

Dampfgarofen

BS 220/221

BS 224/225

Inhalt

Sicherheitshinweise	3	Kindersicherung	29
		Kindersicherung aktivieren	29
		Kindersicherung deaktivieren	29
		Hinweis	29
Inbetriebnahme	5	Sicherheitsabschaltung	30
Schäden am Gerät und Einbaumöbel vermeiden	5	Grundeinstellungen ändern	31
Dampfgarofen und Möbelfronten	5	Hinweis	31
Schäden am Garraum vermeiden	5	Grundeinstellungen	32
Türscheibe	5	Pflege und manuelle Reinigung	33
Das ist Ihr neuer Dampfgarofen	6	Sicherheitshinweise	33
Dampfgarofen	6	Garraum	33
Display und Bedienelemente	7	Garbehälter	33
Tasten	7	Einschubroste	33
Zubehör	8	Wassertank	33
Betriebsarten	9	Türscheibe	33
Wassertank	10	Türdichtung	33
Erste Einstellungen nach dem Anschluss	11	Reinigungsfunktion	34
Hinweis	11	So gehen Sie vor	34
Uhrzeit einstellen	11	Hinweis	34
Zeitformat wählen	11	Entkalkungsprogramm	36
Temperatureinheit °C oder °F	11	So gehen Sie vor	36
Wasserhärte einstellen	12	Tipp	37
Menü verlassen und Einstellungen speichern	12	Störungen	38
Kalibrierung	13	Fehlermeldungen	38
Dampfgarofen kalibrieren	13	Stromausfall	39
Hinweis	13	Demo-Modus	39
Dampfgarofen aktivieren	14		
Stand-by	14		
Dampfgarofen aktivieren	14		
Betriebsgeräusche	14		
Dampfgarofen einstellen	15		
Temperatur und Betriebsart einstellen	15		
Hinweis	16		
Aktuelle Temperatur abfragen	16		
Nach jedem Betrieb	16		
Gartabelle	17		
Timer	25		
Timer-Menü aufrufen	25		
Kurzzeit-Wecker	25		
Stoppuhr	26		
Garzeit-Dauer	27		
Garzeit-Ende	28		

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Brandgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Während des Betriebs kann heißer Dampf austreten. Die Lüftungsöffnungen nicht berühren. Kinder fernhalten.

Verbrühungsgefahr!

- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Beim Herausnehmen der Garbehälter kann heiße Flüssigkeit überschwappen. Heiße Garbehälter nur mit Ofenhandschuh vorsichtig herausnehmen.

Stromschlaggefahr!

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

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.



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

Dampfgarofen und Möbelfronten

Die Lüftungsschlitze des Dampfgarofens 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

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

- Reinigen und trocknen Sie den Garraum nach dem Abkühlen.
- 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. Rändelmutter). Bestellen Sie Kleinteile über unseren Ersatzteil-Service nach, falls diese verloren gehen.

Türscheibe

Benutzung von Aluminiumfolie im Garraum: Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.

Das ist Ihr neuer Dampfgarofen

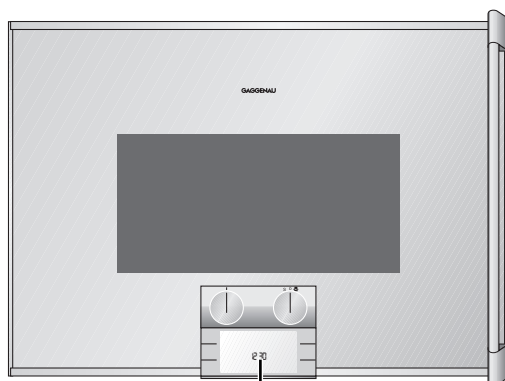
Dampfgarofen

Diese Anleitung gilt für verschiedene Geräteversionen.

Die Bilder der Gebrauchsanleitung zeigen BS 224/225.

Die Bedienung ist bei allen Geräteversionen identisch.

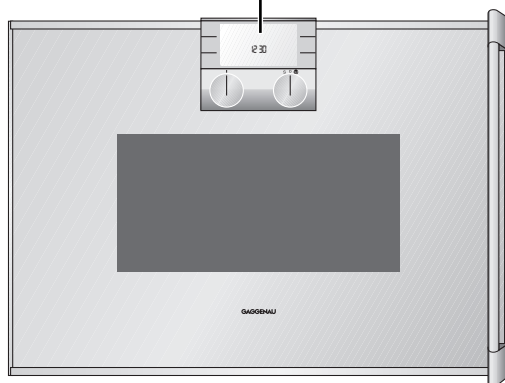
Der Wassertank befindet sich immer auf der entgegengesetzten Seite des Türscharniers.



Bei BS 220/221 sind Display und Tasten unten angebracht.

