetriebnahme beenden	12
Kalibrierung	13
Fettfilter	13
Türscheibe reinigen	13
Zubehör reinigen	13
Gerät aktivieren	14
Standby	14
Gerät aktivieren	14
Gerät bedienen	14
Wassertank füllen	14
Garraum	15
Zubehör einschieben	15
Einschalten	15
Nach jedem Betrieb	16
Sicherheitsabschaltung	16
Timer-Funktionen	16
Timer-Menü aufrufen	16
Kurzzeitwecker	16
Stoppuhr	17
Garzeitdauer	17
Garzeitende	18
Langzeit-Timer	19
Langzeit-Timer einstellen	19
Individuelle Rezepte	20
Rezept aufzeichnen	20
Rezept programmieren	20

Namen eingeben	21
Rezept starten	21
Rezept ändern	21
Rezept löschen	21

Kerntemperaturfühler	22
Kerntemperaturfühler ins Gargut einstecken	22
Kerntemperatur einstellen	23
Richtwerte für die Kerntemperatur	23

Kindersicherung	24
Kindersicherung aktivieren	24
Kindersicherung deaktivieren	24

Grundeinstellungen	25
---------------------------	-----------

Reinigen und warten	27
Reinigungsmittel	27
Reinigungshilfe	28
Trocknungsprogramm	29
Entkalkungsprogramm	29
Einschubroste entnehmen	30

Störungen, was tun?	31
Stromausfall	32
Demo-Modus	32
Garraumlampe auswechseln	32

Kundendienst	32
E-Nummer und FD-Nummer	32

Tabellen und Tipps	33
Gemüse	33
Fisch	34
Fisch – Niedertemperatur-Dämpfen	35
Fleisch – Garen bei höheren Temperaturen	35
Fleisch/Geflügel – Niedertemperatur-Garen	36
Geflügel	37
Beilagen	38
Desserts	38
Sonstiges	38
Gebäck	39
Regenerieren (Erwärmen)	40
Gären (Gehen lassen)	40
Auftauen	41
Einkochen	42
Entsaften (Beerenobst)	42
Joghurt-Zubereitung	43
Zubereitung von sperrigem Gargut	43
Acrylamid in Lebensmitteln	43

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

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

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

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

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

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

Brandgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Während des Betriebs kann heißer Dampf austreten. Die Lüftungsöffnungen nicht berühren. Kinder fernhalten.
- Lampen werden bei Betrieb sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr. Lampen vor dem Reinigen des Gerätes abkühlen lassen. Beleuchtung während der Reinigung ausschalten.

Verbrühungsgefahr!

- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Das Wasser in der Verdampferschale ist auch nach dem Ausschalten noch heiß. Verdampferschale nicht sofort nach dem Ausschalten entleeren. Gerät vor Reinigung abkühlen lassen.
- Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen. Heißes Zubehör nur mit Ofenhandschuh vorsichtig herausnehmen.

Stromschlaggefahr!

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

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Stellen Sie nichts direkt auf den Garraumboden. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen. Der Garraumboden und die Verdampferschale müssen immer frei bleiben. Stellen Sie Geschirr immer in einen gelochten Garbehälter oder auf einen Rost.
- Alufolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Bei stark chloridhaltigem Leitungswasser (>40 mg/l) empfehlen wir die Verwendung eines chloridarmen Mineralwassers ohne Kohlensäure. Informationen zu Ihrem Leitungswasser können Sie bei Ihrem Wasserwerk erfahren.
- Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör im Garraum. Rostendes Material (z.B. Servierplatten, Besteck) kann zu Korrosion im Garraum führen.
- Verwenden Sie nur originale Kleinteile (z.B. Rändelmutter). Bestellen Sie Kleinteile über unseren Ersatzteil-Service nach, falls diese verloren gehen.
- Abtropfende Flüssigkeiten: Schieben Sie beim Dämpfen mit einem gelochten Garbehälter immer das Backblech, die Universalpfanne oder den ungelochten Garbehälter darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.
- Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Sie können zu Korrosion im Garraum führen.
- Salz, scharfe Saucen (z.B. Ketchup, Senf) oder gesalzene Speisen (z.B. gepökelter Braten) enthalten Chloride und Säuren. Diese greifen die Oberfläche von Edelstahl an. Entfernen Sie Rückstände immer sofort.
- Obstsaft kann Flecken im Garraum hinterlassen. Entfernen Sie Obstsaft immer sofort und wischen Sie mit einem feuchten und trockenen Tuch nach.
- Durch falsche Pflege des Gerätes kann Korrosion im Garraum entstehen. Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise in der Gebrauchsanleitung. Reinigen Sie den Garraum nach jedem Benutzen gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist. Trocknen Sie nach der Reinigung den Garraum mit dem Trocknungsprogramm.
- Die Türdichtung nicht abnehmen. Wenn die Türdichtung beschädigt ist, schließt die Gerätetür nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung austauschen lassen.
- Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Umweltschutz

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

Energiesparen

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



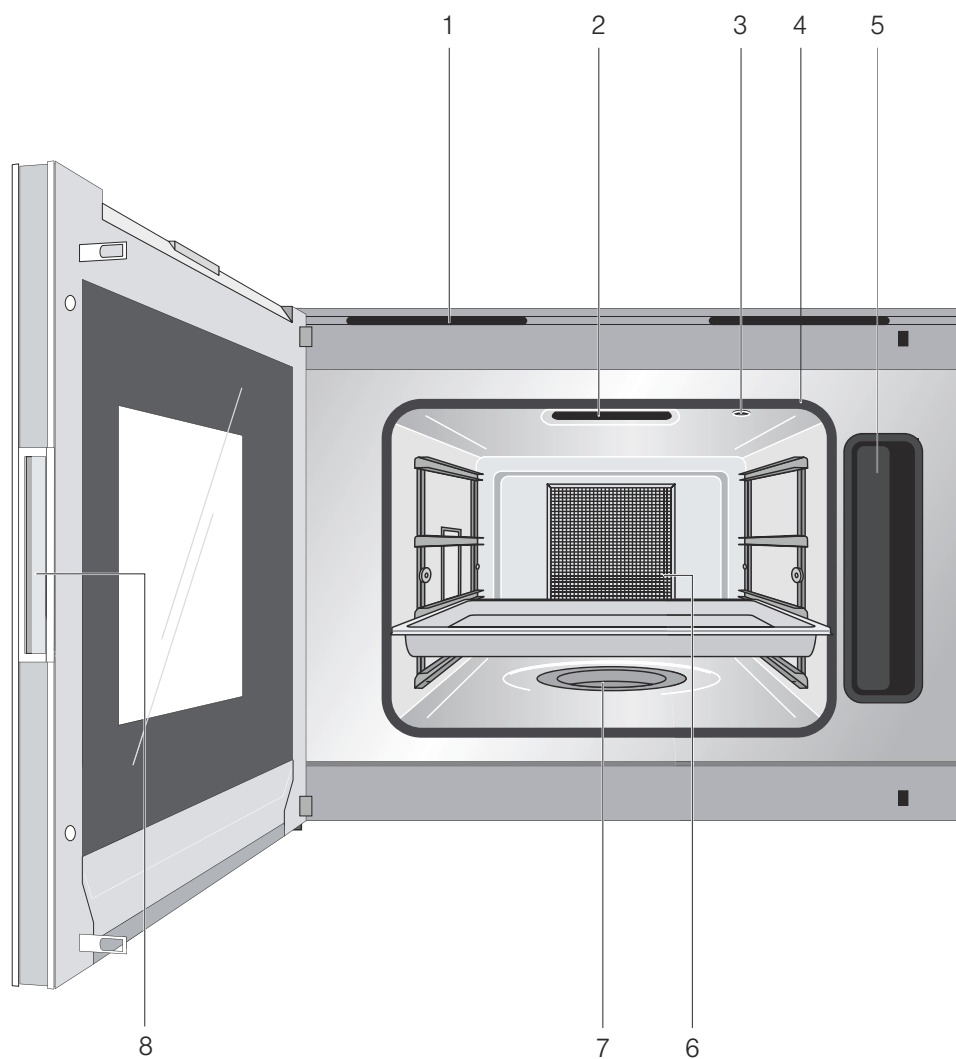
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Gerät kennen lernen

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

Dampfbackofen



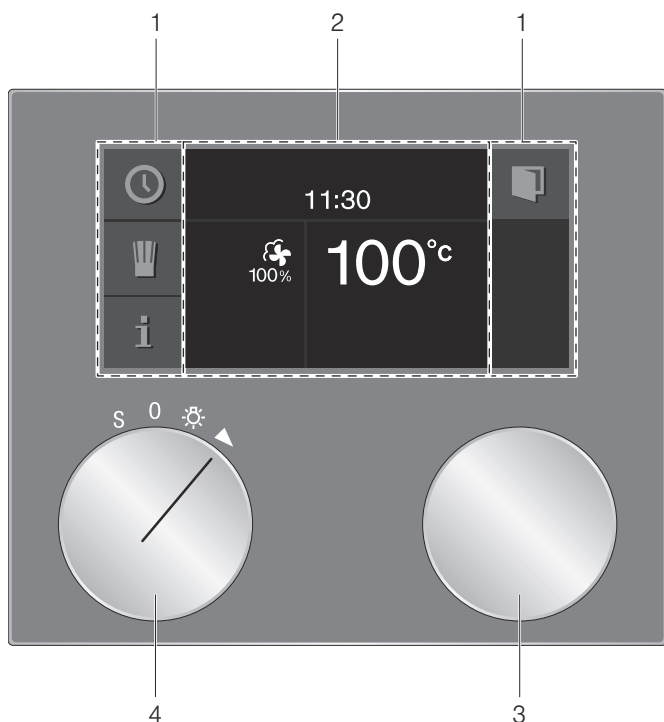
1	Lüftungsschlitze
2	Lüftungsklappe
3	Buchse für Kerntemperaturfühler
4	Türdichtung
5	Wassertank
6	Fettfilter
7	Verdampferschale
8	Griffmulde

Display und Bedienelemente

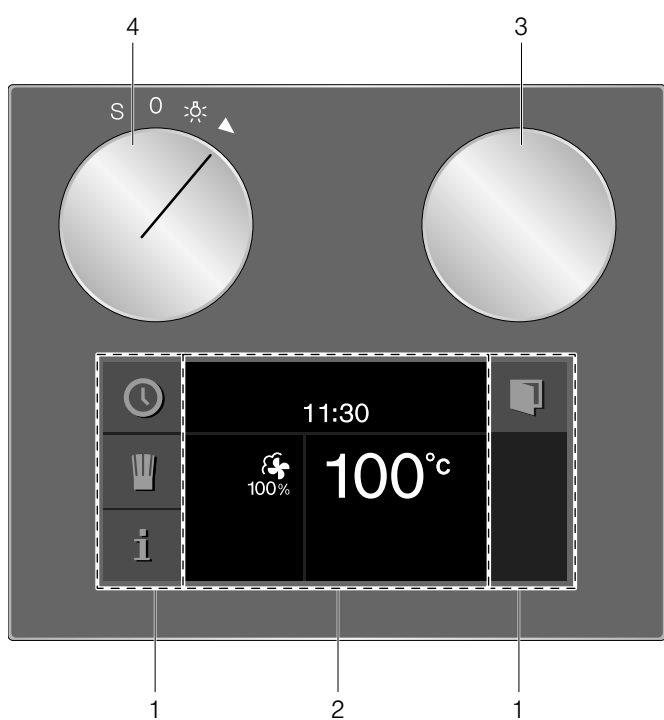
Diese Anleitung gilt für verschiedene Geräteversionen. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.

Die Bedienung ist bei allen Geräteversionen identisch.

