

Dampfbackofen

BS 250/251

BS 254/255

Inhalt

Sicherheitshinweise	4	Timer	33
Vor dem Gebrauch	4	Timer-Menü aufrufen	33
Anwendungsbereich	4	Kurzzeit-Wecker	33
Sicherheit beim Backen und Dämpfen	5	Stoppuhr	34
Bei Beschädigung des Gerätes	5	Garzeit-Dauer	35
		Garzeit-Ende	36
Inbetriebnahme	6		
		Langzeit-Timer	37
Schäden am Gerät und Einbaumöbel vermeiden	6	So stellen Sie ein	37
Dampfbackofen und Möbelfronten	6	Hinweis	37
Schäden am Garraum vermeiden	6		
Türscheibe	6	Kindersicherung	38
		Kindersicherung aktivieren	38
Das ist Ihr neuer Dampfbackofen	7	Kindersicherung deaktivieren	38
Dampfbackofen	7	Hinweis	38
Display und Bedienelemente	8		
Tasten	8	Sicherheitsabschaltung	39
Zubehör	9	Grundeinstellungen ändern	40
		Hinweis	40
Betriebsarten	10	Beispiel: Stand-by-Anzeige ändern	40
Wassertank	11	Grundeinstellungen	41
Erste Einstellungen nach dem Anschluss	12	Pflege und manuelle Reinigung	43
Hinweis	12	Sicherheitshinweise	43
Zeitformat wählen	12	Garraum	43
Uhrzeit einstellen	12	Garbehälter	43
Datum einstellen	12	Einschubroste	43
Temperatureinheit °C oder °F	13	Fettfilter	43
Wasserhärte einstellen	13	Wassertank	43
Menü verlassen und Einstellungen speichern	13	Türscheibe	43
		Türdichtung	43
Kalibrierung	14	Reinigungsfunktion	44
Dampfbackofen kalibrieren	14	Vorbereitung	44
Hinweis	14	So gehen Sie vor	44
		Hinweis	44
Dampfbackofen aktivieren	15		
Stand-by	15	Trocknungsfunktion	45
Dampfbackofen aktivieren	15	So stellen Sie ein	45
		Hinweis	45
Dampfbackofen einstellen	16		
Temperatur und Betriebsart einstellen	16	Entkalkungsprogramm	46
Hinweis	17	So gehen Sie vor	46
Aktuelle Temperatur abfragen	17	Tipp	47
Nach jedem Betrieb	17		
Betriebsgeräusche	18	Störungen	48
		Fehlermeldungen	49
Kerntemperaturfühler	19	Stromausfall	49
Kerntemperatur programmieren	19	Demo-Modus	49
Hinweis	20	Störungen beheben	50
Reinigung	20		
Richtwerte Kerntemperatur	20		
Gartabelle	21		

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.

Sicherheitshinweise

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, Verbrennungsgefahr! Während des Betriebs kann heißer Dampf austreten. Die Lüftungsöffnungen nicht berühren.

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

Vorsicht, Verbrennungsgefahr! 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

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. 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 Dampfbackofen

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 gegenüberliegenden Seite des Türscharniers.



Display und Bedienelemente

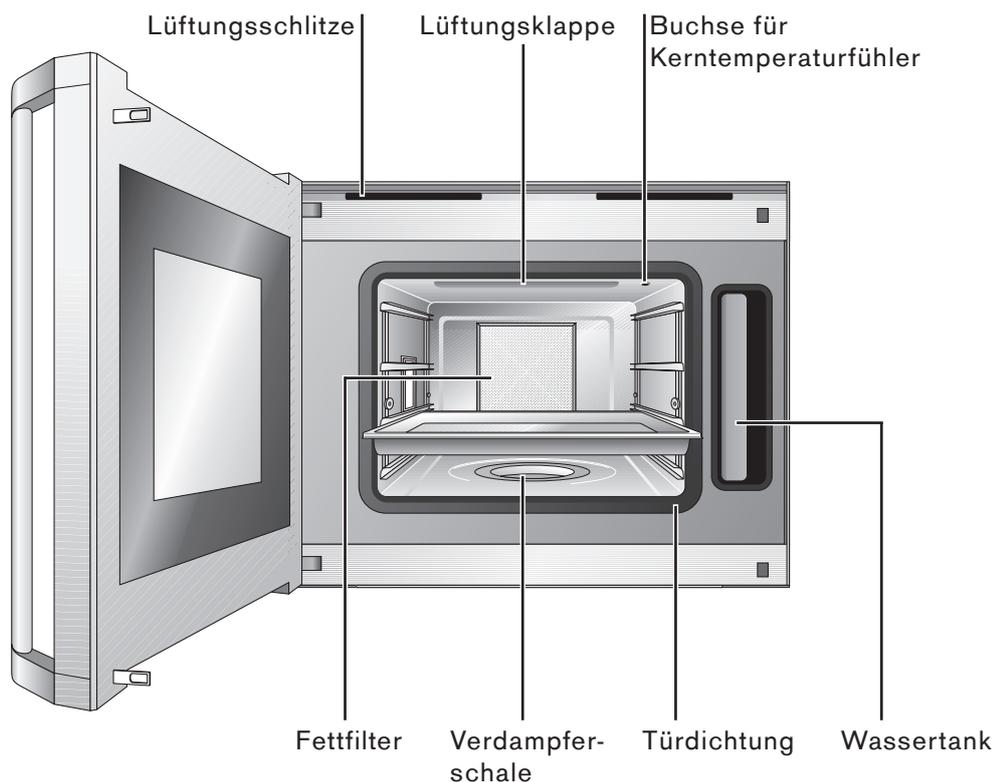
Bei BS 250/251 sind Display und Tasten unten angebracht.

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



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

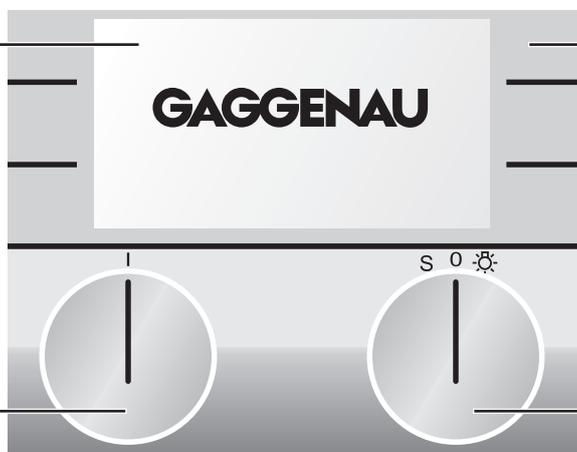
Dieses Gerät eignet sich besonders für den Einbau als Einzelgerät.



