

# Dampfbackofen

**BS 270/271**

**BS 274/275**

**BS 280/281**



# Inhalt

<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>	<b>Timer</b>	<b>30</b>
Vor dem Gebrauch	4	Timer-Menü aufrufen	30
Anwendungsbereich	4	Kurzzeit-Wecker	30
Sicherheit beim Backen und Dämpfen	4	Stoppuhr	31
Bei Beschädigung des Gerätes	4	Garzeit-Dauer	32
		Garzeit-Ende	33
<b>Inbetriebnahme</b>	<b>5</b>		
<b>Schäden am Gerät und Einbaumöbel vermeiden</b>	<b>5</b>	<b>Langzeit-Timer</b>	<b>34</b>
Dampfbackofen und Möbelfronten	5	So stellen Sie ein	34
Schäden am Garraum vermeiden	5	Hinweis	34
<b>Das ist Ihr neuer Dampfbackofen</b>	<b>6</b>	<b>Memory-Rezepte</b>	<b>35</b>
Dampfbackofen	6	Memory-Menü aufrufen	35
Display und Bedienelemente	7	Einstellungen speichern	35
Tasten	7	Hinweis	35
		Memory-Rezepte starten	36
		Hinweis	36
<b>Zubehör</b>	<b>8</b>	<b>Kindersicherung</b>	<b>37</b>
<b>Betriebsarten</b>	<b>9</b>	Kindersicherung aktivieren	37
		Kindersicherung deaktivieren	37
<b>Erste Einstellungen nach dem Anschluss</b>	<b>10</b>	Hinweis	37
Hinweis	10	<b>Sicherheitsabschaltung</b>	<b>38</b>
Zeitformat wählen	10	<b>Grundeinstellungen ändern</b>	<b>39</b>
Sprache einstellen	10	Hinweis	39
Uhrzeit einstellen	10	Beispiel: Stand-by-Anzeige ändern	39
Datum einstellen	11	<b>Grundeinstellungen</b>	<b>40</b>
Temperatureinheit °C oder °F	11	<b>Pflege und manuelle Reinigung</b>	<b>43</b>
Wasserhärte einstellen	11	<b>Reinigungsfunktion</b>	<b>44</b>
Menü verlassen und Einstellungen speichern	11	So stellen Sie ein	44
		Hinweis	44
<b>Kalibrierung</b>	<b>12</b>	<b>Trocknungsfunktion</b>	<b>45</b>
Dampfbackofen kalibrieren	12	So stellen Sie ein	45
Hinweis	12	Hinweis	45
<b>Dampfbackofen aktivieren</b>	<b>13</b>	<b>Filterpatrone wechseln</b>	<b>46</b>
Stand-by	13	<b>Entkalken</b>	<b>47</b>
Dampfbackofen aktivieren	13	So gehen Sie vor	47
<b>Dampfbackofen einstellen</b>	<b>14</b>	<b>Störungen</b>	<b>48</b>
Temperatur und Betriebsart einstellen	14	Fehlermeldungen	48
Hinweis	14	Stromausfall	49
Aktuelle Temperatur abfragen	15	Demo-Modus	49
Nach jedem Betrieb	15	Gerät bekommt kein Wasser	49
Beschwaden	15		
Dampfablöschung	15		
<b>Kerntemperaturfühler</b>	<b>16</b>		
Kerntemperatur programmieren	16		
Hinweis	17		
Reinigung	17		
Richtwerte Kerntemperatur	17		
<b>Gartabelle</b>	<b>18</b>		



### Vor dem Gebrauch

Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch garantiert. Für Schäden aufgrund von unsachgemäßem Einbau haftet der einbauende Monteur.

Nur ein autorisierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Es gelten die Vorschriften des regionalen Elektrizitäts-Versorgungsunternehmens sowie der Bauverordnung.

Vor Inbetriebnahme des Gerätes die Gebrauchsanleitung sorgfältig lesen. Sie ermöglicht den sicheren und richtigen Gebrauch des Gerätes. Die Gebrauchs- und Montageanleitung aufbewahren.

Beschädigte Geräte nicht in Betrieb nehmen.

### Anwendungsbereich

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im privaten Haushalt bestimmt. Das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen benutzen. Das Gerät nicht zum Heizen des Aufstellungsraumes nutzen.

Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben,

- wenn sie körperlich oder geistig dazu nicht in der Lage sind,
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

### Sicherheit beim Backen und Dämpfen

**Vorsicht, Verbrennungsgefahr!** Nie heiße Flächen im Garraum berühren. Kinder fernhalten.

**Vorsicht, Brandgefahr!** Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Beim Betrieb nur die jeweils benötigten Innenteile im Garraum lassen.

Vorsicht bei Speisen, die mit hochprozentigen alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) zubereitet werden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen. Unter ungünstigen Umständen können sich die Alkoholdämpfe entzünden.

**Vorsicht!** Während des Betriebs kann heißer Dampf austreten. Die Lüftungsöffnungen nicht berühren.

**Vorsicht!** Beim Öffnen der Garraumtür kann heißer Dampf austreten. Heißes Wasser kann von der Tür tropfen. Kinder fernhalten.

Tipp: Verwenden Sie die Funktion Dampfablösung vor dem Öffnen der Garraumtür. Wenn Sie danach die Garraumtür öffnen, entweicht nur noch wenig Dampf.

**Vorsicht!** Heiße Garbehälter nur mit Handschuh oder Topflappen herausnehmen. Beim Herausnehmen der Garbehälter kann heiße Flüssigkeit überschwappen.

**Vorsicht, Verbrennungsgefahr!** Die Türinnenseite wird im Betrieb sehr heiß. Vorsicht beim Öffnen des Gerätes. Die offen stehende Tür kann zurückschwenken.

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr!

### Bei Beschädigung des Gerätes

Wenn das Gerät defekt ist, die Haushaltssicherung ausschalten. Kundendienst rufen.

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

---

## Inbetriebnahme

---

Verpackung des Gerätes entfernen und entsprechend den örtlichen Vorschriften entsorgen. Bitte beachten, dass sich Zubehör in der Verpackung befindet. Verpackungselemente und Plastikfolien von Kindern fernhalten.

Das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden prüfen. Ein beschädigtes Gerät nicht anschließen.

Nur ein autorisierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss entfällt der Garantieanspruch. Montageanleitung beachten.

Das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen. Dadurch werden eventuelle Neugerüche und Verunreinigungen beseitigt.

Hängen Sie vor dem Gebrauch den beiliegenden Fettfilter an der Seitenwand ein. Dazu müssen Sie zuerst den linken Einschubrost entnehmen:

- Rändelmutter vorne lösen,
- Einschubrost nach vorne herausziehen.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

---

## Schäden am Gerät und Einbaumöbel vermeiden

---

### Dampfbackofen und Möbelfronten

Die Lüftungsschlitze des Dampfbackofens nicht abdecken.

Die Türdichtung nicht abnehmen. Ist die Türdichtung beschädigt, muss sie ausgewechselt werden.

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

### Schäden am Garraum vermeiden

Der Garraum Ihres neuen Dampfbackofens besteht aus hochwertigem Edelstahl. Durch falsche Behandlung kann dennoch unter Umständen Korrosion im Garraum entstehen.

Beachten Sie die folgenden Hinweise, um einer Korrosion im Garraum vorzubeugen. Bei Nichtbeachtung entfällt jeglicher Gewährleistungsanspruch.

- Reinigen Sie den Garraum nach dem Abkühlen. Trocknen Sie nach der Reinigung den Garraum mit der Trocknungsfunktion.
- Aggressive Reiniger erhöhen das Korrosionsrisiko. Reinigen Sie den Garraum nur mit Spülmittellauge und verwenden Sie die Reinigungsfunktion.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Backofenreiniger oder ätzende oder chlorhaltige Reiniger.
- Zur regelmäßigen Pflege des Edelstahl-Garraums eignet sich besonders das Gaggenau Garraum-Pflegemittel. Beachten Sie dazu die Hinweise im Kapitel Reinigung.
- Salze im Dämpfer sind sehr aggressiv. Sollten sich diese im Garraum ablagern, kann das zu punktueller Korrosion führen. Entfernen Sie Rückstände immer sofort.
- Scharfe Saucen (z. B. Ketchup, Senf) oder gesalzene Speisen (z. B. gepökelter Braten) enthalten Chloride und Säuren. Diese greifen die Oberfläche von Edelstahl an. Reinigen Sie den Garraum nach der Benutzung.
- 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.

# Das ist Ihr neuer Dampfbackofen

## Dampfbackofen

Diese Anleitung gilt für verschiedene Geräteversionen.

Die Bilder der Gebrauchsanleitung zeigen BS 274/275.

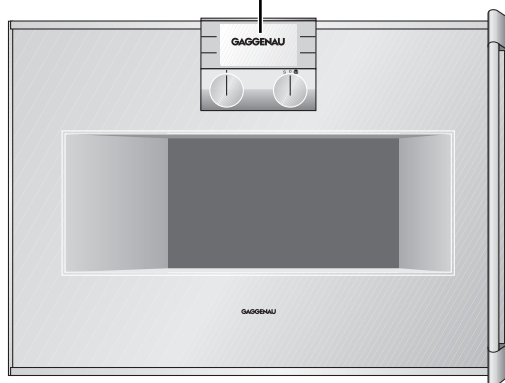
Die Bedienung ist bei allen Geräteversionen identisch.



Display und Bedienelemente

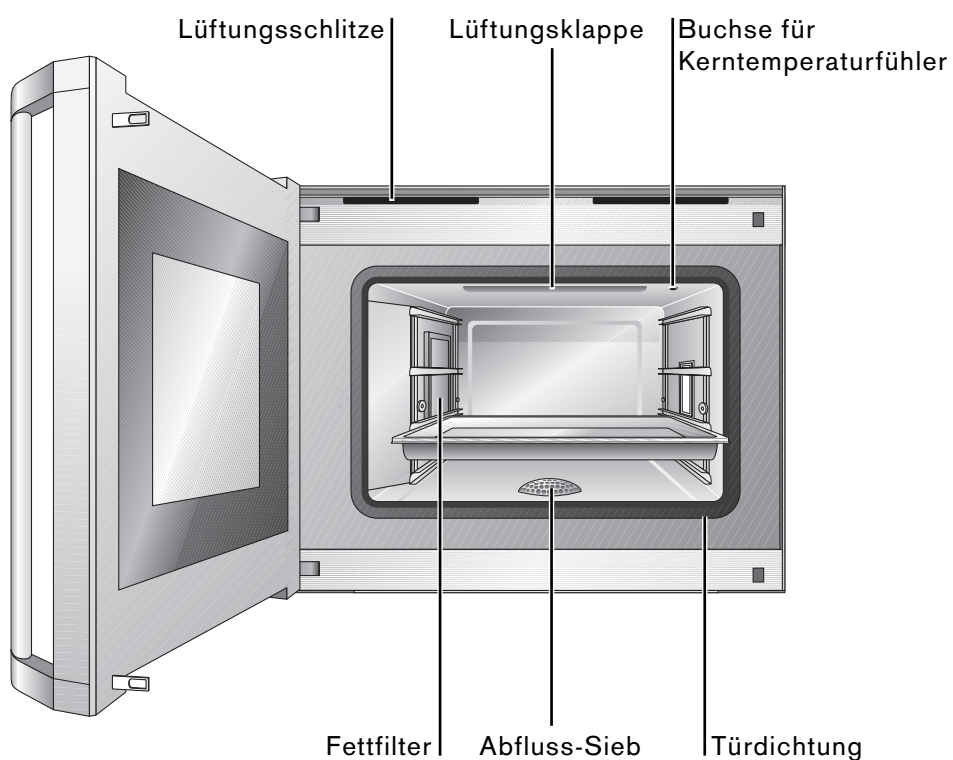
Bei BS 270/271/280/281 sind Display und Tasten unten angebracht.

Dieses Gerät eignet sich besonders für den Einbau über einem Backofen.



Bei BS 274/275 sind Display und Tasten oben angebracht.

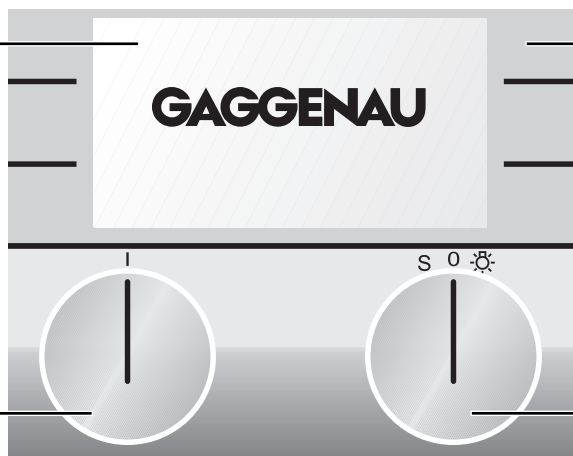
Dieses Gerät eignet sich besonders für den Einbau als Einzelgerät.



## Display und Bedienelemente

### Display

Im oberen Drittel erscheint die Anzeigeleiste oder ein aufgerufenes Menü. Im unteren Teil werden die verschiedenen Einstellparameter angezeigt.



### Funktionswähler

Mit dem linken Wähler stellen Sie die Betriebsart und die Feuchtestufe, mit der Sie ihr Gericht zubereiten ein. Den Wähler können Sie nach rechts oder links drehen.

### Tasten

Die Tasten links und rechts neben dem Display werden durch Berühren aktiviert. Je nach Einstellung sind die Tasten unterschiedlich belegt. Wie die Taste gerade belegt ist, zeigt das Symbol neben der Taste an.

### Temperaturwähler

Den Wähler können Sie nach rechts oder links drehen.