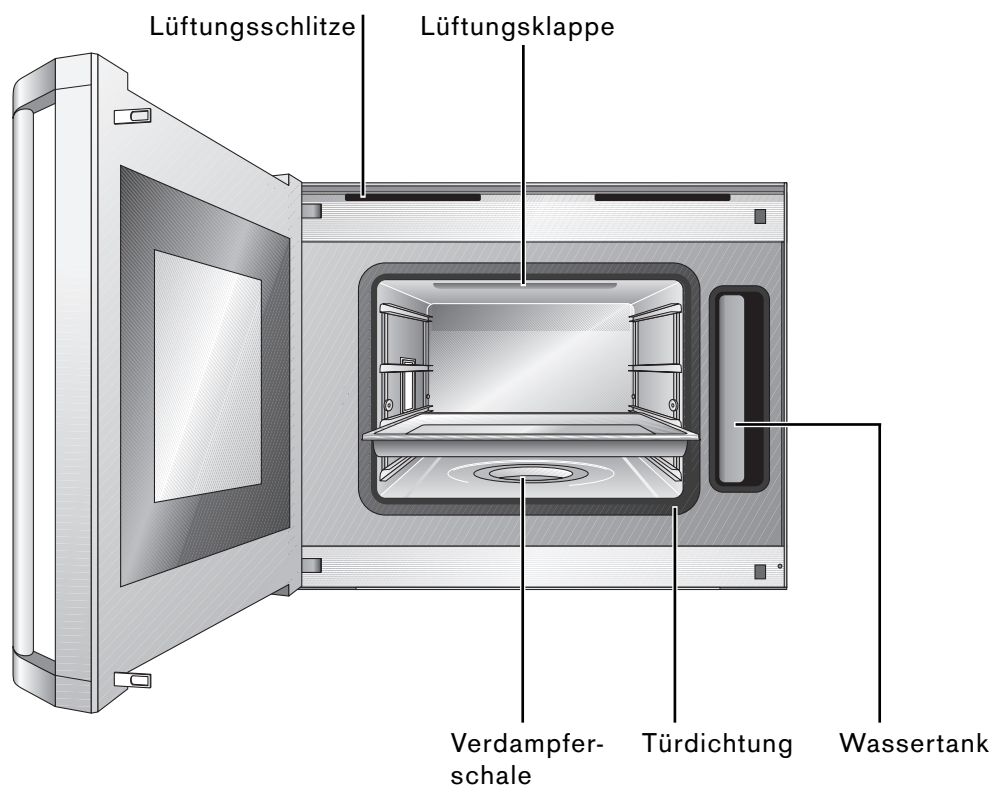
Dieses Gerät eignet sich besonders für den Einbau über einem Backofen.

Display und Bedienelemente



Bei BS 224/225 sind Display und Tasten oben angebracht.

Dieses Gerät eignet sich besonders für den Einbau als Einzelgerät.



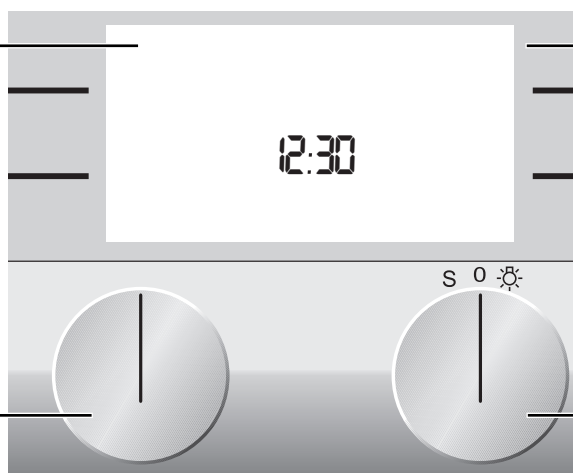
Display und Bedienelemente

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 ein, mit der Sie ihr Gericht zubereiten. 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 - 100 °C

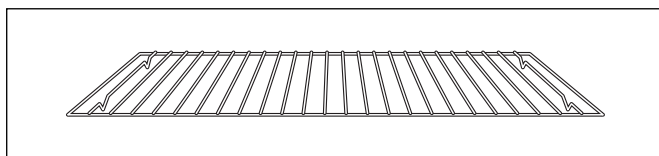
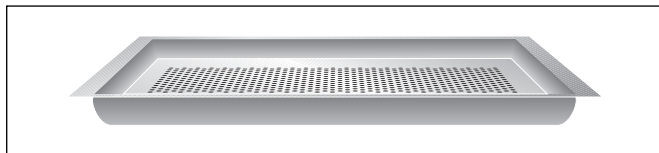
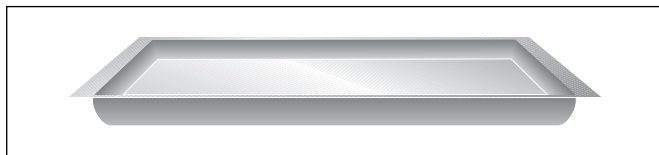
Erste Position rechts:
Licht einschalten

Erste Position links:
Sonderfunktionen
(Reinigungsfunktion,
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	Aktuelle Garraumtemperatur anzeigen
🔒	Kindersicherung aktivieren
🔓	Kindersicherung aufheben
⏸	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

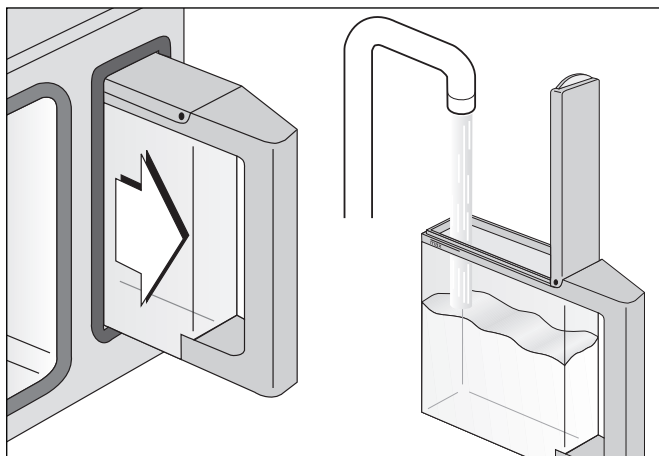
Außerdem können Sie folgendes Sonderzubehör bestellen:

- **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
	Dämpfen Temperatur 30 - 100 °C	Für Fisch, Gemüse und Beilagen, zum Entsaften von Obst und zum Blanchieren. Die Speisen sind vollständig von Dampf umgeben.
	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 - 100 °C	Gegartes wird schonend wiedererwärmt. Durch die Feuchtigkeit trocknen die Speisen nicht aus.
	Niedertemperatur-Dämpfen Temperatur 70 - 90 °C	Fisch, Fleisch oder Geflügel schonend zubereiten.
	Reinigungsfunktion, 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 Dampfgarofen angeschlossen wurde, erscheint im Display das Menü „Erste Einstellungen“. Stellen Sie

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

Hinweis

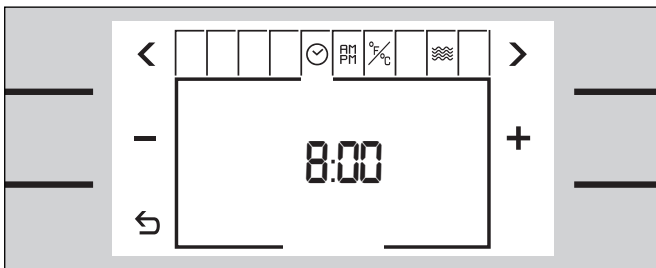
Das Menü Erste Einstellungen erscheint nur beim ersten Einschalten oder wenn das Gerät mehrere Tage ohne Strom war.