Bedienelement an der Geräteoberseite



Bedienelement an der Geräteunterseite



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

Symbole

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stop
	Pause/Ende
x	Abbrechen
C	Löschen
✓	Bestätigen/Einstellungen speichern
>	Auswahlpfeil
🔒	Gerätetür öffnen
i	Zusätzliche Informationen aufrufen
⤴	Aufheizen mit Statusanzeige
🍲	Individuelle Rezepte aufrufen
rec	Menü aufzeichnen
↶	Einstellungen bearbeiten
>A ^ä	Namen eingeben
✖	Buchstaben löschen
🔒	Kindersicherung
🕒	Timer-Menü aufrufen
🕒	Langzeit-Timer aufrufen
🔧	Demo-Modus
🌡️	Kerntemperaturfühler

Farben und Darstellung

Farben

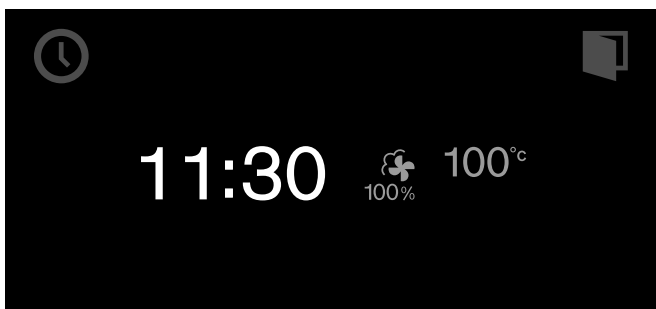
Die verschiedenen Farben dienen der Benutzerführung in den jeweiligen Einstellsituationen.

orange	Erste Einstellungen Hauptfunktionen
blau	Grundeinstellungen Reinigung
weiß	einstellbare Werte

Darstellung

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

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



Zusätzliche Informationen i und i[Ⓞ]

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

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

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

Kühlgebläse

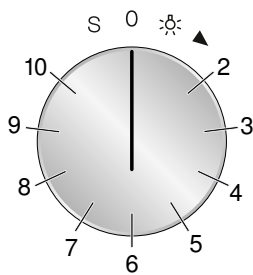
Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse. Das Kühlgebläse schaltet sich im Betrieb ein. Die warme Luft entweicht, je nach Geräteversion, über oder unter der Tür.

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

Achtung!






Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

Positionen Funktionswähler



Position	Funktion/Heizart	Temperatur	Anwendung
0	Nullstellung		
☀	Licht		
2	Heißluft + 100% Feuchte	30 - 230 °C Vorschlagstemperatur 100 °C	Dämpfen bei 70 °C - 100 °C: Für Gemüse, Fisch und Beilagen. Die Speisen sind vollständig von Dampf umgeben Kombibetrieb bei 120 °C - 230 °C: Für Blätterteig, Brot, Brötchen. Heißluft und Dampf werden kombiniert.
3	Heißluft + 80% Feuchte	30 - 230 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Kombibetrieb: Für Blätterteig, Fleisch und Geflügel. Heißluft und Dampf werden kombiniert.
4	Heißluft + 60% Feuchte	30 - 230 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Kombibetrieb: Für Hefengebäck und Brot. Heißluft und Dampf werden kombiniert.
5	Heißluft + 30% Feuchte*	30 - 230 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Garen in Eigenfeuchte: Für Gebäck Bei dieser Einstellung wird kein Dampf erzeugt sondern die Lüftungsklappe geschlossen. So bleibt die aus dem Gargut entweichende Feuchte im Garraum und verhindert das Austrocknen der Speise.
6	Heißluft + 0% Feuchte	30 - 230 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Heißluft: Für Kuchen, Plätzchen und Aufläufe. Der Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme gleichmäßig im Garraum
7	Gären	30 - 50 °C Vorschlagstemperatur 38 °C	Gehenlassen: Für Hefeteig und Sauerteig. Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Heißluft und Dampf werden kombiniert, so trocknet die Teigoberfläche nicht aus. Die optimale Temperatureinstellung für Hefeteig ist 38 °C.
8	Auftauen	40 - 60 °C Vorschlagstemperatur 45 °C	Für Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst. Durch die Feuchtigkeit wird die Wärme schonend auf die Speisen übertragen. Die Speisen trocknen nicht aus und verformen sich nicht.
9	Regenerieren	60 - 180 °C Vorschlagstemperatur 120 °C	Für Gegartes und Backwaren. Gegartes wird schonend wieder erwärmt. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus. Tellergerichte bei 120 °C regenerieren, Backwaren bei 180 °C.
10	Niedertemperatur-Garen	30 - 90 °C Vorschlagstemperatur 70 °C	Niedertemperatur-Garen für Fleisch. Schonendes, langsames Garen für ein besonders zartes Ergebnis.

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

Position	Funktion/Heizart	Temperatur	Anwendung
S	 Grundeinstellungen		In den Grundeinstellungen können Sie Ihr Gerät individuell anpassen.
	 Reinigungshilfe		Mit der Reinigungshilfe lösen Sie Verschmutzung im Garraum mit Dampf.
	 Trocknungsprogramm		Das Trocknungsprogramm trocknet den Garraum nach dem Dämpfen oder Reinigen.
	 Entkalkungsprogramm		Mit dem Entkalkungsprogramm lösen Sie Kalk im Garraum.
	 Entkalkungshinweis löschen		Löschen Sie nach dem Entkalken den Hinweis im Display.
* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN60350-1 bestimmt wurde.			

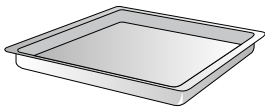
Zubehör

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

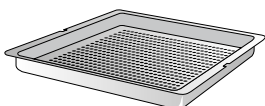
Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



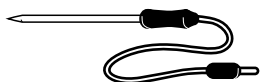
Rost
für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen und für Braten



Garbehälter aus Edelstahl, ungelocht, GN 2/3, 40 mm tief
zum Garen von Reis, Hülsenfrüchten und Getreide, zum Backen von Blechkuchen und zum Auffangen abtropfender Flüssigkeit beim Dämpfen



Garbehälter aus Edelstahl, gelocht, GN 2/3, 40 mm tief
zum Dämpfen von Gemüse oder Fisch, zum Entsaften von Beeren und zum Auftauen



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



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

Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

- BA 476 310 Griff, Edelstahl
- GN 114 130 Edelstahl-Gareinsatz GN 1/3, ungelocht, 40 mm tief, 1,5 l
- GN 114 230 Edelstahl-Gareinsatz GN 2/3, ungelocht, 40 mm tief, 3 l
- GN 124 130 Edelstahl-Gareinsatz GN 1/3, gelocht, 40 mm tief, 1,5 l
- GN 124 230 Edelstahl-Gareinsatz GN 2/3, gelocht, 40 mm tief, 3 l
- GN 340 230 Bräter aus Aluminiumguss GN 2/3, Höhe 165 mm, antihafbeschichtet
- GN 410 130 Edelstahl-Abdeckung GN 1/3
- GN 410 230 Edelstahl-Abdeckung GN 2/3
- GR 220 046 Grillrost, verchromt, mit Füßen

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

Vor dem ersten Gebrauch

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Gerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel 'Wichtige Sicherheitshinweise'.

Das Gerät muss fertig montiert und angeschlossen sein.

Nach dem Stromanschluss erscheint im Display das Menü "Erste Einstellungen". Nun können Sie Ihr neues Gerät einstellen:

- Sprache
- Uhrzeit-Format
- Uhrzeit
- Datumsformat
- Datum
- Temperatur-Format
- Wasserhärte

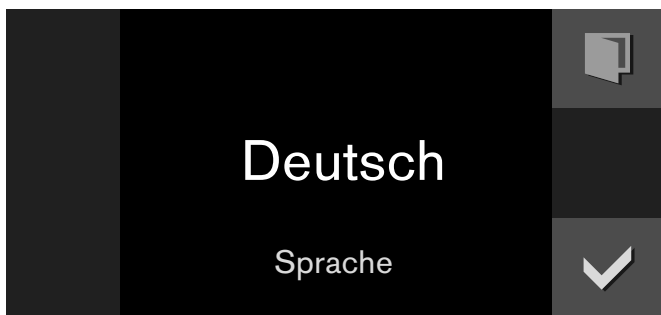
Hinweise

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

Sprache einstellen

In der Anzeige erscheint die voreingestellte Sprache.

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



Hinweis: Bei der Umstellung der Sprache wird das System neu gestartet, dieser Vorgang dauert einige Sekunden.

Uhrzeit-Format einstellen

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

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



Uhrzeit einstellen

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit.

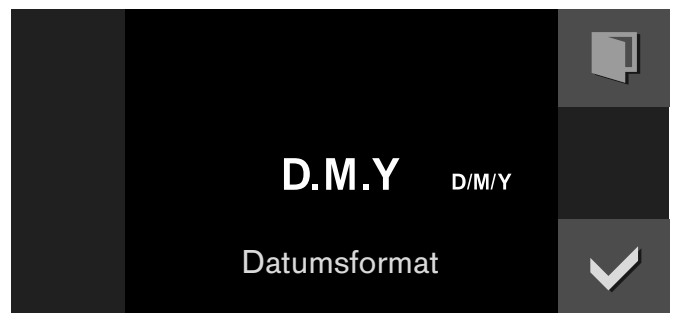
- 1 Mit dem Drehwähler die gewünschte Uhrzeit einstellen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.



Datumsformat einstellen

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

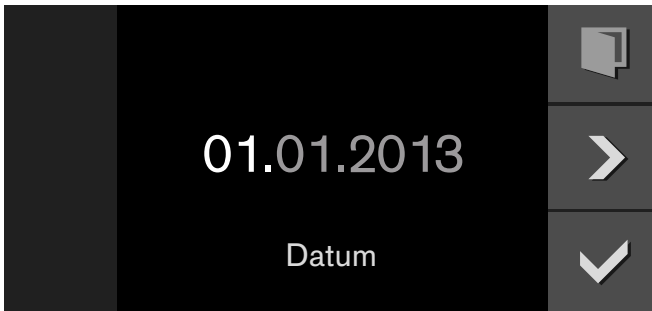
- 1 Mit dem Drehwähler das gewünschte Format auswählen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.



Datum einstellen

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

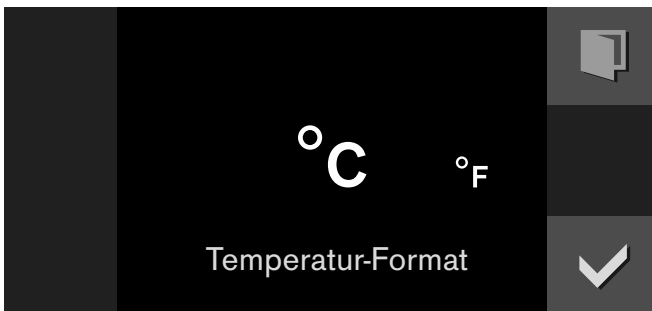
- 1 Mit dem Drehwähler den gewünschten Tag einstellen.
- 2 Mit Symbol > zur Monateinstellung wechseln.
- 3 Mit dem Drehwähler den Monat einstellen.
- 4 Mit Symbol > zur Jahreseinstellung wechseln.
- 5 Mit dem Drehwähler das Jahr einstellen.
- 6 Mit ✓ bestätigen.



Temperatur-Format einstellen

In der Anzeige erscheinen die zwei möglichen Formate °C und °F. Vorgewählt ist das Format °C.

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



Wasserhärte einstellen

In der Anzeige erscheint "Wasserhärte".

- 1 Mit dem beiliegenden Karbonathärtetest das Leitungswasser prüfen: Das Messröhrchen bis zur 5 ml Markierung mit Leitungswasser füllen.
- 2 Tropfenweise Indikatorlösung zugeben, bis ein Farbumschlag von violett nach gelb erfolgt.
Wichtig: Tropfen mitzählen und nach jedem Tropfen das Messröhrchen bis zur vollständigen Durchmischung vorsichtig schwenken. Die Anzahl der Tropfen entspricht der Wasserhärte.
- 3 Mit dem Drehwähler die gemessene Wasserhärte einstellen. Vorgewählt ist der Wert 12.
- 4 Mit ✓ bestätigen.



Erstinbetriebnahme beenden

In der Anzeige erscheint "Erstinbetriebnahme beendet. Bitte Gerät vor dem ersten Garen kalibrieren".

Mit ✓ bestätigen.



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

Führen Sie vor dem ersten Dämpfen eine Kalibrierung durch. Dabei stellt das Gerät den Siedepunkt ein.

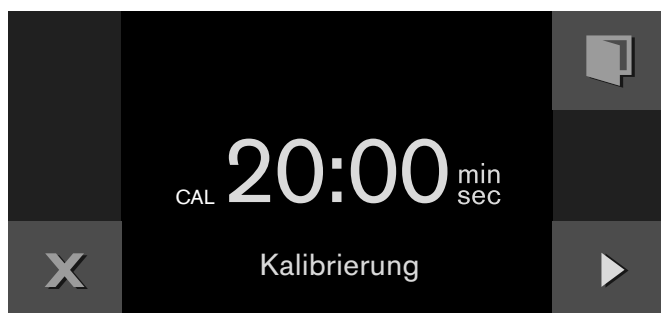
Kalibrierung

Die Siedetemperatur von Wasser ist vom Luftdruck abhängig. Da der Luftdruck mit zunehmender Höhe sinkt, sinkt damit auch der Siedepunkt. Beim Kalibrieren stellt das Gerät den Siedepunkt auf die Druckverhältnisse am Aufstellort ein.