Temperaturbereich:  
30 - 230 °C

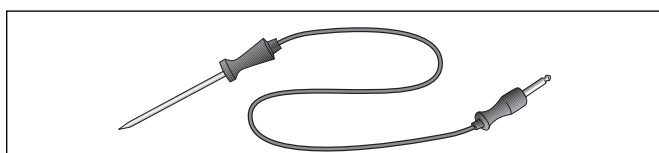
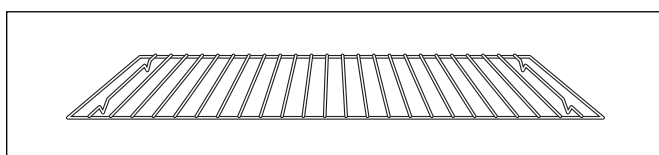
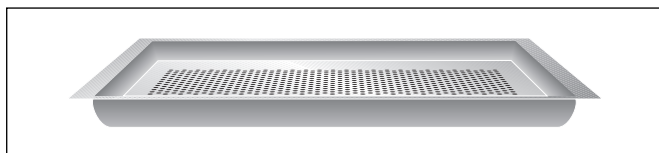
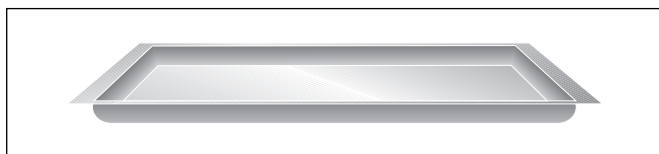
Erste Position rechts:  
Licht einschalten

Erste Position links:  
Sonderfunktionen  
(Reinigungsfunktion,  
Trocknungsfunktion,  
Memory-Rezepte)

## Tasten

Symbol	Funktion der Taste
>	Nach rechts gehen
<	Nach links gehen
↻	Eingestellte Werte übernehmen / starten
C	Löschen
+	Werte erhöhen
-	Werte verringern
🕒	Timer-Menü aufrufen
🔧	Menü Grundeinstellungen aufrufen
i	Zusätzliche Informationen abrufen
👤	Kindersicherung aktivieren
🚫	Kindersicherung aufheben
🕒	Langzeit-Timer
⏸	Stoppuhr anhalten
▶	Stoppuhr starten
✓	Programm aufzeichnen und speichern
👤	Beschwaden
👤	Dampfablöschung

## Zubehör



Das Gerät ist serienmäßig mit folgendem Zubehör ausgestattet:


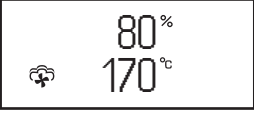
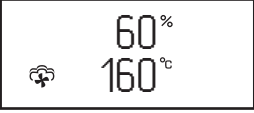
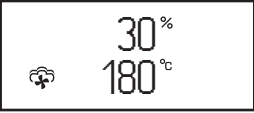
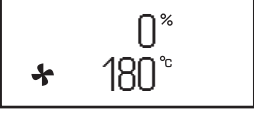



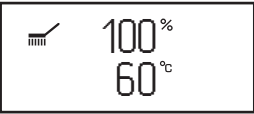
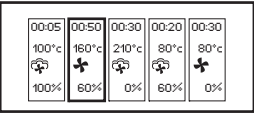
- Edelstahl-Gareinsatz GN 2/3, ungelocht, 40 mm tief
- Edelstahl-Gareinsatz GN 2/3, gelocht, 40 mm tief
- Rost
- Kerntemperaturfühler
- Wasserzulaufschlauch (3 m)
- Abwasserschlauch (3 m)

Außerdem können Sie folgendes Sonderzubehör bestellen:

- **KB 220-000:** Edelstahl-Gareinsatz GN 2/3, ungelocht, 40 mm tief
- **KB 220-324:** Edelstahl-Gareinsatz GN 2/3, gelocht, 40 mm tief
- **KB 220-114:** Edelstahl-Gareinsatz GN 1/3, ungelocht, 40 mm tief
- **KB 220-124:** Edelstahl-Gareinsatz GN 1/3, gelocht, 40 mm tief
- **GR 220-046:** Rost
- **GZ 010-011:** Verlängerung für Wasserab- und -zulauf
- **WF 040-020:** Brita Entkalkungssystem (Filterkopf und Filterpatrone). Ist beim Anschließen des Geräts vorzusehen, sofern die Wasserhärte 7 °dH überschreitet.
- **WF 040-021:** Set von 3 Filterpatronen



## Betriebsarten

Displayanzeige	Betriebsart	Anwendung
	Feuchtestufe 100 % Temperatur 30 - 230 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>☁ Dämpfen bei 100 °C - 120 °C: Fisch, Gemüse, Beilagen. Die Speisen sind vollständig von Dampf umgeben.</li> <li>☁ Dampfbacken bei 120 - 230 °C: Blätterteig, Brot, Brötchen.</li> </ul>
	Feuchtestufe 80 % Temperatur 30 - 230 °C	Kombibetrieb: Blätterteig, Fleisch, Geflügel.
	Feuchtestufe 60 % Temperatur 30 - 230 °C	Kombibetrieb: Hefengebäck, Brot.
	Feuchtestufe 30 % Temperatur 30 - 230 °C	<p>Garen in Eigenfeuchte: Gebäck. Niedertemperatur-Garen: Fleisch.</p> <p>Bei dieser Einstellung wird kein Dampf erzeugt, doch die Lüftungsklappe wird geschlossen. So bleibt die aus dem Gargut entweichende Feuchte im Garraum und verhindert das Austrocknen der Speise.</p>
	Feuchtestufe 0 % Temperatur 30 - 230 °C	Heißluft: Kuchen, Plätzchen, Aufläufe.
	Gären Temperatur 30 - 50 °C	Teig gehen lassen, die optimale Temperatureinstellung für Hefeteig ist 38 °C. Durch die Feuchtigkeit wird die Wärme besonders gut verteilt, die Oberfläche trocknet nicht aus.
	Auftauen Temperatur 40 - 60 °C	Gleichmäßiges und schonendes Auftauen von Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst. Die Speisen trocknen nicht aus und verformen sich nicht.
	Regenerieren Temperatur 60 - 140 °C	Gegartes wird schonend wiedererwärmt. Durch die Feuchtigkeit trocknen die Speisen nicht aus. Tellergerichte bei 120°C regenerieren, Backwaren bei 140°C.
	Reinigungsfunktion, Trocknungsfunktion	Die Reinigungsfunktion ermöglicht das Anlösen von Verschmutzungen mit Dampf.
	Memory-Rezepte	Die Einstellungen für häufig benutzte Gerichte speichern und jederzeit wieder aufrufen.

## Erste Einstellungen nach dem Anschluss

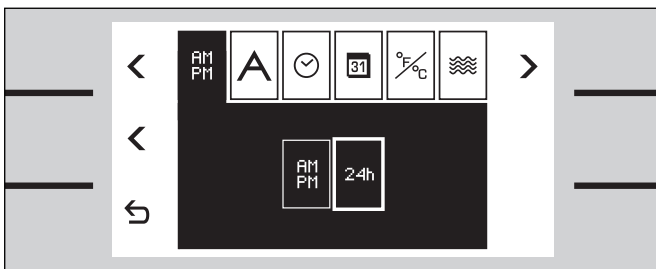
Nachdem Ihr neuer Dampfbackofen angeschlossen wurde, erscheint im Display das Menü „Erste Einstellungen“. Stellen Sie

- Zeitformat,
- Sprache,
- Uhrzeit,
- Datum,
- die gewünschte Temperatureinheit,
- und die Wasserhärte ein.

### Hinweis

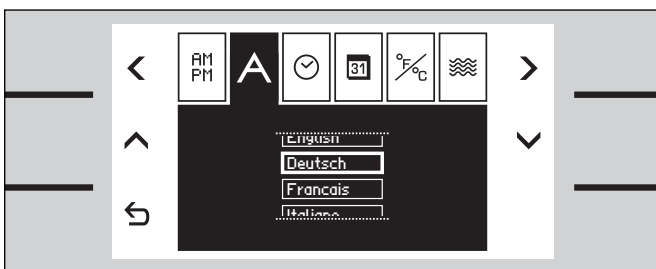
Das Menü Erste Einstellungen erscheint nur beim ersten Einschalten oder wenn das Gerät mehrere Tage ohne Strom war.

Im Kapitel Grundeinstellungen können Sie nachlesen, wie Sie diese Einstellungen jederzeit wieder ändern können.



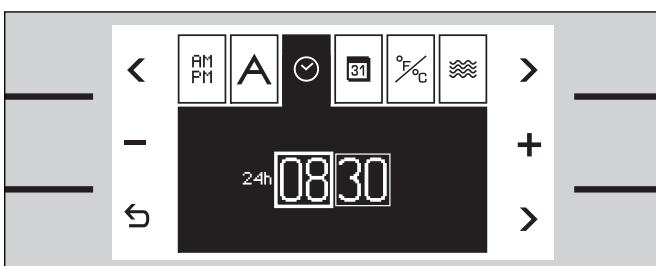
### Zeitformat wählen

- 1 Die Funktion Zeitformat wird im Menü angezeigt. Im Display erscheinen die zwei Möglichkeiten AM/PM und 24 h Format. Vorgewählt ist das Format 24 h.
- 2 Wenn gewünscht, mit der mittleren Taste < das Zeitformat ändern.



### Sprache einstellen

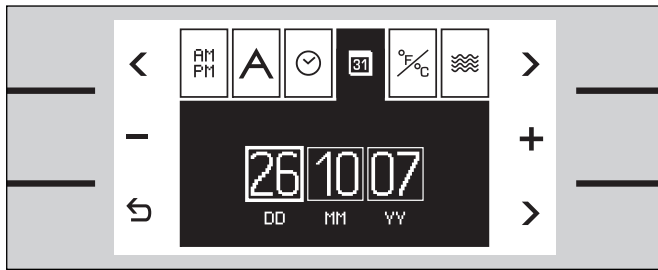
- 1 Mit der Menütaste > die Funktion Sprache wählen. Im Display erscheinen die möglichen Sprachen für die Textanzeige. Vorgewählt ist Deutsch.
- 2 Wenn Sie eine andere Sprache wählen möchten, stellen Sie mit den Tasten ^ oder v die gewünschte Sprache ein oder wählen Sie die Option keine Textanzeige.




### Uhrzeit einstellen

- 1 Mit der Menütaste > die Funktion Uhrzeit ☉ wählen. Im Display erscheint 08.30 Uhr.
- 2 Mit den Tasten + / - die aktuelle Uhrzeit einstellen.

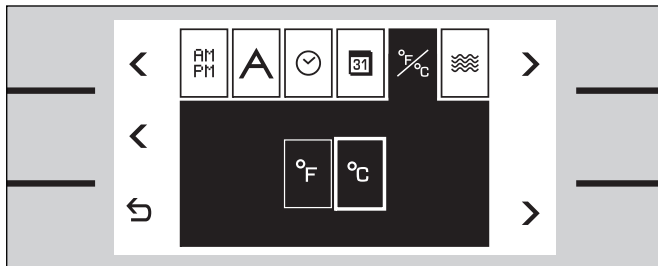
Von Stunden zu Minuten wechseln Sie mit der Pfeiltaste > unten rechts.




## Datum einstellen

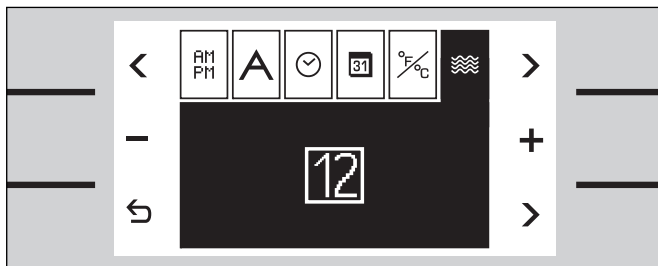
- 1 Mit der Menütaste **>** die Funktion Datum  wählen.  
Im Display erscheint 26.10.07.
- 2 Mit den Tasten **+**/**-** Tag, Monat und Jahr eingeben.

Von Tag zu Monat und Jahr wechseln Sie mit der Pfeiltaste **>** unten rechts.



## Temperatureinheit °C oder °F


- 1 Mit der Menütaste **>** die Funktion Temperatureinheit  wählen. °C ist vorgewählt.
- 2 Wenn gewünscht, mit der mittleren Taste **<** die Temperatureinheit ändern.



## Wasserhärte einstellen

- 1 Mit dem beiliegenden Prüfset die Wasserhärte in Ihrem Haushalt prüfen: Das Messröhrchen bis zur 5 ml Markierung mit Leitungswasser füllen.
- 2 Tropfenweise Indikatorlösung zugeben, bis ein Farbumschlag von violett nach gelb erfolgt.  
Karbonathärtegehalt:  
1 Tropfen = 1°KH = 1,25°e = 1,8°f  
**Wichtig:** Tropfen mitzählen und nach jedem Tropfen das Messröhrchen bis zur vollständigen Durchmischung vorsichtig schwenken.
- 3 Mit den Tasten **+**/**-** den Wert zwischen 1 und 18 eingeben. Vorschlagswert ist 12. Das Gerät benötigt die Einstellung der Wasserhärte, um die Intervalle für die Entkalkung zu berechnen.

## Menü verlassen und Einstellungen speichern

Taste  berühren. Das Menü wird geschlossen. Alle Einstellungen sind gespeichert.

Das Gerät ist jetzt im Stand-by-Modus. Das Stand-by-Display erscheint.

---

## Kalibrierung

---

Der Siedepunkt ist abhängig vom Luftdruck. Da der Luftdruck mit zunehmender Höhe sinkt, sinkt damit auch der Siedepunkt.

Wenn Sie mit dem Dampfbackofen zum ersten Mal dämpfen, führt das Gerät eine Kalibrierung durch. Beim Kalibrieren passt sich der Dampfbackofen dem Luftdruck am Aufstellungsort an.

### Dampfbackofen kalibrieren

- 1 Alles Zubehör (Garbehälter, Rost) aus dem Garraum entfernen. Der Garraum muss leer sein. Der Dampfbackofen muss kalt sein.
- 2 Temperaturwähler auf 100 °C und Funktionswähler auf die oberste Position stellen, Dämpfen 100% Feuchte.

Der Dampfbackofen startet die Kalibrierung.

Während der Kalibrierung ist erhöhter Dampfaustritt aus dem Gerät möglich. Das Kalibrieren dauert circa 15 Minuten.

### Hinweis

Wenn Sie die Taste Info **i** drücken, wird neben der aktuellen Temperatur **CAL** angezeigt, wenn das Gerät noch nicht kalibriert ist.

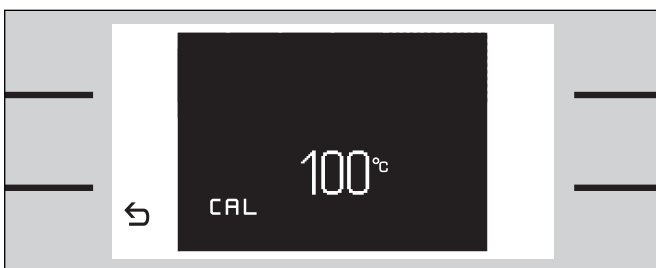
Die Kalibrierung darf nicht unterbrochen werden. Öffnen Sie während der Kalibrierung nicht die Garraumtür.

Wird die Kalibrierung bei der Erstinbetriebnahme durch Öffnen der Tür oder Ausschalten unterbrochen, ist kein optimaler Dampfbetrieb möglich. Das Gerät wird beim Wiedereinschalten erneut die Kalibrierung starten, bis der Vorgang vollständig abgeschlossen ist.

Nach einem Stromausfall ist erneutes Kalibrieren nicht notwendig.

Wenn Sie umziehen und die Höhenlage sich ändert, müssen Sie das Gerät erneut kalibrieren:

- Setzen Sie zuerst alle Werte in den Lieferzustand zurück. Sehen Sie dazu im Kapitel Grundeinstellungen nach.
- Jetzt ist eine neue Kalibrierung möglich.



---

## Dampfbackofen aktivieren

---



### Stand-by

Der Dampfbackofen ist im Stand-by-Modus, wenn kein Garbetrieb eingestellt ist, oder die Kindersicherung aktiviert ist.

Die Tasten sind nicht belegt. Das Display ist nicht beleuchtet.

