# Dampfbackofen
# BS 250/251
# BS 254/255

# Inhalt


**Sicherheitshinweise 4**
Vor dem Gebrauch 4
Anwendungsbereich 4
Sicherheit beim Backen und Dämpfen 4
Bei Beschädigung des Gerätes 4

**Inbetriebnahme 5**

**Schäden am Gerät und Einbaumöbel vermeiden 5**
Dampfbackofen und Möbelfronten 5
Schäden am Garraum vermeiden 5

**Das ist Ihr neuer Dampfbackofen 6**
Dampfbackofen 6
Display und Bedienelemente 7
Tasten 7

**Zubehör 8**

**Betriebsarten 9**

**Wassertank 10**

**Erste Einstellungen nach dem Anschluss 11**
Hinweis 11
Zeitformat wählen 11
Uhrzeit einstellen 11
Datum einstellen 11
Temperatureinheit °C oder °F 12
Wasserhärte einstellen 12
Menü verlassen und Einstellungen speichern 12

**Kalibrierung 13**
Dampfbackofen kalibrieren 13
Hinweis 13

**Dampfbackofen aktivieren 14**
Stand-by 14
Dampfbackofen aktivieren 14

**Dampfbackofen einstellen 15**
Temperatur und Betriebsart einstellen 15
Hinweis 16
Aktuelle Temperatur abfragen 16
Nach jedem Betrieb 16

**Kerntemperaturfühler 17**
Kerntemperatur programmieren 17
Hinweis 18
Reinigung 18
Richtwerte Kerntemperatur 18

**Gartabelle 19**

**Timer 31**
Timer-Menü aufrufen 31
Kurzzeit-Wecker 31
Stoppuhr 32
Garzeit-Dauer 33
Garzeit-Ende 34

**Langzeit-Timer 35**
So stellen Sie ein 35
Hinweis 35

**Kindersicherung 36**
Kindersicherung aktivieren 36
Kindersicherung deaktivieren 36
Hinweis 36

**Sicherheitsabschaltung 37**

**Grundeinstellungen ändern 38**
Hinweis 38
Beispiel: Stand-by-Anzeige ändern 38

**Grundeinstellungen 39**

**Pflege und manuelle Reinigung 41**
Sicherheitshinweise 41
Garraum 41
Garbehälter 41
Einschubroste 41
Fettfilter 41
Wassertank 41
Türscheibe 41
Türdichtung 41

**Reinigungsfunktion 42**
Vorbereitung 42
So gehen Sie vor 42
Hinweis 42

**Trocknungsfunktion 43**
So stellen Sie ein 43
Hinweis 43

**Entkalkungsprogramm 44**
So gehen Sie vor 44
Tipp 45

**Störungen 45**
Fehlermeldungen 46
Stromausfall 46
Demo-Modus 46

# Sicherheitshinweise

## 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.

**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.

Vor dem Gebrauch den beiliegenden Fettfilter im Garraum einhängen.

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.
- 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.
- 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. Rändelmuttern). Bestellen Sie Kleinteile über unseren Ersatzteil-Service nach, falls diese verloren gehen.

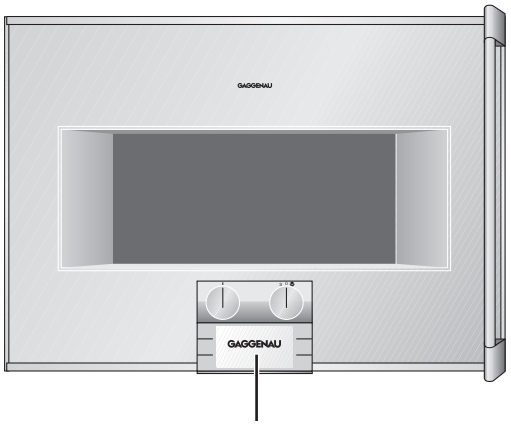
## Dampfbackofen

Diese Anleitung gilt für verschiedene Geräteversionen.

Die Bilder der Gebrauchsanleitung zeigen BS 254/255.

Die Bedienung ist bei allen Geräteversionen identisch.

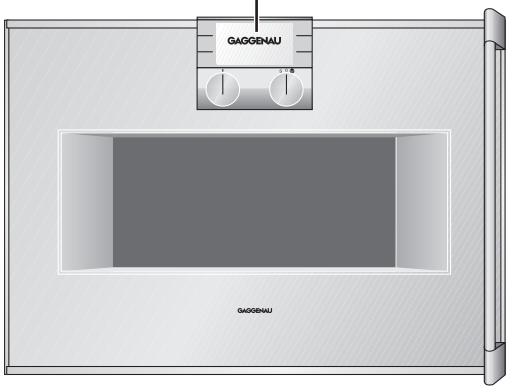
Der Wassertank befindet sich immer auf der entgegengesetzten Seite des Türscharniers.




Display und Bedienelemente

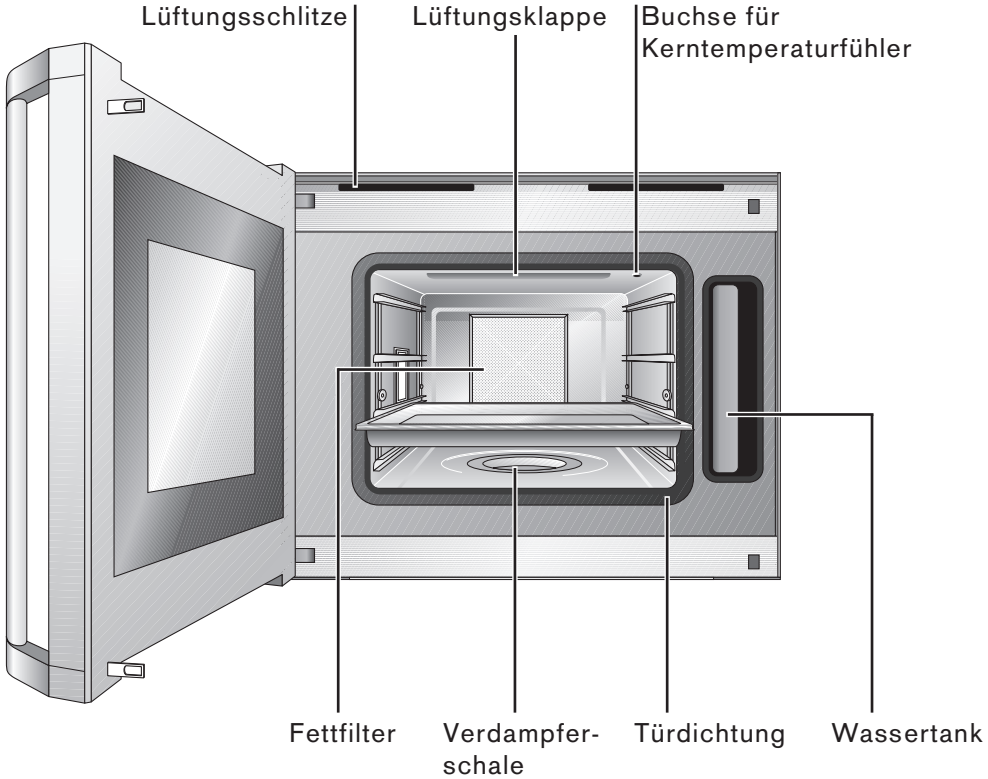
Bei BS 250/251 sind Display und Tasten unten angebracht.

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




Bei BS 254/255 sind Display und Tasten oben angebracht.

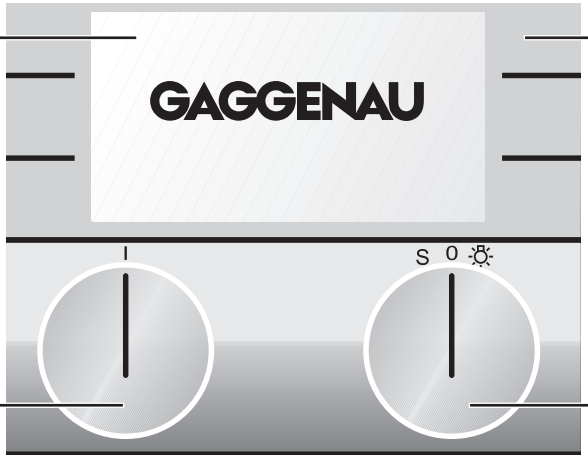
Dieses Gerät eignet sich besonders für den Einbau als Einzelgerät.



## Display und Bedienelemente

**Display**

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




**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.

**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.

**Temperaturwähler**

Den Wähler können Sie nach rechts oder links drehen.