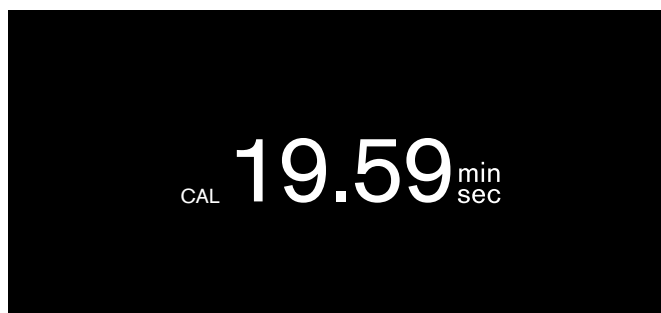
Es ist wichtig, dass das Gerät für 20 Minuten bei 100°C ohne Unterbrechung dämpft. Öffnen Sie in dieser Zeit nicht die Gerätetür.

Hinweise

- Das Gerät muss für die Kalibrierung kalt sein.
 - Das Gerät entwickelt während der Kalibrierung mehr Dampf als sonst.
- 1 Funktionswähler auf **S** stellen.
 - 2 Mit dem Drehwähler "Grundeinstellungen" auswählen.
 - 3 Symbol ✓ berühren.
 - 4 Mit dem Drehwähler "Kalibrierung" auswählen.
 - 5 Symbol _ berühren.
 - 6 Den Wassertank mit kaltem Wasser füllen und ✓ berühren.
 - 7 Sämtliches Zubehör aus dem Garraum entfernen und ✓ berühren.
 - 8 Es erscheint die Dauer 20:00 Minuten. Mit ▶ die Kalibrierung starten.



Die Kalibrierung startet. Die ablaufende Zeit wird im Display angezeigt.



Hinweis: Die Kalibrierung nicht unterbrechen. Funktionswähler nicht drehen. Die Gerätetür nicht öffnen.

Nach Ablauf der Kalibrierung erscheint eine Meldung im Display. Mit ✓ bestätigen und den Funktionswähler auf **0** stellen.

Nach einem Umzug

Damit sich das Gerät wieder automatisch an den neuen Aufstellort anpasst, wiederholen Sie die Kalibrierung.

Nach dem Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen

Nach dem Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen im Grundeinstellungen-Menü müssen Sie die Kalibrierung wiederholen.

Nach einem Stromausfall

Das Gerät speichert die Einstellungen der Kalibrierung auch bei Stromausfall oder Netztrennung. Es muss sich nicht neu kalibrieren.

Fettfilter

Hängen Sie den beiliegenden Fettfilter an das Heißluftgitter in der Rückwand des Garraums ein.

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

Türscheibe reinigen

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

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

Zubehör reinigen

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

Gerät aktivieren

Standby

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

Die Helligkeit des Bedienfeldes ist im Standby-Modus reduziert.



Hinweise

- Für den Standby-Modus gibt es verschiedene Anzeigen. Voreingestellt ist das GAGGENAU-Logo und die Uhrzeit. Wenn Sie die Anzeige ändern möchten, sehen Sie im Kapitel Grundeinstellungen nach.
- Die Helligkeit der Anzeige ist abhängig vom vertikalen Blickwinkel. Sie können die Anzeige über die Einstellung "Helligkeit" in den Grundeinstellungen angleichen.

Gerät aktivieren

Um den Standby-Modus zu verlassen, können Sie entweder

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

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

Hinweise

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

Gerät bedienen

Wassertank füllen

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, sehen Sie seitlich den Wassertank.

Achtung!

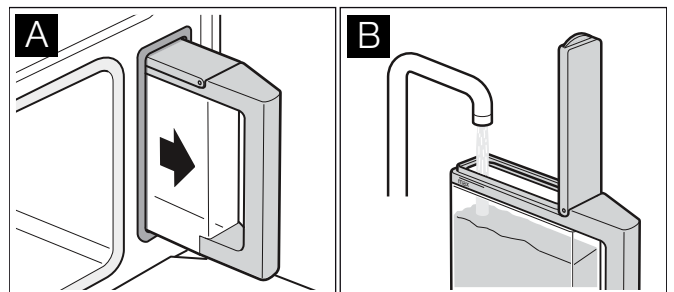
Geräteschäden durch Verwendung ungeeigneter Flüssigkeiten

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

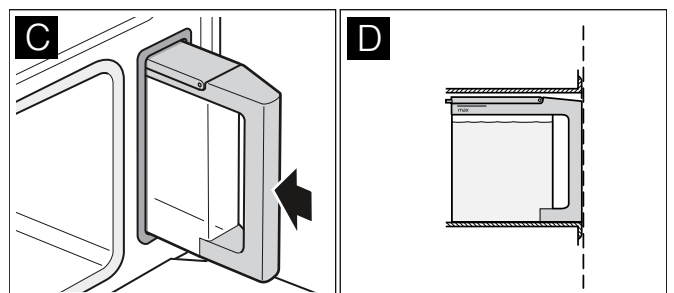
Informationen zu Ihrem Leitungswasser erhalten Sie bei Ihrem Wasserwerk. Die Wasserhärte können Sie mit dem beiliegenden Testset prüfen.

Füllen Sie den Wassertank vor jedem Betrieb (außer bei "Heißluft + 30% Feuchte", "Heißluft + 0% Feuchte" und "Trocknungsprogramm"):

- 1 Gerätetür öffnen und Wassertank entnehmen (Bild A).
- 2 Wassertank bis zur Markierung "max" mit kaltem Wasser füllen (Bild B).



- 3 Tankdeckel schließen, bis er merklich einrastet.
- 4 Wassertank vollständig bis zum Anschlag einschieben (Bild C).

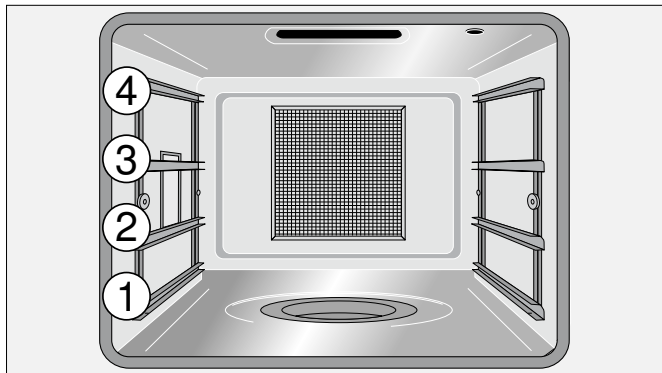


Der Tank muss bündig mit dem Tankschacht sein (Bild D).

Garraum

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

Hinweis: Beim Dämpfen, Auftauen, Gären und Regenerieren können Sie bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig nutzen (Ebene 2, 3 und 4). Backen können Sie nur auf einer Ebene, nutzen Sie hierfür die Ebene 2 (oder für hohe Backformen die Ebene 1).



Achtung!

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

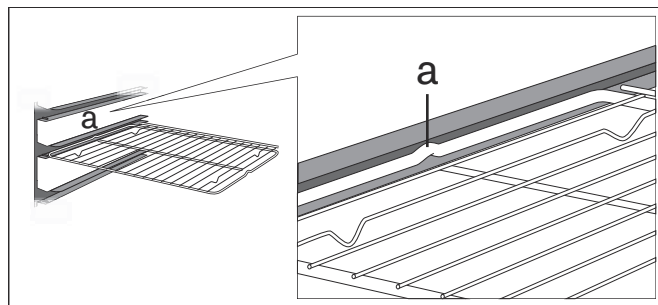
Öffnen Sie die Gerätetür immer bis zum Anschlag. In dieser Position schwenkt die geöffnete Gerätetür nicht von selbst zurück.

Zubehör einschieben

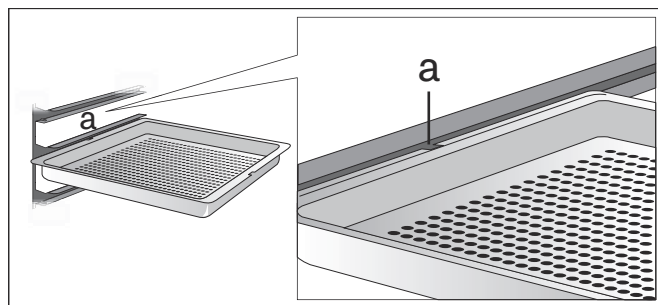
Der Rost und der gelochte Garbehälter sind mit einer Rastfunktion ausgestattet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert. Beim Herausziehen müssen Sie das Zubehör leicht anheben.

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf,

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



Achten Sie beim Einschieben des gelochten Garbehälters darauf, dass die Aussparung (a) zur Seite zeigt.



Einschalten

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

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

Hinweis: Bei einer Temperatureinstellung unter 70°C bleibt die Garraumbeleuchtung ausgeschaltet.

Wasser nachfüllen:

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

Ausschalten:

Drehen Sie den Funktionswähler auf 0.

Nach jedem Betrieb

Wassertank leeren

- 1 Gerätetür vorsichtig öffnen.
Es entweicht heißer Dampf!
- 2 Wassertank entnehmen und leeren.
- 3 Dichtung im Tankdeckel und den Tankschacht im Gerät gut abtrocknen.

Achtung!

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

Garraum trocknen

Verbrühungsgefahr!

Das Wasser in der Verdampferschale kann heiß sein. Lassen Sie es vor dem Ausleeren abkühlen.

- 1 Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist entfernen. Eingebrannte Reste lassen sich später deutlich schwerer entfernen.
- 2 Die Verdampferschale mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm entleeren.
- 3 Den abgekühlten Garraum und die Verdampferschale mit dem Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch gut nachtrocknen.
- 4 Möbel oder Griffe trockenwischen, falls sich dort Kondenswasser gebildet hat.
- 5 Mit dem Trocknungsprogramm den Garraum trocknen (siehe Kapitel Trocknungsprogramm) oder Gerätetür geöffnet lassen, bis der Garraum vollständig trocken ist.

Sicherheitsabschaltung

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





Ausnahme:

Eine Programmierung mit dem Langzeit-Timer.

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

Timer-Funktionen

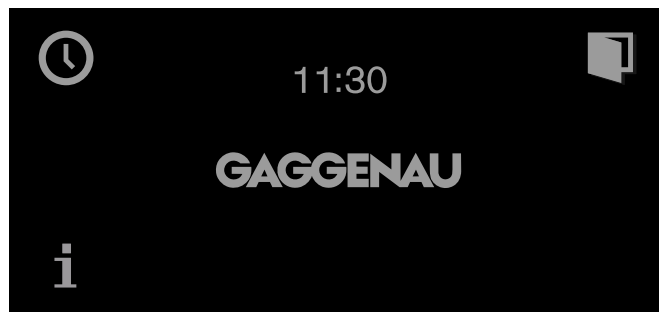
Im Timer-Menü stellen Sie ein:

-  Kurzzeitwecker
-  Stoppuhr
-  Garzeit (nicht im Ruhezustand)
-  Garzeitende (nicht im Ruhezustand)

Timer-Menü aufrufen

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

Symbol  berühren.




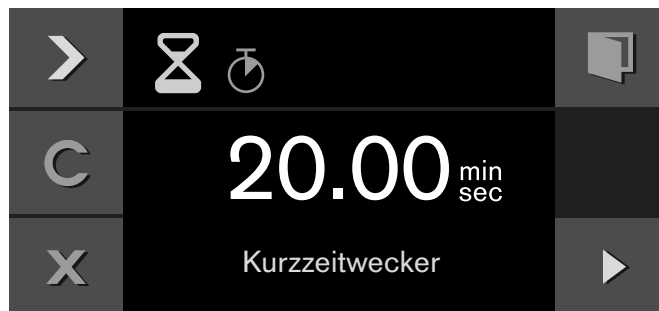
Das Timer-Menü erscheint.

Kurzzeitwecker

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

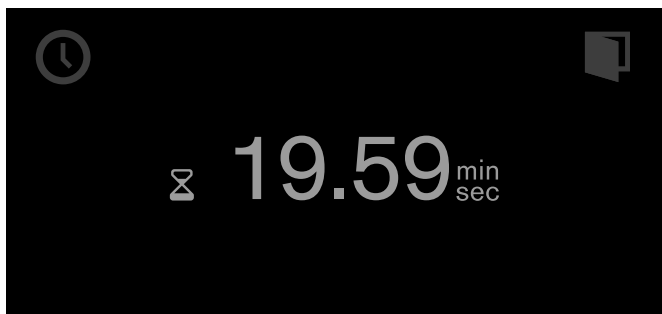
Kurzzeitwecker einstellen

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



- 3 Mit  starten.