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

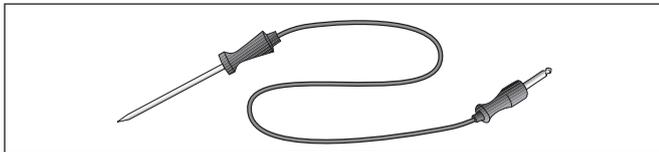
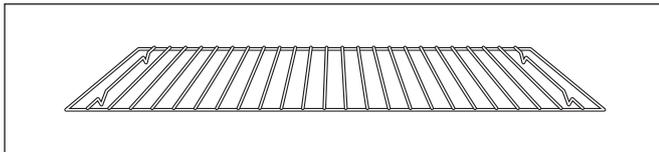
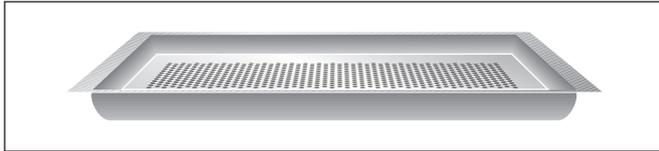
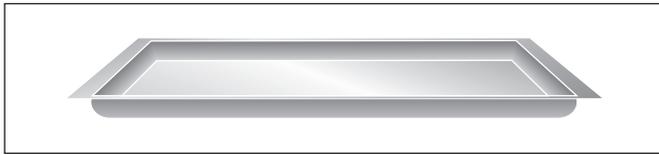
Erste Position links:
Sonderfunktionen
(Reinigungsfunktion,
Trocknungsfunktion,
Entkalken)

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:

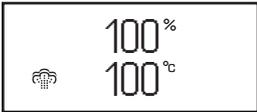
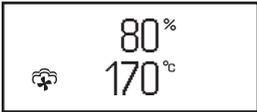
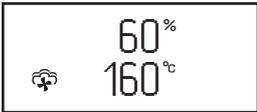
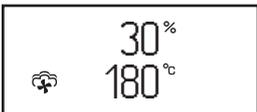
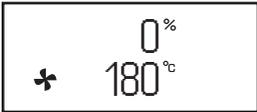
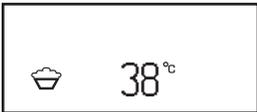
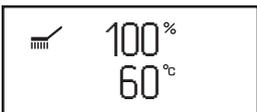


- Edelstahl-Gareinsatz GN 2/3, ungelocht, 40 mm tief
- Edelstahl-Gareinsatz GN 2/3, gelocht, 40 mm tief
- Rost
- Kerntemperaturfühler

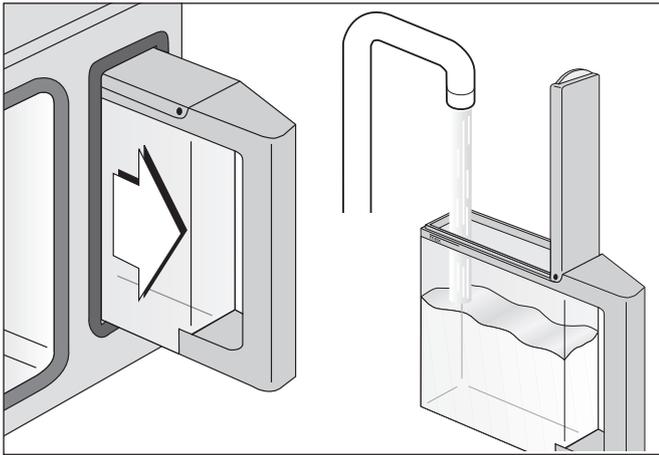
Separat erhältliches Sonderzubehör:

- **GN 114 130:** Edelstahl-Gareinsatz GN 1/3, ungelocht, 40 mm tief, 1,5 l
- **GN 114 230:** Edelstahl-Gareinsatz GN 2/3, ungelocht, 40 mm tief, 3 l
- **GN 124 130:** Edelstahl-Gareinsatz GN 1/3, gelocht, 40 mm tief, 1,5 l
- **GN 124 230:** Edelstahl-Gareinsatz GN 2/3, gelocht, 40 mm tief, 3 l
- **GN 340 230:** Bräter aus Aluminiumguss GN 2/3, Höhe 165 mm
- **GN 410 130:** Edelstahl-Abdeckung GN 1/3
- **GN 410 230:** Edelstahl-Abdeckung GN 2/3
- **GR 220 046:** Grillrost, verchromt

Betriebsarten

Displayanzeige	Betriebsart	Anwendung
	Feuchtestufe 100 % Temperatur 30 - 230 °C	<p>☁ Dämpfen bei 100 °C - 120 °C: Fisch, Gemüse, Beilagen. Die Speisen sind vollständig von Dampf umgeben.</p> <p>☁ Dampfbacken bei 120 - 230 °C: Blätterteig, Brot, Brötchen.</p>
	Feuchtestufe 80 % Temperatur 30 - 230 °C	Kombibetrieb: Blätterteig, Fleisch, Geflügel.
	Feuchtestufe 60 % Temperatur 30 - 230 °C	Kombibetrieb: Hefengebäck, Brot.
	Feuchtestufe 30 % Temperatur 30 - 230 °C	<p>Garen in Eigenfeuchte: Gebäck.</p> <p>Niedertemperatur-Garen: Fleisch.</p> <p>Bei dieser Einstellung wird kein Dampf erzeugt, doch die Lüftungsklappe wird geschlossen. So bleibt die aus dem Gargut entweichende Feuchte im Garraum und verhindert das Austrocknen der Speise.</p>
	Feuchtestufe 0 % Temperatur 30 - 230 °C	Heißluft: Kuchen, Plätzchen, Aufläufe.
	Gären Temperatur 30 - 50 °C	Teig gehen lassen, die optimale Temperatureinstellung für Hefeteig ist 38 °C. Durch die Feuchtigkeit wird die Wärme besonders gut verteilt, die Oberfläche trocknet nicht aus.
	Auftauen Temperatur 40 - 60 °C	Gleichmäßiges und schonendes Auftauen von Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst. Die Speisen trocknen nicht aus und verformen sich nicht.
	Regenerieren Temperatur 60 - 140 °C	Gegartes wird schonend wiedererwärmt. Durch die Feuchtigkeit trocknen die Speisen nicht aus. Tellergerichte bei 120°C regenerieren, Backwaren bei 140°C.
	Reinigungsfunktion, Trocknungsfunktion, 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 Ventil Sitz 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.

Hinweis:

Entleeren Sie den Wassertank aus hygienischen Gründen nach jedem Betrieb. Wenn Wasser im Wassertank bleibt und das Gerät mehr als drei Tage ausgeschaltet war, erscheinen im Display die Symbole  und . Die Symbole erlöschen, wenn der Wassertank entleert wird.



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.

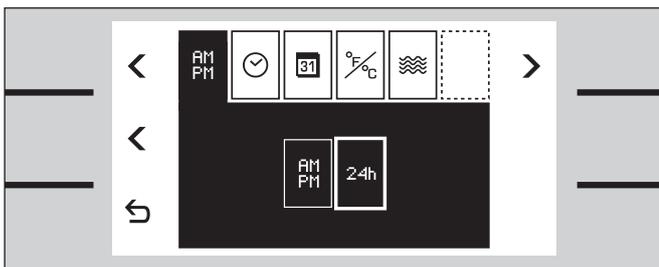
Im Kapitel Grundeinstellungen können Sie nachlesen, wie Sie diese Einstellungen jederzeit wieder ändern können.

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.

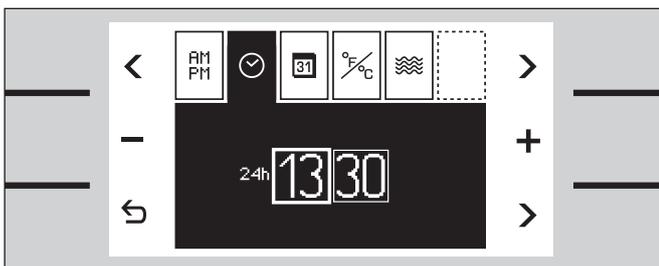
Wenn gewünscht, mit der mittleren Taste < das Zeitformat ändern.



Uhrzeit einstellen

- 1 Mit der Menütaste > die Funktion Uhrzeit ☰ wählen.
- 2 Mit den Tasten + / - die aktuelle Uhrzeit einstellen.

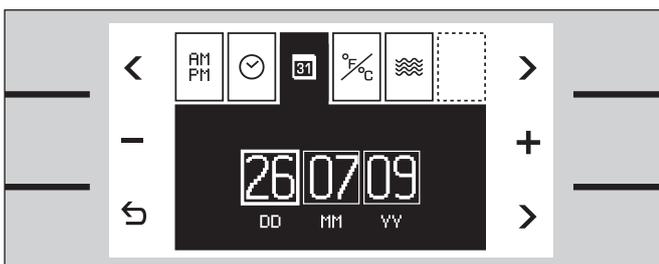
Von Stunden zu Minuten wechseln Sie mit der Pfeiltaste > unten rechts.