Hinweis:

Für den Stand-by-Modus gibt es verschiedene Displays. Voreingestellt ist der Schriftzug GAGGENAU und die Uhrzeit. Wenn Sie das Display ändern möchten, sehen Sie im Kapitel Grundeinstellungen nach.

Hinweis:

Der Kontrast des Displays ist abhängig vom vertikalen Blickwinkel. Sie können die Display-Anzeige über die Einstellung Kontrast in den Grundeinstellungen angleichen.

### Dampfbackofen aktivieren

Um den Stand-by-Modus zu verlassen

- berühren Sie eine Taste,
- öffnen oder schließen Sie die Garraumtür,
- drehen Sie den Temperaturwähler,
- drehen Sie den Funktionswähler.

Jetzt können Sie einstellen. Wie Sie den Dampfbackofen am besten aktivieren, lesen Sie in den einzelnen Kapiteln nach.

Hinweis:

Das Stand-by-Display erscheint wieder, wenn Sie eine Minute nach dem Aktivieren keine Einstellung vorgenommen haben.

## Dampfbackofen einstellen

Alle Hauptfunktionen Ihres Dampfbackofens lassen sich über die beiden Drehwähler ganz einfach bedienen.

Mit dem rechten Wähler stellen Sie die Temperatur ein. Drehen Sie den Temperaturwähler eine Rastung nach rechts um das Licht im Garraum einzuschalten.

Sie können diese Temperaturen einstellen:

Dämpfen, Heißluft	30 - 230 °C
Gären	30 - 50 °C
Auftauen	40 - 60 °C
Regenerieren	60 - 140 °C

Bei einer Temperatureinstellung unter 70 °C bleibt das Licht im Garraum ausgeschaltet.

Mit dem linken Wähler stellen Sie die Betriebsart ein. Die oberste Position ist Dämpfen mit 100% Feuchte.

### Temperatur und Betriebsart einstellen

- 1 Funktionswähler drehen, bis die gewünschte Betriebsart im Display erscheint.
- 2 Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.  
Temperatur, Feuchtestufe und das Symbol der gewählten Betriebsart erscheinen im Display. Die Garraumlampe schaltet ein.

Das Aufheizsymbol  $\rightleftharpoons$  leuchtet, bis die gewählte Temperatur erreicht ist. Beim Nachheizen erscheint es wieder.

Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal. Das Signal können Sie mit einer beliebigen Taste ausschalten.

Hinweis: Das Aufheizsignal können Sie in den Grundeinstellungen deaktivieren.

Sie können Temperatur und Betriebsart jederzeit verändern.

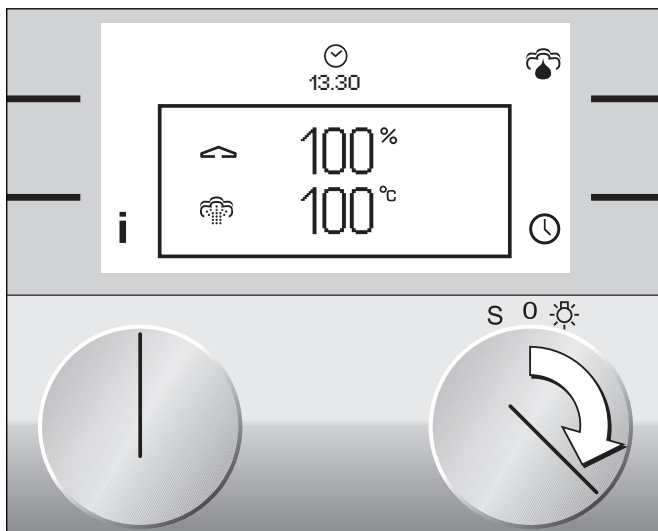
Wenn das Gericht fertig ist schalten Sie den Dampfbackofen mit dem Temperaturwähler aus. Die Garraumlampe erlischt. Das Standby Display erscheint.

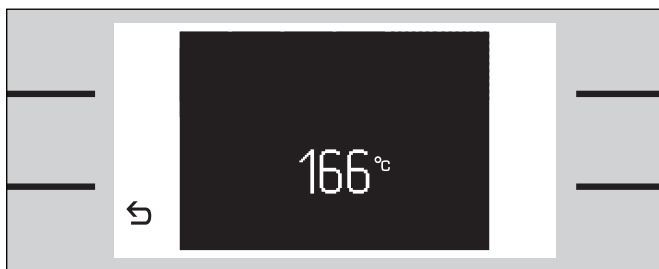
### Hinweis

Das Gerät spült kurz beim Einschalten.

Wenn links oben im Display das Symbol  $\text{☼}$  erscheint und statt der Temperatur drei Balken: Es ist kein frisches Wasser verfügbar. Zuleitung prüfen.

Wenn im Display drei Balken anstatt der Temperatur erscheinen: Fehlbedienung. Prüfen Sie ob der Temperaturwähler und der Funktionswähler richtig eingestellt sind.





## Aktuelle Temperatur abfragen

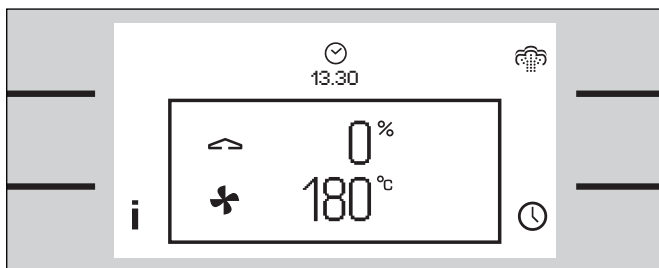
Wenn Sie die Taste Info **i** drücken, wird die aktuelle Temperatur im Garraum für einige Sekunden im Display angezeigt. Mit der Taste kehren Sie zur Standard-Anzeige zurück.

Hinweis:

Im Dauerbetrieb nach dem Aufheizen sind, je nach Betriebsart, geringe Temperaturschwankungen normal.

## Nach jedem Betrieb

Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch oder verwenden Sie die Trocknungsfunktion.

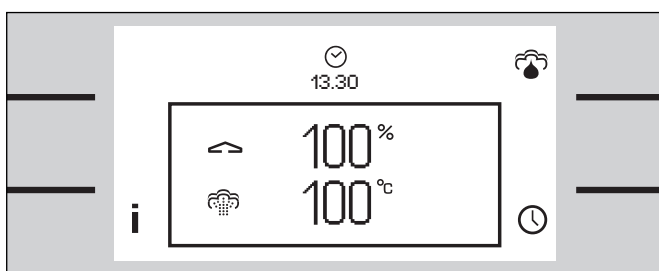


## Beschwaden

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

Beschwaden funktioniert nur bei Heißluft (0 % Feuchte) und Dämpfen mit 30 % Feuchtestufe.

Berühren Sie die Taste solange Sie Dampf zuführen wollen, maximal 8 Sekunden. Um erneut zu beschwaden, warten Sie mindestens eine Sekunde und berühren Sie wieder die Taste .



## Dampfablöschung

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

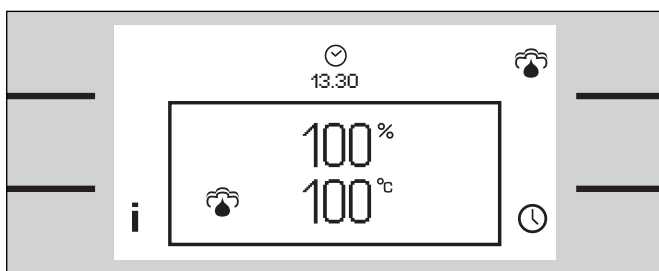
**⚠ Vorsicht!** Nach dem Öffnen kann heißes Wasser von der Tür abtropfen.

Die Dampfablöschung funktioniert nur bei einer Temperatur bis maximal 130 °C und den Feuchtestufen 100 %, 80 % und 60 %.

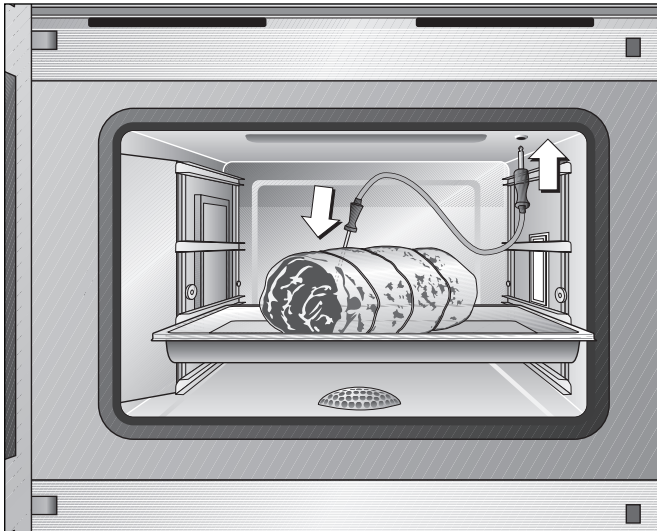
Berühren Sie mindestens eine Sekunde lang die Taste Dampfablöschung . Der Vorgang startet. Im Display erscheint das Symbol .

Die Dampfablöschung dauert etwa 20 Sekunden. Während dieser Zeit ist die Heizung abgeschaltet.

Die Dampfablöschung vorzeitig stoppen: Öffnen Sie die Tür oder berühren Sie erneut die Taste Dampfablöschung .



## Kerntemperaturfühler




Der Kerntemperaturfühler ermöglicht exaktes, punktgenaues Garen.

Mit dem Kerntemperaturfühler lässt sich die Temperatur im Inneren Ihres Gerichtes während des Garvorgangs zwischen 1 °C und 99 °C genau messen.

Stecken Sie die Spitze an der dicksten Stelle vollständig in das Fleischstück. Sie darf nicht im Fett stecken und keine Geschirrtteile, Knochen oder fettreiches Gewebe berühren.

Stecken Sie die Spitze des Kerntemperaturfühlers bei Geflügel nicht in die Mitte (Hohlraum), sondern zwischen Bauch und Oberschenkel.

Wenn der Kerntemperaturfühler angeschlossen ist, erscheint das Symbol  im Display.


Die aktuell gemessene Kerntemperatur können Sie in der oberen kleinen Anzeige ablesen.

## Kerntemperatur programmieren

Sie können für Ihr Gericht die gewünschte Kerntemperatur programmieren. Dann schaltet das Gerät aus, wenn die programmierte Kerntemperatur im Gargut erreicht ist.

- 1 Kerntemperaturfühler in das Fleisch stecken.
- 2 Kerntemperaturfühler anschließen.
- 3 Mit Tasten **+** / **-** die gewünschte Kerntemperatur einstellen. Vorschlagswert ist 60 °C.

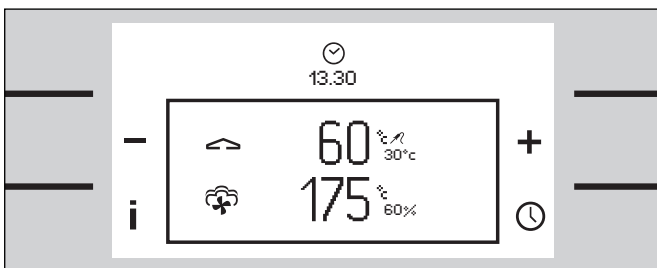
In der großen Anzeige oben wird die programmierte Temperatur, in der kleinen Anzeige die aktuell gemessene Kerntemperatur angezeigt. Die programmierte Temperatur muss höher sein als die aktuelle Kerntemperatur des Gargutes.

Wenn Sie die Taste Info **i** drücken, wird die aktuelle Temperatur im Garraum und darüber die aktuell gemessene Kerntemperatur für einige Sekunden im Display angezeigt. Mit der Taste  kehren Sie zur Standard-Anzeige zurück.

Ist die programmierte Temperatur im Gargut erreicht, ertönt ein Signal. Das Gerät heizt nicht mehr.

Schalten Sie den Temperaturwähler aus und öffnen Sie die Garraumtür. Entfernen Sie den Kerntemperaturfühler, bevor Sie das Gargut aus dem Garraum nehmen.

**⚠ Vorsicht, Verbrennungsgefahr!** Benützen Sie dazu einen Handschuh, da der Kerntemperaturfühler im Betrieb sehr heiß wird.





## Hinweis

Wenn Sie den Vorgang abbrechen möchten, ziehen Sie den Kerntemperaturfühler aus der Buchse.

Wenn Sie gleichzeitig eine Programmierung mit dem Kerntemperaturfühler und der Zeitschaltuhr einstellen so schaltet diejenige Programmierung das Gerät aus, die zuerst den eingegebenen Wert erreicht.

Verwenden Sie nur den mitgelieferten Original-Temperaturfühler. Sie können den Kerntemperaturfühler als Ersatzteil nachbestellen.

Nehmen Sie den Kerntemperaturfühler bei Nichtgebrauch aus dem Garraum.

## Reinigung

Reiben Sie den Kerntemperaturfühler nur mit einem feuchten Tuch ab. Der Kerntemperaturfühler ist nicht spülmaschinenfest.

## Richtwerte Kerntemperatur

<b>Rind</b>		
Roastbeef / Rinderfilet / Entrecôte		
	stark blutig	45-47 °C
	blutig	50-52 °C
	rosa	58-60 °C
	durchgegart	70-75 °C
Rinderbraten		
		80-85 °C
<b>Schwein</b>		
Schweinebraten		
		72-80 °C
Schweinerücken		
	rosa	65-70 °C
	durchgegart	75 °C
Hackbraten		
		85 °C
Schweinefilet		
		65-70 °C
<b>Kalb</b>		
Kalbsfilet		
	blutig	50-52 °C
	rosa	58-60 °C
	durchgegart	70-75 °C
Kalbsbraten		
	durchgegart	75-80 °C
Kalbsbrust, gefüllt		
		75-80 °C
Kalbsrücken		
	rosa	58-60 °C
	durchgegart	65-70 °C
<b>Wild</b>		
Rehrücken		
		60-70 °C
Rehkeule		
		70-75 °C
Hirschrückensteaks		
		65-70 °C
Hasenrücken		
		65-70 °C
<b>Geflügel</b>		
Hähnchen		
		85 °C
Perlhuhn		
		75-80 °C
Gans, Truthahn, Ente		
		80-85 °C
Entenbrust		
	rosa	55-60 °C
	durchgegart	70-80 °C
Straußensteak		
		60-65 °C
<b>Lamm</b>		
Lammkeule		
	rosa	60-65 °C
	durchgegart	70-80 °C
Lammrücken		
	rosa	55-60 °C
	durchgegart	65-75 °C
<b>Hammel</b>		
Hammelkeule		
	rosa	70-75 °C
	durchgegart	80-85 °C
Hammelrücken		
	rosa	70-75 °C
	durchgegart	80 °C
<b>Fisch</b>		
Filet		
		62-65 °C
Im Ganzen		
		65 °C
Terrine		
		62-65 °C
<b>Sonstiges</b>		
Brot		
		90 °C
Pastete		
		72-75 °C
Terrine		
		60-70 °C
Foie gras		
		45 °C

## Gartabelle

### Wichtige 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 Garguts 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 den Dampfbackofen 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 Garraumtür des vorgeheizten Gerätes nur kurz zu öffnen und das Gerät rasch zu befüllen.
- Bei Nutzung nur eines Garbehälters diesen in die zweite Ebene von unten einschieben.
- Beim Dämpfen, Auftauen, Gären und Regenerieren können Sie bis zu drei Einschubebenen nutzen (Einschubebene 2, 3 und 4 von unten). Dabei kommt es nicht zur Geschmackübertragung, die angegebenen Garzeiten können sich bei einer großen Lebensmittelmenge jedoch verlängern.
- Backen können Sie nur auf einer Ebene, nutzen Sie hierfür die 2. 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.