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

Uhrzeit einstellen

Die Funktion Uhrzeit ist im Menü angezeigt.

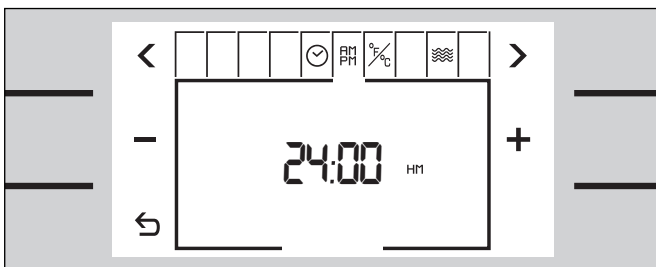
Mit den Tasten **+** / **-** die aktuelle Uhrzeit einstellen.



Zeitformat wählen

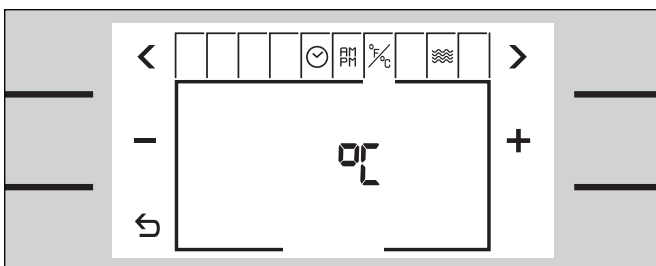
- 1 Mit der Menütaste **➤** die Funktion Zeitformat wählen.
- 2 Im Display erscheinen die zwei Möglichkeiten AM/PM (12 h) und 24 h Format. Vorgewählt ist das Format 24 h.

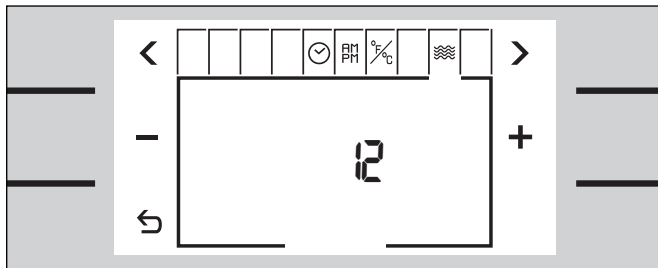
Wenn gewünscht, mit den Tasten **+** / **-** das Zeitformat ändern.



Temperatureinheit °C oder °F

- 1 Mit der Menütaste **➤** die Funktion Temperatureinheit wählen. °C ist vorgewählt.
- 2 Wenn gewünscht, mit den Tasten **+** / **-** 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:
 $1 \text{ Tropfen} = 1^\circ\text{KH} = 1,25^\circ\text{e} = 1,8^\circ\text{f}$
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 Dampfgarofen zum ersten Mal dämpfen, führt das Gerät eine Kalibrierung durch. Beim Kalibrieren passt sich der Dampfgarofen dem Luftdruck am Aufstellungsort an.

Dampfgarofen kalibrieren

- 1 Alles Zubehör (Garbehälter, Rost) aus dem Garraum entfernen. Der Garraum muss leer sein. Der Dampfgarofen muss kalt sein.
- 2 Wassertank bis zur Maximalmarkierung mit kaltem Wasser füllen. Deckel fest schließen. Wassertank ganz einschieben, bis er einrastet.
- 3 Temperaturwähler auf 100 °C und Funktionswähler auf die Position Dämpfen stellen.

Der Dampfgarofen 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 Betrieb 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:

- Trennen Sie das Gerät für einige Sekunden vom Netz (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten).
- Aktivieren Sie anschließend den Demo-Modus innerhalb 3 Minuten im Menü Grundeinstellungen und deaktivieren Sie dann den Demo-Modus wieder.
- Jetzt ist eine neue Kalibrierung möglich.



Stand-by



Der Dampfgarofen 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:

Der Kontrast des Displays ist abhängig vom vertikalen Blickwinkel.

Dampfgarofen 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 Dampfgarofen 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.

Betriebsgeräusche

Technisch bedingt kann je nach eingestellter Temperatur und Betriebsart ein verstärktes Lüftergeräusch auftreten. Die erhöhte Lüfterstufe dient der Kühlung der Geräteelektronik.

Der Lüfter kann zeitweise auf der höheren Stufe laufen, auch bei unveränderter Temperatur- und Betriebsart.

Während des Dampfbetriebes treten Betriebsgeräusche auf.

Je nach eingestellter Betriebsart kann die Lüftungsklappe im Garraum geöffnet oder geschlossen werden.

Nach dem Abschalten des Gerätes läuft der Lüfter noch einige Zeit nach.

Dampfgarofen einstellen

Alle Hauptfunktionen Ihres Dampfgarofens 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:

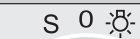
Dämpfen	30 - 100 °C
Gären	30 - 50 °C
Auftauen	40 - 60 °C
Regenerieren	60 - 100 °C
Niedertemperatur-Dämpfen	70 - 90 °C

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.

