

BS 470/471

BS 474/475

BS 484/485

Dampfbackofen

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Wichtige Sicherheitshinweise	5
Ursachen für Schäden	6
Umweltschutz	6
Energiesparen	6
Umweltgerecht entsorgen	6
Gerät kennen lernen	7
Dampfbackofen	7
Display und Bedienelemente	8
Symbole	8
Farben und Darstellung	9
Automatische Türöffnung	9
Zusätzliche Informationen i und i [®]	9
Kühlgebläse	9
Positionen Funktionswähler	10
Zubehör	11
Installationszubehör	12
Sonderzubehör	12
Vor dem ersten Gebrauch	12
Sprache einstellen	12
Uhrzeit-Format einstellen	13
Uhrzeit einstellen	13
Datumsformat einstellen	13
Datum einstellen	13
Temperatur-Format einstellen	13
Wasserfilter einstellen	13
Wasserhärte einstellen	14
Erstinbetriebnahme beenden	14
Kalibrierung	14
Türscheibe reinigen	15
Zubehör reinigen	15
Wasserfilter	15
Betrieb mit oder ohne Wasserfilter	15
Wasserfilter wechseln	15
Gerät aktivieren	16
Standby	16
Gerät aktivieren	16
Gerät bedienen	16
Garraum	16
Zubehör einschieben	16
Einschalten	17
Beschwaden	17
Dampfablösung	17
Nach jedem Betrieb	17
Sicherheitsabschaltung	17

Timer-Funktionen	18
Timer-Menü aufrufen	18
Kurzzeitwecker	18
Stoppuhr	18
Garzeitdauer	19
Garzeitende	20
Langzeit-Timer	21
Langzeit-Timer einstellen	21
Individuelle Rezepte	22
Rezept aufzeichnen	22
Rezept programmieren	22
Namen eingeben	23
Rezept starten	23
Rezept ändern	23
Rezept löschen	23
Kerntemperaturfühler	24
Kerntemperaturfühler ins Gargut einstecken	24
Kerntemperatur einstellen	25
Richtwerte für die Kerntemperatur	25
Kindersicherung	26
Kindersicherung aktivieren	26
Kindersicherung deaktivieren	26
Grundeinstellungen	27
Reinigen und warten	30
Reinigungsmittel	30
Reinigungsprogramm	31
Trocknungsprogramm	33
Entkalkungsprogramm	34
Störungen, was tun?	36
Stromausfall	37
Demo-Modus	37
Garraumlampe auswechseln	37
Kundendienst	37
E-Nummer und FD-Nummer	37
Tabellen und Tipps	38
Gemüse	38
Fisch	39
Fisch – Niedertemperatur-Dämpfen	40
Fleisch – Garen bei höheren Temperaturen	41
Fleisch/Geflügel – Niedertemperatur-Garen	42
Geflügel	43
Sous-vide-Garen	44
Grillen	47
Beilagen	48

Desserts	48
Sonstiges	49
Gebäck	49
Gären (Gehen lassen)	51
Regenerieren (Erwärmen)	51
Auftauen	52
Einkochen	53
Entsaften (Beerenobst)	53
Joghurt-Zubereitung	54
Zubereitung von sperrigem Gargut	55
Acrylamid in Lebensmitteln	55

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

⚠ Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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 ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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

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

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

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

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Brandgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

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

Verbrühungsgefahr!

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

Stromschlaggefahr!

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

Ursachen für Schäden

Achtung!