### Gemüse

- 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, so können Sie den Gemüsefond, der sich im ungelochten Gareinsatz sammelt, zur Grundlage einer Soße oder einer Gemüsebrühe verwenden.
- Jede der aufgeführten Gemüsesorten kann auch bei 120 °C / 100 % gegart werden. Dann muss die angegebene Garzeit um ca. 5 Minuten verkürzt werden.

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
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	10-20
Bohnen, grün	gelocht	100	100	20-25
Brokkoli, in Röschen	gelocht	100	100	10-15
Fenchel, in Scheiben	gelocht	100	100	10-15

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Gemüseterrine	geloht / Rost	100	100	40-50
Karotten, in Scheiben	geloht	100	100	10-15
Kartoffeln, geschält, geviertelt	geloht	100	100	20-35
Kohlrabi, in Scheiben	geloht	100	100	15-25
Lauch, in Scheiben	geloht	100	100	5-10
Paprika, gefüllt*	ungeloht	180-200	80-100	15-20
Pellkartoffeln (à ca. 50 g)	geloht	100	100	25-30
Pellkartoffeln (à ca. 100 g)	geloht	100	100	40-45
Rosenkohl	geloht	100	100	15-20
Spargel, grün	geloht	100	100	10-15
Spargel, weiß	geloht	100	100	18-25
Tomaten häuten**	geloht	100	100	3-4
Zucchini, gefüllt*	ungeloht	160-180	80-100	15-35
Zuckerschoten	geloht	100	100	5-10

\*Gefülltes Gemüse: Bei einer Fleischfüllung muss diese vorher angebraten werden.

\*\*Tomaten enthäuten: Tomaten einschneiden, nach dem Dämpfen mit Eiswasser abschrecken.

## Fisch

- Dämpfen laugt den Fisch kaum aus und sein Aroma bleibt sehr gut erhalten.
- Fisch sollte (aus hygienischen Gründen) nach dem Garen eine Kerntemperatur von mindestens 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.
- Bei Filets mit Haut: legen Sie den Fisch mit der Hautseite nach oben, so bleiben Struktur und Aroma noch besser erhalten.

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Dorade, im Ganzen, 700 g	ungeloht	90-100	100	20-25
Fischklößchen, à 20-40 g*	ungeloht	90-100	100	5-10

\*Fischklößchen: legen Sie den ungelochten Garbehälter mit Pergamentpapier aus.

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Hummer, gekocht, ausgelöst, regenerieren	gelocht	70-80	100	10-12
Karpfen, blau, ganz, 1,5 kg, in Sud	ungelocht	90-100	100	40-50
Lachsfilet, à 300 g	gelocht	90-100	100	12-15
Lachs, im Ganzen, 2,5 kg	gelocht	100	100	70-80
Miesmuscheln, 1,5 kg**	gelocht	100	100	8-12
Seelachs, im Ganzen, 800 g	gelocht	90-100	100	20-25
Seeteufelfilet, à 300 g, im Fond	Glasform	180-200	100	10-12
Seeteufel, à 200 g	gelocht	80-90	100	10-15
Wolfsbarsch, im Ganzen, à 400 g	gelocht	90-100	100	15-20

\*\*Die Miesmuscheln sind gar, sobald sich die Schale geöffnet hat.

## 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.
- Servieren Sie auf vorgewärmtem Geschirr.

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Austern, in Sud, 10 Stück	ungelocht	80-90	100	2-5
Buntbarsch (Tilapia), à 150 g	gelocht	80-90	100	10-12
Dorade, à 200 g	gelocht	80-90	100	12-15
Fischterrinen	Terrinenform / Rost	70-80	100	50-90
Forelle, im Ganzen, à 250 g	gelocht	80-90	100	12-15
Heilbutt, à 300 g	gelocht	80-90	100	12-15
Jakobsmuscheln, 6 Stück	ungelocht	80-90	100	4-8
Kabeljau, à 250 g	ungelocht	80-90	100	10-12
Red Snapper, à 200 g	gelocht	80-90	100	12-15
Rotbarsch, à 120 g	ungelocht	80-90	100	10-12

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Seezungenröllchen, gefüllt à 150 g	gelocht	85	100	12-15
Steinbutt, à 300 g	gelocht	80-90	100	12-16
Wolfsbarsch, à 150 g	gelocht	80-90	100	15-20
Zander, à 250 g	ungelocht	80-90	100	12-15

## Fleisch

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.

### Fleisch – Garen bei höheren Temperaturen

- Fleischruhe: Lassen Sie das Fleisch nach dem Garen noch 10-15 Min in Alufolie ruhen. So kann sich das Fleisch „entspannen“. Die Zirkulation des Fleischsaftes lässt nach und es kommt zu weniger Saftverlusten beim Anschnitt des Fleisches.
- 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.
- Bei Nutzung des gelochten Gareinsatzes oder des Rostes, einen ungelochten Garbehälter darunter einschieben. Füllen Sie etwas Wasser in den ungelochten Gareinsatz, um ein Einbrennen zu verhindern. Zusätzlich können Sie Gemüse, Wein, Gewürze und Kräuter einfüllen um eine schmackhafte Soßengrundlage zu erhalten.

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Entrecôte, angebraten, rosa, à 350 g	ungelocht	170-180	0-30	10-20
Filet, angebraten, rosa, im Blätterteig, 600 g	gelocht mit Backpapier	180-200	80-100	30-45
Kalbsrücken, angebraten, rosa, 1 kg	ungelocht	160-180	0-60	20-30
Kasseler, gegart, in Scheiben	ungelocht	100	100	15-20
Krustenbraten, 1,5 kg, (Schweinebraten mit Schwarte), durchgegart*	Rost, ungelocht	1) 115 2) 150-160 3) 220-230	100 60-80 0	30-40 40-50 30-40
Lammkeule, angebraten, rosa, 1,5 kg	ungelocht	170-180	0-60	60-80
Rehrücken, angebraten, rosa, à 500 g	ungelocht	160-180	0-30	12-18

\*Krustenbraten: 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.

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Rinderbraten, 1,5 kg, durchgegart	Rost, ungelocht	1) 210-230 2) 140-160	100 30-60**	15-20 60-90
Roastbeef, angebraten, rosa, 1 kg	ungelocht	160-180	0-30	40-60
Schweinebraten, 1,5 kg (Hals oder Schulter) durchgegart	Rost, ungelocht	1) 210-230 2) 150-170	100 30-60**	15-20 60-90
Wurst, gebrüht, erwärmen (z. B. Lyoner, Weißwurst)	ungelocht	85-90	100	10-20

\*\*Bei Zugabe von Flüssigkeit in den ungelochten Garbehälter sind 30% Feuchte ausreichend.

## Fleisch – Niedertemperatur-Garen

- Kräftig angebratenes Fleisch reift über einen längeren Zeitraum bei niedriger Temperatur. Dadurch wird das Fleisch außerordentlich saftig und zart.
- 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.
- 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 gleichzeitig ein typisches Bratenaroma.
- Servieren Sie auf vorgewärmtem Geschirr.
- 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).
- 30% Feuchte bedeutet „Garen in der Eigenfeuchte des Lebensmittels“. Es wird bei dieser Einstellung kein Dampf erzeugt, doch die Lüftungsklappe wird geschlossen. So bleibt die aus dem Gargut entweichende Feuchte im Garraum und verhindert das Austrocknen der Speisen.

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Entenbrust, rosa, à 350 g	ungelocht	70-80	30	50-80
Entrecôte, rosa, à 350 g	ungelocht	70-80	30	40-70
Lammkeule, ohne Knochen, gebunden, rosa, 1,5 kg	ungelocht	70-80	30	180-240
Roastbeef, rosa, 1-1,5 kg	ungelocht	70-80	30	150-210
Schweinemedallions, durchgegart, à 70 g	ungelocht	80	30	50-70
Rindersteaks, rosa, à 200 g	ungelocht	70-80	30	30-60

## Geflügel

- 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	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Ente, ganz, 3 kg*	Rost, ungelocht	1) 150-160 2) 220	60-100 0	80-120 15-30
Entenbrust, angebraten, rosa, à 350 g	ungelocht	160-180	0	8-15
Hähnchen, ganz, 1,5 kg	Rost, ungelocht	1) 170-180 2) 185	60 0	30-45 15-20
Hähnchenbrust, gefüllt, gedämpft, à 200 g	gelocht	100	100	10-15
Hähnchenschenkel à 350 g	Rost, ungelocht	180-190	80	35-45
Putenbrustfilet, gedämpft, à 200 g	gelocht	100	100	10-12
Stubenküken, Wachtel, Taube, 300 g	gelocht + ungelocht	100	100	25-30
Stubenküken, Wachtel, Taube, 300 g	ungelocht	180-200	80-100	12-16

\*Ente: 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.

## Hülsenfrüchte / Reis

Beachten Sie auch die Angaben auf der Verpackung.

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Basmati Reis (250 g + 500 ml Wasser)	ungelocht	100	100	25-30
Cous-cous (250 g + 250 ml Wasser)	ungelocht	100	100	5-10
Kartoffelgratin (1,5 kg Kartoffeln)	ungelocht	180-200	0	35-50
Klöße, à 90 g	gelocht / ungelocht	95-100	100	20-25
Langkornreis (250 g + 500 ml Wasser)	ungelocht	100	100	25-35

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Naturreis (250 g + 375 ml Wasser)	ungelocht	100	100	30-40
Tellerlinsen (250 g + 500 ml Wasser)	ungelocht	100	100	25-35
Teigwaren, frisch, gekühlt	gelocht	100	100	3-5
Teigwaren, gefüllt, frisch, gekühlt	gelocht	100	100	5-10
Weißer Bohnen, vorgeweicht (250 g + 1 l Wasser)	ungelocht	100	100	55-65

## Dessert

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Crème Brûlée, à 130 g	Souffléförmchen / gelocht	90-95	100	35-40
Dampfnudeln / Germknödel, à 100 g	ungelocht	100	100	20-30
Flan / Crème Caramel, à 130 g*	Souffléförmchen / gelocht	90-95	100	25-30
Kompott	ungelocht	100-120	100	5-15
Milchreis (250 g Reis + 625 ml Milch)	ungelocht	100	100	30-45
Soufflé	Souffléförmchen / gelocht	180-200	60	12-20
Süßer Auflauf**	ungelocht	180-200	0-60	20-40

\*Crème Caramel und Flan mit hitzebeständiger Klarsichtfolie abdecken.

\*\*Süßer Auflauf: z. B. Gries, Quark oder vorgekochter Milchreis.

## Sonstiges

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Desinfizieren (z. B. Babyfläschchen, Marmeladengläser)	Rost	100	100	20-25
Dörren / Trocknen von Obst und Gemüse*	gelocht	80-100	0	180-300
Eier, Größe M (5 Stück)	gelocht	100	100	8-15
Eierstich, 500 g**	Glasform / Rost	90	80-100	25-30

\*Dörren / Trocknen: z. B. Tomate, Pilze, Zucchini, Äpfel, Birne, etc. in dünnen Scheiben.

\*\* Eierstich mit Klarsicht- oder Alufolie abdecken.



Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Grießnockerl	ungelocht	90-95	100	8-10
Lasagne	ungelocht	170-190	0-60	40-60
Soufflé	Souffléförmchen / Rost	175-200	80	12-20

## Gebäck

- Sie können im Dampfbackofen nur auf einer Ebene backen. Schieben Sie den ungelochten Gareinsatz in die zweite Ebene von unten ein. Wenn Sie eine spezielle 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.
- 30 % Feuchte heißt: „Garen in der Eigenfeuchte des Lebensmittels“. Bei dieser Einstellung wird kein Dampf erzeugt, doch die Lüftungsklappe wird geschlossen. So bleibt die aus dem Gargut entweichende Feuchte im Garraum und verhindert das Austrocknen der Speise.

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Apfelkuchen, gedeckt	Springform, 20 cm	165-175	0	70-80
Bagels	ungelocht	190-210	80-100	20-25
Baguette, vorgebacken	Rost	190-200	0-80	10-15
Biskuitboden, hoch	ungelocht	160-170	0	30-35
Biskuitrolle (2 Eier)	ungelocht	190-210	0-30	8-11
Blätterteigkleingebäck	ungelocht	190-210	80-100	12-20
Brötchen (je 50-100 g)*	ungelocht	180-200	80-100	15-25
Brötchen (vorgebacken) (zu Beginn beschwaden)	Rost	150-170	0	8-15
Brot (1 kg)* (zu Beginn 2-3-mal beschwaden)	ungelocht	1) 210-230 2) 165	30 0	15-20 35-50
Flachkuchen aus Rührteig	ungelocht	160-175	0	25-40
Gugelhupf, Hefebleckkuchen**	ungelocht	160-170	0-60	25-45
Hefeteig aus 1 kg Mehl	Gugelhupfform	160-170	0-30	40-60

\*Brot und Brötchen können Sie auch sehr gut wie folgt backen: Heizen Sie auf 220 °C bei 30 % Feuchte vor. Nach Einbringen des Backgutes in das Gerät ein bis zwei Mal beschwaden, nach 5 Minuten auf 0 % und 190 °C zurückschalten.

\*\*Hefebleckkuchen: nutzen Sie bei Hefebleckkuchen mit feuchtem Belag (z. B. Zwetschgen oder Zwiebelkuchen) 0% und bei trockenem Belag (z. B. Streusel) 60 % Feuchte.

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Hefezopf (500 g Mehl)	ungelocht	160-170	60-80	25-35
Muffins	Rost, Muffinsblech	170-180	0-30	20-30
Makronen	ungelocht	150-160	0	15-20
Plätzchen	ungelocht	150-175	0	10-20
Quiche, Wähe	Quicheform	190-210	0	45-60
Rührkuchen	Kasten-/ Springform	160-175	0-30	50-60
Small Cakes	ungelocht	150-160	0	35-45
Spritzgebäck	ungelocht	150-160	0	25-30
Tarte	Tarteform	190-210	0	30-45
Windbeutel, Eclairs	ungelocht	180-190	0-30	40-45

## Regenerieren (Erwärmen)

- Regenerieren bedeutet: Aufwärmen von fertig gegarten Speisen ohne Qualitätsverlust. Nutzen Sie dazu die Betriebsart Regenerieren.
- Die Angaben beziehen sich auf auf dem Teller angerichtete Speisen. Größere Mengen können Sie auch im ungelochten Gareinsatz erwärmen. Dabei verlängern sich die angegebenen Zeiten.