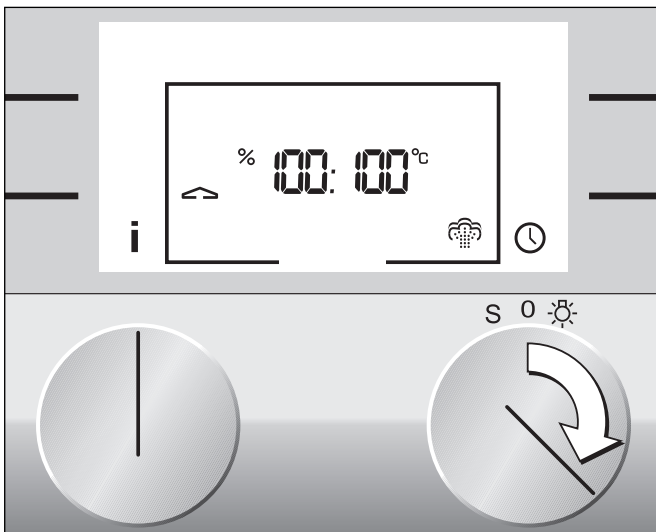
Temperatur und Betriebsart einstellen

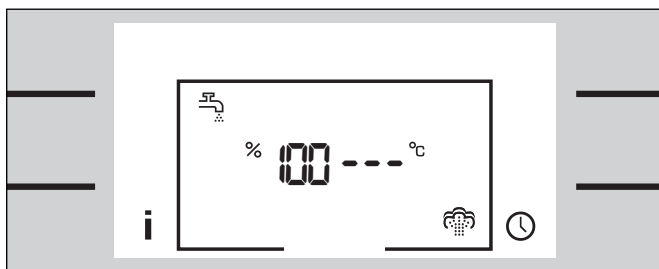
- 1 Wassertank bis zur Maximalmarkierung mit kaltem Wasser füllen. Deckel fest schließen. Wassertank ganz einschieben, bis er einrastet.
- 2 Funktionswähler drehen, bis die gewünschte Betriebsart im Display erscheint.
- 3 Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
Temperatur, Feuchtestufe 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.

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.



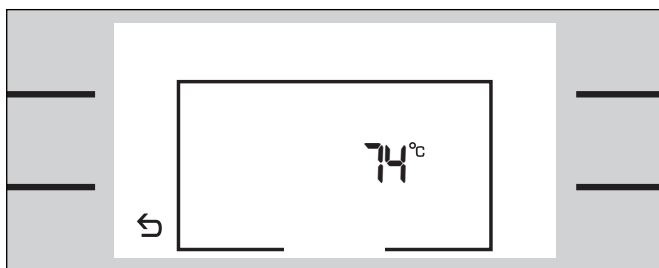


Hinweis

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

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 weichen Schwamm aus. Trocknen Sie den Garraum mit einem Tuch.

⚠ 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.

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 Dampfgarofen nicht vorheizen.
- Die Angaben beziehen sich auf durchschnittliche Mengen für vier Personen. Möchten Sie mehr als die angegebene Menge 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 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.
- Sie können 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.
- Das Gargut darf nicht am Garraum anliegen.
- Die Dampfgarofentür muss gut schließen. Halten Sie daher die Dichtungsflächen stets sauber.
- Belegen Sie Roste und Behälter nicht zu dicht. So wird eine optimale Dampfzirkulation gewährleistet.

Gemüse

- Alle Angaben beziehen sich auf 1 kg geputztes Gemüse.
- Benutzen Sie zum Dämpfen des Gemüses den gelochten Gareinsatz, in der zweiten Einschubebene von unten. Schieben Sie den ungelochten Gareinsatz in die erste Einschubebene. Dadurch verhindern Sie eine starke Verschmutzung des Garraumes. Des Weiteren können Sie aufgefangenen Gemüsefond 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
Gemüseterrine	Terrinenform / Rost	100	100	50-60

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
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
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
Zuckerschoten	gelocht	100	100	10-15

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

Fisch

- Dämpfen laugt den Fisch kaum aus und sein Aroma bleibt sehr gut erhalten.
- 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	gelocht	90-100	100	20-25
Fischklößchen, à 20-40 g*	ungelocht	90-100	100	5-10
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

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

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Miesmuscheln, 1,5 kg**	gelocht	100	100	8-12
Seelachs, im Ganzen, 800 g	gelocht	90-100	100	20-25
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. Nutzen Sie hierfür die Betriebsart Niedertemperatur-Dämpfen.
- Die Angaben für die verschiedenen Fischarten beziehen sich auf Filets.
- Servieren Sie auf vorgewärmtem Geschirr.

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

Fleisch / Geflügel – Niedertemperatur-Garen

- Kräftig angebratenes Fleisch reift über einen längeren Zeitraum bei niedriger Temperatur. Dadurch wird das Fleisch außerordentlich saftig und zart. Nutzen Sie hierzu die Einstellung Niedertemperatur-Dämpfen.
- 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.
- Um die beim Anbraten entstandene Kruste durch den Dampf nicht aufzuweichen, wickeln Sie das angebratene Fleisch in Bratschlauch oder hitzebeständige Klarsichtfolie ein, bevor Sie es zum Reifen ins vorgeheizte Gerät geben. So gart das Fleisch in seiner Eigenfeuchte.
- Die angegebenen Garzeiten dienen der Orientierung und sind stark von der Ausgangstemperatur der Ware und der Länge des Anbratens abhängig. Bitte beachten Sie, dass Sie keine Kerntemperaturen erreichen können, die oberhalb der Garraumtemperatur liegen.
- Als Faustregel gilt: Die eingestellte Garraumtemperatur sollte 10-15 °C über der gewünschten Kerntemperatur liegen.
- Servieren Sie auf vorgewärmtem Geschirr.