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



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

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

Kurzzeitwecker anhalten:

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

Kurzzeitwecker vorzeitig ausschalten:

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

Stoppuhr

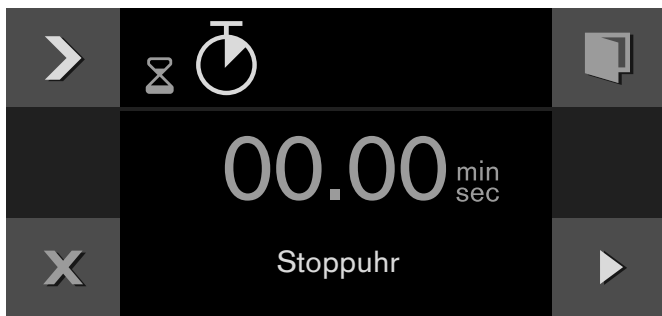
Die Stoppuhr läuft unabhängig von den anderen Geräteeinstellungen ab.

Die Stoppuhr zählt von 0 Sekunden hoch bis 90 Minuten.

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

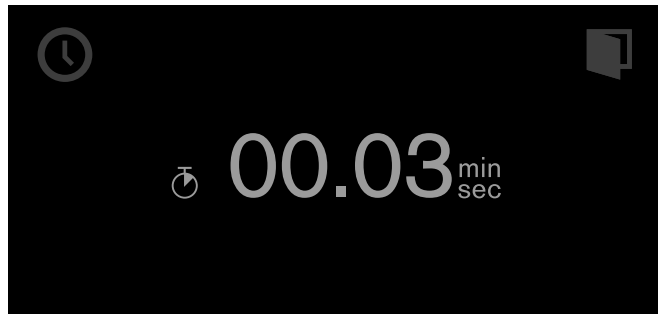
Stoppuhr starten

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



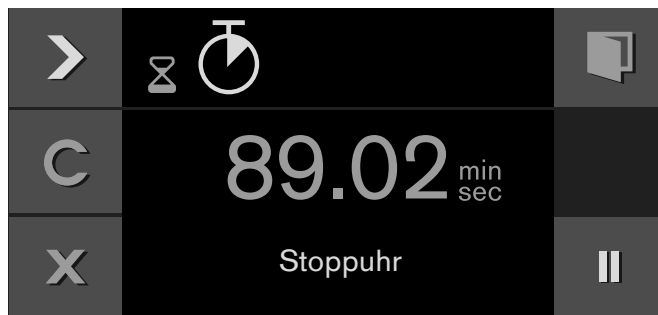
- 3 Mit ▶ starten.

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



Stoppuhr anhalten und wieder starten

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



Die Zeit stoppt. Das Symbol wechselt wieder zu Start ▶.

- 4 Mit ▶ starten.

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

Stoppuhr ausschalten:

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

Garzeitdauer

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

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

Garzeit einstellen

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

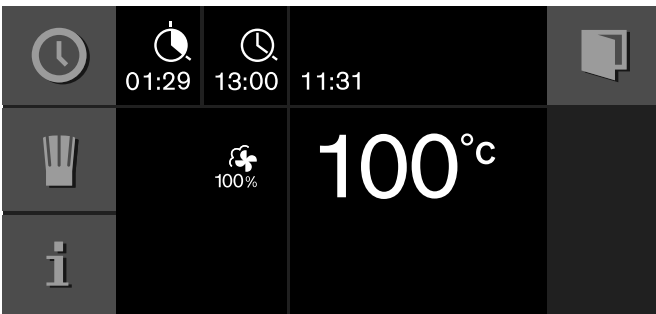
- 1 Symbol ⌚ berühren.
- 2 Mit > die Funktion "Garzeit" ⌚ wählen.

- 3 Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.

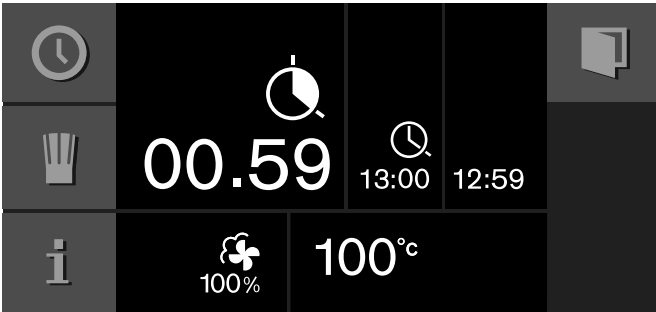




- 4 Mit ▶ starten.

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




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




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

Garzeit ändern:

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

Garzeit löschen:

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

Gesamten Vorgang abbrechen:

Funktionswähler auf 0 stellen.

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

Garzeitende

Sie können das Garzeitende auf später verschieben.



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

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

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

Garzeitende verschieben

Sie haben Heizart, Temperatur und Garzeit eingestellt.


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





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




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

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

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

Garzeitende ändern:

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

Gesamten Vorgang abbrechen:

Funktionswähler auf **0** stellen.

Langzeit-Timer




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

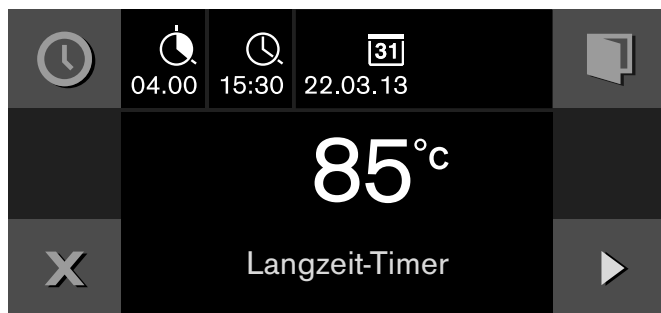
Sie können bis zu 74 Stunden lang Speisen warm halten, ohne dass Sie ein- oder ausschalten müssen.









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


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

Langzeit-Timer einstellen

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



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

Das Gerät startet. In der Anzeige erscheinen  und Temperatur.

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

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

Ausschalten:




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

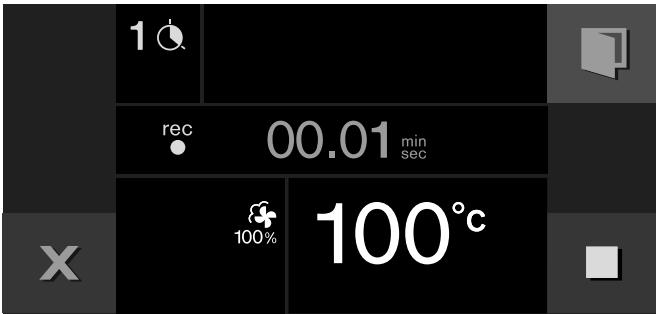
Individuelle Rezepte


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

Rezept aufzeichnen

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

- 1 Funktionswähler auf die gewünschte Heizart stellen. Symbol  wird angezeigt.
- 2 Symbol  berühren.
- 3 Mit dem Drehwähler einen freien Speicherplatz auswählen.
- 4 Symbol  berühren.





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

Hinweise





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

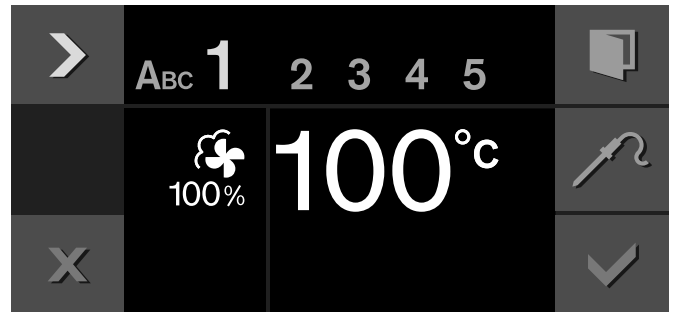
Kerntemperatur für eine Phase eingeben:





Kerntemperaturfühler in die Buchse im Garraum einstecken. Heizart und Temperatur einstellen. Symbol  berühren. Mit dem Drehwähler die gewünschte Kerntemperatur eingeben und mit  bestätigen.

Rezept programmieren




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

- 1 Funktionswähler auf die gewünschte Heizart stellen. Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen. Symbol  wird angezeigt.
- 2 Symbol  berühren.
- 3 Mit dem Drehwähler einen freien Speicherplatz auswählen.
- 4 Symbol  berühren.
- 5 Unter "ABC" den Namen eingeben (siehe Kapitel Namen eingeben).
- 6 Mit Symbol  die erste Phase auswählen. Die zu Beginn eingestellte Heizart und Temperatur werden angezeigt. Sie können die Heizart und Temperatur mit den Drehwählern ändern.



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

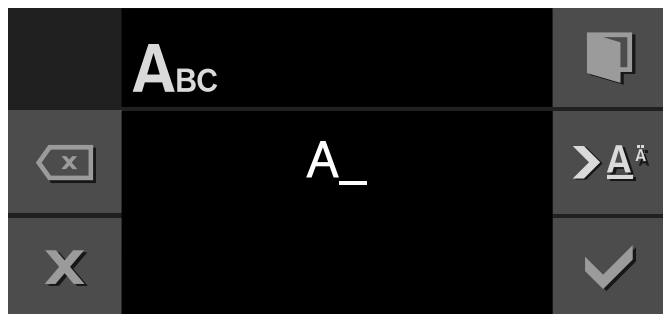
Kerntemperatur für eine Phase eingeben:

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

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

Namen eingeben

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



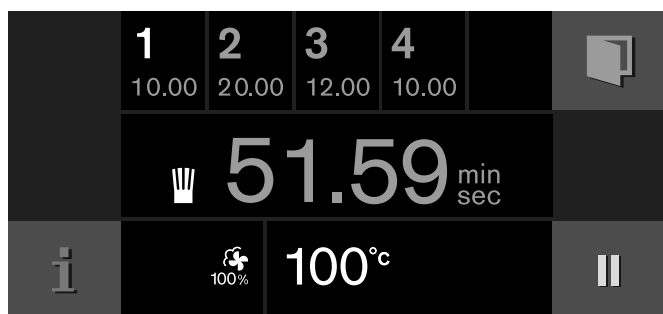
Drehwähler	Buchstaben auswählen Ein neues Wort beginnt immer mit einem Großbuchstaben.
>A ^ä	kurz drücken: Cursor nach rechts lang drücken: Umschalten auf Umlaute und Sonderzeichen zwei Mal drücken: Umbruch einfügen
>Ä	kurz drücken: Cursor nach rechts lang drücken: Umschalten auf normale Zeichen zwei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

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

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

Rezept starten

- 1 Funktionswähler auf eine beliebige Heizart stellen. Symbol wird angezeigt.
- 2 Symbol berühren. Mit dem Drehwähler das gewünschte Rezept auswählen.
- 3 Mit ▶ starten.
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab. Die Einstellungen der Phasen erscheinen in der Anzeigeleiste.



Hinweise

- Die Dauer läuft erst ab, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- Sie können die Temperatur am Drehwähler ändern, während das Rezept abläuft. Dies verändert nicht das gespeicherte Rezept.

Rezept ändern

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

- 1 Funktionswähler auf eine beliebige Heizart stellen. Symbol wird angezeigt.
- 2 Symbol berühren.
- 3 Mit dem Drehwähler das gewünschte Rezept auswählen.
- 4 Symbol berühren.
- 5 Mit Symbol > die gewünschte Phase auswählen. Die programmierte Heizart, Temperatur und Garzeit werden angezeigt. Sie können die Einstellungen mit dem Drehwähler oder Funktionswähler ändern.
- 6 Mit ✓ speichern.
- oder -
Mit X abbrechen und das Menü verlassen.

Rezept löschen

- 1 Funktionswähler auf eine beliebige Heizart stellen. Symbol wird angezeigt.
- 2 Symbol berühren.
- 3 Mit dem Drehwähler das gewünschte Rezept auswählen.
- 4 Mit C das Rezept löschen.
- 5 Mit ✓ bestätigen.

Kerntemperaturfühler

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

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

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

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

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

⚠ Stromschlaggefahr!

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

⚠ Verbrennungsgefahr!

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

Kerntemperaturfühler ins Gargut einstecken

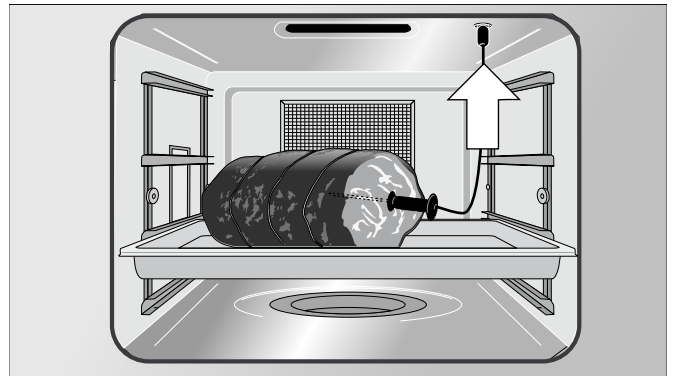
Stecken Sie den Kerntemperaturfühler in das Gargut, bevor Sie es in den Garraum geben.