Temperaturbereich:
30 - 230 °C

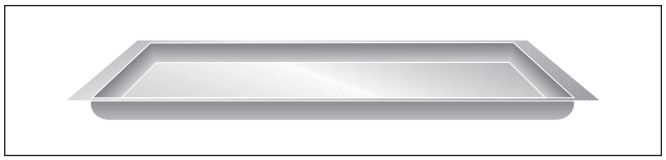
Erste Position rechts:
Licht einschalten

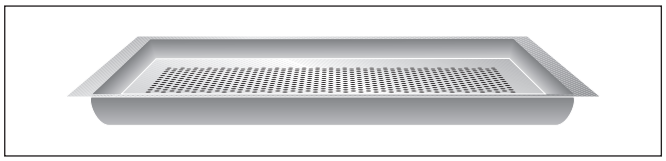
Erste Position links:
Sonderfunktionen
(Reinigungsfunktion,
Trocknungsfunktion,
Entkalken)

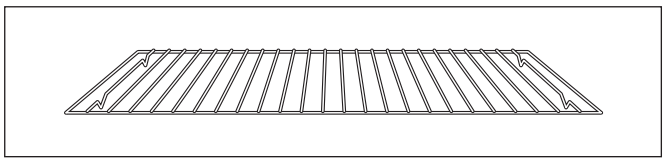
## Tasten

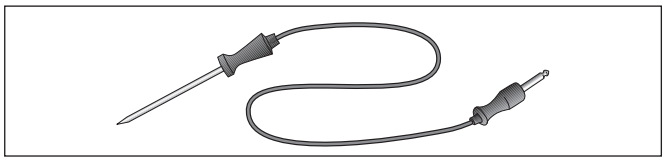
| Symbol | Funktion der Taste |
|---|---|
| > | Nach rechts gehen |
| < | Nach links gehen |
| ↵ | Eingestellte Werte übernehmen / starten |
| C | Löschen |
| + | Werte erhöhen |
| − | Werte verringern |
| ◷ | Timer-Menü aufrufen |
| 🔧 | Menü Grundeinstellungen aufrufen |
| i | Zusätzliche Informationen abrufen |
| | Kindersicherung aktivieren |
| | Kindersicherung aufheben |
| | Langzeit-Timer |
| ⏸ | Stoppuhr anhalten |
| ▶ | Stoppuhr starten |

# Zubehör









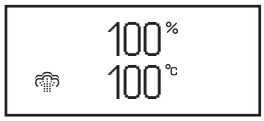
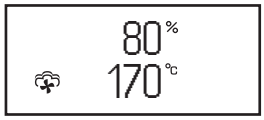
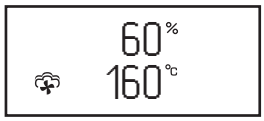
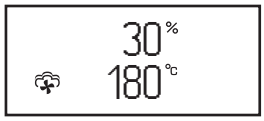
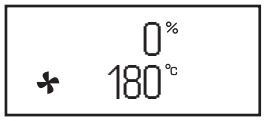
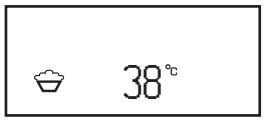
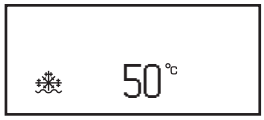
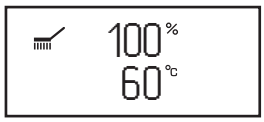
Das Gerät ist serienmäßig mit folgendem Zubehör ausgestattet:

- Edelstahl-Gareinsatz GN 2/3, ungelocht, 40 mm tief
- Edelstahl-Gareinsatz GN 2/3, gelocht, 40 mm tief
- Rost
- Kerntemperaturfühler

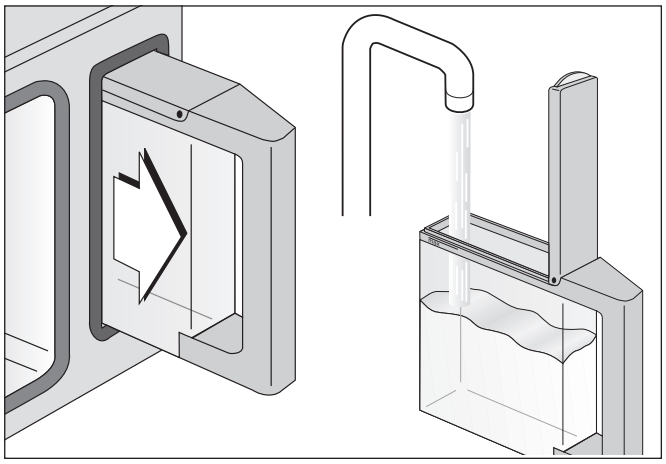
Außerdem können Sie folgendes Sonderzubehör bestellen:

- **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

## Betriebsarten

| Displayanzeige | Betriebsart | Anwendung |
|---|---|---|
|  | Feuchtestufe 100 %<br>Temperatur 30 - 230 °C | Dämpfen bei 100 °C - 120 °C: Fisch, Gemüse, Beilagen. Die Speisen sind vollständig von Dampf umgeben.<br>Dampfbacken bei 120 - 230 °C: Blätterteig, Brot, Brötchen. |
|  | Feuchtestufe 80 %<br>Temperatur 30 - 230 °C | Kombibetrieb: Blätterteig, Fleisch, Geflügel. |
|  | Feuchtestufe 60 %<br>Temperatur 30 - 230 °C | Kombibetrieb: Hefegebäck, Brot. |
|  | Feuchtestufe 30 %<br>Temperatur 30 - 230 °C | Garen in Eigenfeuchte: Gebäck.<br>Niedertemperatur-Garen: Fleisch.<br>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. |
|  | Feuchtestufe 0 %<br>Temperatur 30 - 230 °C | Heißluft: Kuchen, Plätzchen, Aufläufe. |
|  | Gären<br>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<br>Temperatur 40 - 60 °C | Gleichmäßiges und schonendes Auftauen von Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst. Die Speisen trocknen nicht aus und verformen sich nicht. |
| | Regenerieren<br>Temperatur 60 - 140 °C | Gegartes wird schonend wiedererwärmt.<br>Durch die Feuchtigkeit trocknen die Speisen nicht aus. Tellergerichte bei 120°C regenerieren, Backwaren bei 140°C. |
|  | Reinigungsfunktion,<br>Trocknungsfunktion,<br>Entkalken | Die Reinigungsfunktion ermöglicht das Anlösen von Verschmutzungen mit Dampf. |

## Wassertank



Der Wassertank befindet sich seitlich im Gerät, wenn Sie die Tür öffnen. Je nach Geräteversion ist der Wassertank rechts oder links.

Füllen Sie den Wassertank vor jedem Garen bis zur Maximalmarkierung mit frischem, kaltem Wasser.

Ist Ihr Leitungswasser sehr kalkhaltig, verwenden Sie am besten gefiltertes Wasser oder Wasser ohne Kohlensäure aus dem Handel. Verwenden Sie kein destilliertes Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Schließen Sie den Deckel des Wassertanks fest. Dies ist wichtig für das Funktionieren des Gerätes.

Schieben Sie den Wassertank ganz ein, bis er einrastet.

Wenn der Wassertank leer ist, wird die Heizung unterbrochen. Im Display erscheint das Symbol . Statt der Temperatur werden drei Balken angezeigt.

Öffnen Sie die Garraumtür (Vorsicht: Es kann Dampf entweichen). Ziehen Sie den Wassertank langsam aus dem Gerät. Aus dem Ventilsitz kann Restwasser abtropfen. Halten Sie den Wassertank beim Herausziehen waagrecht.

Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung und setzen Sie ihn wieder ein.

Entleeren Sie den Wassertank nach jedem Betrieb und lassen Sie ihn mit geöffnetem Deckel trocknen. Halten Sie die Dichtung im Deckel sauber und trocknen Sie die Dichtung nach jedem Betrieb. Trocknen Sie den Einschubschacht im Gerät nach jedem Betrieb ab.

Hinweis:
Heizen Sie den Wassertank zum Trocknen nicht im Garraum auf! Der Wassertank wird dadurch beschädigt.

## Erste Einstellungen nach dem Anschluss

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

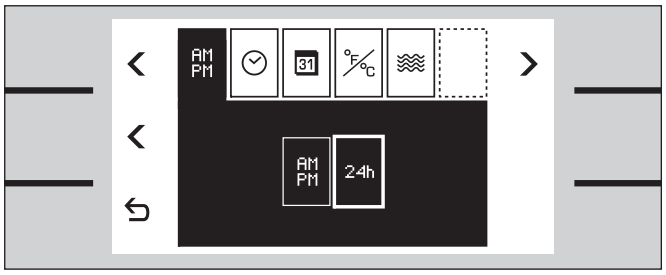
- Zeitformat,
- Uhrzeit,
- Datum,
- die gewünschte Temperatureinheit,
- und die Wasserhärte ein.

### 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

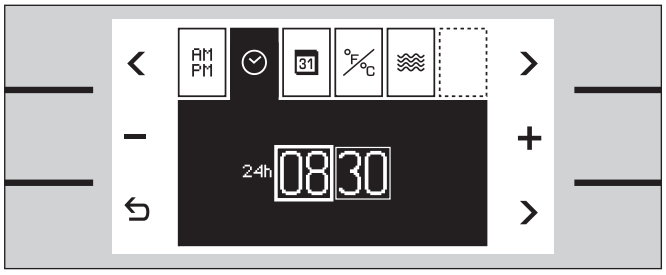



Die Funktion Zeitformat ist im Menü angezeigt.