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Garzeit (Min.)
Entenbrust, rosa, à 350 g	ungelocht	70-80	40-60
Entrecôte, rosa, à 350 g	ungelocht	70-80	20-40
Lammkeule, ohne Knochen, gebunden, rosa, 1,5 kg	ungelocht	70-80	150-180
Roastbeef, rosa, 1-1,5 kg	ungelocht	70-80	120-180
Schweinemedallions, durchgegart, à 70 g	ungelocht	80	30-40
Rindersteaks, rosa, à 200 g	ungelocht	70-80	20-40

Fleisch / Wurst erwärmen

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Kasseler, gegart, in Scheiben	ungelocht	100	100	15-20
Wurst, gebrüht (z. B. Lyoner, Weißwurst)	ungelocht	85-90	100	10-20

Geflügel dämpfen

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Hähnchenbrust, gefüllt, à 200 g	gelocht	100	100	10-15
Taube, Stubenküken, Wachtel, à 300 g	gelocht	100	100	25-30
Putenbrustfilet, à 300 g	gelocht	100	100	12-15

Beilagen / Reis

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
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
Teigwaren, frisch, gekühlt	gelocht	100	100	5-7
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	100	5-15
Milchreis (250 g Reis + 625 ml Milch)	ungelocht	100	100	35-45

*Crème Caramel und Flan mit hitzebeständiger Klarsichtfolie abdecken.

Sonstiges

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Desinfizieren (z. B. Babyfläschchen, Marmeladengläser)	Rost	100	100	20-25
Eier, Größe M (5 Stück)	gelocht	100	100	8-15
Eierstich, 500 g*	Glasform / Rost	90	100	25-30
Grießnockerl	ungelocht	90-95	100	8-10

* Eierstich mit Klarsicht- oder Alufolie abdecken.

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.)
Gemüse (auf Teller)	Rost	90-100	7-10
Stärkebeilagen* (Nudeln, Kartoffeln, Reis)	Rost	100	10-12

*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 Gefrierlags: 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 Dampfgarofen bei 100 °C 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	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 zusätzlich in Ihrem Dampfgarofen bei 100 °C für 20-25 Minuten desinfizieren, bevor Sie den Joghurt einfüllen. Achten Sie darauf, die Gläser und den Garraum abzukühlen, 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

Zubereitung von sperrigem Gargut

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

Timer

Über das Timer-Menü stellen Sie ein:

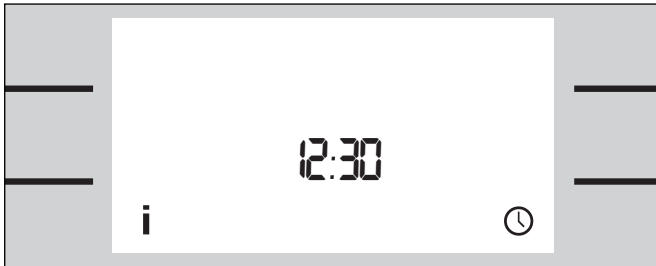
- ⌚ Kurzzeit-Wecker
- ⌚ Stoppuhr
- ⌚ Garzeit-Dauer (nicht im Stand-by-Modus)
- ⌚ Garzeit-Ende (nicht im Stand-by-Modus)

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.

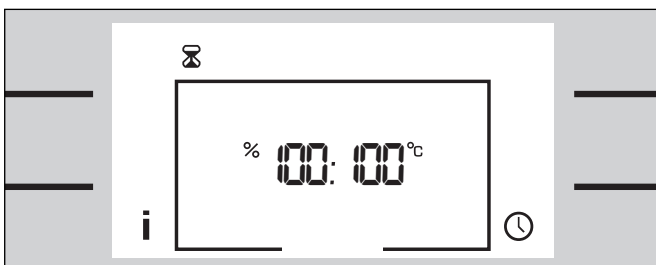
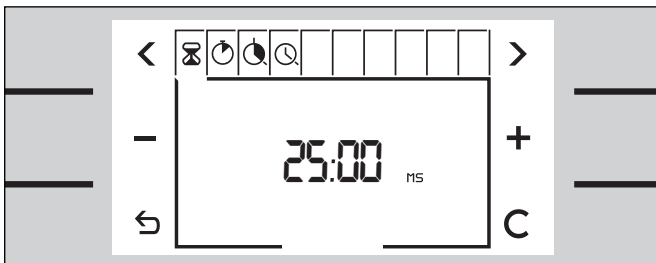
Das Timer-Menü wird geschlossen.

Hinweis: Der Kurzzeit-Wecker startet auch ohne Drücken der Taste **↵** nach einigen Sekunden.

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

Hinweis

Kurzzeit-Wecker vorzeitig ausschalten:
Timer-Menü aufrufen, Funktion Kurzzeit-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.

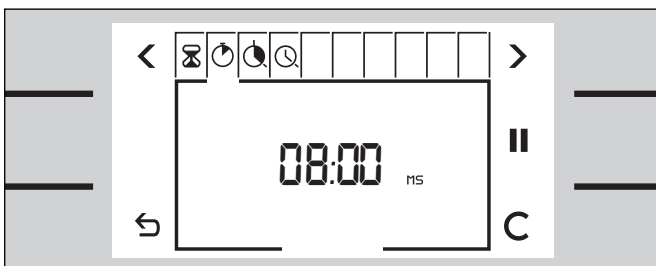
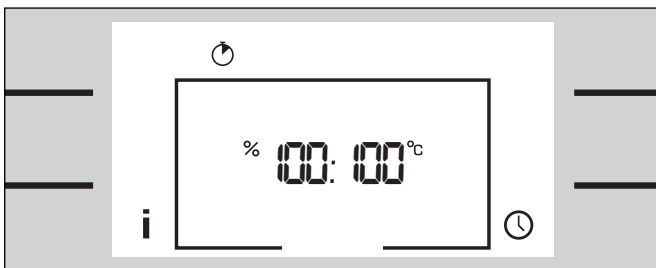
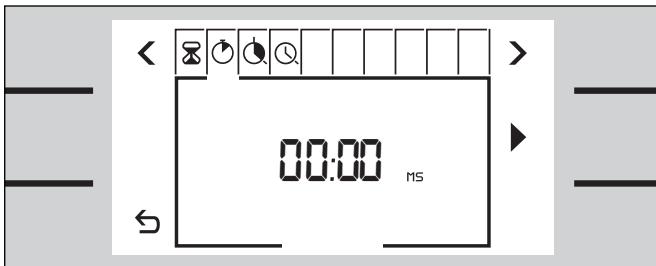
Die Stoppuhr läuft unabhängig von den anderen Geräteeinstellungen ab.