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

Umweltschutz

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

Energiesparen

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



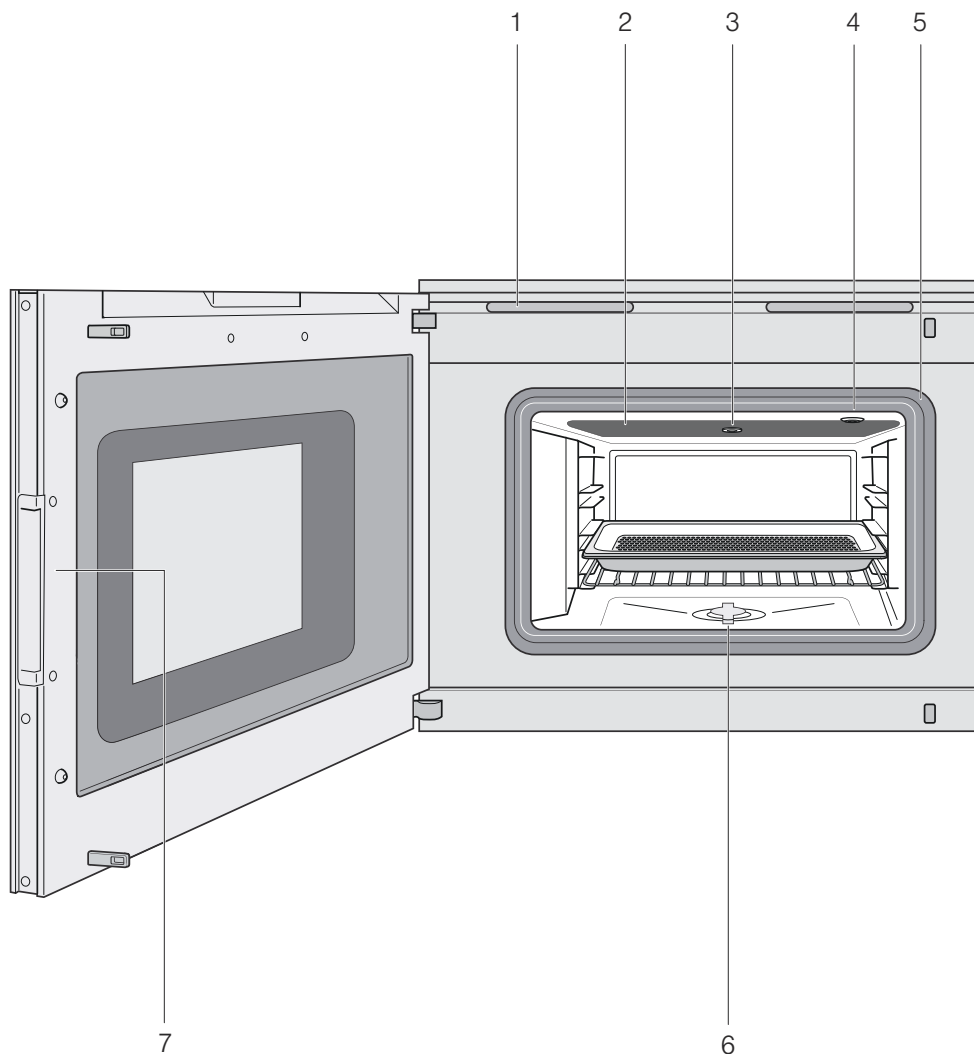
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Gerät kennen lernen