Stecken Sie die Metallspitze an der dicksten Stelle in das Gargut. Achten Sie darauf, dass das Ende der Spitze ungefähr in der Mitte steckt. Es darf nicht im Fett stecken und kein Geschirr oder Knochen berühren.




Bei mehreren Stücken stecken Sie den Kerntemperaturfühler in die Mitte des dicksten Stückes.

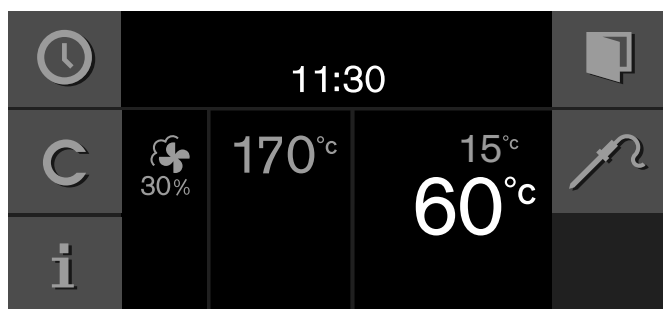
Stecken Sie den Kerntemperaturfühler möglichst vollständig ein.

Achten Sie bei Geflügel darauf, dass die Spitze des Kerntemperaturfühlers nicht im Hohlraum in der Mitte sitzt, sondern zwischen Bauch und Oberschenkel im Fleisch steckt.




Kerntemperatur einstellen

- 1 Gargut mit eingestecktem Kerntemperaturfühler in den Garraum einschieben. Kerntemperaturfühler in die Buchse im Garraum stecken und die Gerätetür schließen.
Kabel des Kerntemperaturfühlers nicht einklemmen!
Im Display erscheint  und die aktuelle Kerntemperatur.
- 2 Funktionswähler auf die gewünschte Heizart stellen.
- 3 Mit dem Drehwähler die Garraumtemperatur einstellen.
- 4 Symbol  berühren. Mit dem Drehwähler die gewünschte Kerntemperatur für das Gargut einstellen und mit  bestätigen.
Die eingestellte Kerntemperatur muss höher als die aktuelle Kerntemperatur sein.





- 5 Das Gerät heizt mit der eingestellten Heizart. Im Display werden die aktuelle und darunter die eingestellte Kerntemperatur angezeigt. Die eingestellte Kerntemperatur können Sie jederzeit ändern.

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


Hinweise

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

Eingestellte Kerntemperatur ändern:

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

Eingestellte Kerntemperatur löschen:

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

Richtwerte für die Kerntemperatur

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

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

Gargut	Richtwert für Kerntemperatur
Rind	
Roastbeef, Rinderfilet, Entrecôte	
stark blutig	45 - 47 °C
blutig	50 - 52 °C
rosa	58 - 60 °C
durchgegart	70 - 75 °C
Rinderbraten	80 - 85 °C
Schwein	
Schweinebraten	72 - 80 °C
Schweinerücken	
rosa	65 - 70 °C
durchgegart	75 °C
Hackbraten	85 °C
Schweinefilet	65 - 70 °C
Kalb	
Kalbsbraten, durchgegart	75 - 80 °C
Kalbsbrust, gefüllt	75 - 80 °C
Kalbsrücken	
rosa	58 - 60 °C
durchgegart	65 - 70 °C
Kalbsfilet	
blutig	50 - 52 °C
rosa	58 - 60 °C
durchgegart	70 - 75 °C
Wild	
Rehrücken	60 - 70 °C
Rehkeule	70 - 75 °C
Hirschrückensteaks	65 - 70 °C
Hasen-, Kaninchenrücken	65 - 70 °C
Geflügel	
Hähnchen	85 °C
Perlhuhn	75 - 80 °C
Gans, Truthahn, Ente	80 - 85 °C

Gargut	Richtwert für Kerntemperatur
Entenbrust	
rosa	55 - 60 °C
durchgegart	70 - 80 °C
Straußensteak	
	60 - 65 °C
Lamm	
Lammkeule	
rosa	60 - 65 °C
durchgegart	70 - 80 °C
Lammrücken	
rosa	55 - 60 °C
durchgegart	65 - 75 °C
Hammel	
Hammelkeule	
rosa	70 - 75 °C
durchgegart	80 - 85 °C
Hammelrücken	
rosa	70 - 75 °C
durchgegart	80 °C
Fisch	
Filet	
	62 - 65 °C
Im Ganzen	
	65 °C
Terrine	
	62 - 65 °C
Sonstiges	
Brot	
	96 °C
Pastete	
	72 - 75 °C
Terrine	
	60 - 70 °C
Foie gras	
	45 °C

Kindersicherung

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

Hinweise

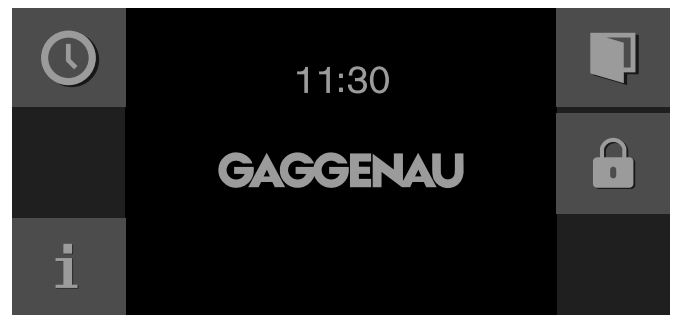
- Die Kindersicherung müssen Sie in den Grundeinstellungen auf "verfügbar" stellen (siehe Kapitel 'Grundeinstellungen').
- Kommt es bei aktivierter Kindersicherung zu einem Stromausfall, kann bei Rückkehr der Netzversorgung die Kindersicherung deaktiviert sein.


Kindersicherung aktivieren

Voraussetzung:

Der Funktionswähler steht auf **0**.

Symbol  mindestens 6 Sekunden lang berühren.




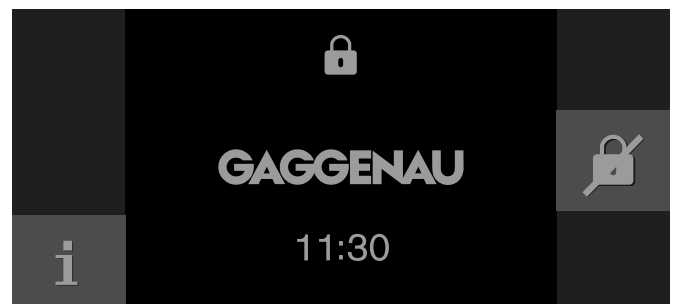
Die Kindersicherung ist aktiviert. Die Standby-Anzeige erscheint. Das Symbol  wird oben im Display angezeigt.

Kindersicherung deaktivieren

Voraussetzung:

Der Funktionswähler steht auf **0**.

Symbol  mindestens 6 Sekunden lang berühren.



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













Grundeinstellungen












In den Grundeinstellungen können Sie Ihr Gerät individuell anpassen.

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

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

Die Änderungen sind gespeichert.

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

	Zeitumstellung	Manuell* / Automatisch	Automatische Umstellung der Uhrzeit bei Wechsel Sommer- / Winterzeit. Wenn automatisch: Einstellung von Monat, Tag, Woche wann Zeit umgestellt werden soll. Jeweils für Sommer- u. Winterzeit einzustellen.
	Datumsformat	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	Datumsformat einstellen
	Datum	Aktuelles Datum	Datum einstellen. Wechsel zwischen Jahr/ Monat/Tag mit dem Symbol >.
	Temperatur-Format	°C* / °F	Temperatureinheit einstellen
	Sprache	Deutsch* / Französisch / Italienisch / Spanisch / Portugiesisch / Niederländisch / Dänisch / Schwedisch / Norwegisch / Finnisch / Griechisch / Türkisch / Russisch / Polnisch / Tschechisch / Slowenisch / Slowakisch / Arabisch / Hebräisch / Japanisch / Koreanisch / Thai / Chinesisch / Englisch US / Englisch	Sprache für die Textanzeige wählen Hinweis: Bei der Umstellung der Sprache wird das System neu gestartet, dieser Vorgang dauert einige Sekunden. Anschließend wird das Grundeinstellungs-Menü geschlossen.
	Werkseinstellungen	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Die Frage: "Alle individuellen Einstellungen löschen und Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen?" mit ✓ bestätigen oder mit X abbrechen. Hinweis: Beim Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen werden auch die individuellen Rezepte gelöscht. Nach dem Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen gelangen Sie in das Menü "Erste Einstellungen".
	Demo-Modus	An / Aus*	Nur für Präsentationszwecke. Das Gerät heizt im Demo-Modus nicht, alle anderen Funktionen sind verfügbar. Die Einstellung "Aus" muss für den Normalbetrieb aktiviert sein. Die Einstellung ist nur in den ersten 3 Minuten nach Anschluss des Gerätes möglich.
	Langzeit-Timer	Nicht verfügbar* / Verfügbar	Verfügbar: Langzeit-Timer kann eingestellt werden; siehe Kapitel 'Langzeit-Timer'.
	Türsicherung	Aus* / An	Die Türsicherung verhindert das versehentliche Öffnen der Gerätetür. Bei Einstellung "An" müssen Sie das Symbol  mehrere Sekunden lang berühren bis die Tür öffnet.
	Kindersicherung	Nicht verfügbar* / Verfügbar	Verfügbar: Die Kindersicherung kann aktiviert werden (siehe Kapitel "Kindersicherung").

* Werkseinstellung

Reinigen und warten

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

⚠ Stromschlaggefahr!

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

⚠ Verbrennungsgefahr!

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

⚠ Verbrennungsgefahr!

Lampen werden bei Betrieb sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr. Lampen vor dem Reinigen des Gerätes abkühlen lassen. Beleuchtung während der Reinigung ausschalten.

⚠ Verletzungsgefahr!

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

Reinigungsmittel

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

Verwenden Sie

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

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.
Display	Mit einem Microfasertuch oder einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen. Nicht nass abwischen.

Bereich	Reinigungsmittel
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.
Aluminium	Mit einem milden Fenster-Reinigungsmittel reinigen. Mit einem Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Flächen wischen.
Garraum aus Edelstahl oder Email	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche.</p> <p>Zur regelmäßigen Pflege Garraum-Pflegemittel nach Herstellerangaben anwenden (Bestellnummer 667027 beim Kundendienst oder im Online-Shop).</p> <p>Achtung!</p> <ul style="list-style-type: none"> – Reiniger nicht in die Lüftungsklappe an der Oberseite des Garraums sprühen! – Reinigerrückstände führen zu Fleckenbildung beim Aufheizen. Reiniger- oder Pflegemittelreste vor der Trocknung des Garraums mit klarem Wasser gründlich entfernen. <p>Garraum nach der Reinigung immer trocknen (siehe Kapitel <i>Trocknungsprogramm</i>).</p>
Stark verschmutzter Garraum aus Edelstahl oder Email	<p>Reinigungs-Gel Spray für Backöfen (Bestellnummer 00311860 beim Kundendienst oder im Online-Shop).</p> <p>Bitte beachten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Darf nicht auf Dichtungen an Tür, Lampe und Verdampferschale gelangen! ● Höchstens 12 Stunden einwirken lassen! ● Nicht auf warmen Flächen anwenden! ● Gründlich mit Wasser nachspülen! ● Herstellerangaben beachten.
Glasabdeckung Garraumlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen.
Fettfilter	Geschirrspüler
Wassertank	Heiße Spüllauge. Nicht im Geschirrspüler reinigen. Die Dichtung im Deckel gut trocknen. Mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.
Tankschacht	Nach jedem Betrieb trockenreiben.

Bereich	Reinigungsmittel
Türdichtung Nicht entfernen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Kerntemperaturfühler	Mit einem feuchten Tuch abwischen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Garbehälter, Rost	Geschirrspüler oder heiße Spüllauge. Eingebrannte Rückstände einweichen und mit einer Bürste reinigen.
Einschubroste	Geschirrspüler oder heiße Spüllauge, siehe Kapitel <i>Einschubroste entnehmen</i>

Reinigungsschwamm

Der beiliegende Reinigungsschwamm ist sehr saugfähig. Verwenden Sie den Reinigungsschwamm nur zum Entfernen des Restwassers aus der Verdampferschale und zum Reinigen des Garraums.

Waschen Sie den Reinigungsschwamm vor der ersten Verwendung gründlich aus. Sie können den Reinigungsschwamm in der Waschmaschine mitwaschen.