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Garzeit (Min.)
Baguette, Brötchen (gefroren)*	Rost	140	8-12
Baguette, Brötchen (vom Vortag)	Rost	140	4-8
Gemüse (auf Teller)	Rost	90-100	6-10
Stärkebeilagen (Nudeln, Kartoffeln, Reis)**	Rost	120	5-10
Tellergerichte	Rost	120	8-15

\*Gefrorene Backwaren: diese können Sie auch aufbacken, indem Sie 30% Feuchte einstellen und 2-mal Beschwaden.

\*\*Stärkebeilagen: nicht geeignet sind gebackene oder frittierte Speisen wie Pommes frites oder Kroketten.

## Gären

- Gären bedeutet: Gehen lassen von Teig und Teigansätzen ohne Austrocknung. Die Schüssel muss nicht abgedeckt werden. Nutzen Sie hierzu die Betriebsart Gären.
- Die angegebene Gärzeit dient nur der Orientierung. Lassen Sie den Teig gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Garzeit (Min.)
Teigansatz (z. B. Hefeteig, Backferment, Sauerteig)	Schüssel / Rost	38	25-45

## 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.
- Geflügel, Fisch und Fleisch: Wichtig! Unbedingt 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.

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Garzeit (Min.)
Beerenobst, 300 g	gelocht + ungelocht	45-50	6-10
Braten, 1000 g	gelocht + ungelocht	45-50	50-80*
Fischfilet, à 150 g	gelocht + ungelocht	45-50	5-10*
Gemüse, 400 g	gelocht + ungelocht	45-50	8-12*
Gulasch, 600 g	gelocht + ungelocht	45-50	30-45*
Hähnchen, 1000 g	gelocht + ungelocht	45-50	45-60*
Hähnchenkeulen, à 350 g	gelocht + ungelocht	45-50	30-35*

\*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

- 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.
- Kontrollieren und säubern Sie 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.
- Öffnen Sie die Garraumtür nach Ablauf der Garzeit. Nehmen Sie die Einmachgläser erst aus dem Garraum, wenn diese vollständig abgekühlt sind.

---

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Obst, Gemüse (in geschlossenen Einmachgläsern 0,75 l)	Rost / gelocht	95-100	100	35-40

---

## Entsaften

- Geben Sie das Obst oder 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 das Obst solange im Gerät, bis kein Saft mehr austritt.
- Sie können das Obst anschließend in einem Geschirrtuch ausdrücken, um die letzten Saftreste zu erhalten.

---

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Beerenobst	gelocht + ungelocht	100	100	60-120

---

## Joghurt-Zubereitung

- Pasteurisierte Milch auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen, um eine Störung der Joghurt-Kulturen zu vermeiden. Ultrahochoerhitzte 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).

---

<b>Lebensmittel</b>	<b>Gareinsatz</b>	<b>Temp. (°C)</b>	<b>Feuchte (%)</b>	<b>Garzeit (Min.)</b>
Joghurtansatz (in geschlossenen Gläsern)	ungelocht	45	100	240-360

---

---

## Timer

---

Über das Timer-Menü stellen Sie ein:

- ⌘ Kurzzeitwecker
- ⌚ Stoppuhr
- 🕒 Garzeit (nicht im Stand-by-Modus)
- 🕒 Abschaltzeit (nicht im Stand-by-Modus)

### Timer-Menü aufrufen

Das Timer-Menü rufen Sie mit der Taste ⌚ auf.

Wenn das Gerät im Stand-by-Modus ist, berühren Sie eine beliebige Taste. Das Display ist aktiviert. Die Tasten Info **i** und Timer ⌚ werden angezeigt.

Berühren Sie die Taste neben dem Symbol ⌚. Das Timer-Menü erscheint.



### Kurzzeit-Wecker

Der Kurzzeit-Wecker läuft unabhängig von den anderen Geräteeinstellungen ab. Sie können maximal 90 Minuten eingeben.

### Kurzzeit-Wecker einstellen

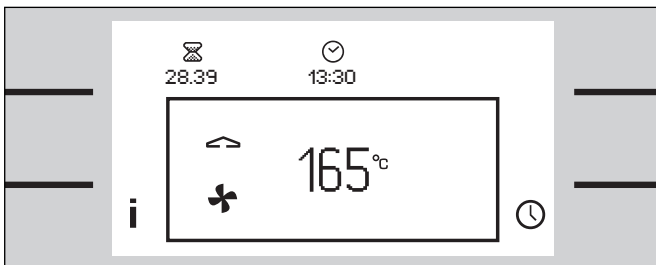
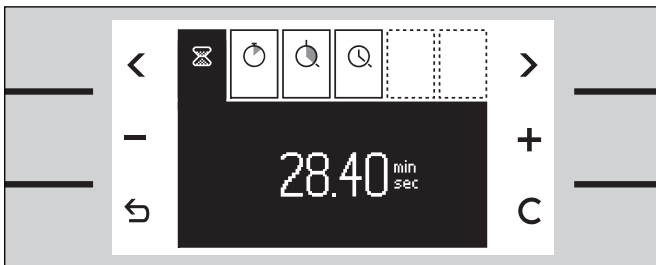
- 1 Timer-Menü aufrufen. Die Funktion Kurzzeit-Wecker ⌘ wird angezeigt.
- 2 Mit **+** oder **-** die gewünschte Zeit einstellen.
- 3 Mit Taste **↶** starten.

Das Timer-Menü wird geschlossen. In der Anzeigeleiste wird ⌘ und die ablaufende Zeit angezeigt.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Es verstummt, wenn Sie die Taste ⌚ berühren.

### Hinweis

Kurzzeitwecker vorzeitig ausschalten:  
Timer-Menü aufrufen, Funktion Wecker ⌘ wählen und Taste **C** berühren.



## Stoppuhr

Die Stoppuhr zählt von 0 Sekunden hoch bis 90 Minuten.

Sie hat eine Pausen-Funktion. Damit können Sie die Zeit immer wieder anhalten.

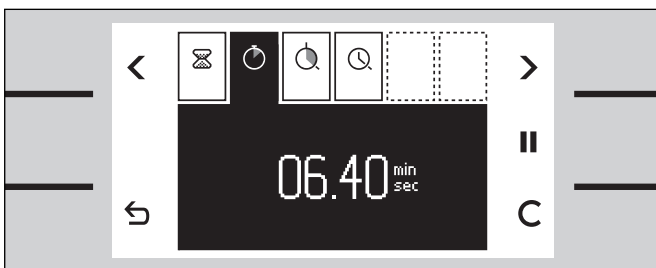
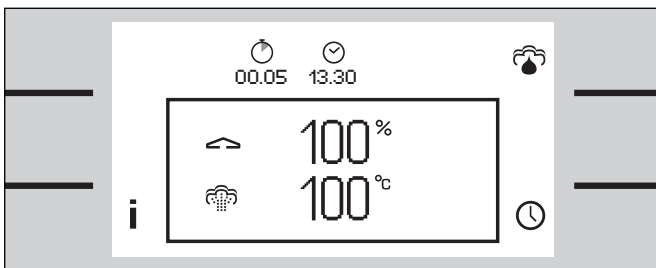
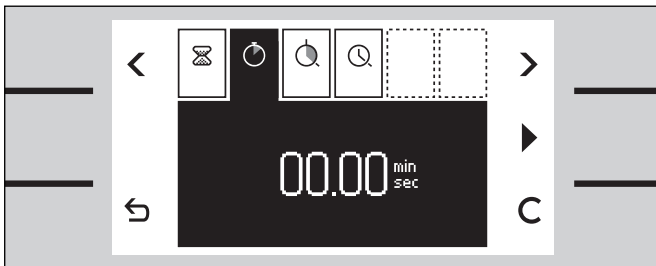
Die Stoppuhr läuft unabhängig von den anderen Geräteeinstellungen ab.

### Stoppuhr starten

- 1 Das Timer-Menü aufrufen.
- 2 Mit < oder > die Funktion Stoppuhr ⌚ wählen.
- 3 Mit Taste ▶ die Stoppuhr starten.

Das Timer-Menü wird nach einigen Sekunden geschlossen. In der Anzeigeleiste werden das Symbol ⌚ und die ablaufende Zeit angezeigt.

Das Timer-Menü wird sofort geschlossen, wenn Sie die Taste ↶ berühren.



### Stoppuhr anhalten

- 1 Das Timer-Menü aufrufen.
- 2 Mit < oder > die Funktion Stoppuhr ⌚ wählen.
- 3 Taste Pause || berühren. Die Zeit stoppt. Die Taste wechselt wieder zu Start ▶.
- 4 Mit der Taste ▶ wieder starten. Die Zeit läuft weiter.

Wenn 90 Minuten erreicht sind geht die Zeit zurück auf 00:00 Minuten. Das Symbol ⌚ in der Anzeigeleiste erlischt. Der Vorgang ist beendet.

### Hinweis

Stoppuhr ausschalten:  
Timer-Menü aufrufen, Funktion Stoppuhr ⌚ wählen, Taste C berühren.

## Garzeit-Dauer


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

So können Sie die Küche auch für längere Zeit verlassen.


Sie können eine Garzeit von 1 Minute bis 23 Stunden 59 Minuten wählen.

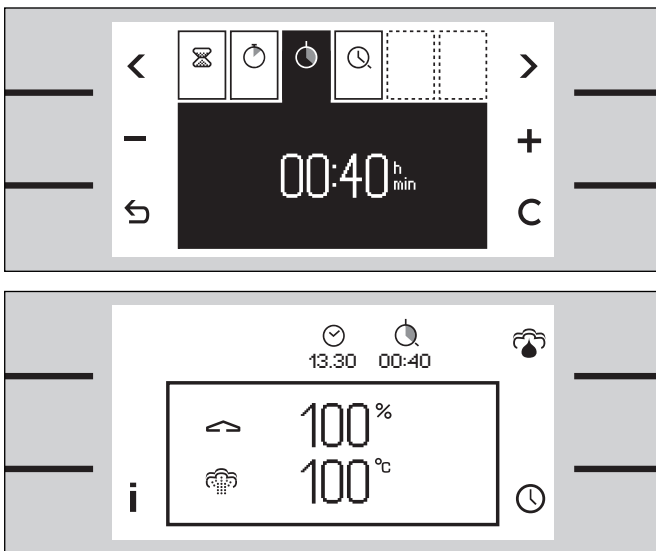
Stellen Sie Temperatur und Betriebsart ein und geben Sie ihr Gericht in den Backofen.

## Garzeit-Dauer einstellen

- 1 Das Timer-Menü aufrufen.
- 2 Mit **<** oder **>** die Funktion Garzeit-Dauer  wählen.
- 3 Mit **+** oder **-** die gewünschte Garzeit einstellen.
- 4 Mit **↵** das Programm starten.

Das Timer-Menü wird geschlossen. Im Display erscheinen Temperatur und Betriebsart.

Nach Ablauf der Zeit schaltet das Gerät aus. Ein Signal ertönt. Es verstummt vorzeitig, wenn Sie die Taste  berühren, die Gerätetür öffnen oder den Temperaturwähler ausschalten.



## Hinweis

Bitte beachten Sie, dass die Zeiten in der Gartabelle sich auf ein vorgeheiztes Gerät beziehen. Verlängern Sie die Garzeiten um ca. 5 Minuten.

**Garzeit-Dauer löschen:**  
Timer-Menü aufrufen. Taste **C** berühren und mit **↵** bestätigen.

**Garzeit-Dauer verändern:**  
Timer-Menü aufrufen. Mit **+** oder **-** ändern und mit **↵** bestätigen.

**Gesamten Vorgang abbrechen:**  
Temperaturwähler ausschalten.



## Garzeit-Ende

Sie können das Garzeit-Ende auf später verschieben. Beispiel: Es ist 13:30 Uhr. Das Gericht benötigt 40 Minuten Garzeit. Es soll um 15:30 Uhr fertig sein.

Sie geben die Garzeit ein und verschieben das Garzeit-Ende 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 bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen dürfen.

Voraussetzung:

Stellen Sie zuerst die gewünschte Temperatur, Betriebsart und Garzeit ein. Nur dann können Sie das Garzeit-Ende verschieben.

## Garzeit-Ende verschieben

- 1 Die gewünschte Garzeit einstellen.
- 2 Mit der Menütaste **>** die Funktion Garzeit-Ende **🕒** wählen. Der Zeitpunkt, zu dem das Gericht fertig ist, erscheint.
- 3 Mit **+** das Garzeit-Ende auf später verschieben.
- 4 Mit **↵** bestätigen. Das Timer-Menü wird geschlossen.

Das Display wechselt zu Temperatur und Betriebsart. Das Gerät ist in Warteposition. Es startet zum errechneten Zeitpunkt und schaltet aus, wenn die Garzeit abgelaufen ist.

Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät aus. Ein Signal ertönt. Es verstummt vorzeitig, wenn Sie die Taste **🕒** berühren, die Gerätetür öffnen oder den Temperaturwähler ausschalten.

## Hinweis

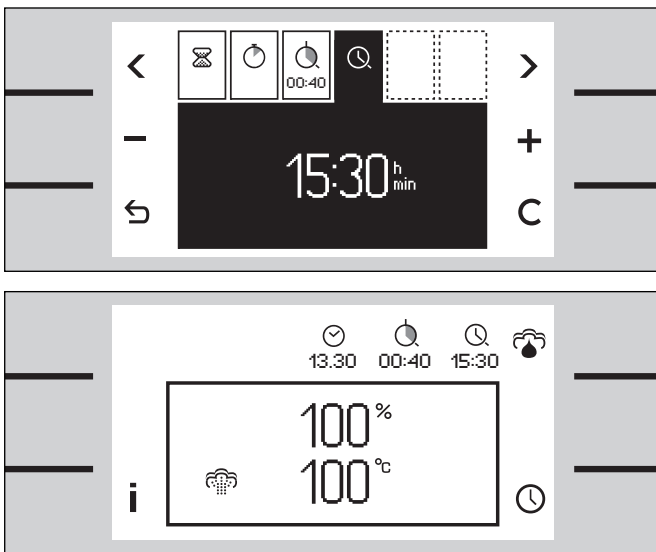
Garzeit-Ende löschen:

Timer-Menü aufrufen. Taste **C** berühren und mit **↵** bestätigen. Garzeit-Ende und Garzeit werden gelöscht.

Gesamten Vorgang abbrechen:  
Temperaturwähler ausschalten.

Wenn das Symbol **🕒** blinkt:

Sie haben keine Garzeit eingestellt. Stellen Sie immer zuerst eine Garzeit ein.




## Langzeit-Timer

Mit dieser Funktion hält der Dampfbackofen mit der Heizart Heißluft eine Temperatur von 85 °C.



Sie können 24 bis 74 Stunden lang Speisen warm halten, ohne dass Sie ein- oder ausschalten müssen.

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

Voraussetzung:

Die Taste Langzeit-Timer  ist verfügbar. Dazu müssen Sie im Menü Grundeinstellungen einmal die Taste aktivieren. Siehe Kapitel Grundeinstellungen.