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

Dampfbackofen



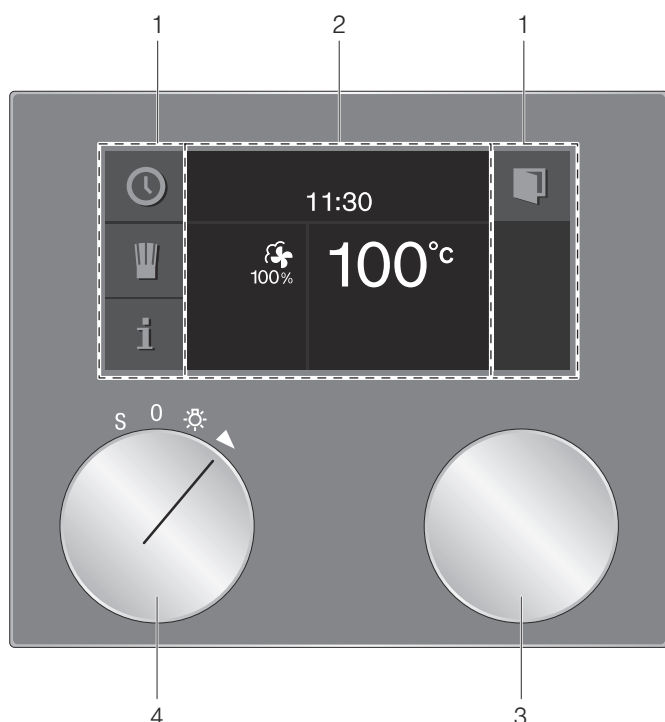
- | | |
|---|---|
| 1 | Lüftungsschlitze |
| 2 | Glaskeramik-Grillfläche |
| 3 | Buchse für Reinigungs- und Entkalkungskartusche |
| 4 | Buchse für Kerntemperaturfühler |
| 5 | Türdichtung |
| 6 | Ablaufsieb |
| 7 | Griffmulde |

Display und Bedienelemente

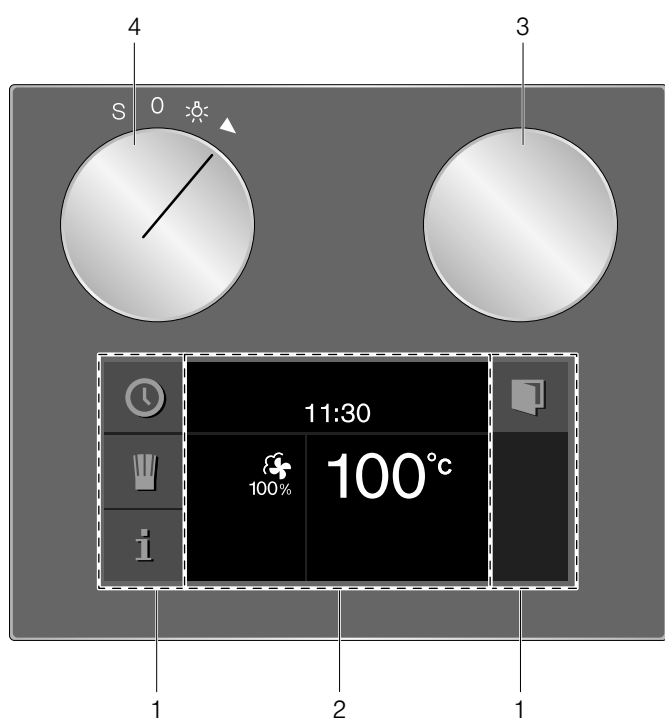
Diese Anleitung gilt für verschiedene Geräteversionen. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.

Die Bedienung ist bei allen Geräteversionen identisch.

Bedienelement an der Geräteoberseite



Bedienelement an der Geräteunterseite



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

Symbole

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stop
	Pause/Ende
x	Abbrechen
C	Löschen
✓	Bestätigen/Einstellungen speichern
>	Auswahlpfeil
🔒	Gerätetür öffnen
i	Zusätzliche Informationen aufrufen
⤴	Aufheizen mit Statusanzeige
🍲	Individuelle Rezepte aufrufen
rec	Menü aufzeichnen
✎	Einstellungen bearbeiten
>A ^A	Namen eingeben
✕	Buchstaben löschen
🔒	Kindersicherung
🕒	Timer-Menü aufrufen
🕒	Langzeit-Timer aufrufen
✂	Demo-Modus
🌡	Kerntemperaturfühler
🔥	Beschwaden
💧	Dampf ablöschen starten
🛑	Dampf ablöschen anhalten