Im Display erscheinen die zwei Möglichkeiten AM/PM (12 h) und 24 h Format.
Vorgewählt ist das Format 24 h.

Wenn gewünscht, mit der mittleren Taste ❮ das Zeitformat ändern.

### Uhrzeit einstellen

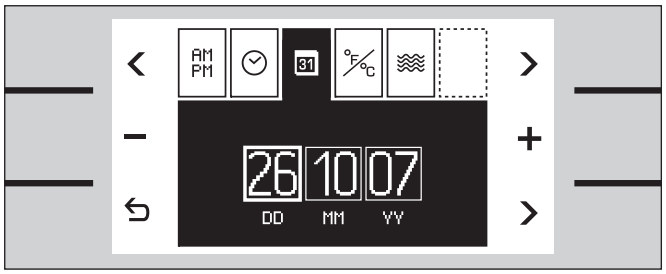



1 Mit der Menütaste ❯ die Funktion Uhrzeit ⏲ wählen. Im Display erscheint 08.30 Uhr.

2 Mit den Tasten + / − die aktuelle Uhrzeit einstellen.

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

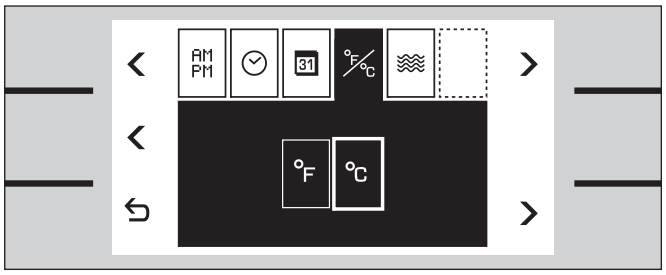
### Datum einstellen




1 Mit der Menütaste ❯ die Funktion Datum 31 wählen.
Im Display erscheint 26.10.07.

2 Mit den Tasten + / − Tag, Monat und Jahr eingeben.

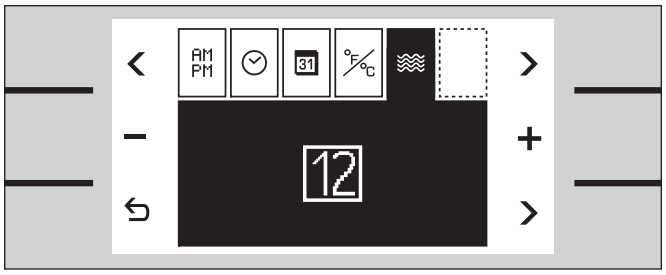
Von Tag zu Monat und Jahr wechseln Sie mit der Pfeiltaste ❯ unten rechts.




## Temperatureinheit °C oder °F

1 Mit der Menütaste › die Funktion Temperatureinheit °F/°C 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 vorsichtg 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 Wassertank bis zur Maximalmarkierung mit kaltem Wasser füllen. Wassertank ganz einschieben, bis er einrastet.

3 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.

## 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:
Um das Display zu schonen wird im Stand-by-Modus der Schriftzug GAGGENAU zwischen 23.00 Uhr und 6.00 Uhr ausgeblendet.

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.

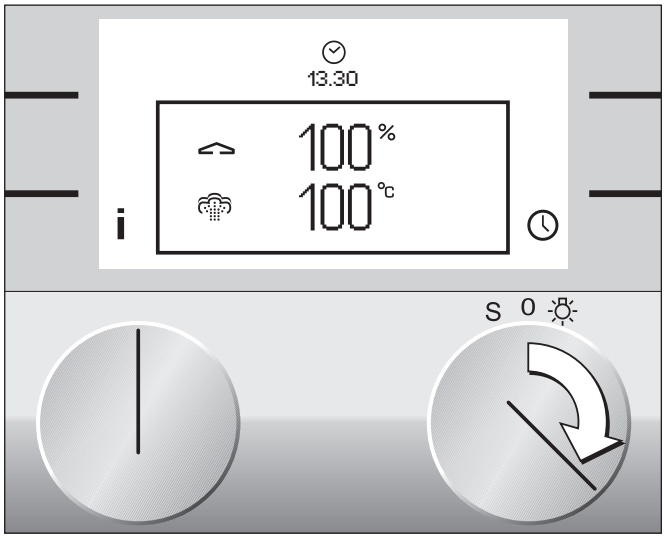
Sie können diese Temperaturen einstellen:

| | |
|---|---|
| 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 Wassertank bis zur Maximalmarkierung mit kaltem Wasser füllen. Deckel fest schließen. Wassertank ganz einschieben, bis er einrastet.

2 Funktionswähler drehen, bis die gewünschte Betriebsart im Display erscheint.

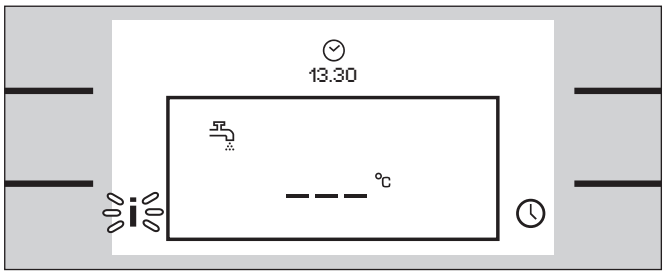
3 Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
Temperatur, Feuchtestufe und das Symbol der gewählten Betriebsart erscheinen im Display.
Die Garraumlampe schaltet ein.

Das Aufheizsymbol 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 Dampfgarofen mit dem Temperaturwähler aus. Die Garraumlampe erlischt. Das Stand-by Display erscheint.




## Hinweis

Wenn im Display links oben das Symbol erscheint und statt der Temperatur drei Balken angezeigt werden, ist nicht genügend Wasser im Wassertank.

Füllen Sie den Wassertank bis zur Maximalmarkierung mit frischem Wasser.

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.

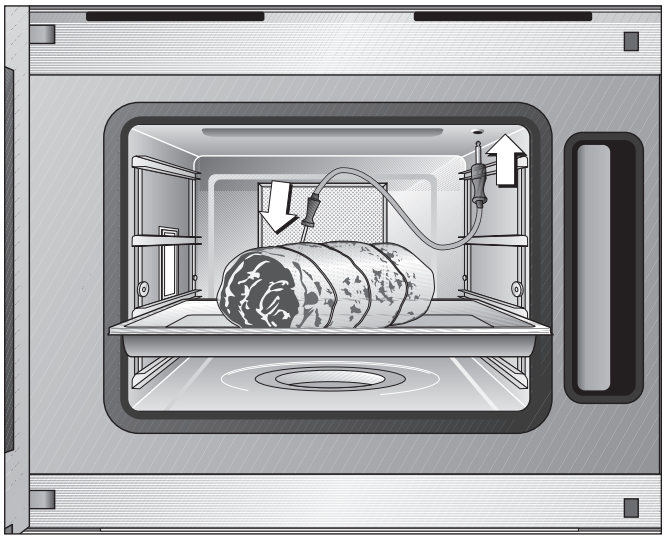
## Nach jedem Betrieb

Wischen Sie den Garraum und die Verdampferschale mit einem Schwamm aus. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch oder verwenden Sie die Trocknungsfunktion.

⚠ **Vorsicht!** Das Wasser in der Verdampferschale kann heiß sein.

Entleeren Sie den Wassertank und lassen Sie ihn mit geöffnetem Deckel trocknen. Trocknen Sie den Einschubschacht im Gerät gut ab.

## 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.

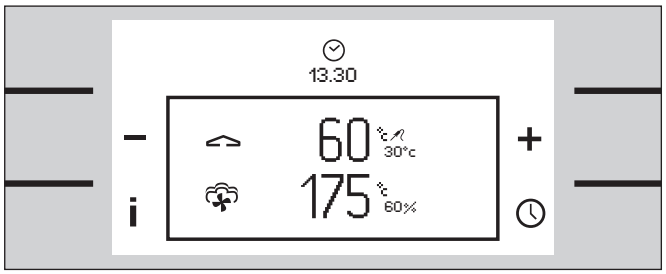
Stecken Sie die Spitze an der dicksten Stelle vollständig in das Fleischstück. Sie darf nicht im Fett stecken und keine Geschirrteile, Knochen oder fettreiches Gewebe berühren.

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



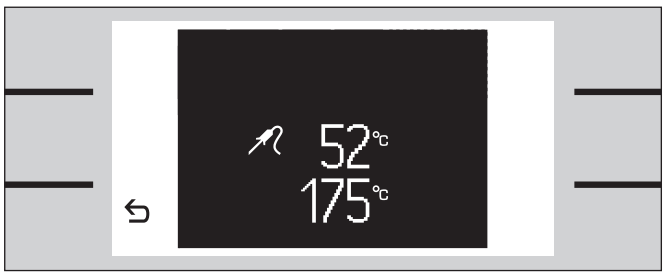

Sie können für Ihr Gericht die gewünschte Kerntemperatur programmieren. Dann schaltet das Gerät aus, wenn die programmierte Kerntemperatur im Gargut erreicht ist.