### So stellen Sie ein

- 1 Temperaturwähler eine Rastung nach rechts auf die Position Licht drehen.
- 2 Taste neben dem Symbol  berühren. Der Vorschlagswert 28 h erscheint im Display.
- 3 Mit **+** oder **-** die gewünschte Dauer einstellen.
- 4 Mit Taste  starten.

Im Display erscheinen Betriebsart und Temperatur. Die Garraumbeleuchtung schaltet nicht ein. Die Tasten sind gesperrt. Die Displaybeleuchtung ist ausgeschaltet. Beim Berühren der Tasten ist kein Tastenton zu hören.

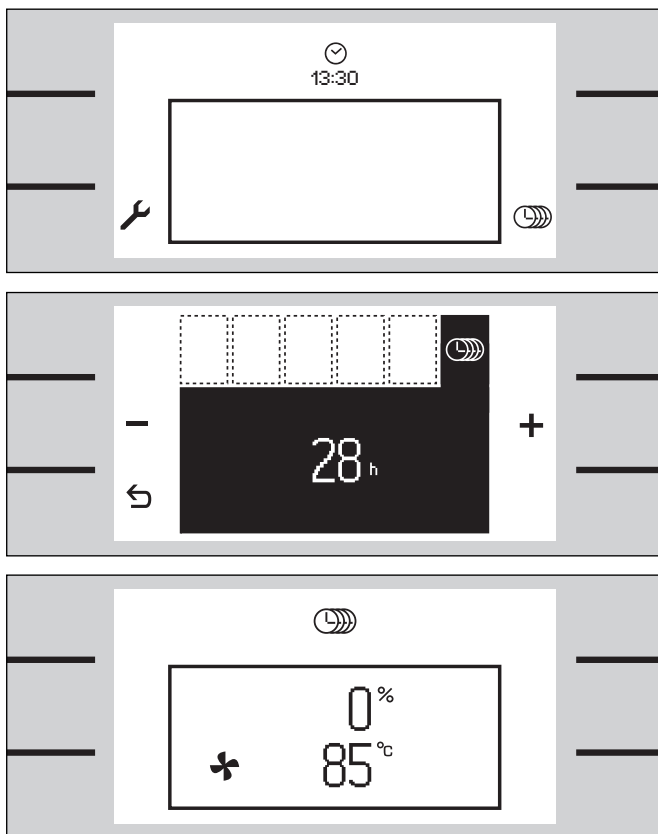
Nach Ablauf der Zeit heizt das Gerät nicht mehr. Das Display ist leer. Schalten Sie den Temperaturwähler aus.

### Hinweis

Wenn Sie die Taste  nicht finden:  
Sie müssen die Taste erst verfügbar machen. Sehen Sie dazu im Kapitel Grundeinstellungen – Langzeit-Timer nach.

Vorgang abbrechen:

Schalten Sie den Temperaturwähler aus.



## Memory-Rezepte

Mit den Memory-Rezepten können Sie alle Einstellungen für ein zubereitetes Gericht speichern und jederzeit wieder aufrufen. Sie haben sechs Programmplätze zur Verfügung.

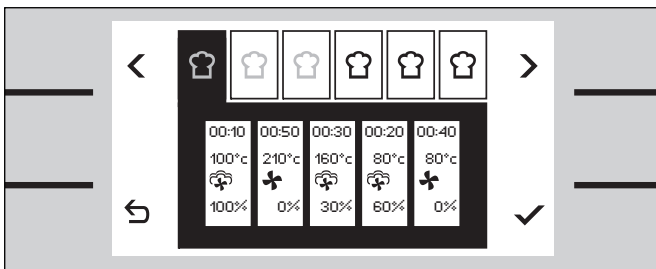
Für ein Gericht können Sie bis zu 5 verschiedene Einstellschritte speichern. Ein Einstellschritt muss mindestens 2 Minuten lang sein.

Sie können auch eine Einstellung mit dem Kerntemperaturfühler abspeichern. In diesem Fall wird die programmierte Kerntemperatur gespeichert, nicht die Gardauer.

### Memory-Menü aufrufen

- 1 Temperaturwähler eine Rastung nach links drehen.
- 2 Funktionswähler eine Rastung nach links auf Position „Memory-Rezepte“ stellen.

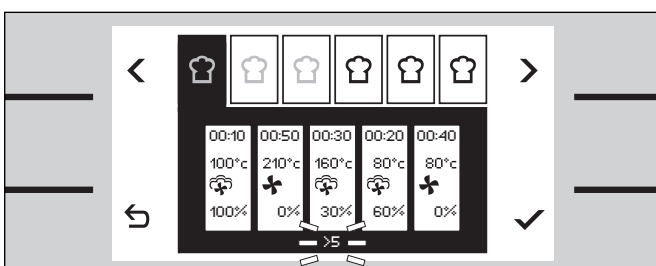
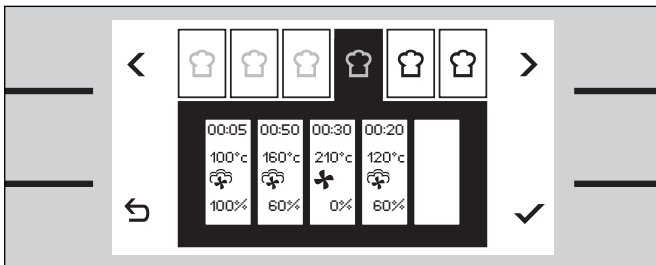
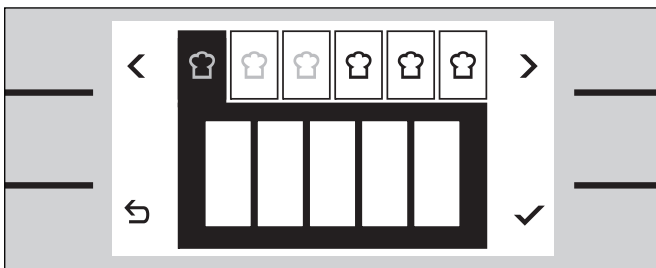
Das Memory-Menü mit den 6 Programmplätzen erscheint. Die belegten Programmplätze sind grau markiert. Mit den Menütasten < oder > den gewünschten Programmplatz wählen. Ist ein Programmplatz belegt, werden die gespeicherten Einstellschritte angezeigt.



### Einstellungen speichern

- 1 Das Gericht mit den gewünschten Einstellungen zubereiten.
- 2 Nach dem Garzeitende das Memory-Menü aufrufen.
- 3 Mit den Menütasten < oder > den gewünschten Programmplatz wählen.
- 4 Taste ✓ 3 Sekunden lang berühren.

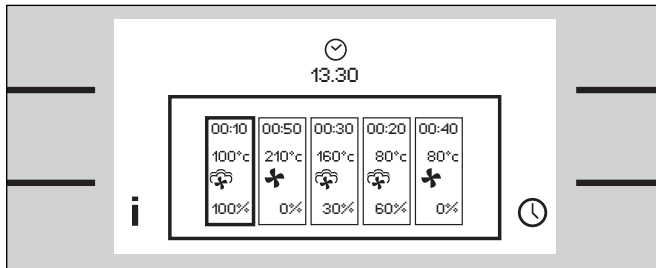
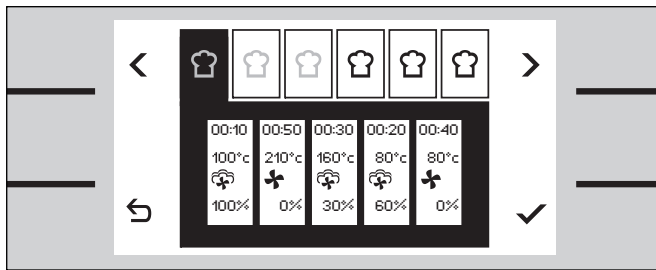
Alle Einstellschritte des zuletzt zubereiteten Gerichts sind nun gespeichert. Die Einstellungen werden im Display angezeigt.



### Hinweis

Sie möchten einen Programmplatz neu belegen: Speichern Sie die neuen Einstellungen. Die alten Einstellschritte werden überschrieben.

Im Display erscheint die Information >5 : Das Programm das Sie speichern möchten, besteht aus mehr als 5 Einstellschritten. Es werden nur die letzten 5 Einstellschritte gespeichert.




## Memory-Rezepte starten

- 1 Temperaturwähler eine Rastung nach links drehen.
- 2 Funktionswähler eine Rastung nach links auf Position „Memory-Rezepte“ stellen.
- 3 Mit den Menütasten < oder > den Programmplatz wählen, auf dem Ihr Gericht gespeichert ist.
- 4 Taste ↶ berühren.

Im Display erscheinen die einzelnen Einstellschritte. Der Garbetrieb schaltet ein. Der aktuell ablaufende Einstellschritt ist dick umrahmt.

Wenn das Programm beendet ist, schalten Sie den Temperaturwähler und den Funktionswähler aus.

## Hinweis

Wenn das Symbol  blinkt, wenn Sie das Programm starten wollen:  
Das gespeicherte Gericht läuft mit einer programmierten Kerntemperatur ab. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler ein, bevor Sie das Memory-Programm starten.

## Kindersicherung

Ihr Dampfbackofen hat eine Kindersicherung. Der Dampfbackofen kann nicht unbeabsichtigt eingeschaltet werden.



Voraussetzung:

Die Kindersicherung müssen Sie im Menü Grundeinstellungen zuerst auf „verfügbar“ einstellen. Siehe Kapitel Grundeinstellungen.


### Kindersicherung aktivieren

Voraussetzung:

Der Temperaturwähler ist in Aus-Position.



- 1 Eine beliebige Taste berühren. Neben der mittleren linken Taste erscheint das Symbol .
- 2 Taste  mindestens 6 Sekunden lang berühren.

Die Kindersicherung ist aktiv, das Bedienfeld gesperrt.

Nach 60 Sekunden erscheint das Standby-Display. In der Anzeigeleiste wird nur noch das Symbol  angezeigt.





### Kindersicherung deaktivieren

- 1 Eine beliebige Taste berühren. Neben der mittleren linken Taste erscheint das Symbol .
- 2 Taste  mindestens 6 Sekunden lang berühren.


Die Sperre ist aufgehoben. Sie können einstellen.

### Hinweis

Wenn das Symbol  neben der mittleren Taste nicht erscheint:

Rufen Sie das Menü Grundeinstellungen auf, wählen Sie die Funktion Kindersicherung. Ändern Sie auf „Taste Kindersicherung verfügbar“ .

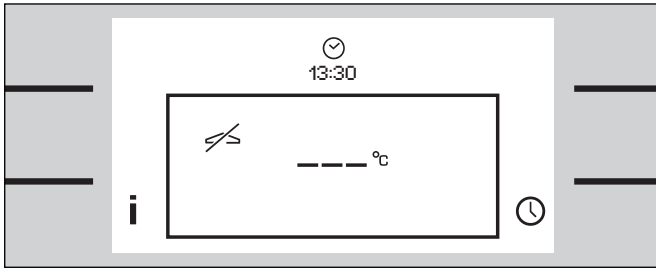
Wenn Sie die Taste Kindersicherung nicht mehr benötigen:

Rufen Sie das Menü „Grundeinstellungen“ auf und wählen Sie mit den Menütasten die Funktion Kindersicherung. Ändern Sie auf „Taste Kindersicherung nicht verfügbar“ .

---

## Sicherheitsabschaltung

---



Zu Ihrem Schutz hat das Gerät eine Sicherheitsabschaltung. Jeder Heizvorgang wird nach 12 Stunden abgeschaltet, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet.

Ausnahme:





Eine Programmierung mit dem Langzeit-Timer.

Im Display erscheinen drei Balken. Schalten Sie den Temperaturwähler aus. Dann können Sie wieder neu einstellen.



## Grundeinstellungen ändern

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen.

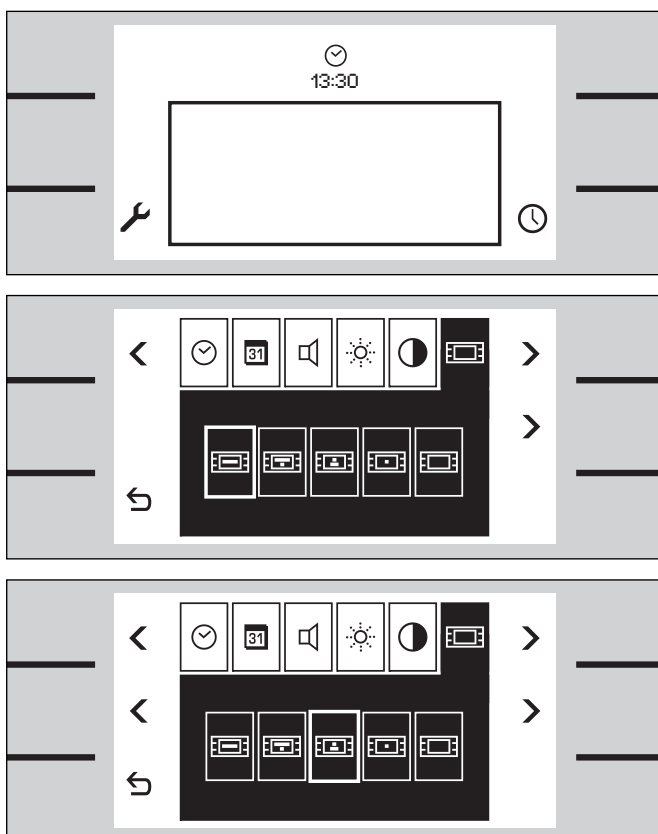
Sie können diese Einstellungen an Ihre Gewohnheiten anpassen: Dazu den Temperaturwähler eine Rastung nach rechts auf Licht drehen.

- Mit der Taste  rufen Sie das Menü Grundeinstellungen auf.
- Mit den oberen Tasten  oder  blättern Sie im Menü.
- Mit den mittleren Tasten ändern Sie die gewählte Einstellung. Sie können mehrere Einstellungen nacheinander ändern, ohne das Menü zu verlassen.
- Mit der Taste  verlassen Sie das Menü. Danach sind alle Einstellungen gespeichert.






### Hinweis


In der Menüleiste sind jeweils nur sechs Funktionen zu sehen. Berühren Sie die Menütaste  oder  bis die gewünschte Funktion im Display erscheint. Sie können mit den Menütasten hin- und herblättern.

Wenn Sie 60 Sekunden keine Taste berühren, verlassen Sie automatisch das Menü. Die Stand-by-Anzeige erscheint. Alle Einstellungen sind gespeichert.

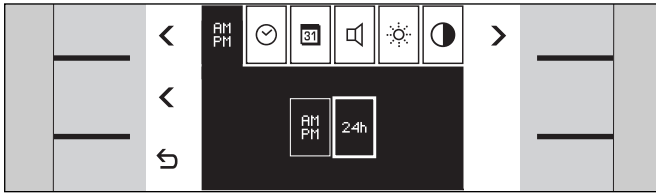


### Beispiel: Stand-by-Anzeige ändern

- 1 Menü Grundeinstellungen aufrufen: Dazu den Temperaturwähler eine Rastung nach rechts auf Licht drehen. Die Taste neben dem Symbol  berühren. Das Menü erscheint.
- 2 Mit der Menütaste  die Funktion Stand-by-Anzeige  wählen.
- 3 Mit den mittleren Tasten  oder  die gewünschte Anzeige auswählen. Die Auswahl wird kurz angezeigt.