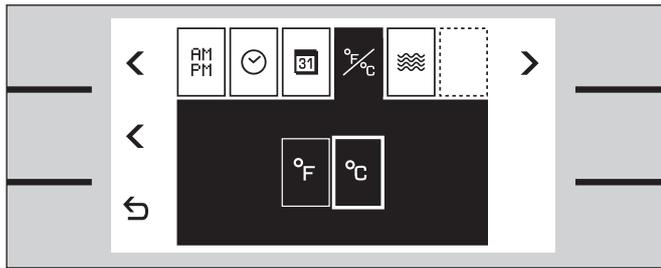


Datum einstellen

- 1 Mit der Menütaste > die Funktion Datum ☰ wählen.
- 2 Mit den Tasten + / - Tag, Monat und Jahr eingeben.

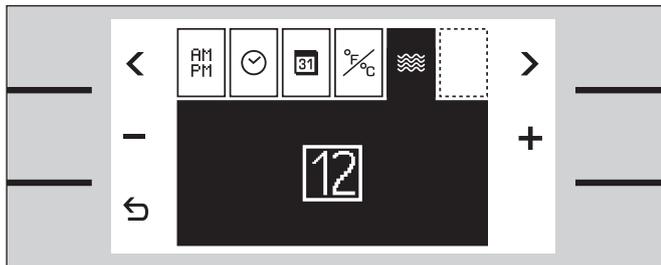
Von Tag zu Monat und Jahr wechseln Sie mit der Pfeiltaste > unten rechts.





Temperatureinheit °C oder °F

- 1 Mit der Menütaste \triangleright die Funktion Temperatureinheit wählen. °C ist vorgewählt.
- 2 Wenn gewünscht, mit der mittleren Taste \triangleleft die Temperatureinheit ändern.



Wasserhärte einstellen

- 1 Mit dem beiliegenden Prüfset die Wasserhärte in Ihrem Haushalt prüfen: Das Messröhrchen bis zur 5 ml Markierung mit Leitungswasser füllen.
- 2 Tropfenweise Indikatorlösung zugeben, bis ein Farbumschlag von violett nach gelb erfolgt.
Karbonathärtegehalt:
1 Tropfen = 1°KH = 1,25°e = 1,8°f
Wichtig: Tropfen mitzählen und nach jedem Tropfen das Messröhrchen bis zur vollständigen Durchmischung vorsichtig schwenken.
- 3 Mit den Tasten \pm 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 \curvearrowright 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 Dampftrieb möglich. Das Gerät wird beim Wiedereinschalten erneut die Kalibrierung starten, bis der Vorgang vollständig abgeschlossen ist.

Nach einem Stromausfall ist erneutes Kalibrieren nicht notwendig.

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

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



Dampfbackofen aktivieren



Stand-by

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

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

Hinweis:

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

Hinweis:

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.

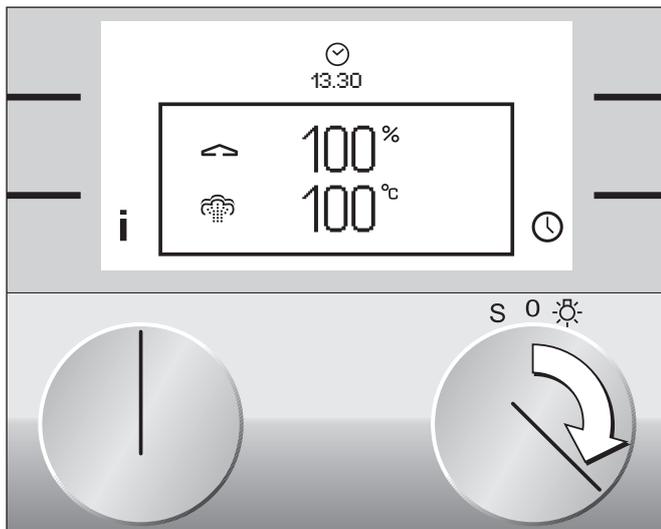
Das Aufheizsymbol  leuchtet, bis die gewählte Temperatur erreicht ist. Beim Nachheizen erscheint es wieder.

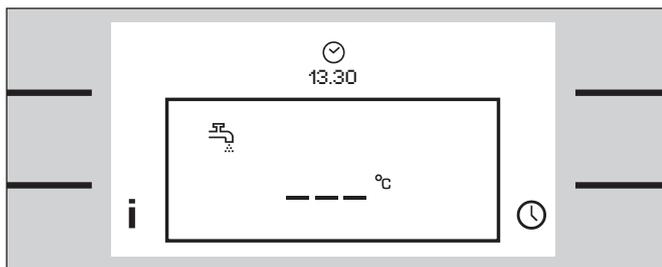
Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal. Das Signal können Sie mit einer beliebigen Taste ausschalten.

Hinweis: Das Aufheizsignal können Sie in den Grundeinstellungen deaktivieren.

Sie können Temperatur und Betriebsart jederzeit verändern.

Wenn das Gericht fertig ist schalten Sie den Dampfbackofen 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  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.

Betriebsgeräusche

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

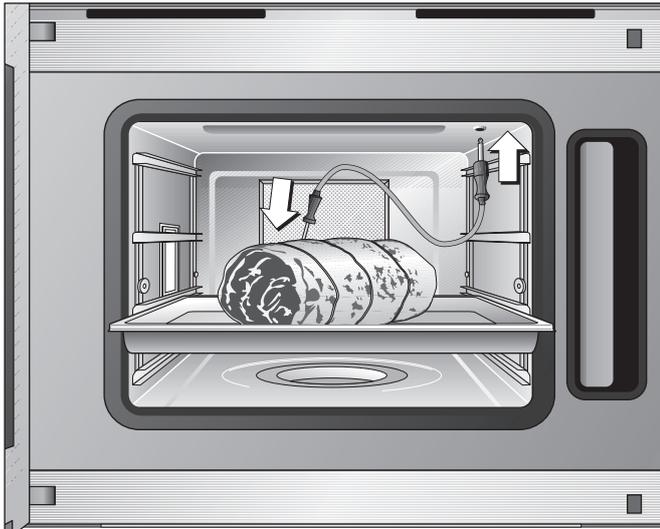
Der Lüfter kann zeitweise auf der höheren Stufe laufen, auch bei unveränderter Temperatur- und Betriebsart.

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.

Kerntemperaturfühler



Der Kerntemperaturfühler ermöglicht exaktes, punktgenaues Garen.

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

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

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

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

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

Kerntemperatur programmieren

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

- 1 Dampfbackofen mit gewünschter Einstellung vorheizen.
- 2 Kerntemperaturfühler in das Gargut stecken.
- 3 Gargut einschieben. Kerntemperaturfühler anschließen. **⚠ Vorsicht, Verbrennungsgefahr beim Einstecken im Garraum!**
- 4 Mit Taste **+** / **-** die gewünschte Kerntemperatur einstellen.

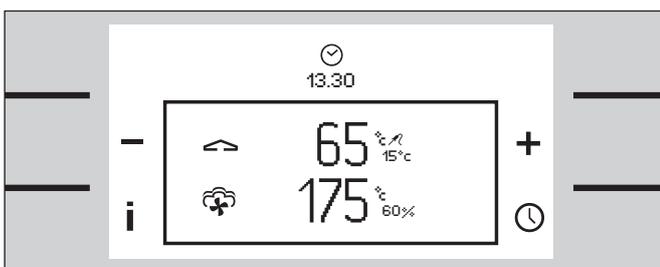
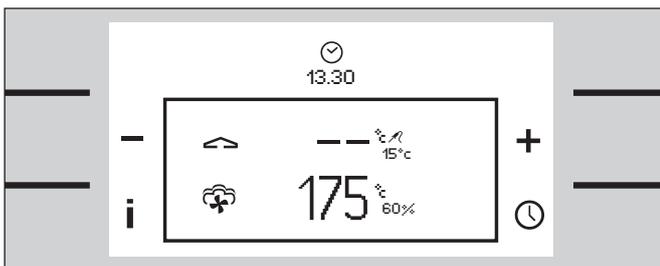
In der großen Anzeige oben wird die programmierte Temperatur, in der kleinen Anzeige die aktuell gemessene Kerntemperatur angezeigt.