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 dem Timer 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

| | | |
|---|---|---|
| **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** | | |
| 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 |
| **Wild** | | |
| Rehrücken | | 60-70 °C |
| Rehkeule | | 70-75 °C |
| Hirschrückensteaks | | 65-70 °C |
| Hasenrücken | | 65-70 °C |
| **Geflügel** | | |
| 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 |
| **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 | | 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.
- 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 nutzen (Einschubebene 2, 3 und 4 von unten). Dabei kommt es nicht zur Geschmacksübertragung, die angegebenen Garzeiten können sich bei einer großen Lebensmittelmenge jedoch verlängern.
- 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, in der zweiten Ebene von unten. Schieben Sie den ungelochten Gareinsatz in die erste Ebene. Dadurch verhindern Sie eine starke Verschmutzung des Garraumes. Den aufgefangenen Gemüsefond können Sie als Grundlage für Soßen oder als Gemüsebrühe verwenden.

| 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 | 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 | Gareinsatz | Temp. (°C) | Feuchte (%) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Gemüseterrine | Terrinenform / Rost | 100 | 100 | 50-60 |
| Karotten, in Scheiben | gelocht | 100 | 100 | 10-15 |
| Kartoffeln, geschält, 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 |
| 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 |
| Tomaten häuten** | gelocht | 100 | 100 | 3-4 |
| Zucchini, gefüllt* | ungelocht | 160-180 | 80-100 | 15-35 |
| Zuckerschoten | gelocht | 100 | 100 | 10-15 |

*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 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.
- 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 | ungelocht | 90-100 | 100 | 20-25 |
| Fischklößchen, à 20-40 g* | ungelocht | 90-100 | 100 | 5-10 |

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

| Lebensmittel | Gareinsatz | Temp. (°C) | Feuchte (%) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Karpfen, im Ganzen, 1,5 kg | gelocht | 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 / Rost | 180-200 | 100 | 10-15 |
| Seeteufelfilet, à 200 g | gelocht | 90-100 | 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 Fischsorten 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 |
| Fischterrine | 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 |
| Hummer, gekocht, ausgelöst, regenerieren | gelocht | 70-80 | 100 | 10-12 |
| Jakobsmuscheln, 6 Stück | ungelocht | 80-90 | 100 | 4-8 |
| 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 |

| Lebensmittel | Gareinsatz | Temp. (°C) | Feuchte (%) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| 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 | 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 Minuten 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 Gareinsatzen 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 | ungelocht | 190-200 | 80-100 | 25-40 |
| 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, (Schweine-braten mit Schwarte), durchgegart* | Rost | 1) 120<br>2) 170-180<br>3) 220 | 100<br>60<br>0 | 30<br>30-35<br>10-15 |
| 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 | 1) 220-230<br>2) 150-160 | 100<br>30-60** | 20<br>60-80 |
| Roastbeef, angebraten, rosa, 1 kg | ungelocht | 160-180 | 0-30 | 40-60 |
| Schweinebraten, 1,5 kg (Hals oder Schulter), durchgegart | Rost | 1) 220-230<br>2) 160-170 | 100<br>30-60** | 20<br>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.
- 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 des Fleisches.
- 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.
- Bitte beachten Sie, dass Sie keine Kerntemperatur erreichen können, die oberhalb der Garraumtemperatur liegt. 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.
- 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).
- Servieren Sie auf vorgewärmtem Geschirr.

| Lebensmittel | Gareinsatz | Temp. (°C) | Feuchte (%) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Entenbrust, rosa, à 350 g | ungelocht | 70-80 | 30 | 40-60 |
| 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 |
| Schweinemedaillons, 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* | ungelocht | 1) 150-160<br>2) 220 | 60<br>0 | 80-90<br>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 | ungelocht | 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, gedämpft, à 300 g | gelocht | 100 | 100 | 25-30 |
| Stubenküken, Wachtel, Taube, à 300 g | gelocht | 180-200 | 60-80 | 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.

## Beilagen

Die angegebenen Garzeiten dienen nur der Orientierung. Achten Sie auch auf die Angaben auf der Verpackung.

| Lebensmittel | Gareinsatz | Temp. (°C) | Feuchte (%) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Basmati Reis (250 g + 500 ml Wasser) | ungelocht | 100 | 100 | 20-25 |
| Cous-cous (250 g + 250 ml Wasser) | ungelocht | 100 | 100 | 5-10 |
| Kartoffelgratin (1,5 kg Kartoffeln) | ungelocht | 180-200 | 0-30 | 35-50 |
| Klöße, à 90 g | gelocht | 95-100 | 100 | 25-30 |
| Langkornreis (250 g + 500 ml Wasser) | ungelocht | 100 | 100 | 25-30 |
| Naturreis (250 g + 375 ml Wasser) | ungelocht | 100 | 100 | 25-35 |
| Tellerlinsen (250 g + 500 ml Wasser) | ungelocht | 100 | 100 | 25-35 |

| Lebensmittel | Gareinsatz | Temp. (°C) | Feuchte (%) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Teigwaren, frisch, gekühlt | gelocht | 100 | 100 | 5-7 |
| Teigwaren, gefüllt, frisch, gekühlt | gelocht | 100 | 100 | 7-10 |
| Weiße Bohnen, vorgeweicht (250 g + 1 l Wasser) | ungelocht | 100 | 100 | 55-65 |

## Dessert

| Lebensmittel | Gareinsatz | Temp. (°C) | Feuchte (%) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Crème Brulée*, 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 | 100 | 5-15 |
| Milchreis (250 g Reis + 625 ml Milch) | ungelocht | 100 | 100 | 35-45 |
| Süßer Auflauf** | ungelocht | 180-200 | 0-60 | 20-40 |

*Crème brulée 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 |
| Grießnockerl | ungelocht | 90-95 | 100 | 8-10 |
| Lasagne | ungelocht | 170-190 | 0 | 35-60 |
| Soufflé | Souffléförmchen / gelocht | 180-200 | 60 | 12-20 |

*Dörren, Trocknen: z. B. Tomate, Zucchini, Pilze, Äpfel, Birnen etc. in dünnen Scheiben. Aromatisieren Sie z. B. mit Olivenöl, Kräutern, Zucker, Salz.

** Mit hitzebeständiger Klarsichtfolie abdecken.

## 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, 20 cm | Springform | 160-170 | 0 | 70-80 |
| Bagels (à 100 g) | ungelocht | 190-210 | 80-100 | 15-25 |
| 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 | 6-8 |
| Blätterteigkleingebäck | ungelocht | 180-200 | 80-100 | 15-25 |
| Brot (1-1,5 kg) | ungelocht | 1) 200<br>2) 160-165 | 100<br>0 | 15<br>25-35 |
| Brötchen (à 50-100 g) | ungelocht | 180-200 | 80-100 | 15-25 |
| Brötchen (vorgebacken) | Rost | 170-180 | 60 | 8-15 |
| Flachkuchen aus Rührteig | ungelocht | 150-160 | 0 | 25-30 |
| Gugelhupf (Hefeteig aus 1 kg Mehl) | Gugelhupfform | 160-175 | 30-60 | 35-45 |
| Hefezopf (500 g Mehl) | ungelocht | 150-160 | 60-80 | 20-30 |
| Makronen | ungelocht | 140-150 | 0 | 25-35 |
| Muffins | Muffinsblech | 170-180 | 0-30 | 20-30 |
| Hefeblechkuchen* | ungelocht | 160-170 | 0-60 | 30-45 |
| Plätzchen | ungelocht | 150-170 | 0 | 15-25 |
| Rührkuchen | Kasten-/ Springform | 160-175 | 0-30 | 50-70 |
| Small Cakes | ungelocht | 150-160 | 0 | 35-45 |
| Spritzgebäck | ungelocht | 150-160 | 0 | 25-30 |
| Tarte | Tarteform | 190-200 | 0-30 | 30-45 |
| Quiche / Wähe | Quicheform | 180-190 | 0 | 35-60 |
| Windbeutel / Eclairs | ungelocht | 170-180 | 0-30 | 40-45 |

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

## 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 | Rost | 90-100 | 7-10 |
| Stärkebeilagen (Nudeln, Kartoffeln, Reis)* | Rost | 120 | 7-10 |
| Tellergerichte | Rost | 120 | 7-15 |

*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 | 40-45 | 3-4 |
| Braten, 1000 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, 1000 g | gelocht | 45-50 | 45-60* |
| Hähnchenkeulen, 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

- 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) | gelocht | 100 | 100 | 35-40 |

## Entsaften

- Geben Sie das Obst oder die Beeren in den gelochten Gareinsatz und schieben Sie diesen in die zweite 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 | 100 | 100 | 60-120 |

## Joghurt-Zubereitung

- 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 Minuten 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 | Gareinsatz | Temp. (°C) | Feuchte (%) | Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Joghurtansatz (in geschlossenen Gläsern) | ungelocht | 45 | 100 | 240-360 |

# Timer

Über das Timer-Menü stellen Sie ein:

- Kurzzeit-Wecker
- Stoppuhr
- Garzeit-Dauer (nicht im Stand-by-Modus)
- Garzeit-Ende (nicht im Stand-by-Modus)

## Timer-Menü aufrufen

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

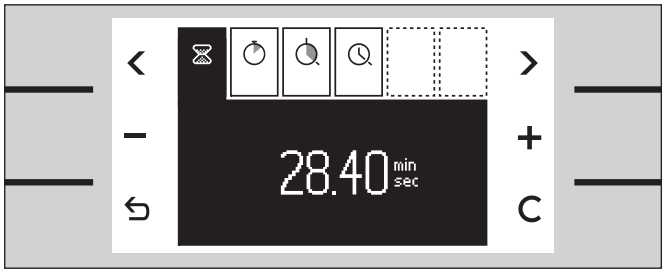
Wenn das Gerät im Stand-by-Modus ist, berühren Sie eine beliebige Taste. Das Display ist aktiviert. Die Tasten Info **i** und Timer ⏲ werden angezeigt.