Microfasertuch



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


Reinigungshilfe

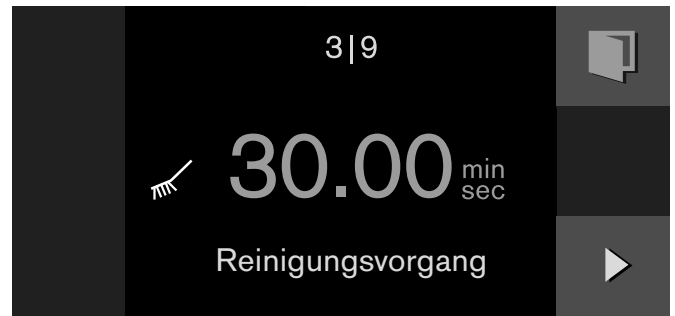
Die Reinigungshilfe löst hartnäckigen Schmutz im Garraum und erleichtert die Reinigung.



Die Reinigungshilfe besteht aus den Schritten Reinigung und zwei Mal Spülen.

Reinigungshilfe starten



- 1 Funktionswähler auf **S** stellen.
- 2 Symbol  wird angezeigt. Mit  bestätigen.
- 3 Zubehör und Fettfilter aus dem Garraum entfernen. Einschubroste aus dem Garraum entfernen (siehe Kapitel Einschubroste entnehmen). Garraum mit Reiniger auswischen.
- 4 Wassertank bis zur Markierung "max" mit kaltem Wasser füllen und in den Tankschacht einschieben. Gerätetür schließen.

- 5 Es erscheint die Reinigungszeit 30 Minuten. Mit  starten. Die Reinigungszeit läuft im Display ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.



- 6 Nach 30 Minuten ertönt ein Signal. Eine Meldung erscheint im Display.
- 7 Garraum auswischen. Reinigerrückstände entfernen. Wassertank mit frischem Wasser füllen. Mit  bestätigen.
- 8 Es erscheint der erste Spülvorgang. Mit  starten. Das Gerät spült. Die Spülzeit läuft im Display ab.



- 9 Nach 1 Minute ertönt ein Signal. Die Verdampferschale mit dem Reinigungsschwamm entleeren. Mit  bestätigen.
- 10 Es erscheint der zweite Spülvorgang. Mit  starten. Das Gerät spült. Die Spülzeit läuft im Display ab.

Nach 1 Minute ertönt ein Signal. Die Verdampferschale mit dem Reinigungsschwamm entleeren. Den Wassertank entleeren und mit geöffnetem Deckel trocknen lassen. Den Garraum mit einem weichen Tuch trockenwischen und mit dem Trocknungsprogramm vollständig trocknen.

Hinweise

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

Trocknungsprogramm




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

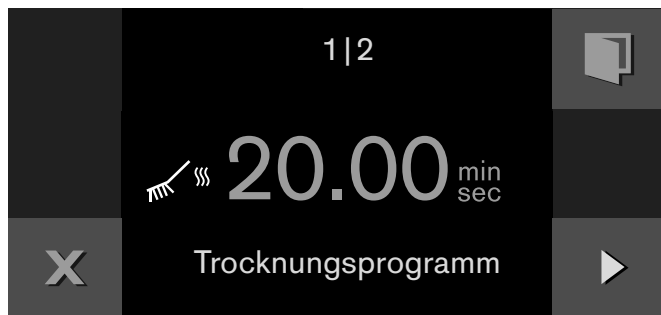
Das Trocknungsprogramm dauert 20 Minuten.


Achtung!

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

Trocknungsprogramm starten

- 1 Wassertank entnehmen. Zubehör aus dem Garraum entfernen. Verdampferschale mit dem Reinigungsschwamm entleeren. Garraum auswischen. Reini- gerreste gründlich entfernen. Gerätetür schließen.
- 2 Funktionswähler auf **S** stellen. Mit dem Drehwähler das Trocknungsprogramm auswählen.
- 3 Symbol  wird angezeigt. Mit  bestätigen.
- 4 Es erscheint die Trocknungszeit 20 Minuten. Mit  starten. Die Trocknungszeit läuft im Display ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.



- 5 Nach 20 Minuten ertönt ein Signal. Eine Meldung erscheint im Display. Mit  bestätigen.

Das Trocknungsprogramm ist beendet. Das Gerät abkühlen lassen. Dann den Garraum und die Scheibe mit einem weichen Tuch polieren.

Entkalkungsprogramm

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie es in bestimmten Abständen entkalken. Eine Meldung im Display erinnert Sie daran.

Das Entkalkungsprogramm besteht aus den Schritten Entkalkung und zwei Mal Spülen.

Entkalker





Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich den vom Kundendienst empfohlenen flüssigen Entkalker (Bestellnummer 311138 beim Kundendienst oder im Online-Shop). Andere Entkalkungsmittel können Schäden am Gerät verursachen.

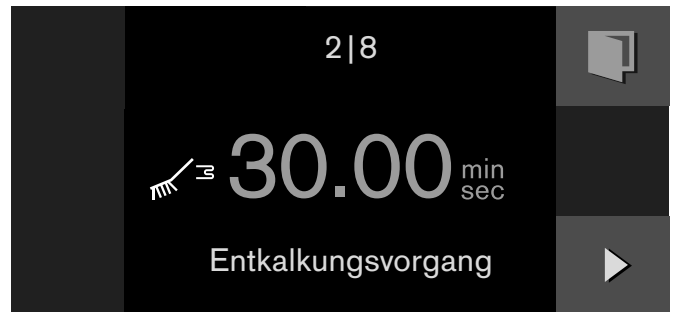
Achtung!



Oberflächenschäden: Wenn Entkalker auf die Türdichtung, Vorderfront oder auf andere empfindliche Oberflächen gelangt, wischen Sie ihn sofort mit Wasser ab.

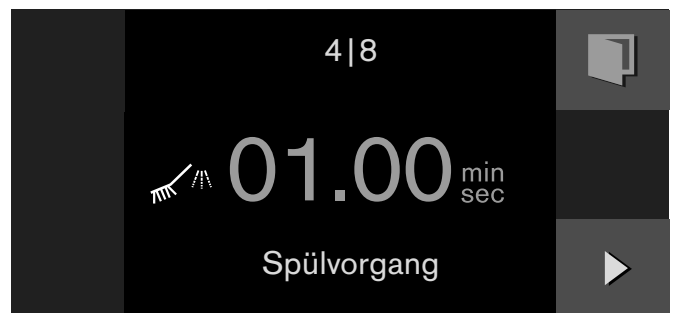
Entkalkungsprogramm starten



Der Garraum muss vollständig abgekühlt sein.

- 1 300 ml Wasser und 60 ml flüssigen Entkalker zu einer Entkalkerlösung mischen.
- 2 Funktionswähler auf **S** stellen. Mit dem Drehwähler das Entkalkungsprogramm auswählen.
- 3 Symbol  wird angezeigt. Mit  bestätigen.
- 4 Wassertank mit Entkalkerlösung füllen und in den Tankschacht einschieben. Gerätetür schließen. Mit  bestätigen.
- 5 Es erscheint die Entkalkungszeit 30 Minuten. Mit  starten. Die Entkalkungszeit läuft im Display ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.



- 6 Nach 30 Minuten ertönt ein Signal. Eine Meldung erscheint im Display.
- 7 Die Verdampferschale mit dem Reinigungsschwamm entleeren. Wassertank mit kaltem Wasser füllen. Mit  bestätigen.
- 8 Es erscheint der erste Spülvorgang. Mit  starten. Das Gerät spült. Die Spülzeit läuft im Display ab.



- 9 Nach 1 Minute ertönt ein Signal. Die Verdampferschale mit dem Reinigungsschwamm entleeren. Mit  bestätigen.
- 10 Es erscheint der zweite Spülvorgang. Mit  starten. Das Gerät spült. Die Spülzeit läuft im Display ab.

Nach 1 Minute ertönt ein Signal. Das Entkalkungsprogramm ist beendet.

Die Verdampferschale mit dem Reinigungsschwamm entleeren. Den Wassertank entleeren und mit geöffnetem Deckel trocknen lassen. Den Garraum mit einem weichen Tuch trockenwischen und mit dem Trocknungsprogramm vollständig trocknen.

Löschen Sie anschließend den Entkalkungshinweis im Display.

Entkalkungshinweis löschen

- 1 Funktionswähler auf **S** stellen. Mit dem Drehwähler "ⓘ Entkalkungshinweis löschen" auswählen. Mit ✓ bestätigen.
- 2 Es erscheint ein Hinweis. Mit ✓ bestätigen.

Hinweise

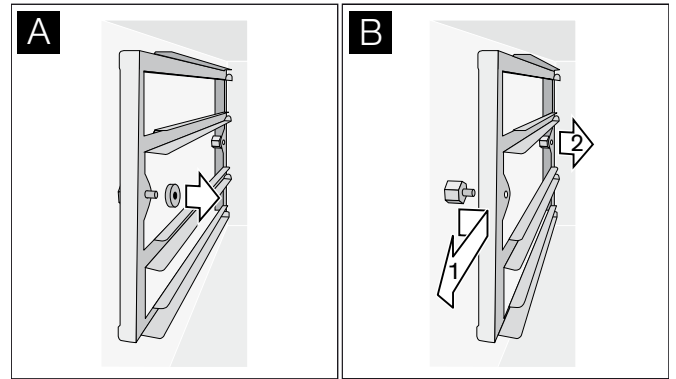
- Das Entkalkungsprogramm muss immer vollständig ablaufen und kann nicht abgebrochen werden.
- Entfernen Sie vor dem Garen jegliche Entkalkerreste aus dem Garraum.
- Falls das Entkalkungsprogramm durch einen Stromausfall abgebrochen wurde, müssen Sie das Entkalkungsprogramm vor dem nächsten Benutzen erneut starten um eventuelle Entkalkerrückstände aus dem Gerät zu entfernen.

Einschubroste entnehmen

Die Einschubroste können Sie zum Reinigen herausnehmen.

Einschubroste herausnehmen

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



Die Einschubroste können Sie im Geschirrspüler reinigen.

Einschubroste einhängen

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




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

Störungen, was tun?

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

Stromschlaggefahr!

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

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht, keine Anzeige im Display	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Fehlbedienung	Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 60 Sekunden wieder einschalten
Gerät lässt sich nicht starten	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen	Gerätetür schließen
Gerät funktioniert nicht, Anzeige reagiert nicht. Im Display erscheint 	Kindersicherung aktiviert	Kindersicherung deaktivieren (siehe Kapitel 'Kindersicherung')
Gerät schaltet sich selbsttätig aus	Sicherheitsabschaltung: Es hat länger als 12 Stunden keine Bedienung stattgefunden	Meldung mit  bestätigen, Gerät ausschalten und erneut einstellen
Gerät heizt nicht auf, im Display erscheint 	Geräte ist im Demo-Modus	Demo-Modus in den Grundeinstellungen deaktivieren
Gerät lässt sich nicht starten, im Display erscheint eine Meldung	Wassertank ist leer	Wassertank füllen
Kein Dampf sichtbar	Wasserdampf über 100°C ist nicht sichtbar	Das ist normal
Starker Dampfaustritt oben an der Tür	Gerät kalibriert den Siedepunkt oder heizt auf oder Betriebsart wurde gewechselt	Das ist normal
	Siedepunktabgleich ist nicht erfolgt	Siedepunktabgleich durchführen
Starker Dampfaustritt seitlich an der Tür	Türdichtung verschmutzt oder lose	Türdichtung reinigen und in die Nut einsetzen
Beim Garen gibt es ein "Plopp"-Geräusch	Spannungsausdehnung bei großem Temperaturunterschied	Das ist normal
Gerät dämpft nicht mehr richtig	Gerät ist verkalkt	Entkalkungsprogramm starten
Fehlermeldung "Exxx"		Bei einer Fehlermeldung den Funktionswähler auf 0 drehen; erlischt die Anzeige, war es ein einmaliges Problem. Tritt der Fehler wiederholt auf oder bleibt die Anzeige bestehen, bitte den Kundendienst kontaktieren und Fehlercode übermitteln.

Stromausfall

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

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

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

Demo-Modus

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

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

Garraumlampe auswechseln

Die Lampenabdeckung ist aus technischen Gründen nicht abnehmbar. Nur der Gaggenau-Kundendienst darf den Lampenwechsel durchführen.

Achtung!

Die Lampenabdeckung nicht abnehmen. Die Dichtung wird beschädigt.