Farben und Darstellung

Farben

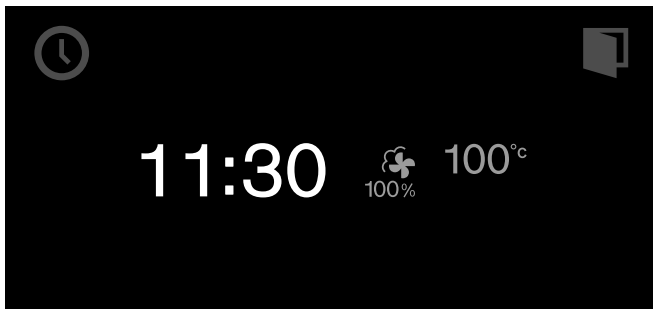
Die verschiedenen Farben dienen der Benutzerführung in den jeweiligen Einstellsituationen.

orange	Erste Einstellungen Hauptfunktionen
blau	Grundeinstellungen Reinigung
weiß	einstellbare Werte

Darstellung

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

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



Automatische Türöffnung

Durch Berühren des Symbols  springt die Gerätetür auf und Sie können sie mit der seitlichen Griffmulde vollständig öffnen.

Bei aktivierter Kindersicherung oder bei Stromausfall funktioniert die automatische Türöffnung nicht. Sie können die Tür mit der seitlichen Griffmulde von Hand öffnen.

Zusätzliche Informationen und

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

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

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

Kühlgebläse

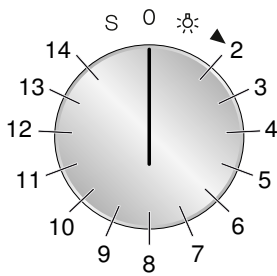
Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse. Das Kühlgebläse schaltet sich im Betrieb ein. Die warme Luft entweicht, je nach Geräteversion, über oder unter der Tür.

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

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

Positionen Funktionswähler



Position	Funktion/Heizart	Temperatur	Anwendung
0	Nullstellung		
	Licht		
2	 Heißluft + 100% Feuchte	30 - 230 °C Vorschlagstemperatur 100 °C	Dämpfen bei 70 °C - 100 °C: Für Gemüse, Fisch und Beilagen. Die Speisen sind vollständig von Dampf umgeben Kombibetrieb bei 120 °C - 230 °C: Für Blätterteig, Brot, Brötchen. Heißluft und Dampf werden kombiniert.
3	 Heißluft + 80% Feuchte	30 - 230 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Kombibetrieb: Für Blätterteig, Fleisch und Geflügel. Heißluft und Dampf werden kombiniert.
4	 Heißluft + 60% Feuchte	30 - 230 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Kombibetrieb: Für Hefengebäck und Brot. Heißluft und Dampf werden kombiniert. Gären, Teig gehenlassen: Für Hefeteig und Sauerteig. Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Heißluft und Dampf werden kombiniert, so trocknet die Teigoberfläche nicht aus. Die optimale Temperatureinstellung für Hefeteig ist 38 °C.
5	 Heißluft + 30% Feuchte*	30 - 230 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Garen in Eigenfeuchte: Für Gebäck Bei dieser Einstellung wird kein Dampf erzeugt sondern die Lüftungsklappe geschlossen. So bleibt die aus dem Gargut entweichende Feuchte im Garraum und verhindert das Austrocknen der Speise.
6	 Heißluft + 0% Feuchte	30 - 230 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Heißluft: Für Kuchen, Plätzchen und Aufläufe. Der Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme gleichmäßig im Garraum
7	 Niedertemperatur-Garen	30 - 90 °C Vorschlagstemperatur 70 °C	Niedertemperatur-Garen für Fleisch. Schonendes, langsames Garen für ein besonders zartes Ergebnis.
8	 Sous-vide-Garen	50 - 95 °C Vorschlagstemperatur 60 °C	Garen „unter Vakuum“ bei niedrigen Temperaturen zwischen 50 - 95 °C und 100% Dampf: Geeignet für Fleisch, Fisch, Gemüse und Dessert. Die Speisen werden in einem speziellen hitzebeständigen Kochbeutel mit einem Vakuumierer luftdicht verschweißt. Durch die schützende Hülle bleiben Nähr- und Aromastoffe erhalten.
9	 Flächengrill + Umluft	30 - 230 °C Vorschlagstemperatur 230 °C	Für Gemüsespieße und Garnelenspieße.
10	 Flächengrill	30 - 230 °C Vorschlagstemperatur 230 °C	Für gegrilltes Gemüse, Nachgrillen (z. B. Kuchen mit Baiser) und überbackenen Toast.
11	 Flächengrill Stufe 1 + Feuchte	30 - 230 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Grillbetrieb mit Feuchte: Für Aufläufe und Gratins.