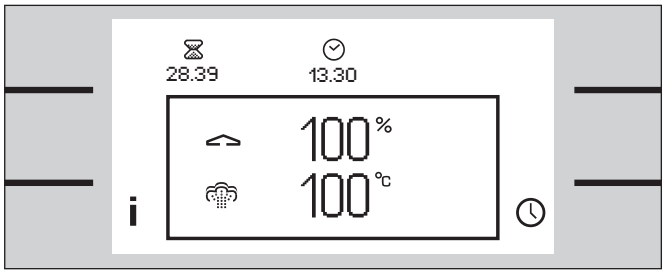
Berühren Sie die Taste neben dem Symbol ⏲. Das Timer-Menü erscheint.

## 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

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

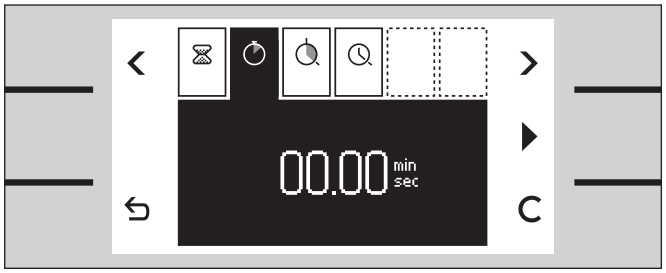
## Stoppuhr

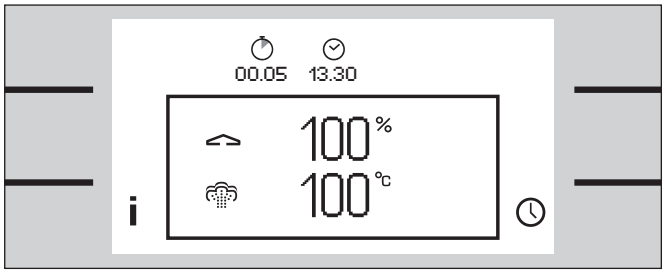
Die Stoppuhr zählt von 0 Sekunden hoch bis 90 Minuten.

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.

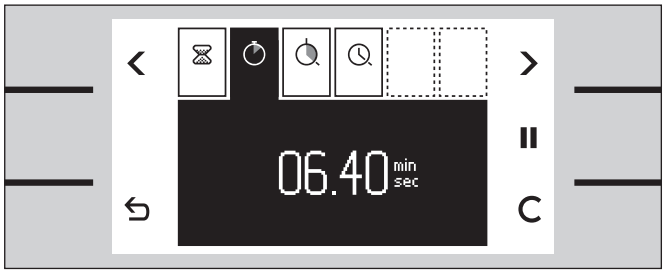
2 Mit ❮ oder ❯ die Funktion Stoppuhr ⏱ wählen.

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.

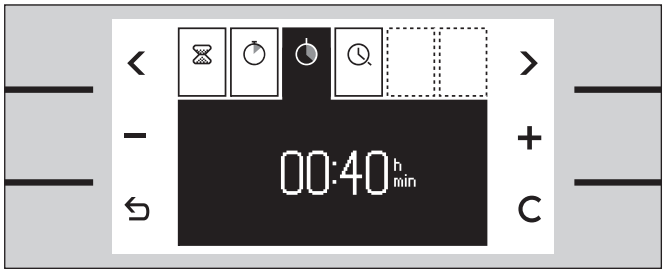
## Garzeit-Dauer

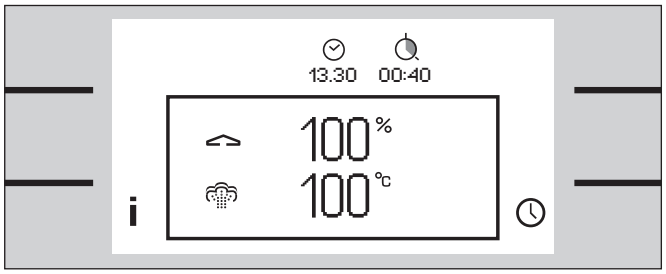
Wenn Sie die Garzeit-Dauer für Ihr Gericht einstellen, schaltet das Gerät automatisch nach dieser Zeit aus.

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.

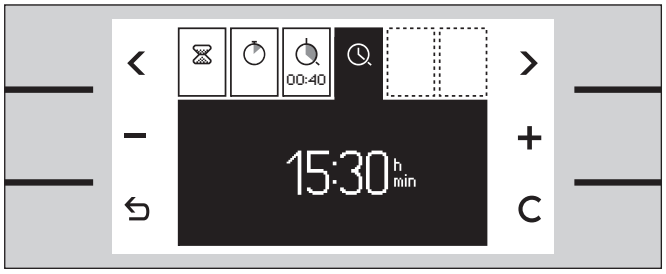
## Garzeit-Ende

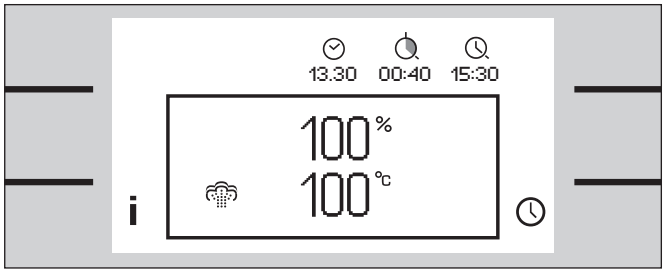
Sie können das Garzeit-Ende auf später verschieben. Beispiel: Es ist 13:30 Uhr. Das Gericht benötigt 40 Minuten Garzeit. Es soll um 15:30 Uhr fertig sein.

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.

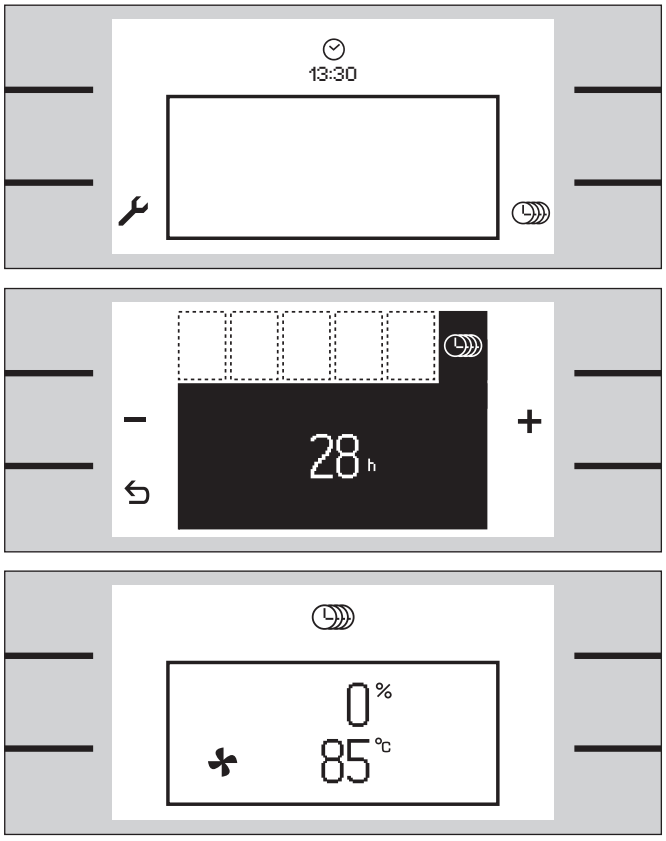
## Langzeit-Timer

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.

## 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.

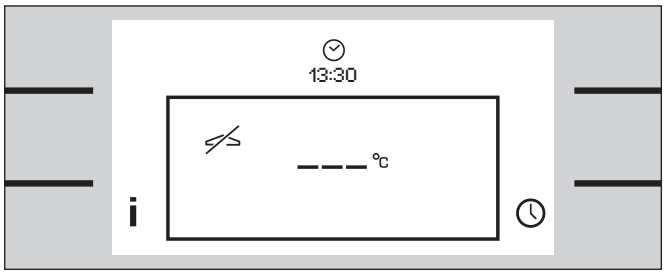
Die Sperre ist aufgehoben. Sie können einstellen.