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.

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 Anzeige leuchtet. 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.

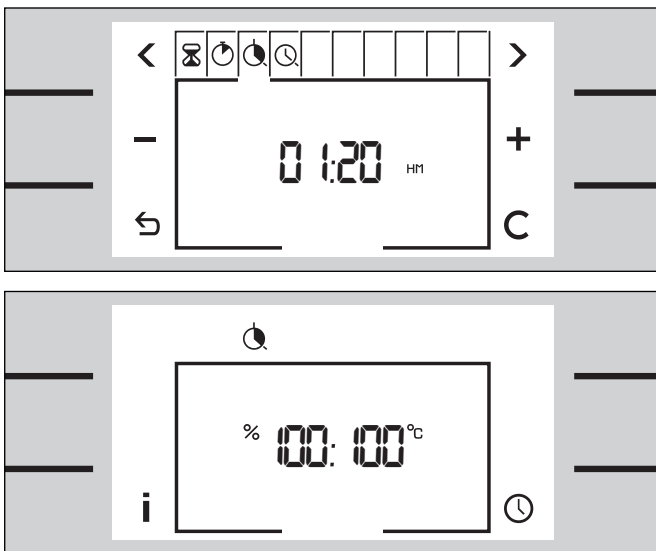
Stellen Sie Temperatur und Betriebsart ein und geben Sie ihr Gericht in den Backofen.

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:

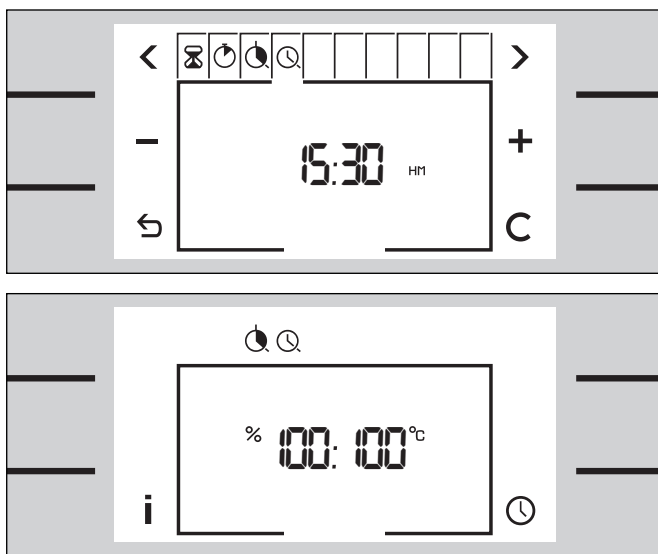
Timer-Menü aufrufen. Taste **C** berühren und mit **↵** bestätigen. Garzeit-Ende und Garzeit werden gelöscht.

Gesamten Vorgang abbrechen:

Temperaturwähler ausschalten.

Wenn das Symbol  blinkt:

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



Kindersicherung

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

Voraussetzung:

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

Kindersicherung aktivieren

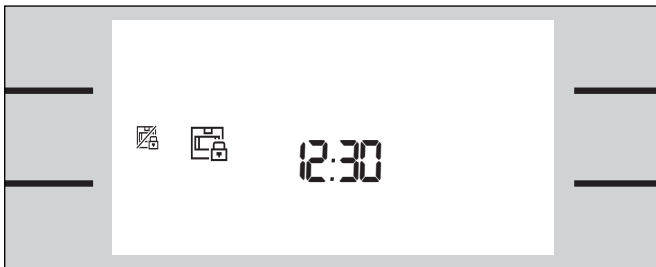
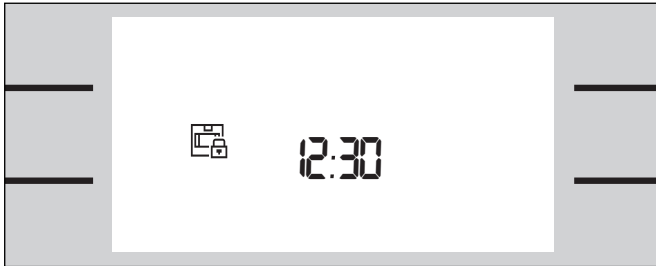
Voraussetzung:

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.

Im Display erscheint die Stand-by-Anzeige und das Symbol  wird angezeigt.



Kindersicherung deaktivieren

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

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

Hinweis

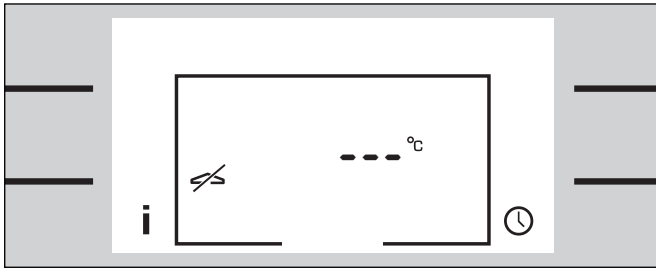
Wenn das Symbol  neben der mittleren Taste nicht erscheint:

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.

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

Grundeinstellungen ändern

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen.

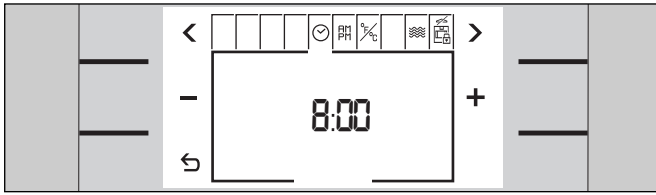
Sie können diese Einstellungen an Ihre Gewohnheiten anpassen: Dazu den Temperaturwähler eine Rastung nach rechts auf Licht drehen.