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

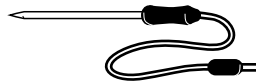
Position	Funktion/Heizart	Temperatur	Anwendung
12	 Flächengrill Stufe 2 + Feuchte	30 - 230 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Grillbetrieb mit Feuchte: Für gefülltes Gemüse. Die Grilleistung ist erhöht.
13	 Auftauen	40 - 60 °C Vorschlagstemperatur 45 °C	Für Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst. Durch die Feuchtigkeit wird die Wärme schonend auf die Speisen übertragen. Die Speisen trocknen nicht aus und verformen sich nicht.
14	 Regenerieren	60 - 180 °C Vorschlagstemperatur 120 °C	Für Gegartes und Backwaren. Gegartes wird schonend wieder erwärmt. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus. Tellergerichte bei 120 °C regenerieren, Backwaren bei 180 °C.
S	 Grundeinstellungen		In den Grundeinstellungen können Sie Ihr Gerät individuell anpassen.
	 Reinigungsprogramm		Mit dem Reinigungsprogramm entfernen Sie starke Verschmutzung im Garraum.
	 Trocknungsprogramm		Das Trocknungsprogramm trocknet den Garraum nach dem Dämpfen oder Reinigen.
	 Entkalkungsprogramm		Mit dem Entkalkungsprogramm lösen Sie Kalk im Garraum.
	 Wasserfilterwechsel		Wasserfilterwechsel bei installierter Entkalkungsanlage.
	 Entkalkungshinweis löschen		Löschen Sie nach dem Entkalken den Hinweis im Display.

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

Zubehör

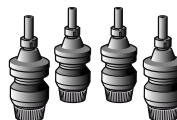
Verwenden Sie nur das mitgelieferte oder beim Kundendienst erhältliche Zubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät angepasst. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



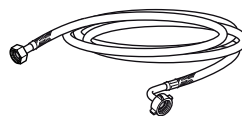
Kerntemperaturfühler

zum punktgenauen Garen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Brot



Set mit

4 Reinigungskartuschen

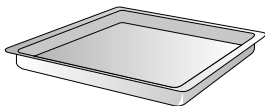


Wasserzulaufschlauch, 3 m

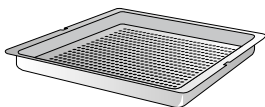


Rost

für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen und für Braten



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



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

Abwasserschlauch, 3 m

Installationszubehör

BA 476 310	Griff, Edelstahl für BS 470/471/474/475
BA 478 310	Griff, Edelstahl für BS 484/485
GF 111 100	Wasserentkalkungssystem (Filterkopf mit Filterpatrone für die Erstinstallation)
GF 121 110	Filterpatrone für Wasserentkalkungs- system
GZ 010 011	Verlängerung des Zu- und Ablauf- schlauchs, 2 m

Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

CL S10 040	Set mit 4 Reinigungskartuschen
CL S20 040	Set mit 4 Entkalkungskartuschen
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 144 130	Gareinsatz GN 1/3, antihaftbeschichtet, ungelocht, 40 mm tief, 1,5 l
GN 144 230	Gareinsatz GN 2/3, antihaftbeschichtet, ungelocht, 40 mm tief, 3 l
GN 154 130	Gareinsatz GN 1/3, antihaftbeschichtet, gelocht, 40 mm tief, 1,5 l
GN 154 230	Gareinsatz GN 2/3, antihaftbeschichtet, gelocht, 40 mm tief, 3 l
GN 340 230	Bräter aus Aluminiumguss GN 2/3, Höhe 165 mm, antihaftbeschichtet
GN 410 130	Edelstahl-Abdeckung GN 1/3
GN 410 230	Edelstahl-Abdeckung GN 2/3
GR 220 046	Grillrost, verchromt, mit Füßen

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

Das Gerät muss fertig montiert und angeschlossen sein.