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		

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 Geschmackübertragung, 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 Gemüsesfond 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	geloht	100	100	10-15
Kartoffeln, geschält, geviertelt	geloht	100	100	20-35
Kohlrabi, in Scheiben	geloht	100	100	15-25
Lauch, in Scheiben	geloht	100	100	5-10
Paprika, gefüllt*	ungeloht	180-200	80-100	15-20
Pellkartoffeln (à ca. 50 g)	geloht	100	100	25-30
Pellkartoffeln (à ca. 100 g)	geloht	100	100	40-45
Rosenkohl	geloht	100	100	15-20
Spargel, grün	geloht	100	100	10-15
Spargel, weiß	geloht	100	100	18-25
Tomaten häuten**	geloht	100	100	3-4
Zucchini, gefüllt*	ungeloht	160-180	80-100	15-35
Zuckerschoten	geloht	100	100	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	ungeloht	90-100	100	20-25
Fischklößchen, à 20-40 g*	ungeloht	90-100	100	5-10

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

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Karpfen, im Ganzen, 1,5 kg	geloht	90-100	100	40-50
Lachsfilet, à 300 g	geloht	90-100	100	12-15
Lachs, im Ganzen, 2,5 kg	geloht	100	100	70-80
Miesmuscheln, 1,5 kg**	geloht	100	100	8-12
Seelachs, im Ganzen, 800 g	geloht	90-100	100	20-25
Seeteufelfilet, à 300 g, im Fond	Glasform / Rost	180-200	100	10-15
Seeteufelfilet, à 200 g	geloht	90-100	100	10-15
Wolfsbarsch, im Ganzen, à 400 g	geloht	90-100	100	15-20

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

Fisch – Niedertemperatur-Dämpfen

- Beim Dämpfen zwischen 70 und 90 °C übergart und zerfällt der Fisch nicht so leicht. Dies ist besonders für empfindliche Fische von Vorteil.
- Die Angaben für die verschiedenen Fischarten beziehen sich auf Filets.
- Servieren Sie auf vorgewärmtem Geschirr.

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Austern, in Sud, 10 Stück	ungeloht	80-90	100	2-5
Buntbarsch (Tilapia), à 150 g	geloht	80-90	100	10-12
Dorade, à 200 g	geloht	80-90	100	12-15
Fischterrinen	Terrinenform/Rost	70-80	100	50-90
Forelle, im Ganzen, à 250 g	geloht	80-90	100	12-15
Heilbutt, à 300 g	geloht	80-90	100	12-15
Hummer, gekocht, ausgelöst, regenerieren	geloht	70-80	100	10-12
Jakobsmuscheln, 6 Stück	ungeloht	80-90	100	4-8
Kabeljau, à 250 g	geloht	80-90	100	10-12
Red Snapper, à 200 g	geloht	80-90	100	12-15
Rotbarsch, à 120 g	geloht	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 Gareinsatzes oder des Rostes, einen ungelochten Garbehälter darunter einschieben. Füllen Sie etwas Wasser in den ungelochten Gareinsatz, um ein Einbrennen zu verhindern. Zusätzlich können Sie Gemüse, Wein, Gewürze und Kräuter einfüllen um eine schmackhafte Soßengrundlage zu erhalten.

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Entrecôte, angebraten, rosa, à 350 g	ungelocht	170-180	0-30	10-20
Filet, angebraten, rosa, im Blätterteig, 600 g	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, (Schweinebraten mit Schwarte), durchgegart*	Rost	1) 120 2) 170-180 3) 220	100 60 0	30 30-35 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 2) 150-160	100 30-60**	20 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 2) 160-170	100 30-60**	20 60-90
Wurst, gebrüht, erwärmen (z. B. Lyoner, Weißwurst)	ungelocht	85-90	100	10-20

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

Fleisch – Niedertemperatur-Garen

- Kräftig angebratenes Fleisch reift über einen längeren Zeitraum bei niedriger Temperatur. Dadurch wird das Fleisch außerordentlich saftig und zart.
- 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
Schweinemedallions, durchgegart, à 70 g	ungelocht	80	30	50-70
Rindersteaks, rosa, à 200 g	ungelocht	70-80	30	30-60

Geflügel

- Die angegebenen Garzeiten dienen der Orientierung und sind stark von der Ausgangstemperatur der Ware abhängig. Nutzen Sie zur besseren Kontrolle den Kerntemperaturfühler. Stecken Sie diesen nicht in die Mitte (Hohlraum), sondern zwischen Bauch und Oberschenkel. Weitere Hinweise und optimale Zieltemperaturen finden Sie im Kapitel Kerntemperaturfühler.
- Wenn Sie Geflügel hauptsächlich mit Gewürzen und mit wenig bzw. ohne Öl würzen, wird die Haut knuspriger.

Lebensmittel	Gareinsatz	Temp. (°C)	Feuchte (%)	Garzeit (Min.)
Ente, ganz, 3 kg*	ungelocht	1) 150-160 2) 220	60 0	80-90 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
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
Süßer Auflauf**	ungelocht	180-200	0-60	20-40

*Crème brûlée 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 2) 160-165	100 0	15 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
Hefebleckkuchen*	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

*Hefebleckkuchen: nutzen Sie bei Hefebleckkuchen 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 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 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)	geloht	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	geloht	100	100	60-120

Joghurt-Zubereitung

- Pasteurisierte Milch auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen, um eine Störung der Joghurt-Kulturen zu vermeiden. Ultrahochoerhitzte Milch (H-Milch) muss nicht erhitzt werden. (Hinweis: Wenn Sie Joghurt mit kalter Milch herstellen, verlängert sich die Reifedauer).
- Wichtig! Milch im Wasserbad auf 40 °C abkühlen lassen um die Joghurt-Kulturen nicht zu zerstören.
- Rühren Sie Naturjoghurt mit ausgewiesenen Joghurtkulturen unter die Milch (pro 100 ml 1-2 Teelöffel Joghurt).
- Bei Joghurtferment beachten Sie die Packungshinweise.
- Füllen Sie den Joghurt in gespülte Gläser.
- Sie können die gespülten Gläser in Ihrem Dampfbackofen bei 100 °C und 100% Feuchte für 20-25 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

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.

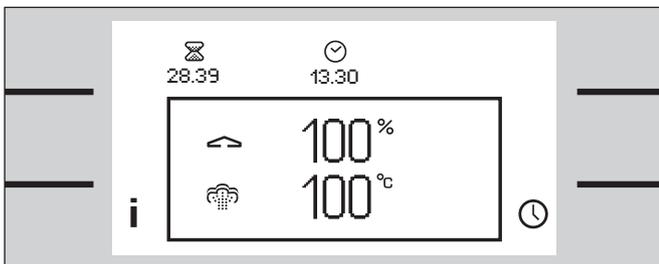
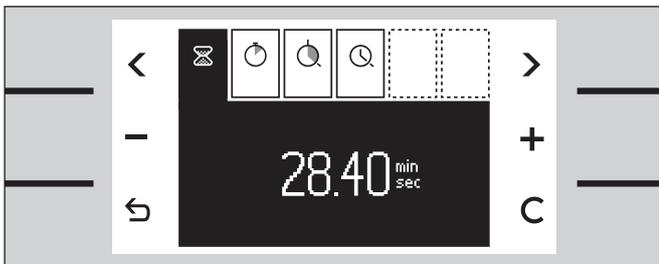
Das Timer-Menü wird geschlossen. In der Anzeigeleiste wird ⌘ und die ablaufende Zeit angezeigt.