- 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

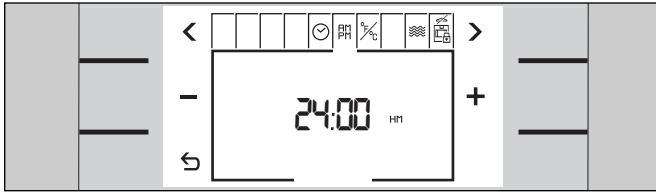
Wenn Sie 60 Sekunden keine Taste berühren, verlassen Sie automatisch das Menü. Die Stand-by-Anzeige erscheint. Alle Einstellungen sind gespeichert.

Grundeinstellungen



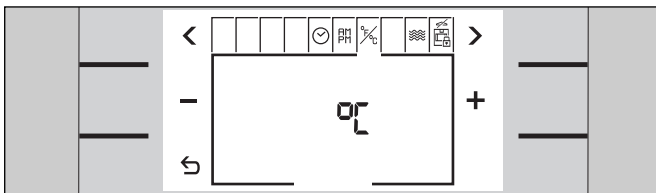
Uhrzeit

- Stunden / Minuten



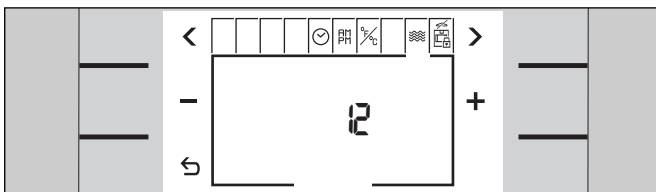
Zeitformat

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



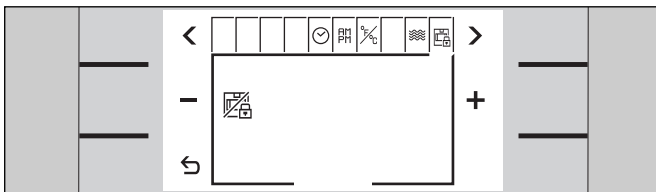
Temperatureinheit

- °F oder °C



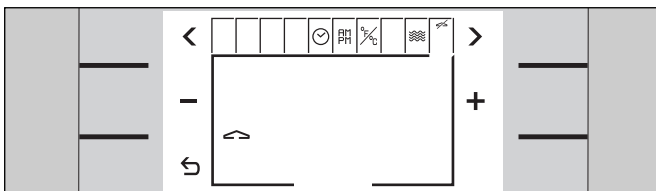
Wasserhärte einstellen

- Gemessene Wasserhärte von 1 bis 18



Taste Kindersicherung vorwählen

- Taste Kindersicherung nicht verfügbar / verfügbar



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.

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.

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.

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. 32 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

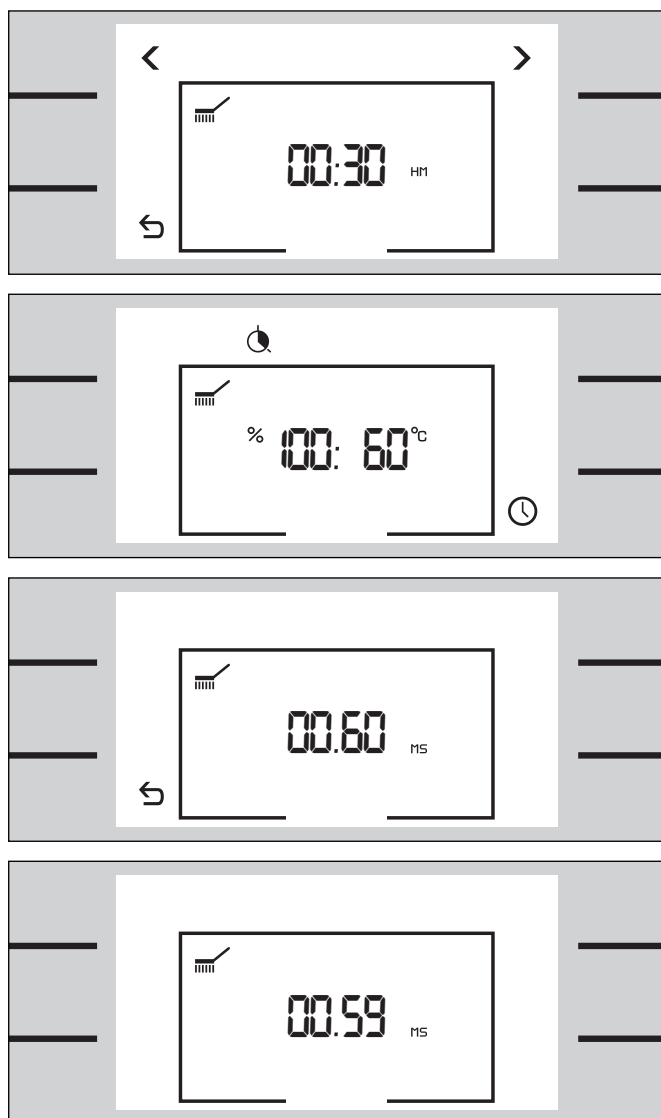
- 1 Wassertank bis zur Maximalmarkierung mit kaltem Wasser füllen. Kein destilliertes Wasser verwenden. Wassertank ganz einschieben, bis er einrastet.
- 2 Einen Spritzer Spülmittel in die Verdampferschale am Garraumboden geben. Garraumtür schließen.
- 3 Funktionswähler eine Rastung nach links drehen. 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 im Menü 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 Nach dem ersten Spülen das Wasser mit einem Schwamm aus der Verdampferschale entfernen.
- 9 Garraumtür schließen. Mit Taste  das zweite Spülen starten.

Nach einer Minute 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.

Hinweis

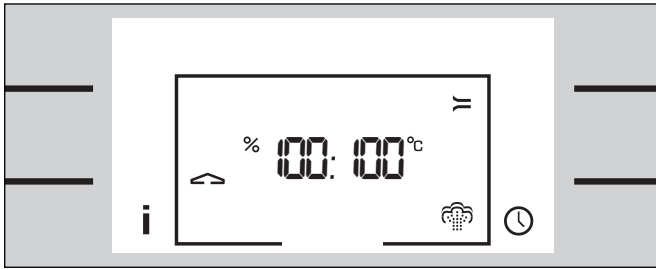
Die Dauer der Reinigungsfunktion können Sie nicht verändern. Das Licht im Garraum bleibt während der Reinigungsfunktion aus.