### 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.

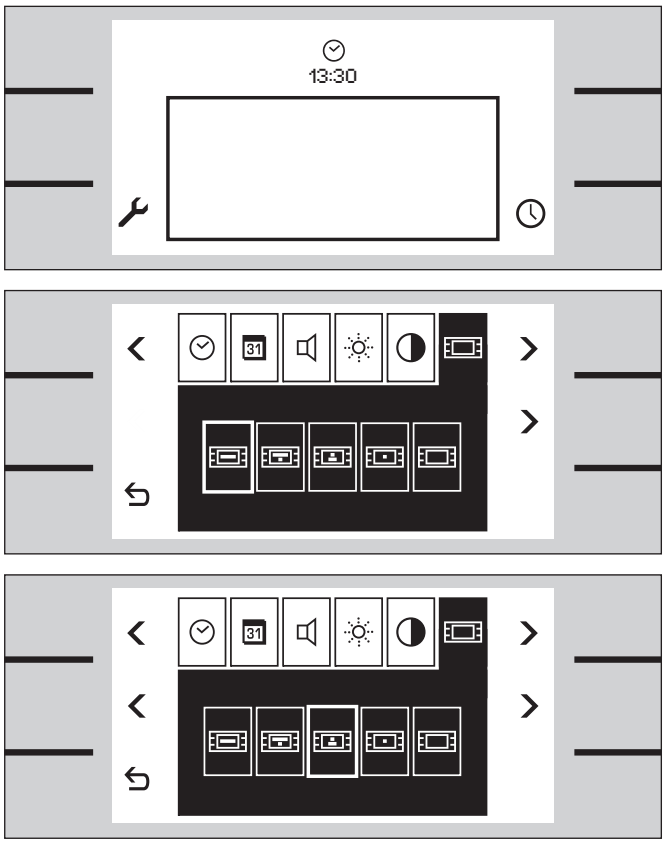
Sie können diese Einstellungen an Ihre Gewohnheiten anpassen: Dazu den Temperaturwähler eine Rastung nach rechts auf Licht drehen.

- 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.



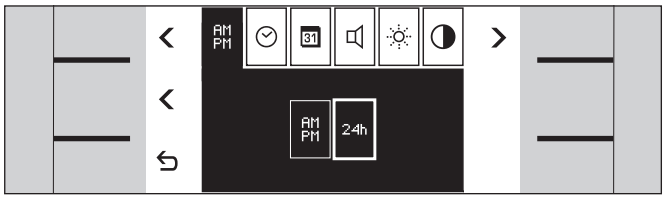

## Beispiel: Stand-by-Anzeige ändern

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.

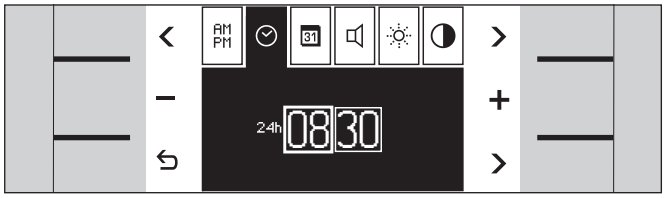
3 Mit den mittleren Tasten ‹ oder › die gewünschte Anzeige auswählen. Die Auswahl wird kurz angezeigt.

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




**Zeitformat**

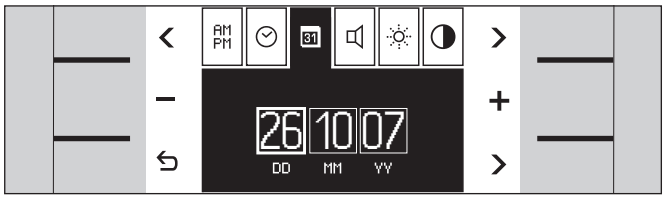
- AM/PM-Format (12 h) oder 24-Stunden-Format




**Uhrzeit**

- Stunden / Minuten

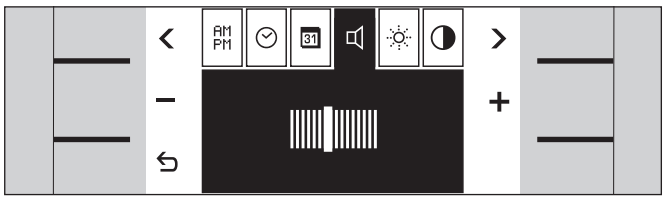
Wechsel von Stunden zu Minuten mit der Pfeiltaste › unten rechts.




**Datum**

- Tag / Monat / Jahr

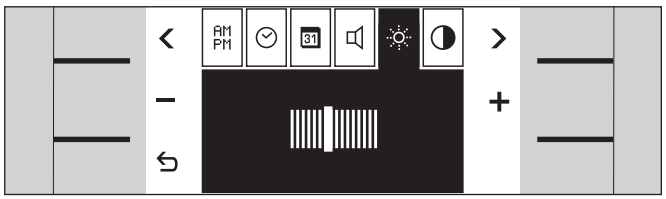
Wechsel von Tag zu Monat und Jahr mit der Pfeiltaste › unten rechts.




**Lautstärke Tastenton**

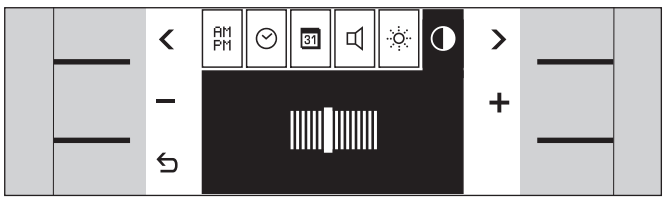
- In 8 Stufen möglich.

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




**Helligkeit Display**

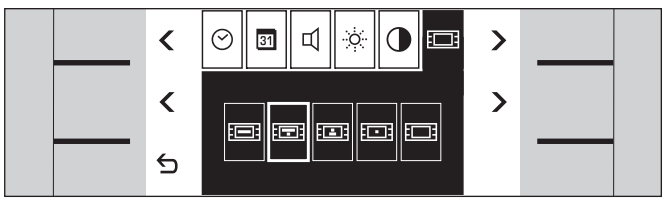
- In 8 Stufen möglich.




**Kontrast Display**

- In 8 Stufen möglich.

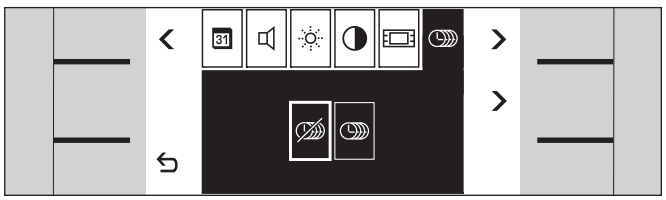
Der Kontrast ist abhängig vom Blickwinkel.




**Stand-by-Anzeige**

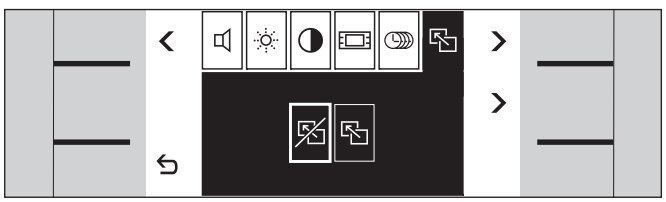
- Gaggenau / Gaggenau mit Uhrzeit / Uhrzeit und Datum / Uhrzeit / Leeres Display

Die Auswahl wird jeweils kurz angezeigt.




**Langzeit-Timer**

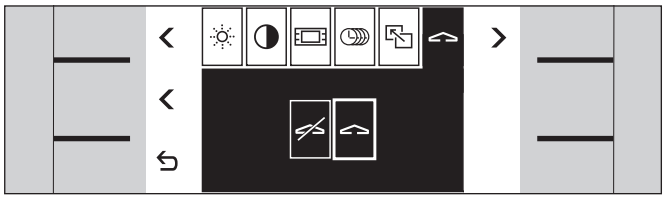
- Taste Langzeit-Timer nicht verfügbar / verfügbar



**Alle Werte zurücksetzen in den Lieferzustand**

- Nein / Ja

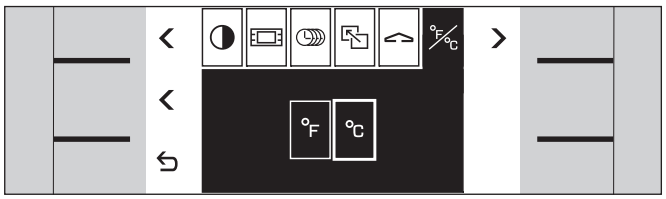
Ein Zurücksetzen müssen Sie immer sofort mit der Taste ↩ bestätigen.