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 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.

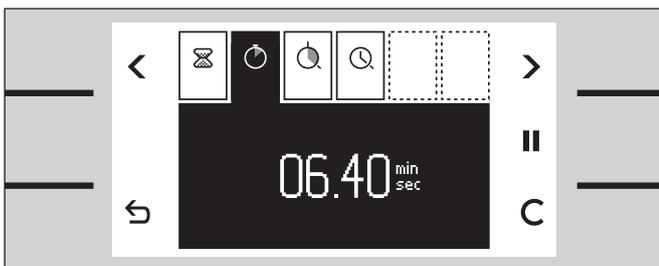
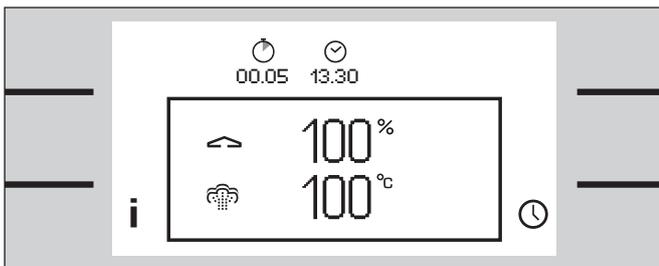
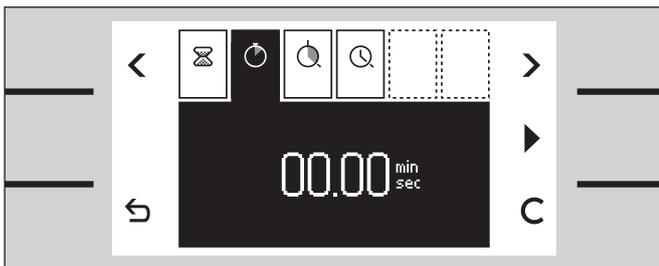
Die Stoppuhr läuft unabhängig von den anderen Geräteeinstellungen ab.

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.

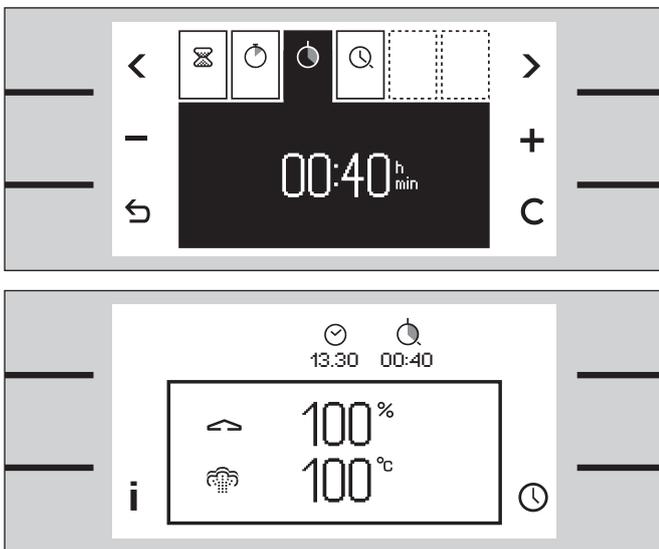
Stellen Sie Temperatur und Betriebsart ein und geben Sie ihr Gericht in den Backofen.

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

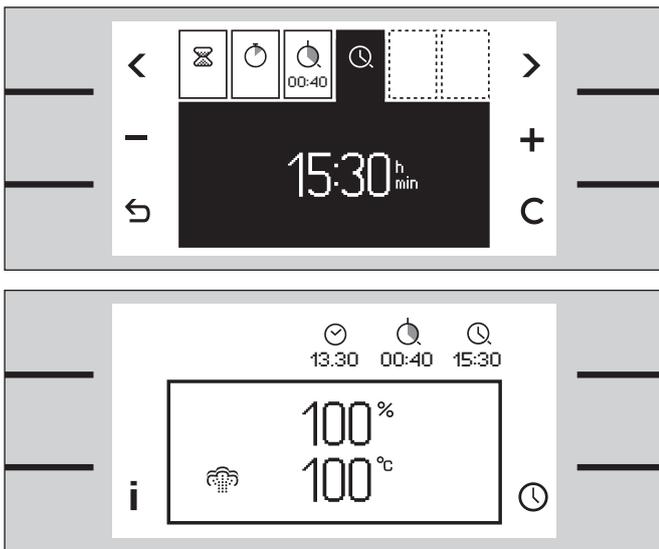
Sie können das Garzeit-Ende auf später verschieben. Beispiel: Es ist 13:30 Uhr. Das Gericht benötigt 40 Minuten Garzeit. Es soll um 15:30 Uhr fertig sein.

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.

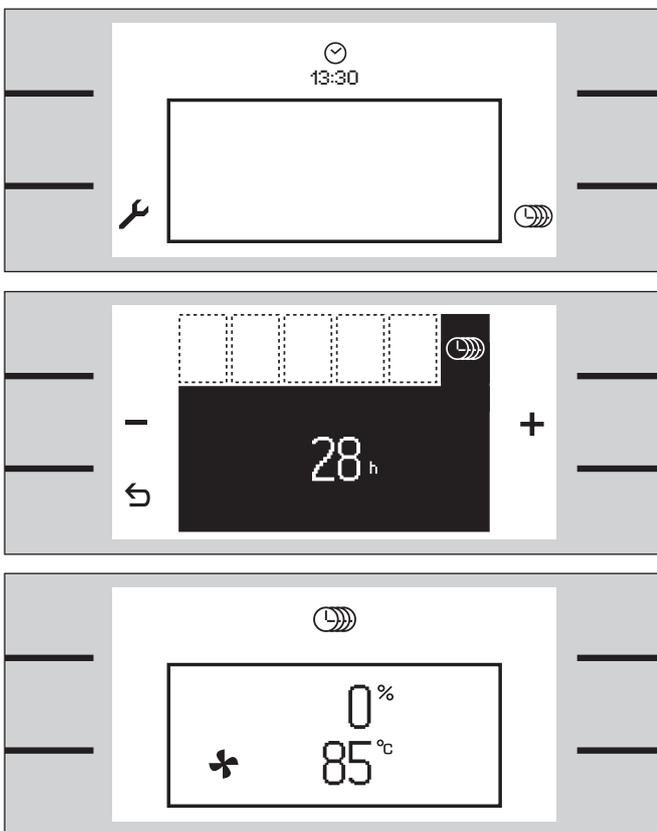
Nach Ablauf der Zeit heizt das Gerät nicht mehr. Das Display ist leer. Schalten Sie den Temperaturwähler aus.

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

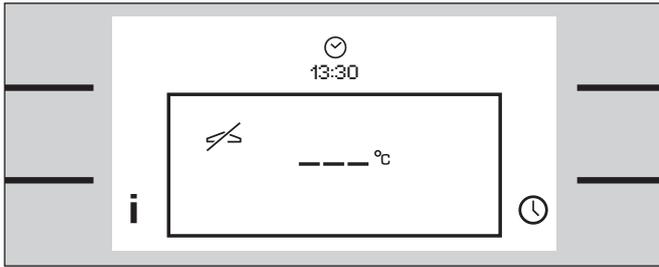
Wenn das Symbol  neben der mittleren Taste nicht erscheint:

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.