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

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

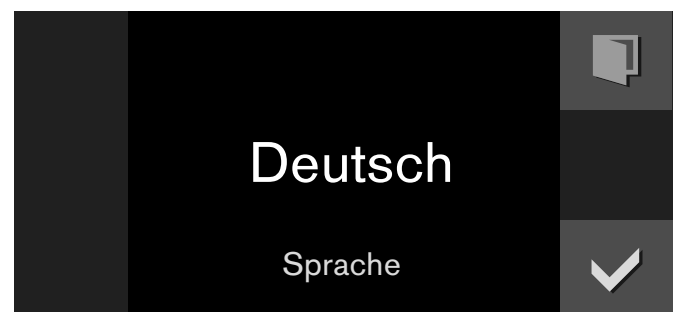
Hinweise

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

Sprache einstellen

In der Anzeige erscheint die voreingestellte Sprache.

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

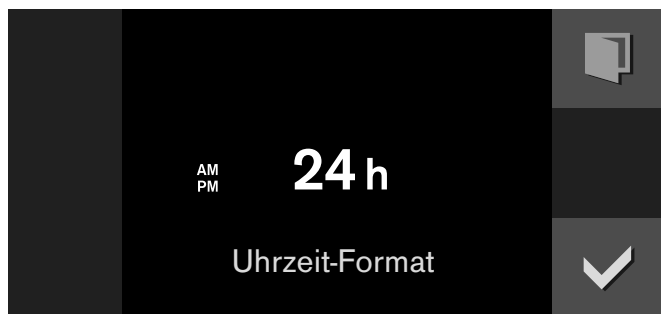


Hinweis: Bei der Umstellung der Sprache wird das System neu gestartet, dieser Vorgang dauert einige Sekunden.

Uhrzeit-Format einstellen

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

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



Uhrzeit einstellen

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit.

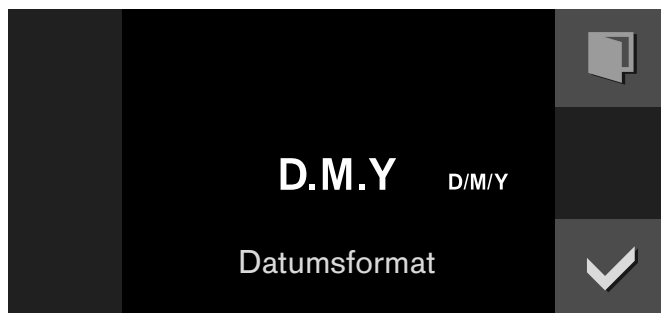
- 1 Mit dem Drehwähler die gewünschte Uhrzeit einstellen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.



Datumsformat einstellen

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

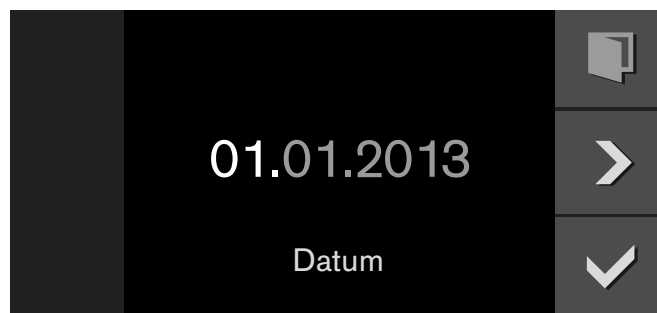
- 1 Mit dem Drehwähler das gewünschte Format auswählen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.