**Demo-Modus**

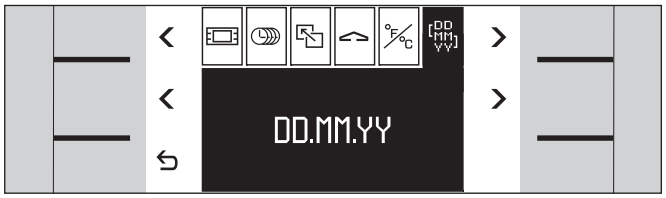
Die Einstellung „kein Demo-Modus“ muss aktiviert sein und darf nicht verändert werden. Das Gerät heizt im Demo-Modus nicht.

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



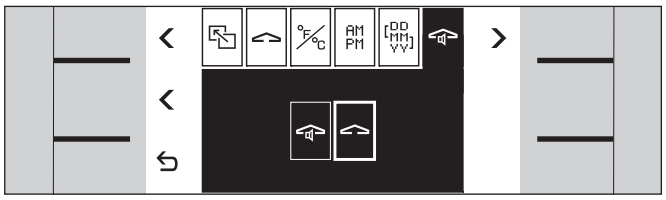

**Temperatureinheit**

- °F oder °C




**Datumsformat**

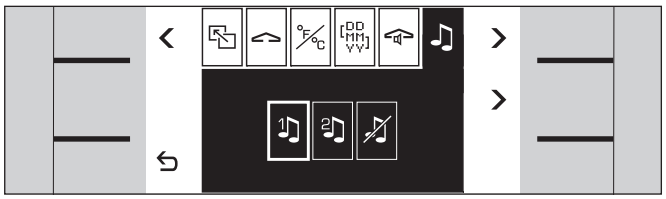
- Tag.Monat.Jahr oder
  Tag/Monat/Jahr oder
  Monat/Tag/Jahr



**Aufheizen mit / ohne Signal**

- Aufheizen mit Signal / Aufheizen ohne Signal

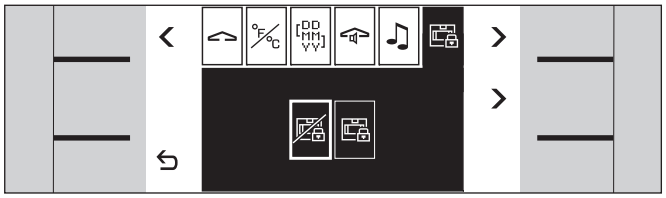
Das Signal ertönt, wenn das Aufheizen beendet ist.



**Tastenton**

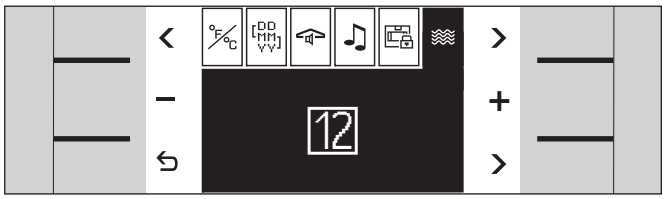
- Ton 1 (Beep) / Ton 2 (Klick) / Tastenton aus

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



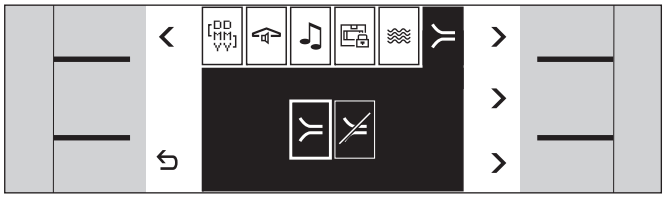
**Taste Kindersicherung vorwählen**

- Taste Kindersicherung nicht verfügbar / verfügbar




**Wasserhärte einstellen**

- Gemessene Wasserhärte von 1 bis 18



**Entkalkungssymbol zurücksetzen**

- Nein / Ja

Ein Zurücksetzen müssen Sie immer sofort mit Taste ↩ bestätigen.

## 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 Garraumtür 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
- chlorhaltige Reiniger
- kratzende Schwämme oder Gegenstände

## Stark verschmutzter Garraum

Bei starken Verschmutzungen empfehlen wir ausschließlich das Backofenreiniger-Gel (Bestell-Nr. 463 582) unseres Kundendienstes. Andere Reiniger können Schaden am Gerät verursachen.

Achten Sie beim Auftragen des Gels darauf, dass die Lampe sowie alle Dichtungen (Tür, Lampe und Verdampferschale) nicht mit dem Reiniger in Kontakt kommen. Lassen Sie das Gel nicht länger als 12 Stunden einwirken und erwärmen Sie das Gerät in dieser Zeit nicht.

Spülen Sie den Garraum sehr gründlich mit Wasser aus. Entfernen Sie alle Reinigerreste, bevor Sie das Gerät wieder benutzen, da diese zu Schäden in Ihrem Gerät führen können.

Beachten Sie auch die Herstellerangaben auf dem Reiniger.

## 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.

## Wassertank

Wassertank mit Spüllauge reinigen. Mit geöffnetem Deckel trocknen lassen. Die Dichtung im Deckel sauber halten und nach jedem Betrieb trockenreiben.

Den Einschubschacht im Gerät nach jedem Betrieb trockenreiben.

## 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.

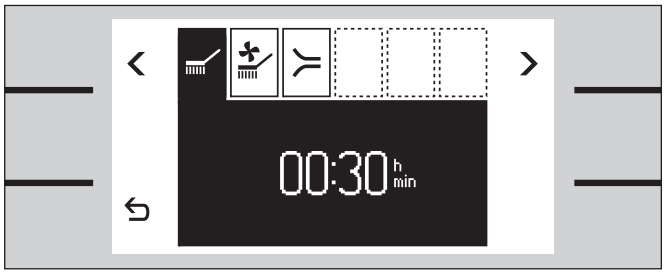
Die Türdichtung nicht mit aggressiven Reinigern (z. B. Backofenspray) reinigen. Diese können die Türdichtung zerstören.

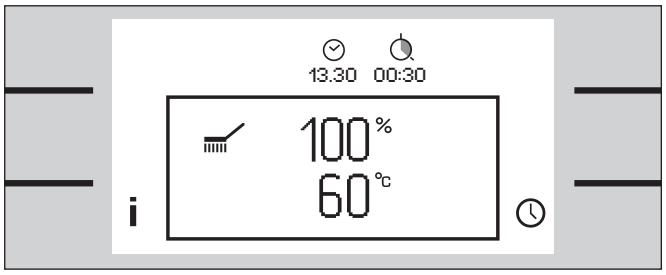
Die Türdichtung darf nicht abgenommen werden.

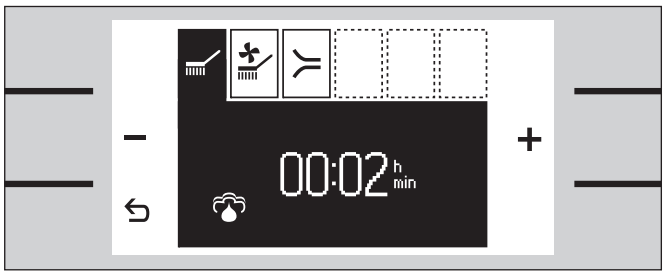
## Reinigungsfunktion

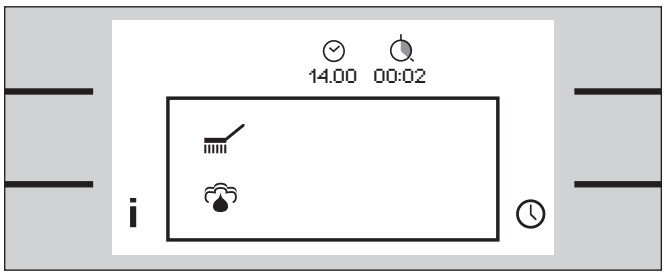
Hartnäckiger Schmutz wird mit der Reinigungsfunktion angelöst und lässt sich so leichter entfernen. Die Reinigungsfunktion dauert ca. 34 Minuten.

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum. Reinigen Sie zuerst die Verdampferschale, damit kein Schmutz einbrennt.




## So gehen Sie vor

1 Wassertank bis zur Maximalmarkierung mit kaltem Wasser füllen. Kein destilliertes Wasser verwenden. Wassertank ganz einschieben, bis er einrastet.

2 Einen Spritzer Spülmittel in die Verdampferschale am Garraumboden geben. Garraumtür schließen.

3 Funktionswähler eine Rastung nach links drehen. Temperaturwähler nach links auf Position Sonderfunktionen stellen. Das Reinigungs-Menü erscheint. Die Reinigungs-Dauer wird angezeigt.

4 Mit Taste ↩ starten. Die Reinigung startet.

5 Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display der zweite Schritt, das Spülen.

6 Angelösten Schmutz im Garraum und in der Verdampferschale mit einem saugfähigen Schwamm auswischen. Wassertank leeren, mit frischem Wasser füllen und einschieben.

7 Garraumtür schließen. Mit Taste ↩ starten. Das Gerät spült.

8 Wasser mit einem Schwamm aus der Verdampferschale entfernen.

9 Garraumtür schließen. Mit Taste ↩ das zweite Spülen starten.

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

Entfernen Sie Restwasser mit einem saugfähigen Schwamm aus der Verdampferschale. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch oder benutzen Sie die Trocknungsfunktion.