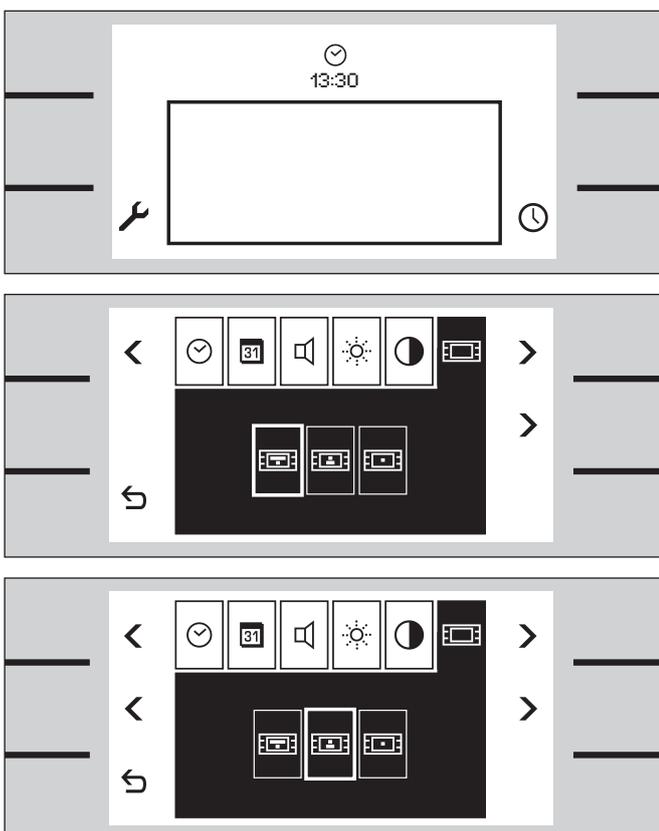
Sie können diese Einstellungen an Ihre Gewohnheiten anpassen: Dazu den Temperaturwähler eine Rastung nach rechts auf Licht drehen.

- 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.

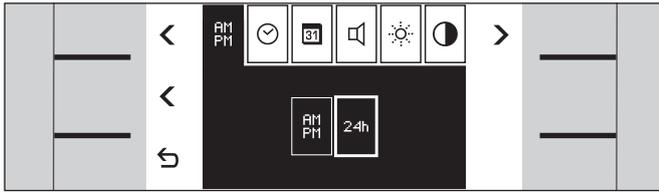


Beispiel: Stand-by-Anzeige ändern

- 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.

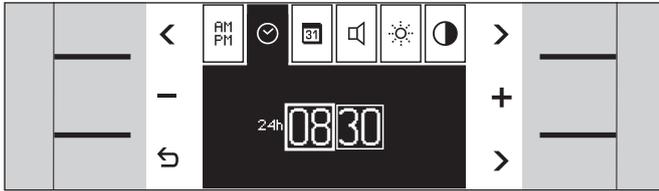
Jetzt können Sie weitere Einstellungen ändern oder mit  das Menü verlassen.

Grundeinstellungen



Zeitformat

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



Uhrzeit

- Stunden / Minuten

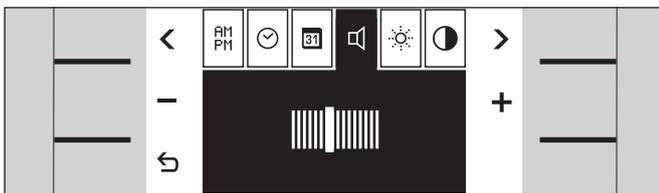
Wechsel von Stunden zu Minuten mit der Pfeiltaste > unten rechts.



Datum

- Tag / Monat / Jahr

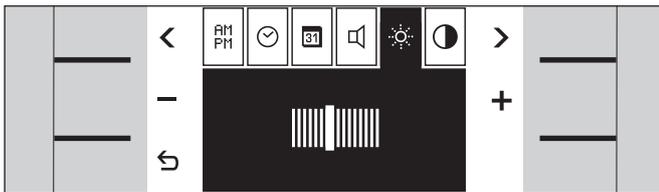
Wechsel von Tag zu Monat und Jahr mit der Pfeiltaste > unten rechts.



Lautstärke Tastenton

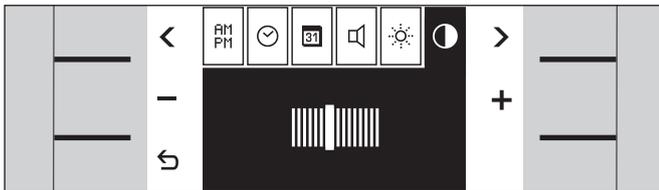
- In 8 Stufen möglich.

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



Helligkeit Display

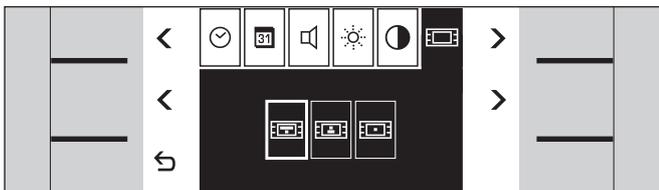
- In 8 Stufen möglich.



Kontrast Display

- In 8 Stufen möglich.

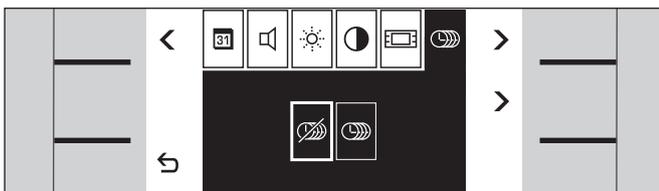
Der Kontrast ist abhängig vom Blickwinkel.



Stand-by-Anzeige

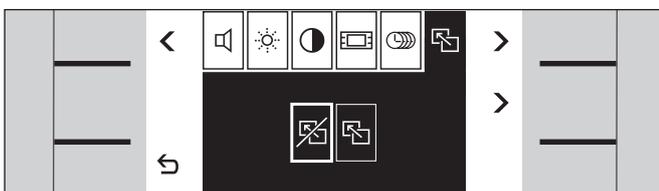
- Gaggenau mit Uhrzeit / Uhrzeit und Datum / Uhrzeit

Die Auswahl wird jeweils kurz angezeigt.



Langzeit-Timer

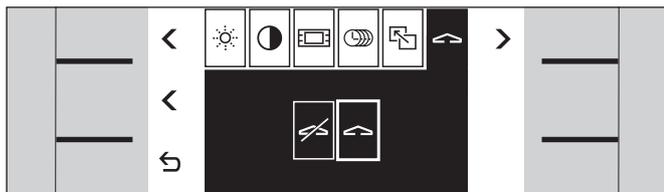
- Taste Langzeit-Timer nicht verfügbar / verfügbar



Alle Werte zurücksetzen in den Lieferzustand

- Nein / Ja

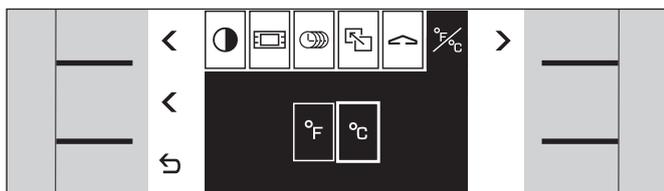
Ein Zurücksetzen müssen Sie immer sofort mit der Taste < bestätigen.



Demo-Modus

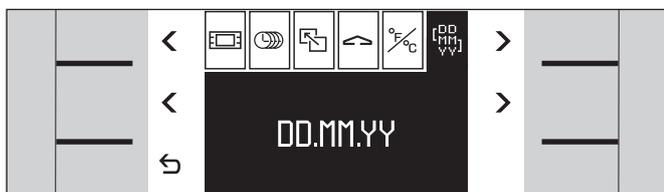
Die Einstellung  „kein Demo-Modus“ muss aktiviert sein und darf nicht verändert werden. Das Gerät heizt im Demo-Modus  nicht.