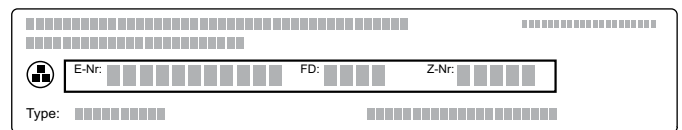
Wenn die Lampenabdeckung im Backofen beschädigt ist, muss sie ausgewechselt werden. Abdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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



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

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Kundendienst 

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 555

D 089 20 355 366

CH 0848 840 040

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

Tabellen und Tipps

Hinweise

- Die angegebenen Garzeiten dienen der Orientierung. Die tatsächliche Garzeit wird durch die Qualität und die Temperatur der Ausgangsware, das Gewicht und die Dicke des Gargutes beeinflusst.
- Heizen Sie das Gerät immer vor. So erhalten Sie die besten Garergebnisse. Die angegebenen Garzeiten beziehen sich auf ein vorgeheiztes Gerät. Sie verlängern sich um ca. 5 Minuten, wenn Sie das Gerät nicht vorheizen.
- Die Angaben beziehen sich auf durchschnittliche Mengen für vier Personen. Möchten Sie mehr zubereiten, sollten Sie eine längere Garzeit einrechnen.
- Nutzen Sie das angegebene Gargeschirr. Wenn Sie anderes Geschirr nutzen, können sich die Garzeiten verlängern oder verkürzen.
- Beginnen Sie mit der kürzesten Zeitangabe, wenn Sie wenig Erfahrung mit einem Gericht haben. Sie können die Speise gegebenenfalls weitergaren.
- Achten Sie darauf, die Garraumbtür des vorgeheizten Gerätes nur kurz zu öffnen und das Gerät rasch zu befüllen.
- Bei Nutzung nur eines Garbehälters diesen in die zweite Ebene von unten einschieben.
- Wenn Sie den gelochten Gareinsatz oder den Rost ohne zusätzliches Gargeschirr verwenden, schieben Sie immer den ungelochten Gareinsatz in die erste Ebene von unten ein, um eine zu starke Verschmutzung des Garraumbodens und der Verdampferschale zu vermeiden.
- Beim Dämpfen, Auftauen, Gären und Regenerieren können Sie bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig nutzen (Einschubebene 2, 3 und 4 von unten). Dabei kommt es nicht zur Geschmackübertragung. So können Fisch, Gemüse und Nachspeise gleichzeitig zubereitet werden. Die angegebenen Garzeiten können sich bei einer großen Lebensmittelmenge jedoch verlängern.
- Backen können Sie nur auf einer Ebene, nutzen Sie hierfür die zweite Ebene von unten.
- Das Gargut darf nicht am Garraum, Fettfilter oder Rückblech anliegen.
- Die Dampfbackofentür muss gut schließen. Halten Sie daher die Dichtungsflächen stets sauber.
- Belegen Sie Roste und Behälter nicht zu dicht. So wird eine optimale Dampfzirkulation gewährleistet.
- Lassen Sie den Fettfilter bei jeder Anwendung im Gerät.
- Wenn Sie Speisen im Dampf zubereiten möchten und das Gerät über 100°C heiß ist (z.B. weil vorher gebacken wurde), lassen Sie das Gerät vor dem Dämpfen auskühlen. Ansonsten trocknen die Speisen durch die hohe Temperatur aus.

Gemüse

- Gemüse wird im Dampf schonender zubereitet als im kochenden Wasser: Geschmack, Farbe und Konsistenz bleiben besser erhalten. Wasserlösliche Vitamine und Inhaltsstoffe werden kaum ausgewaschen. Da der Dampfbackofen drucklos bei nur 100°C arbeitet, erfolgt die Zubereitung auch erheblich schonender als beispielsweise im Schnellkochtopf.
- Alle Angaben beziehen sich auf 1 kg geputztes Gemüse.
- Benutzen Sie zum Dämpfen des Gemüses den gelochten Gareinsatz, diesen in die zweite Ebene von unten einschieben. Schieben Sie den ungelochten Gareinsatz darunter ein. Dadurch verhindern Sie eine starke Verschmutzung des Garraums. Den aufgefangenen Gemüfefond können Sie als Grundlage einer Soße oder einer Gemüsebrühe verwenden.
- Blanchiert wird bis zur vier Minuten im vorgeheizten Gerät. Wenn das Gemüse oder Obst nicht sofort serviert wird, in Eiswasser abschrecken um ein Nachgaren durch Restwärme zu verhindern.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Artischocken, groß	gelocht	100	100	25 - 35	
Artischocken, klein	gelocht	100	100	15 - 20	
Blumenkohl, ganz	gelocht	100	100	20 - 25	
Blumenkohl, in Röschen	gelocht	100	100	15 - 20	
Bohnen, grün	gelocht	100	100	25 - 30	
Brokkoli, in Röschen	gelocht	100	100	10 - 15	
Fenchel, in Scheiben	gelocht	100	100	10 - 15	

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Gemüseterrine	gelocht/ Rost	100	100	50 - 60	in Terrinenform
Karotten, in Scheiben	gelocht	100	100	10 - 15	
Kartoffeln, geschält und geviertelt	gelocht	100	100	20 - 35	
Kohlrabi, in Scheiben	gelocht	100	100	15 - 25	
Lauch, in Scheiben	gelocht	100	100	5 - 10	
Paprika, gefüllt	ungelocht	180 - 200	80 / 100	15 - 20	Bei Fleischfüllung die Füllung vorher anbraten.
Pellkartoffeln (à ca. 50 g)	gelocht	100	100	25 - 30	
Pellkartoffeln (à ca. 100 g)	gelocht	100	100	40 - 45	
Rosenkohl	gelocht	100	100	15 - 20	
Spargel, grün	gelocht	100	100	10 - 15	
Spargel, weiß	gelocht	100	100	18 - 25	
Spinat	gelocht	100	100	4	
Tomaten häuten	gelocht	100	100	3 - 4	Tomaten einschneiden, nach dem Dämpfen mit Eiswasser abschrecken.
Zucchini, gefüllt	gelocht	160 - 180	80 /100	15 - 35	Bei Fleischfüllung die Füllung vorher anbraten.
Zuckerschoten	gelocht	100	100	10 - 15	

Fisch

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

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Dorade, im Ganzen (à 500 g)	ungelocht	90 - 100	100	18 - 20	Kann in Schwimmposition gegart werden, wenn man ihn auf eine halbe Kartoffel setzt.
Fischklößchen (à 20 - 40 g)	ungelocht	90 - 100	100	4 - 8	Ungelochten Garbehälter mit Backpapier auslegen.
Hummer, gekocht, ausgelöst, regenerieren	gelocht	70 - 80	100	10 - 12	
Karpfen, blau, im Ganzen (1,5 kg)	ungelocht	90 - 100	100	35 - 45	in Sud
Lachsfilet (à 150 g)	gelocht	90 - 100	100	10 - 12	
Lachs, im Ganzen (2,5 kg)	gelocht	100	100	65 - 75	
Miesmuscheln (1,5 kg)	gelocht	100	100	6 - 8	Die Miesmuscheln sind gar, sobald sich die Schale geöffnet hat.
Seelachs, im Ganzen (800 g)	gelocht	90 - 100	100	18 - 20	

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Seeteufelfilet (à 300 g)	Glasform/ Rost	180 - 200	100	8 - 10	in Fond
Wolfsbarsch, im Ganzen (à 400 g)	gelocht	90 - 100	100	12 - 18	

Fisch – Niedertemperatur-Dämpfen

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

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Austern (10 Stück)	ungelocht	80 - 90	100	2 - 5	in Sud
Buntbarsch (Tilapia) (à 150 g)	gelocht	80 - 90	100	10 - 12	
Dorade (à 200 g)	gelocht	80 - 90	100	12 - 15	
Fischfilet (à 200 - 300 g)	gelocht	80 - 90	100	12 - 15	
Fischterrinen	Rost	70 - 80	100	50 - 90	in Terrinenform Zur genauen Garpunktkontrolle den Kerntemperaturfühler nutzen (siehe Kapitel 'Kerntemperaturfühler').
Forelle, im Ganzen (à 250 g)	gelocht	80 - 90	100	12 - 15	
Heilbutt (à 300 g)	gelocht	80 - 90	100	12 - 15	
Jakobsmuscheln (à 15 - 30 g)	ungelocht	80 - 90	100	4 - 8	Je schwerer die Muschel, desto länger die Garzeit wählen.
Kabeljau (à 250 g)	gelocht	80 - 90	100	10 - 12	
Red Snapper (à 200 g)	gelocht	80 - 90	100	12 - 15	
Rotbarsch (à 120 g)	gelocht	80 - 90	100	10 - 12	
Seeteufel (à 200 g)	gelocht	80 - 90	100	10 - 15	
Seezungenröllchen, gefüllt (à 150 g)	gelocht	80 - 90	100	12 - 15	
Steinbutt (à 300 g)	gelocht	80 - 90	100	12 - 15	
Wolfsbarsch (à 150 g)	gelocht	80 - 90	100	10 - 12	
Zander (à 250 g)	gelocht	80 - 90	100	12 - 15	

Fleisch – Garen bei höheren Temperaturen

- Die Kombination aus Dampf und Heißluft ist das optimale Garverfahren für viele Fleischsorten. Der Garraum ist bei dieser Betriebsart hermetisch abgeschlossen, die Feuchte verhindert den austrocknenden Effekt der konventionellen Heißluft. Durch die variable Feuchterege-lung kann für jedes Gargut das optimale Klima erzielt werden.
- Die angegebenen Garzeiten dienen der Orientierung und sind stark von der Ausgangstemperatur der Ware und der Länge des Anbratens abhängig.
- Nutzen Sie zur besseren Kontrolle den Kerntemperaturfühler. Hinweise und optimale Zieltemperaturen finden Sie im Kapitel 'Kerntemperaturfühler'.
- Nehmen Sie das Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank.
- Bei Nutzung des gelochten Gareinsatzes oder des Rostes, einen ungelochten Garbehälter darunter einschieben. Füllen Sie etwas Wasser in den ungelochten Gareinsatz, um ein Einbrennen zu verhindern.

dern. Zusätzlich können Sie Gemüse, Wein, Gewürze und Kräuter einfüllen um eine schmackhafte Soßengrundlage zu erhalten.

- Wenn Sie das Fleisch blutig oder rosa garen möchten: Öffnen Sie 5 °C vor Erreichen der gewünschten Kerntemperatur die Tür und warten Sie bis die

Zieltemperatur erreicht ist. Damit verhindern Sie ein Übergaren und gönnen dem Fleisch die nötige Fleischruhe.

- Fleischruhe: Lassen Sie das Fleisch nach dem Garen noch 5 Min. auf einem Rost ruhen. So kann sich das Fleisch „entspannen“. Die Zirkulation des Fleischsaftes lässt nach und es kommt zu weniger Saftverlusten beim Anschnitt des Fleisches.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Entrecôte, angebraten, rosa (à 350 g)	ungelocht	170 - 180	0 / 30	10 - 20	
Filet, angebraten, rosa, im Blätterteig (600 g)	ungelocht	190 - 200	80 / 100	25 - 40	Garbehälter mit Backpapier auslegen
Kalbsrücken, angebraten, rosa (1 kg)	ungelocht	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Bei Zugabe von Flüssigkeit in den ungelochten Garbehälter sind 30% Feuchte ausreichend.
Kasseler, gegart, in Scheiben	ungelocht	100	100	15 - 20	
Krustenbraten (Schweinebraten mit Schwarte), durchgegart (1,5 kg)	Rost	1) 120	100	30	Schneiden Sie die Kruste vor dem Garen kreuzweise ein. Nutzen Sie den Kerntemperaturfühler: Im zweiten Garschritt sollten Sie eine Kerntemperatur von ca. 65 °C erreichen um das Fleisch im dritten Schritt bis zu einer Kerntemperatur von 75 - 80 °C zu garen.
		2) 170 - 180	60	30 - 35	
		3) 220	0	10 - 15	
Lammkeule, angebraten, rosa (1,5 kg)	ungelocht	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Rehrücken, angebraten, rosa (à 500 g)	ungelocht	160 - 180	0 / 30	12 - 18	
Rinderbraten, durchgegart (1,5 kg)	Rost	1) 210 - 230	100	15 - 20	Bei Zugabe von Flüssigkeit in den ungelochten Garbehälter sind 30% Feuchte ausreichend.
		2) 140 - 160	30 / 60	60 - 90	
Roastbeef, angebraten, rosa (1 kg)	ungelocht	160 - 180	0 / 30	40 - 60	
Schweinebraten (Hals oder Schulter), durchgegart (1,5 kg)	Rost	1) 220 - 230	100	20	Bei Zugabe von Flüssigkeit in den ungelochten Garbehälter sind 30% Feuchte ausreichend.
		2) 160 - 170	30 / 60	60 - 90	
Wurst, gebrüht, erwärmen	ungelocht	85 - 90	100	10 - 20	z.B. Lyoner, Weißwurst

Fleisch/Geflügel – Niedertemperatur-Garen

- Kräftig angebratenes Fleisch reift über einen längeren Zeitraum bei niedriger Temperatur. Dadurch gelingt das Fleisch bis auf einen sehr dünnen Rand gleichmäßig zartrosa und außerordentlich saftig. Dabei sind weder Wenden noch Übergießen notwendig.
- Die angegebenen Garzeiten dienen der Orientierung und sind stark von der Ausgangstemperatur der Ware und der Länge des Anbratens abhängig. Nutzen Sie zur besseren Kontrolle den Kerntemperaturfühler. Hinweise und optimale Zieltemperaturen finden Sie im Kapitel 'Kerntemperaturfühler'.
- Nehmen Sie das Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank.
- Braten Sie das Fleisch aus hygienischen Gründen vor dem Garen von allen Seiten kurz und heiß in der Pfanne an. Dadurch entsteht eine Kruste, die den Austritt des Fleischsaftes verhindert und für ein typisches Bratenaroma sorgt.
- Vorsichtig würzen: das langsame Reifen des Fleisches verstärkt alle Aromen.
- Bei Wild und Pferdefleisch wird der Eigengeschmack durch das Niedertemperatur-Garen stärker ausgeprägt als bei einer klassischen Zubereitung.
- Verwenden Sie die Betriebsart "Niedertemperatur-Garen". So bleibt die aus dem Gargut entweichende Feuchte im Garraum und verhindert das Austrocknen der Speisen.