## Hinweis

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

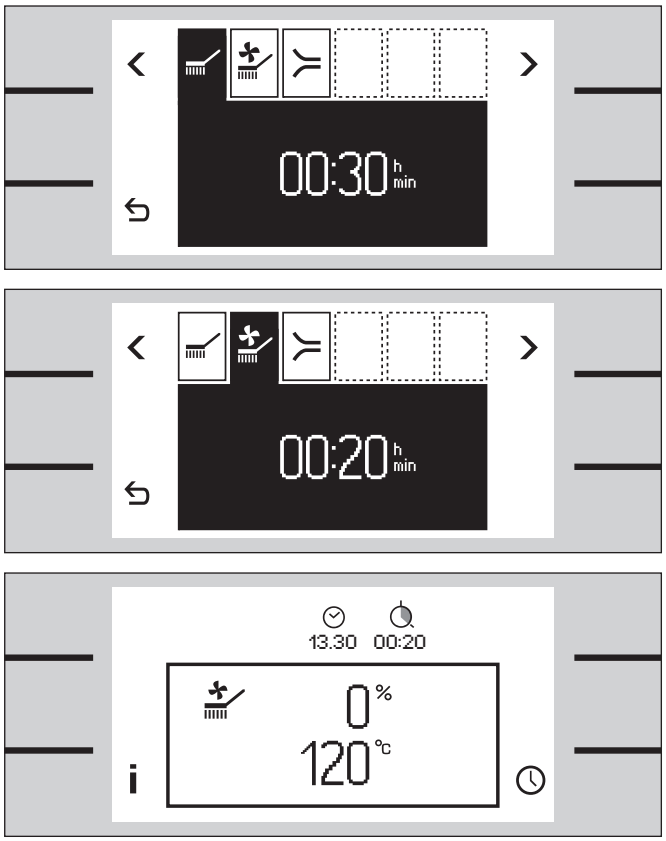
Wenn Sie die Reinigungsfunktion abbrechen möchten: Schalten Sie den Temperaturwähler aus.

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.

Hinweis:
Heizen Sie den Wassertank zum Trocknen nicht im Garraum auf! Der Wassertank wird dadurch beschädigt.




### So stellen Sie ein

1 Funktionswähler eine Rastung 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.

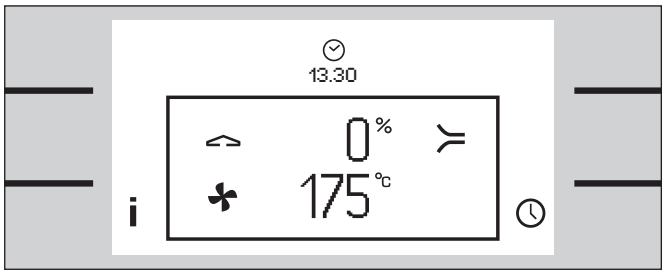
Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. Die Trocknung ist beendet. Schalten Sie den Temperaturwähler aus.

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.

## Entkalkungsprogramm



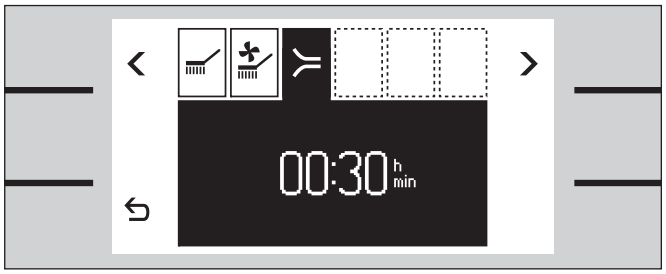

Sie müssen das Gerät in bestimmten Abständen entkalken, damit es funktionsfähig bleibt. Entkalken Sie das Gerät, wenn das Entkalkungssymbol in der Anzeige erscheint.

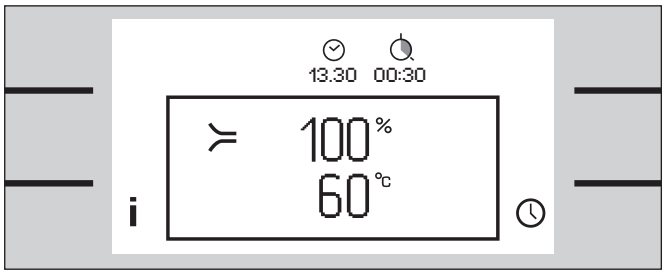
Das Entkalkungsprogramm besteht aus drei Schritten: Entkalken und zweimal Spülen. Das Entkalkungsprogramm dauert insgesamt ca. 34 Minuten. Lassen Sie das Entkalkungsprogramm immer vollständig ablaufen. Das Licht im Garraum bleibt während dem Entkalkungsprogramm aus.

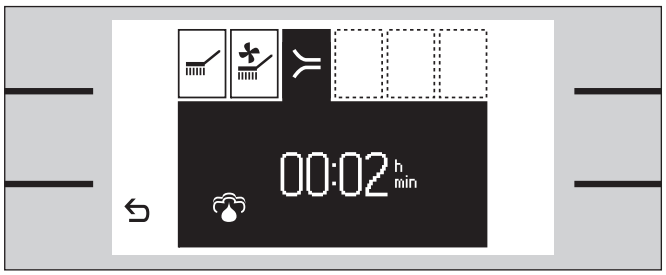
Nach den einzelnen Programmschritten müssen Sie jeweils mit einem Schwamm die Verdampferschale entleeren.

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

Verwenden Sie nur den empfohlenen Entkalker (Bestell-Nr. 311 138). Dosieren Sie die Entkalkerlösung nach Herstellerangaben. Bringen Sie keinen Entkalker auf die Rahmenteile des Gerätes.



### So gehen Sie vor

1 Wassertank mit 350 ml Entkalkerlösung füllen. Garraumtür schließen.

2 Funktionswähler eine Rastung nach links drehen.

3 Temperaturwähler nach links auf Position Sonderfunktionen stellen. Das Reinigungs-Menü erscheint.

4 Mit der Menütaste › die Funktion Entkalken wählen. Die Dauer wird angezeigt.

5 Mit Taste ↩ starten.

6 Das Entkalkungsprogramm läuft ab. Nach 30 Minuten ertönt ein Signal.

7 Entkalker mit einem Schwamm aus der Verdampferschale entfernen. Wassertank gründlich ausspülen, mit Wasser füllen und einschieben. Garraumtür schließen.

8 Mit Taste ↩ starten. Das Gerät spült. Nach 2 Minuten ertönt ein Signal.

9 Wasser mit einem Schwamm aus der Verdampferschale entfernen. Garraumtür schließen. Mit Taste ↩ das zweite Spülen starten.

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

Sprühen Sie nach dem Entkalken den Garraum mit dem Gaggenau Garraum-Pflegemittel ein. Beachten Sie zur Anwendung des Garraum-Pflegemittels die beiliegenden Hinweise.

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

Setzen Sie nach dem Entkalken das Entkalkungssymbol in den Grundeinstellungen zurück.

### Tipp

Sie können die Verdampferschale auch zwischendurch entkalken. Füllen Sie die Verdampferschale komplett mit Entkalkerlösung und den Tank nur mit Wasser. Starten Sie das Entkalkungsprogramm.

## 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.

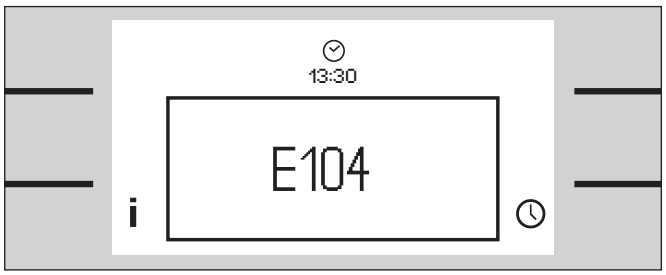
⚠ **Vorsicht!** Durch unsachgemäße Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

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.

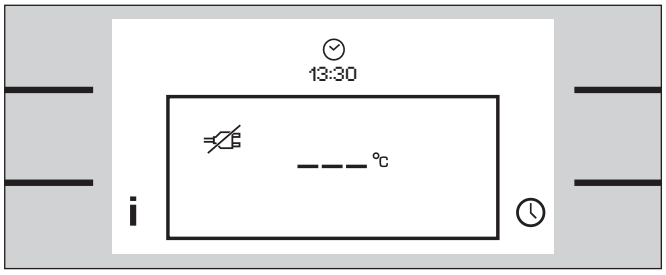
Blinkt im Display E003, E303, E115 oder E215, ist das Gerät überhitzt. Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

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.

Nach einem mehrtägigen Stromausfall erscheint im Display das Menü „Erste Einstellungen“. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Hinweis: Die Grundeinstellungen bleiben auch nach einem mehrtägigen Stromausfall gespeichert.

## 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 (Hausicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten). Deaktivieren Sie anschließend den Demo-Modus innerhalb 3 Minuten im Menü Grundeinstellungen.

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

9000186359 EB 8812 de

GAGGENAU