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



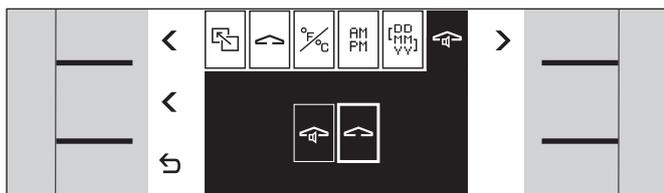
Temperatureinheit

- °F oder °C



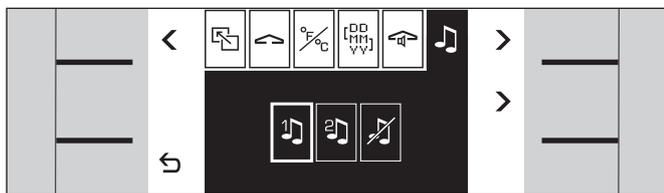
Datumsformat

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



Aufheizen mit / ohne Signal

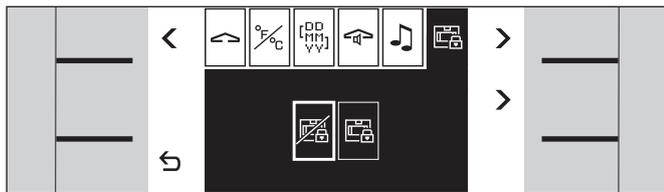
- Aufheizen mit Signal / Aufheizen ohne Signal
Das Signal ertönt, wenn das Aufheizen beendet ist.



Tastenton

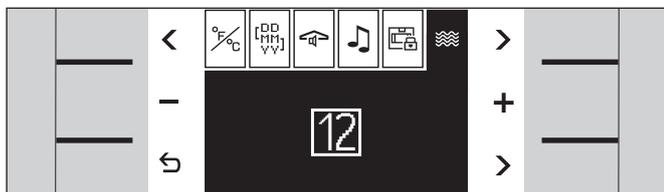
- Ton 1 (Beep) / Ton 2 (Klick) / Tastenton aus

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



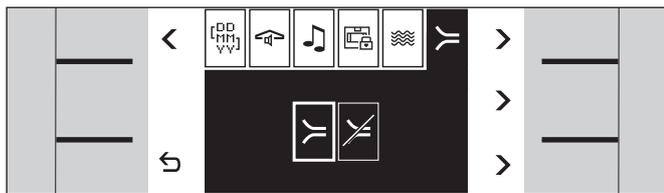
Taste Kindersicherung vorwählen

- 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 Garraamtür zum Trocknen geöffnet lassen oder die Trocknungsfunktion verwenden.

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

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

Bei stärkerer Verschmutzung am besten die Reinigungsfunktion verwenden.

Keine ungeeigneten Reinigungsmittel verwenden:

- Scheuermittel
- Nitropoliermittel
- 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

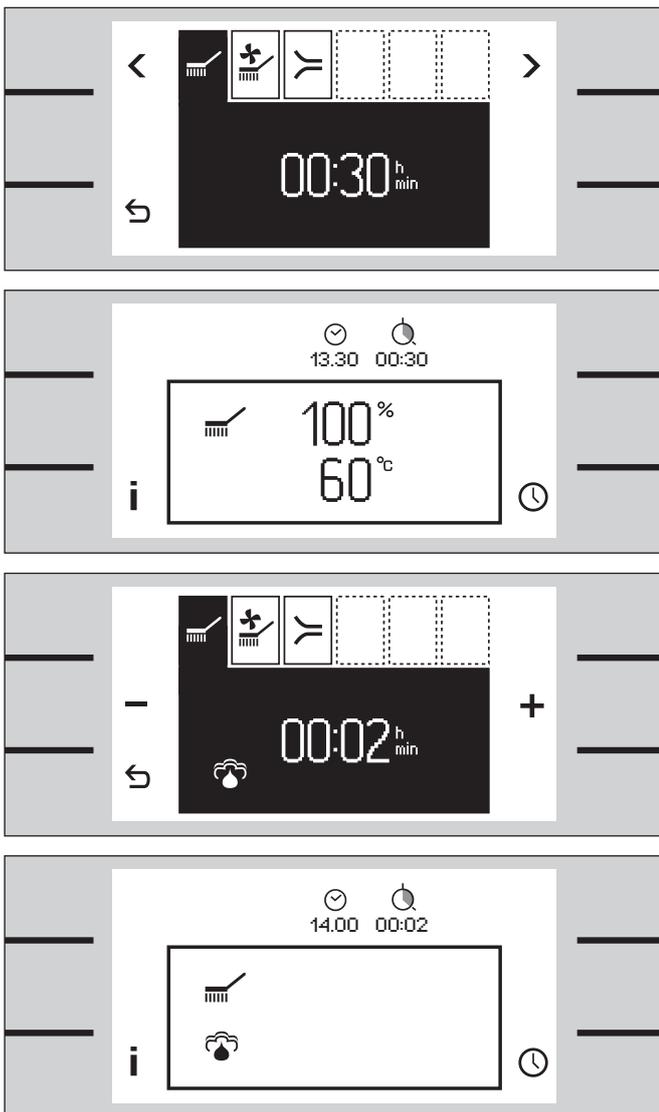
- 1 Wassertank bis zur Maximalmarkierung mit kaltem Wasser füllen. Kein destilliertes Wasser verwenden. Wassertank ganz einschieben, bis er einrastet.
- 2 Einen Spritzer Spülmittel in die Verdampferschale am Garraumboden geben. Garraumtür schließen.
- 3 Funktionswähler eine Rastung nach links drehen. Temperaturwähler nach links auf Position Sonderfunktionen stellen. Das Reinigungs-Menü erscheint. Die Reinigungsdauer 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.

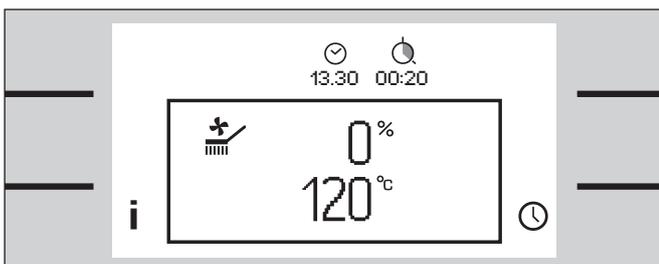
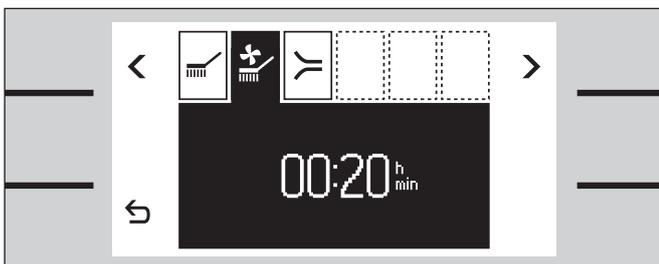
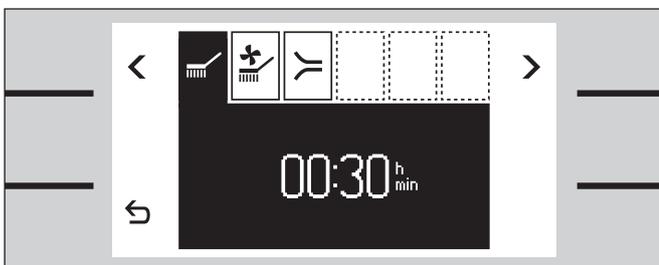
Im Display erscheint die Temperatur und die Feuchtestufe.