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.

Entkalkungsprogramm



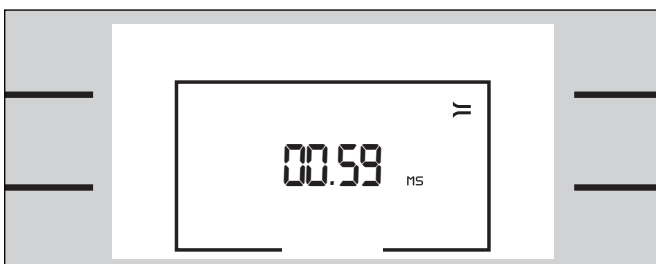
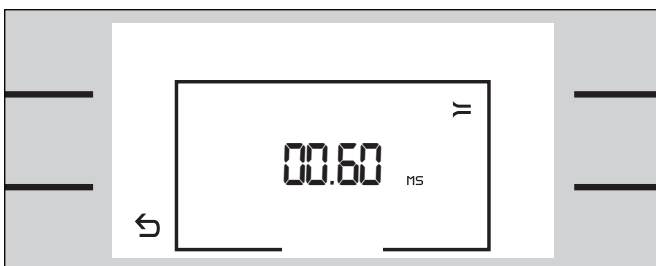
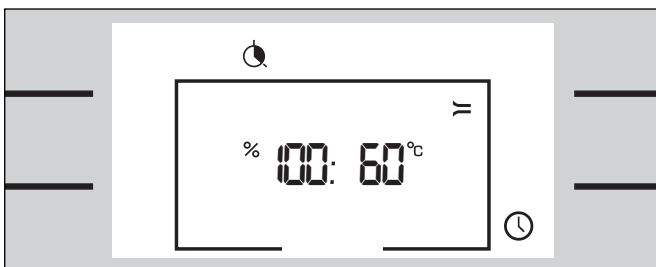
Sie müssen das Gerät in bestimmten Abständen entkalken, damit es funktionsfähig bleibt. Entkalken Sie das Gerät, wenn das Entkalkungssymbol  in der Anzeige erscheint.

Das Entkalkungsprogramm besteht aus drei Schritten: Entkalken und zweimal Spülen. Das Entkalkungsprogramm dauert insgesamt ca. 32 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 Entkalkungslösung nach Herstellerangaben. Bringen Sie keinen Entkalker auf die Rahmenteile des Gerätes.



So gehen Sie vor

- 1 Wassertank mit 350 ml Entkalkungslösung 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.
- 7 Nach Ablauf des Entkalkungsprogramms die Entkalkungslösung mit einem Schwamm aus der Verdampferschale entfernen. Wassertank gründlich ausspülen, mit Wasser füllen und einschieben. Garraumtür schließen.
- 8 Mit Taste  starten. Das Gerät spült.
- 9 Nach dem ersten Spülen das Wasser mit einem Schwamm aus der Verdampferschale entfernen. Garraumtür schließen. Mit Taste  das zweite Spülen starten.

Nach einer Minute 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.

Wischen Sie den Garraum mit einem Schwamm aus und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch.

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, erscheint im Display eine Fehlermeldung.

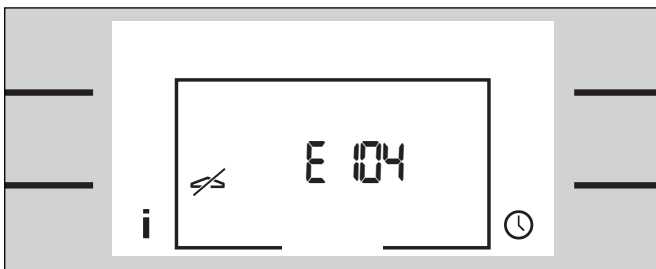
Erscheint im Display **E003**, **E303**, **E115** oder **E215**, ist das Gerät überhitzt. Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

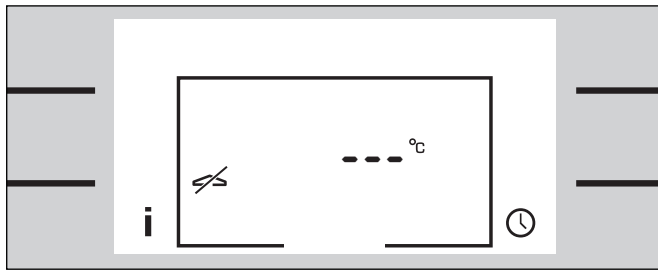
Erscheint im Display eine andere Fehlermeldung, rufen Sie den Kundendienst. Bitte geben Sie beim Kundendienst die Fehlermeldung und den Gerätetyp an. Den Gerätetyp finden Sie auf dem Typenschild.

Schalten Sie den Temperaturwähler aus.

Hinweis:

Kurzzeitwecker und Stoppuhr können Sie einstellen.





Stromausfall

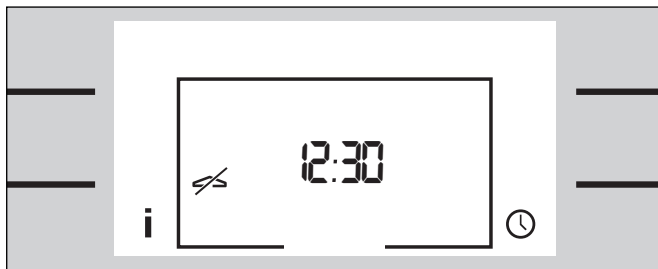
Ihr Gerät kann einen Stromausfall von weniger als 5 Minuten überbrücken. Der Betrieb läuft weiter.

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 (Haus-sicherung oder den Schutzschalter im Sicherungs-kasten 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

9000434531 EB 920419 de

GAGGENAU