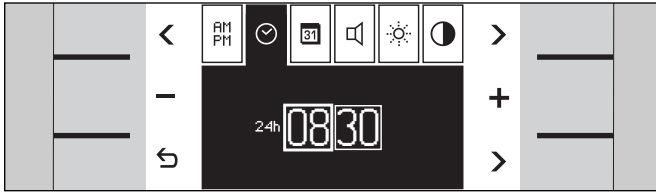
Jetzt können Sie weitere Einstellungen ändern oder mit  das Menü verlassen.

## Grundeinstellungen



### Zeitformat

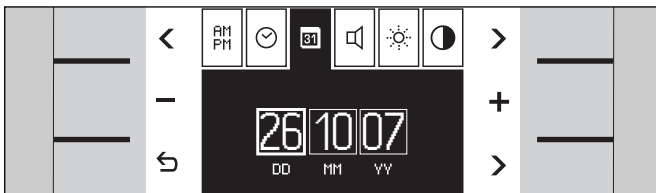
- AM/PM-Format (12 h) oder 24-Stunden-Format



### Uhrzeit

- Stunden / Minuten

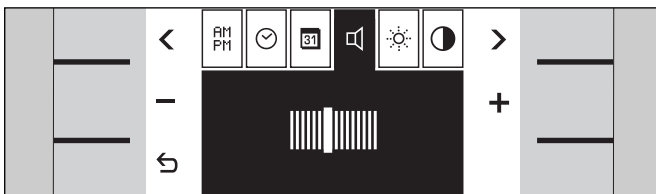
Wechsel von Stunden zu Minuten mit der Pfeiltaste **➤** unten rechts.



### Datum

- Tag / Monat / Jahr

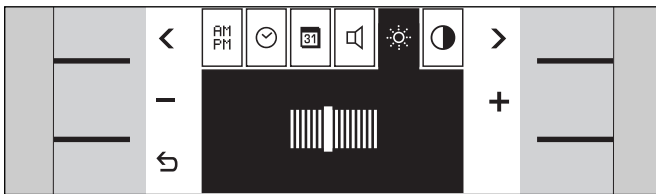
Wechsel von Tag zu Monat und Jahr mit der Pfeiltaste **➤** unten rechts.



### Lautstärke Tastenton

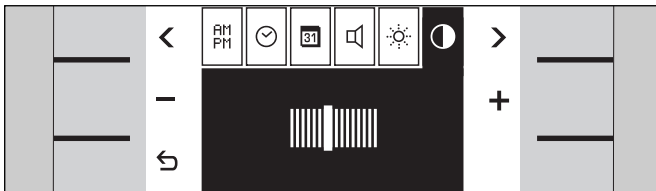
- In 8 Stufen möglich.

Diese Einstellung betrifft nur den Tastenton. Der Signalton kann nicht verändert werden.



### Helligkeit Display

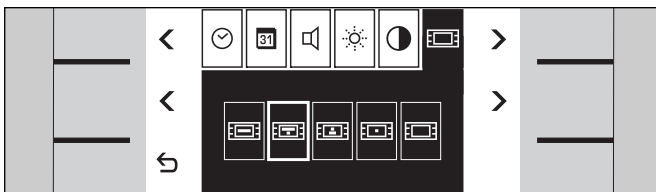
- In 8 Stufen möglich.



### Kontrast Display

- In 8 Stufen möglich.

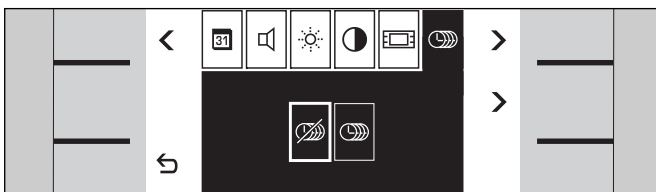
Der Kontrast ist abhängig vom Blickwinkel.



### Stand-by-Anzeige

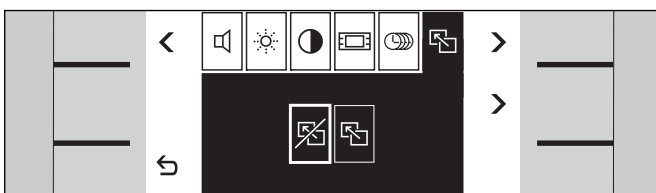
- Gaggenau / Gaggenau mit Uhrzeit / Uhrzeit und Datum / Uhrzeit / Leeres Display

Die Auswahl wird jeweils kurz angezeigt.



### Langzeit-Timer

- Taste Langzeit-Timer nicht verfügbar / verfügbar

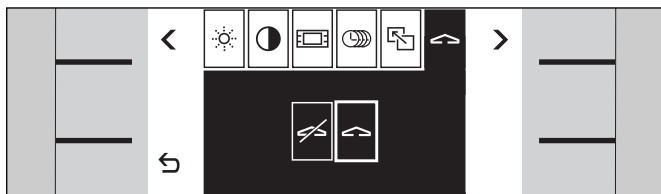


### Alle Werte zurücksetzen in den Lieferzustand

- Nein / Ja

Ein Zurücksetzen müssen Sie immer sofort mit der Taste **↵** bestätigen.

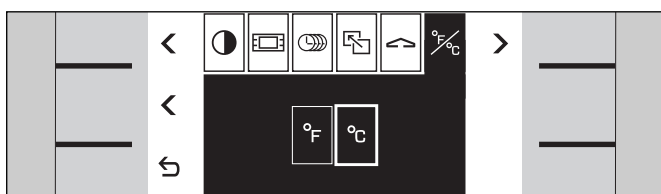




### Demo-Modus

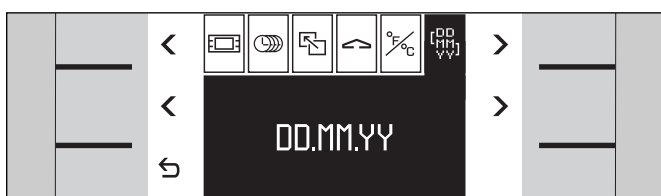
Die Einstellung  $\rightleftarrows$  „kein Demo-Modus“ muss aktiviert sein und darf nicht verändert werden. Das Gerät heizt im Demo-Modus  $\cancel{\square}$  nicht.

Diese Einstellung können Sie nur innerhalb 3 Minuten ändern, nachdem das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wurde.



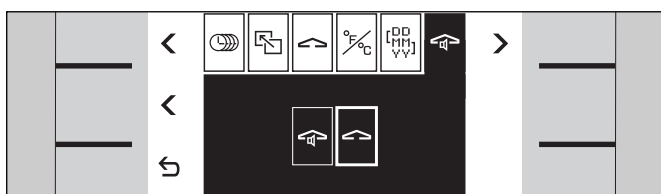
### Temperatureinheit

- °F oder °C



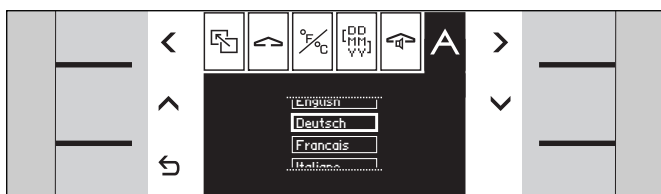
### Datumsformat

- Tag.Monat.Jahr oder  
Tag/Monat/Jahr oder  
Monat/Tag/Jahr



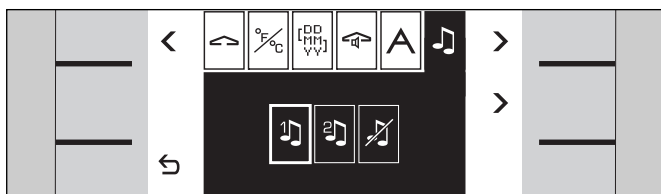
### Aufheizen mit / ohne Signal

- Aufheizen mit Signal / Aufheizen ohne Signal  
Das Signal ertönt, wenn das Aufheizen beendet ist.



### Sprache

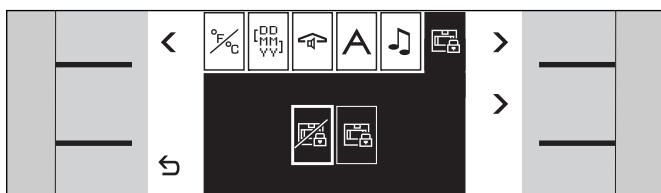
- Sprache für die Textanzeige wählen oder  
Textanzeige ausschalten



### Tastenton

- Ton 1 (Beep) / Ton 2 (Klick) / Tastenton aus

Diese Einstellung betrifft nur den Tastenton. Der Signalton kann nicht verändert werden.



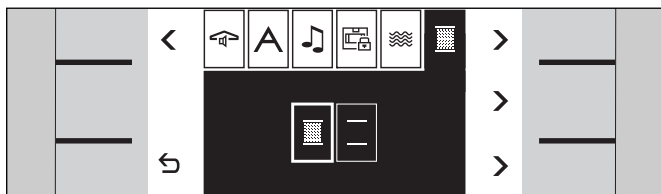
### Taste Kindersicherung vorwählen

- Taste Kindersicherung nicht verfügbar /  
verfügbar



### Wasserhärte einstellen

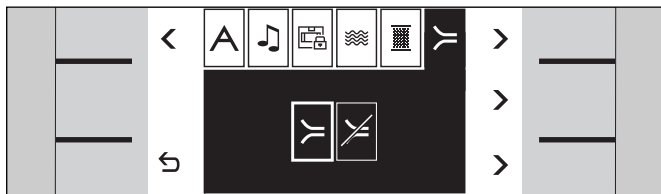
- Gemessene Wasserhärte von 1 bis 18



### Wasserfilter


- Filter vorhanden / nicht vorhanden

„Filter vorhanden“ nur auswählen, wenn ein Brita WF 040-020 Entkalkungssystem eingebaut ist.



### Entkalkungssymbol / Kapazitätsanzeige Filter zurücksetzen

- Nein / Ja

Ein Zurücksetzen müssen Sie immer sofort mit Taste  bestätigen.

---

## Pflege und manuelle Reinigung

---

### Sicherheitshinweise

⚠ **Vorsicht!** Das Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler reinigen.

⚠ **Vorsicht, Verbrennungsgefahr!** Das Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

### Garraum

**Achtung:** Reiniger nicht in die Lüftungsklappe an der Oberseite des Garraums sprühen!

Garraum mit Spültuch und wenig heißer Spüllauge auswischen. Rückstände nicht einbrennen lassen. Nach der Reinigung die Garraamtür zum Trocknen geöffnet lassen oder die Trocknungsfunktion verwenden.

Zur regelmäßigen Pflege des Edelstahl-Garraums eignet sich besonders das Garraum-Pflegemittel. Sie erhalten das Garraum-Pflegemittel bei unserem Kundendienst oder über Ihren Fachhändler (Bestell-Nr. 667 027). Beachten Sie zur Anwendung des Garraum-Pflegemittels die beiliegenden Hinweise.

Eingebrannte Rückstände nicht abkratzen, sondern mit einem feuchten Tuch und Spülmittel aufweichen.

Bei stärkerer Verschmutzung am besten die Reinigungsfunktion verwenden.

Keine ungeeigneten Reinigungsmittel verwenden:

- Scheuermittel
- Nitropoliermittel
- Backofenspray
- chlorhaltige Reiniger
- kratzende Schwämme oder Gegenstände

### Garbehälter

Garbehälter mit heißer Spülmittellauge oder im Geschirrspüler reinigen.

Eingebrannte Rückstände einweichen und mit einer Bürste reinigen.

### Einschubroste

Die seitlichen Einschubroste können Sie zur Reinigung herausnehmen. Dazu die Rändelmuttern lösen und die Einschubroste nach vorne herausziehen.

Reinigen Sie die Einschubroste im Geschirrspüler.

### Fettfilter

Den Fettfilter können Sie zur Reinigung nach oben abnehmen.

Reinigen Sie den Fettfilter im Geschirrspüler.

### Türscheibe

Die Glasscheibe mit einem weichen Lappen und Glasreiniger reinigen. Die Scheibe nicht zu nass abwischen, Feuchtigkeit kann hinter die Scheibe eindringen.

Keine scharfen, scheuernden Reiniger oder Metallschaber benutzen. Diese können die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerstören.

In der Glasscheibe kann ein regenbogenfarbiger Schimmer sichtbar sein. Dies ist die hitzefeste Beschichtung.

Das Display nur mit einem weichen Lappen reinigen. Das Display nicht nass abwischen, Feuchtigkeit kann hinter die Scheibe eindringen.

### Türdichtung

Die Türdichtung immer sauber und frei von Rückständen halten.

Die Türdichtung nicht mit aggressiven Reinigern (z. B. Backofenspray) reinigen. Diese können die Türdichtung zerstören.

Die Türdichtung darf nicht abgenommen werden.




## Reinigungsfunktion

Hartnäckiger Schmutz wird mit der Reinigungsfunktion angelöst und lässt sich so leichter entfernen. Die Reinigungsfunktion dauert ca. 34 Minuten.

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum.

Die seitlichen Einschubroste können Sie zur Reinigung herausnehmen. Dazu die Rändelmuttern lösen und die Einschubroste nach vorne herausziehen.

### So stellen Sie ein

- 1 Grobe Verschmutzungen im Garraum entfernen. Garraum mit Spülmittellauge auswischen. Gerätetür schließen.
- 2 Funktionswähler zwei Rastungen nach links drehen. Temperaturwähler nach links auf Position Sonderfunktionen stellen. Das Reinigungs-Menü erscheint. Die Reinigungs-Dauer wird angezeigt.
- 3 Mit Taste  starten. Die Reinigung startet.
- 4 Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display der zweite Schritt, das Spülen.
- 5 Angelösten Schmutz im Garraum mit einem saugfähigen Schwamm auswischen.
- 6 Garraumtür schließen. Mit Taste  starten. Das Gerät spült für ca. 2 Minuten.
- 7 Nach dem ersten Spülen mit der Taste  das zweite Spülen starten.

Nach ca. 2 Minuten ertönt ein Signal. Die Reinigung ist beendet. Schalten Sie den Temperaturwähler aus.