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

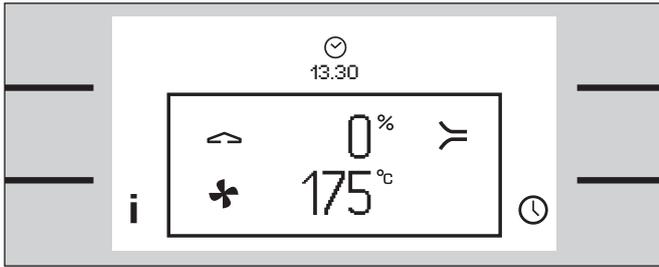
Lassen Sie den Dampfbackofen abkühlen. Dann können Sie den Garraum und die Scheibe mit einem weichen Tuch polieren.

Hinweis

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



Entkalkungsprogramm



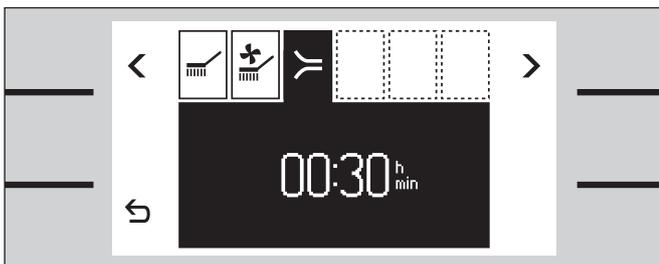
Sie müssen das Gerät in bestimmten Abständen entkalken, damit es funktionsfähig bleibt. Entkalken Sie das Gerät, wenn das Entkalkungssymbol  in der Anzeige erscheint.

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.

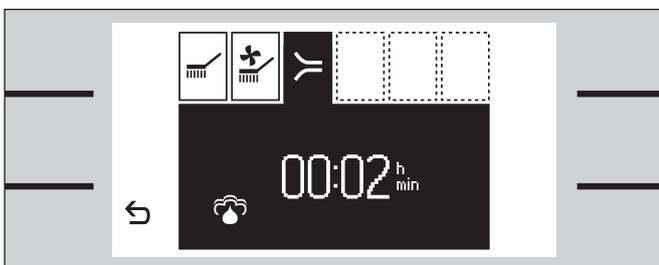
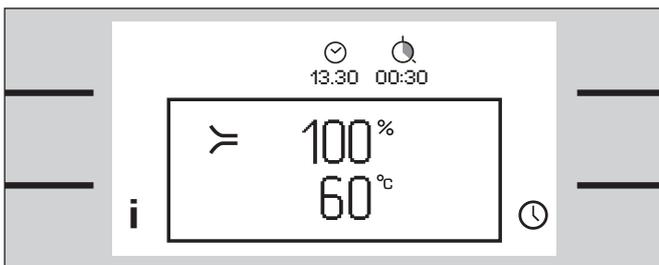
Verwenden Sie nur den vom Kundendienst empfohlenen Entkalker (Bestell-Nr. 311 138). Andere Entkalker können Schäden am Gerät verursachen. Mischen Sie 300 ml Wasser und 60 ml Entkalker zu einer Entkalkerlösung. Bringen Sie keinen Entkalker auf die Rahmenteile des Gerätes.



So gehen Sie vor

- 1 Wassertank mit 360 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 Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display der zweite Schritt, das Spülen.
- 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.
- 9 Wasser mit einem Schwamm aus der Verdampferschale entfernen. Garraumtür schließen. Mit Taste  das zweite Spülen starten.

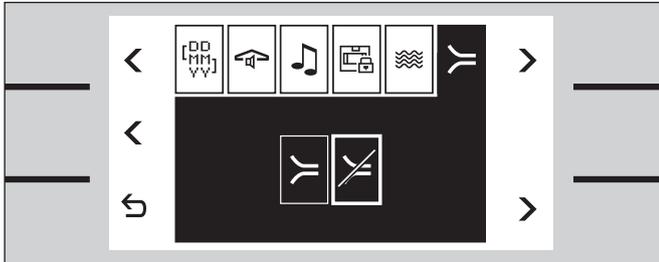
Nach 2 Minuten ertönt ein Signal. Die Entkalkung ist beendet. Schalten Sie den Temperaturwähler aus.



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. Mischen Sie 100 ml Wasser und 20 ml Entkalker zu einer Entkalkerlösung. Füllen Sie die Verdampferschale komplett mit Entkalkerlösung und den Tank nur mit Wasser. Starten Sie das Entkalkungsprogramm.

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.

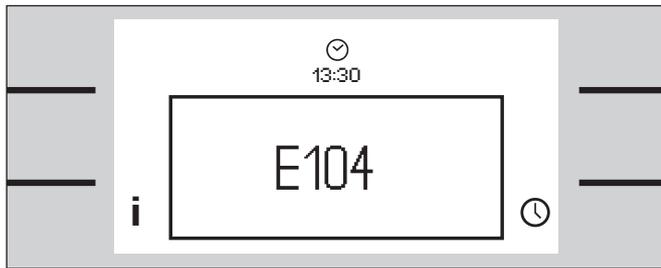
⚠ Vorsicht! Durch unsachgemäße Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

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.

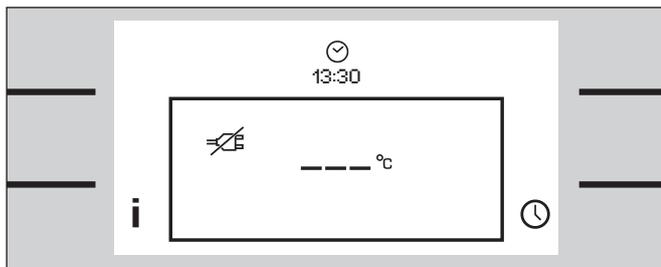
Erscheint im Display E003, E303, E115 oder E215, ist das Gerät überhitzt. Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

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 mehrtägigem Stromausfall erscheint im Display das Menü „Erste Einstellungen“. Stellen Sie die Uhrzeit und das Datum ein.

Hinweis: Die Grundeinstellungen bleiben auch nach einem mehrtägigem 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.

Störungen beheben

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Kein Dampf sichtbar.	Wasserdampf über 100°C ist nicht sichtbar.	Normal
Starker Dampfaustritt an der Lüfterleiste oben.	Gerät kalibriert oder heizt auf oder Betriebsart wurde gewechselt.	Normal
	Gerät ist nicht kalibriert.	Gerät kalibrieren.
Starker Dampfaustritt seitlich an der Tür.	Türdichtung verschmutzt oder lose.	Türdichtung reinigen oder in die Nut einsetzen.
Gerät dämpft nicht mehr richtig.	Gerät ist verkalkt.	Entkalkungsprogramm starten.
Gerät funktioniert nicht, keine Anzeige im Display.	Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Gerät an Stromnetz anschließen.
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren.
	Sicherung defekt.	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Fehlbedienung oder sporadische Fehlanzeige.	Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten.
Gerät funktioniert nicht, Anzeige reagiert nicht.	Kindersicherung aktiviert (Türsymbol mit Schloss erscheint).	Kindersicherung deaktivieren (Taste Kindersicherung mind. 6 Sekunden drücken).
Gerät heizt nicht auf, Anzeige normal.	Gerät im Demo-Modus.	Demo-Modus in den Grundeinstellungen deaktivieren.
Gerät lässt sich nicht starten, im Display erscheint Wasserhahn.	Kein Wasser am Gerät.	Wassertank füllen.
Beim Garen gibt es ein „Plopp“-Geräusch.	Spannungsausdehnung bei großem Temperaturunterschied.	Normal
Im Display erscheint die Fehlermeldung E003, E303, E115, E215.	Gerät ist überhitzt.	Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
Im Display erscheint eine andere Fehlermeldung (Exxx).	Technischer Defekt	Kundendienst anrufen.

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

9000434550 EB 910802 de

GAGGENAU