- Bitte beachten Sie, dass Sie keine Kerntemperaturen oberhalb der Garraumtemperatur erreichen können. Als Faustregel gilt: Die eingestellte Garraumtemperatur sollte 10-15°C über der gewünschten Kerntemperatur liegen.
- Sie können gegen Ende der Garzeit die Temperatur auf 60°C reduzieren. So können Sie die Garzeit verlängern (z.B. wenn die Gäste verspätet kommen). Wenn Sie den Garprozess anhalten möchten, darf die Garraumtemperatur nicht höher als die gewünschte Kerntemperatur liegen. So können große Stücke 1 - 1,5 Stunden, kleine Stücke 30 - 45 Minuten im Garraum verbleiben.
- Servieren Sie auf vorgewärmtem Geschirr.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Entenbrust, rosa (à 350 g)	ungelocht	70 - 80	☼	40 - 60	Hautseite kann nach dem Garen noch kurz in der Pfanne knusprig gebraten werden
Entrecôte, rosa (à 350 g)	ungelocht	70 - 80	☼	40 - 70	
Lammkeule, ohne Knochen, gebunden, rosa (1,5 kg)	ungelocht	70 - 80	☼	180 - 240	vor dem Garen in Öl mit Knoblauch und Kräutern wenden
Rindersteaks, rosa (à 175 g)	ungelocht	70 - 80	☼	30 - 60	
Roastbeef, rosa (1 - 1,5 kg)	ungelocht	70 - 80	☼	150 - 210	in Scheiben schneiden und mit Béchamelsauce servieren
Schweinemedallions, durchgegart (à 70 g)	ungelocht	80	☼	50 - 70	

Geflügel

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

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Ente, ganz (3 kg)	ungelocht	1) 150 - 160	60	80 - 90	Beginnen Sie mit der Brust nach unten zu garen. Drehen Sie die Ente nach der Hälfte der Garzeit herum. So trocknet das empfindliche Brustfleisch nicht so stark aus.
		2) 220	0	20 - 30	
Entenbrust, angebraten, rosa, (à 350 g)	ungelocht	160 - 180	0	12 - 18	
Hähnchen, ganz (1,5 kg)	Rost	170 - 180	60	50 - 60	
Hähnchenbrust, gefüllt, gedämpft (à 200 g)	gelocht	100	100	10 - 15	
Hähnchenschenkel (à 350 g)	Rost	170 - 180	30 / 60	40 - 45	
Putenbrustfilet, gedämpft (à 300 g)	gelocht	100	100	12 - 15	
Stubenküken, Wachtel, Taube (à 300 g)	gelocht	100	100	25 - 30	
Stubenküken, Wachtel, Taube (à 300 g)	gelocht	180 - 200	60 / 80	12 - 16	

Beilagen

Beachten Sie auch die Angaben auf der Verpackung.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Basmati Reis (250 g + 500 ml Wasser)	ungelocht	100	100	15 - 20	
Cous-cous (250 g + 250 ml Wasser)	ungelocht	100	100	5 - 10	
Klöße (à 90 g)	gelocht/ ungelocht	95 - 100	100	20 - 25	
Langkornreis (250 g + 500 ml Wasser)	ungelocht	100	100	20 - 25	
Naturreis (250 g + 375 ml Wasser)	ungelocht	100	100	25 - 35	
Tellerlinsen (250 g + 500 ml Wasser)	ungelocht	100	100	25 - 35	
Weißer Bohnen, vorge- weicht (250 g + 1 l Wasser)	ungelocht	100	100	55 - 65	

Desserts





Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Crème brûlée (à 130 g)	ungelocht	90	100	40 - 45	In Souffléförmchen, mit hitzebeständiger Klarsichtfolie abdecken.
Dampfnudeln / Germknödel (à 100 g)	ungelocht	100	100	20 - 30	Dampfnudeln vor dem Dämpfen 30 Min. gehen lassen (siehe Kapitel 'Gären').
Flan / Crème caramel (à 130 g)	gelocht	90 - 95	100	30 - 35	In Souffléförmchen, mit hitzebeständiger Klarsichtfolie abdecken.
Kompott	ungelocht	100	100	15 - 25	z.B. Äpfel, Birnen, Rhabarber Rezepttipp: Zucker, Vanillinzucker, Zimt oder Zitronensaft hinzufügen.
Milchreis (250 g Reis + 625 ml Milch)	ungelocht	100	100	35 - 45	Rezepttipp: Früchte, Zucker oder Zimt hinzufügen.
Süßer Auflauf	ungelocht	180 - 200	0 / 60	20 - 40	z.B. Grieß, Quark oder vorgekochter Milchreis

Sonstiges

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Desinfizieren (z.B. Babyfläschchen, Marmeladengläser)	Rost	100	100	20 - 25	
Dörren / Trocknen von Obst oder Gemüse	gelocht	80 - 100	0	180 - 300	z.B. Tomate, Pilze, Zucchini, Äpfel, Birne, etc. in dünnen Scheiben
Eier, Größe M (5 Stück)	gelocht	100	100	8 - 15	
Eierstich (500 g)	Glasform, Rost	90	80 - 100	25 - 30	Mit hitzebeständiger Klarsichtfolie abdecken.
Grießnockerl	ungelocht	90 - 95	100	8 - 10	
Lasagne	ungelocht	170 - 190	0 / 60	35 - 60	

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Soufflé	Souffléförmchen, Rost	180 - 200	60	12 - 20	
Schokolade schmelzen	hitzebeständige Schüssel, Rost	100	100	5 - 8	Mit hitzebeständiger Klarsichtfolie abdecken.


Gebäck

- Mit dem Dampfbackofen können Sie Ihre Backwaren immer mit der optimalen Feuchte zubereiten:
 -  | Heißluft + 0% Feuchte: bei Obstkuchen und Quiche kann überflüssige Feuchtigkeit entweichen. Diese Betriebsart entspricht der Heißluft im konventionellen Backofen.
 -  | Heißluft + 30% Feuchte: Rührkuchen trocknet nicht aus. Die Eigenfeuchte des Lebensmittels kann aus dem Garraum nicht entweichen.
 -  -  | Heißluft + 60 - 100% Feuchte: Blätterteig und Hefegebäck werden innen locker und außen knusprig mit Glanz.
- Sie können im Dampfbackofen nur auf einer Ebene backen. Schieben Sie den ungelochten Gareinsatz in die zweite Ebene von unten ein. Wenn Sie eine hohe Backform benutzen, stellen Sie diese auf den Rost, den Sie in die erste Ebene von unten einschieben.
- Lassen Sie auch beim Backen den Fettfilter im Gerät.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Apfelkuchen, gedeckt	Springform 20 cm, Rost	160 - 170	0	70 - 80	
Bagels (à 100 g)	ungelocht	190 - 210	80 / 100	20 - 25	
Baguette, vorgebacken	Rost	190 - 200	60 / 100	10 - 15	
Biskuitboden, hoch (6 Eier)	Springform	160 - 170	0	30 - 35	
Biskuitrolle (2 Eier)	ungelocht	210 - 220	0 / 30	6 - 8	
Blätterteigkleingebäck	ungelocht	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Brötchen (à 50 - 100 g)	ungelocht	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Brötchen, vorgebacken	Rost	170 - 180	60	8 - 15	
Brot (1 - 1,5 kg)	ungelocht	1) 200 2) 160 - 165	100 0	15 25 - 35	
Flachkuchen aus Rührteig	ungelocht	150 - 160	0	25 - 30	
Gugelhupf (Hefeteig aus 1 kg Mehl)	Gugelhupf-Form	160 - 175	30 / 60	35 - 45	
Hefebleckkuchen	ungelocht	160 - 170	30 / 60	30 - 45	Nutzen Sie bei Hefebleckkuchen mit feuchtem Belag (z.B. Zwetschgen- oder Zwiebelkuchen) 30 % und bei trockenem Belag (z.B. Streusel) 60 % Feuchte.
Hefezopf (500 g Mehl)	ungelocht	150 - 160	60 / 80	20 - 30	
Muffins	Muffinsblech, Rost	170 - 180	0 / 30	20 - 30	
Makronen	ungelocht	140 - 150	0	25 - 35	
Plätzchen	ungelocht	150 - 170	0	15 - 25	
Quiche, Wähe	Quicheform, Rost	180 - 190	0	35 - 60	
Rührkuchen	Kasten-/ Springform, Rost	160 - 175	30	50 - 60	
Small Cakes	ungelocht	150 - 160	0	35 - 45	


Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Spritzgebäck	ungelocht	150 - 160	0	25 - 30	
Tarte	Tarteform, Rost	190 - 210	0 / 30	30 - 45	
Windbeutel, Eclairs	ungelocht	170 - 180	0 / 30	40 - 45	

Regenerieren (Erwärmen)

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

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Baguette, Brötchen (gefroren)	Rost	140	10 - 15	
Baguette, Brötchen (vom Vortag)	Rost	180	5 - 8	
Braten, in Scheiben (à 150 g)	ungelocht	120	12 - 15	Fingerdicke Scheiben, nicht übereinander legen, für mehr Saftigkeit Sauce mit in den Garbehälter geben.
Gemüse	Teller, Rost	90 - 100	8 - 10	
Pizza, dünn	Rost	180	10 - 12	
Pizza, dick	Rost	180	12 - 14	
Stärkebeilagen	Teller, Rost	120	7 - 8	z.B. Nudeln, Kartoffeln, Reis; nicht geeignet sind gebackene oder frittierte Speisen wie Pommes Frites oder Kroketten
Tellergerichte	Teller, Rost	120	8 - 15	

Gären (Gehen lassen)

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

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

Auftauen

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

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

Gesundheitsrisiko!

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

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

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

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Beerenobst (300 g)	gelocht	40 - 45	* ◊	3 - 4	
Braten (1.000 g)	gelocht	40 - 45	* ◊	45 - 60*	
Fischfilet (à 150 g)	gelocht	40 - 45	* ◊	5 - 10*	
Gemüse (400 g)	gelocht	40 - 45	* ◊	5 - 7	
Gulasch (600 g)	gelocht	45 - 50	* ◊	30 - 45*	
Hähnchen (1.000 g)	gelocht	45 - 50	* ◊	45 - 60*	
Hähnchenschenkel (à 400 g)	gelocht	45 - 50	* ◊	20 - 30*	

* Bei diesem Gericht sollten Sie noch eine Ausgleichszeit hinzufügen: Schalten Sie das Gerät nach Ablauf der Auftaudauer aus und lassen Sie die Speisen noch 10 - 15 Minuten im geschlossenen Gerät, damit Sie bis ins Innerste auftauen können.

Einkochen

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

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

Entsaften (Beerenobst)

- Im Dampfbackofen können Sie mühelos und sauber Beerenobst entsaften.
- Geben Sie die Beeren in den gelochten Gareinsatz und schieben Sie diesen in die 3. Ebene von unten ein. Schieben Sie den ungelochten Gareinsatz zum Auffangen der Flüssigkeit eine Ebene darunter ein.
- Lassen Sie die Beeren solange im Gerät, bis kein Saft mehr austritt.
- Sie können die Beeren anschließend in einem Geschirrtuch ausdrücken, um die letzten Saftreste zu erhalten.

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

Joghurt-Zubereitung

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

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Joghurtansatz (in geschlossenen Gläsern)	ungelocht	40 - 45	100	300 - 360	Rezepttipp: Den Joghurtansatz mit Fruchtpüree, Marmelade, Honig, Vanille oder Schokolade aromatisieren, dann ggf. die Zubereitungszeit verlängern.

Zubereitung von sperrigem Gargut

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

Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Speisen sind betroffen?

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

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

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

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

GAGGENAU



9000913089 de (970328)