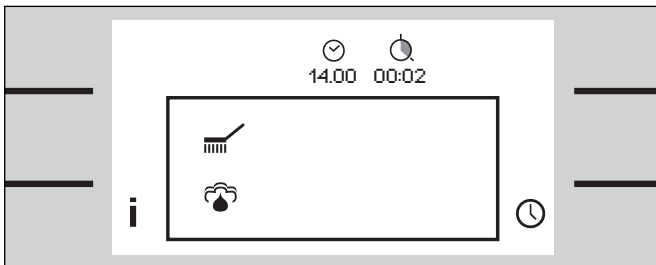
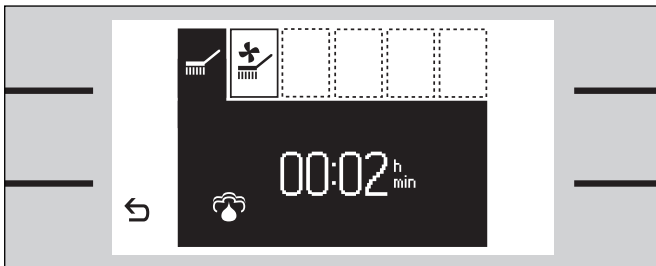
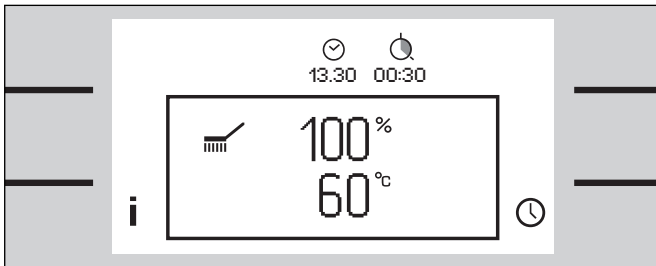
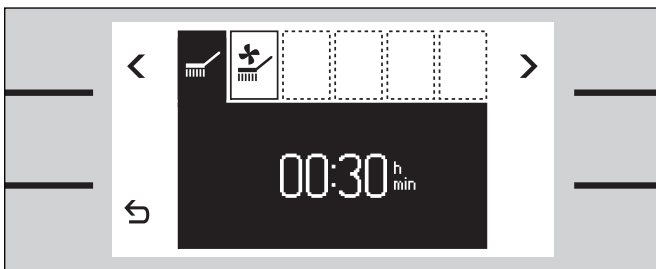
Trocknen Sie den Garraum mit der Trocknungsfunktion.

### Hinweis

Die Dauer der Reinigungsfunktion können Sie nicht verändern. Das Licht im Garraum bleibt während der Reinigungsfunktion aus.

Wenn Sie die Reinigungsfunktion abbrechen möchten: Schalten Sie den Temperaturwähler aus.

Wenn im Display drei Balken erscheinen: Fehlbedienung. Prüfen Sie ob der Funktionswähler und der Temperaturwähler richtig eingestellt sind.



## Trocknungsfunktion

Nach der Reinigung können Sie mit der Trocknungsfunktion den Garraum trocknen. Sie können auch nach dem Dämpfen mit der Trocknungsfunktion den Garraum trocknen.

### So stellen Sie ein

- 1 Funktionswähler zwei Rastungen nach links drehen.
- 2 Temperaturwähler nach links auf Position Sonderfunktionen stellen. Das Reinigungs-Menü erscheint.
- 3 Mit der Menütaste > die Funktion Trocknen wählen. Die Dauer wird angezeigt.
- 4 Mit Taste ↶ starten.

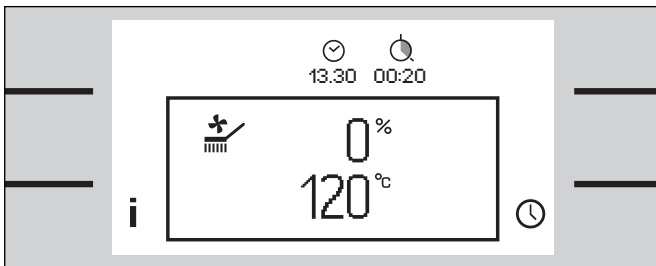
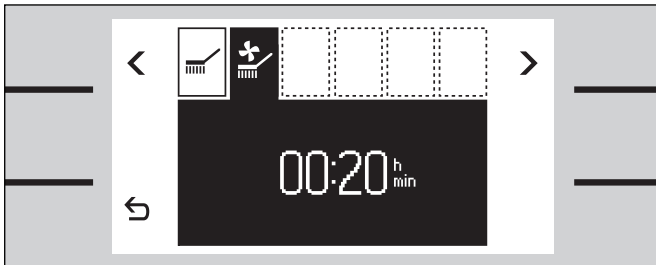
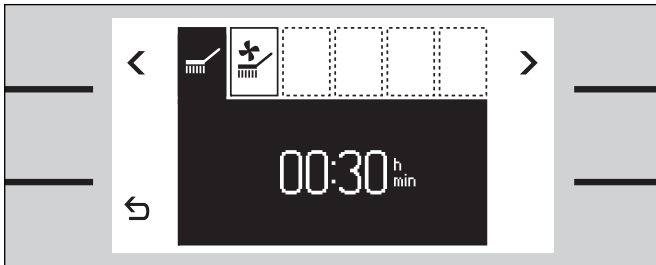
Im Display erscheint die Temperatur und die Feuchtestufe.

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. Die Trocknung ist beendet. Schalten Sie den Temperaturwähler aus.

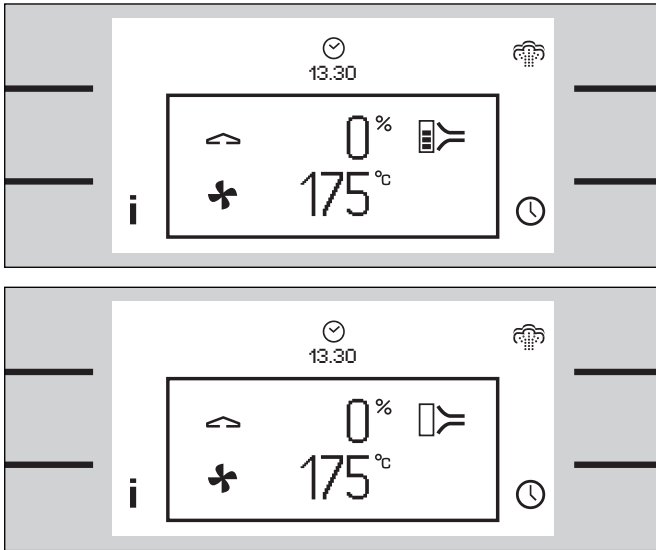
Lassen Sie den Dampfbackofen abkühlen. Dann können Sie den Garraum und die Scheibe mit einem weichen Tuch polieren.

### Hinweis

Wenn im Display drei Balken erscheinen: Fehlbedienung. Prüfen Sie ob der Funktionswähler auf Reinigung und der Temperaturwähler auf Extras steht.



## Filterpatrone wechseln



Wenn Sie im Wasserzulauf ein Brita Entkalkungssystem WF 040-020 eingebaut haben, müssen Sie in bestimmten Abständen die Filterpatrone wechseln.


Stellen Sie in den Grundeinstellungen „Filter vorhanden“ ein. Die Geräteelektronik berechnet die Kapazität abhängig von der eingegebenen Wasserhärte und den verwendeten Betriebsarten. Steht ein Filterwechsel bevor, wird bei jedem Einschalten die verbleibende Restkapazität durch ein Symbol kurz im Display angezeigt.

Wenn im Display die Kapazitätsanzeige leer ist, leuchtet sie konstant, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Wechseln Sie die Filterpatrone.

Setzen Sie nach dem Filterwechsel die Kapazitätsanzeige in den Grundeinstellungen zurück.

## Entkalken

Wenn Sie im Wasserzulauf kein Brita Entkalkungssystem WF 040-020 eingebaut haben, müssen Sie das Gerät in bestimmten Abständen entkalken, damit es funktionsfähig bleibt.

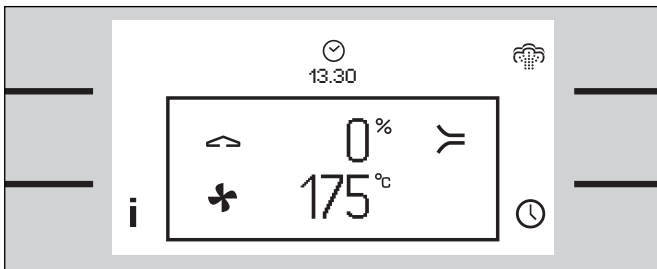
Entkalken Sie das Gerät, wenn das Entkalkungssymbol  in der Anzeige erscheint.

Lassen Sie das Gerät vor dem Entkalken vollständig abkühlen!

Achten Sie bei der Demontage des Seitenblechs darauf, den Garraum nicht zu verkratzen. Achten Sie auch darauf, dass keine Kleinteile in das Abflusssieb fallen. Tipp: Legen Sie ein Geschirrtuch auf den Garraumboden.

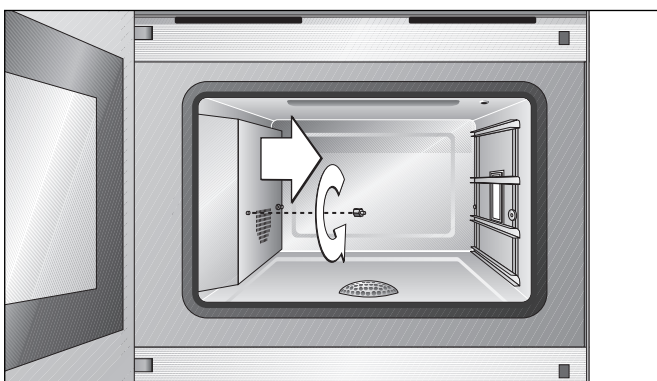
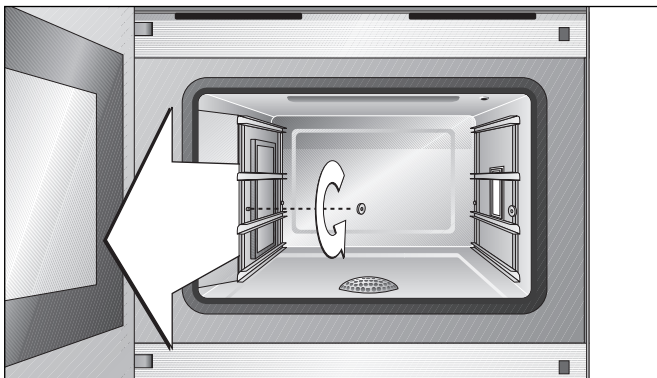
Verwenden Sie nur den empfohlenen Entkalker (Bestell-Nr. 310 451). Dosieren Sie die Entkalkungslösung nach Herstellerangaben. Bringen Sie keinen Entkalker auf die Rahmenteile des Gerätes.

Zur Reinigung des Seitenblechs keine kratzenden oder scheuernden Reiniger verwenden.



## So gehen Sie vor

- 1 Rändelmutter vorne am linken Einschubrost lösen. Einschubrost nach vorne herausziehen.
- 2 Fettfilter nach oben abnehmen.
- 3 Vorderen Bolzen mit einem Steckschlüssel (SW13) lösen. Seitenblech abnehmen und entkalken.
- 4 Seitenblech wieder einsetzen. Fettfilter und Einschubrost wieder anbringen.
- 5 Den festen Sitz aller Teile überprüfen.
- 6 Entkalkungssymbol in den Grundeinstellungen zurücksetzen.



## Störungen

Überprüfen Sie bei Funktionsstörungen zunächst die Sicherungen im Haushalt. Liegt es nicht an der Stromversorgung, verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst.

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Sie finden diese Nummern auf dem Typenschild am Gerät.

Nur autorisierte Fachleute dürfen Reparaturen durchführen, um die elektrische Sicherheit zu gewährleisten.

**⚠ Vorsicht!** Durch unsachgemäße Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Das Gerät bei jeder Wartungsmaßnahme allpolig vom Stromnetz trennen (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten).

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

**Wichtig!** Die Lampenabdeckung nicht abnehmen!

Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, können keine Garantieleistungen geltend gemacht werden.

## Fehlermeldungen

Falls eine Störung auftritt und das Gerät nicht mehr heizt, blinkt im Display eine Fehlermeldung.

Blinkt im Display E003, E303, E115 oder E215, ist das Gerät überhitzt. Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

Blinkt im Display eine andere Fehlermeldung, rufen Sie den Kundendienst. Bitte geben Sie beim Kundendienst die Fehlermeldung und den Gerätetyp an. Den Gerätetyp finden Sie auf dem Typenschild.

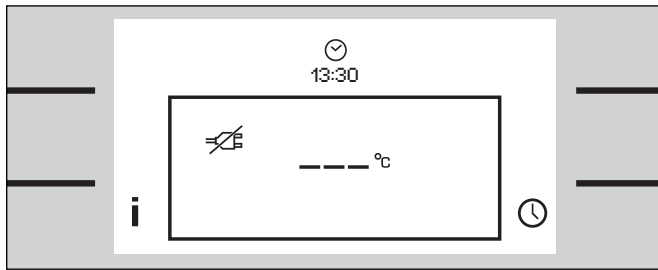
Schalten Sie den Temperaturwähler aus.

Hinweis:

Kurzzeitwecker und Stoppuhr können Sie einstellen.





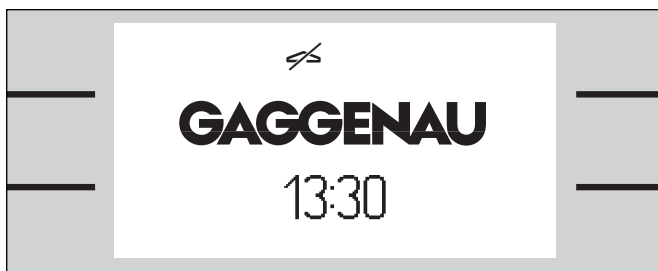


## Stromausfall

Ihr Gerät kann einen Stromausfall von weniger als 5 Minuten überbrücken. Der Betrieb läuft weiter.

War der Stromausfall länger und das Gerät in Betrieb, erscheint im Display das Symbol ⚡ und anstelle der Temperatur drei Balken. Der Betrieb ist unterbrochen.

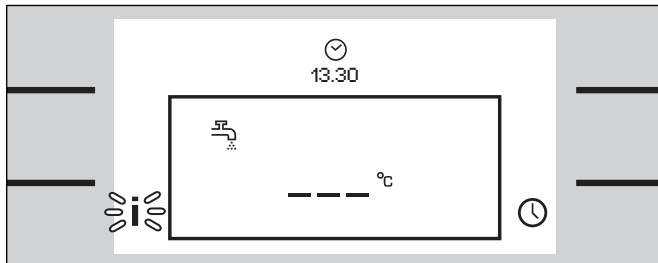
Schalten Sie den Temperaturwähler aus und stellen Sie neu ein.



## Demo-Modus

Falls in der Stand-by-Anzeige das Symbol ⚡ erscheint, ist der Demo-Modus aktiviert. Das Gerät heizt nicht auf.

Trennen Sie das Gerät kurz vom Netz (Haus-sicherung oder den Schutzschalter im Sicherungs-kasten ausschalten). Deaktivieren Sie anschließend den Demo-Modus innerhalb 3 Minuten im Menü Grundeinstellungen.



## Gerät bekommt kein Wasser

Wenn im Display links oben das Symbol ⚡ erscheint und statt der Temperatur drei Balken angezeigt werden, ist kein frisches Wasser verfügbar.

Prüfen Sie den Wasseranschluss.





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

9000186329 EB 8805 de

**GAGGENAU**