Datum einstellen

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

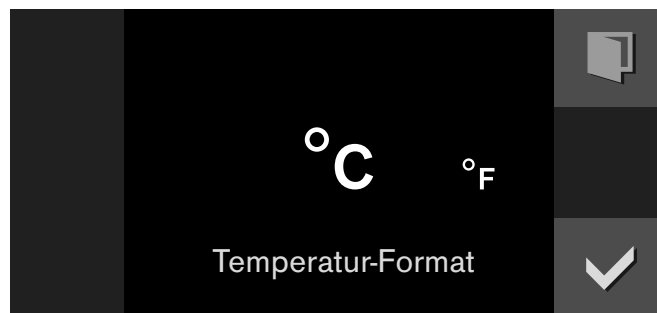
- 1 Mit dem Drehwähler den gewünschten Tag einstellen.
- 2 Mit Symbol > zur Monatseinstellung wechseln.
- 3 Mit dem Drehwähler den Monat einstellen.
- 4 Mit Symbol > zur Jahreseinstellung wechseln.
- 5 Mit dem Drehwähler das Jahr einstellen.
- 6 Mit ✓ bestätigen.



Temperatur-Format einstellen

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

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



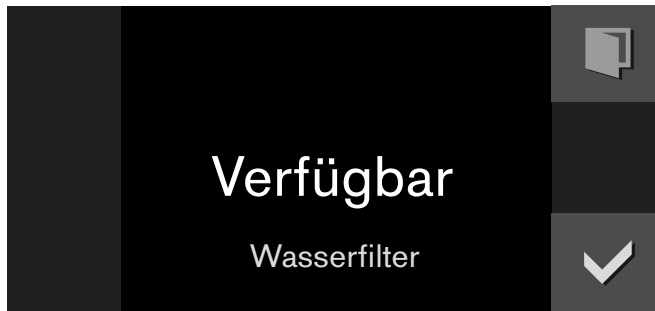
Wasserfilter einstellen

In der Anzeige erscheint "Wasserfilter". Vorgewählt ist "Verfügbar".

Falls die Wasserhärte 7° dH bzw. Karbonathärte 5° dH überschreitet, empfehlen wir die Verwendung des Entkalkungssystems GF 111 100.

- 1 Mit dem Drehwähler "Verfügbar" (mit Wasserfilter) oder "Nicht verfügbar" (ohne Wasserfilter) auswählen.
- 2 Mit ✓ bestätigen.
- 3 Falls Wasserfilter "Verfügbar" ausgewählt wurde: In der Anzeige erscheint "Wasserfilter-Kapazität".

- 4 Mit dem Drehwähler die Kapazität des eingesetzten Wasserfilters auswählen (zwischen 100 - 9000 Liter). Beachten Sie dazu die Hinweise, die dem Wasserfilter beiliegen.
- 5 Mit ✓ bestätigen.



Wasserhärte einstellen

In der Anzeige erscheint "Wasserhärte".

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



Erstinbetriebnahme beenden

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

Mit ✓ bestätigen.



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

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

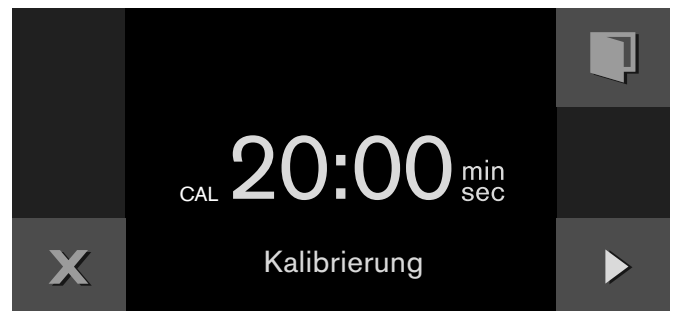
Kalibrierung

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

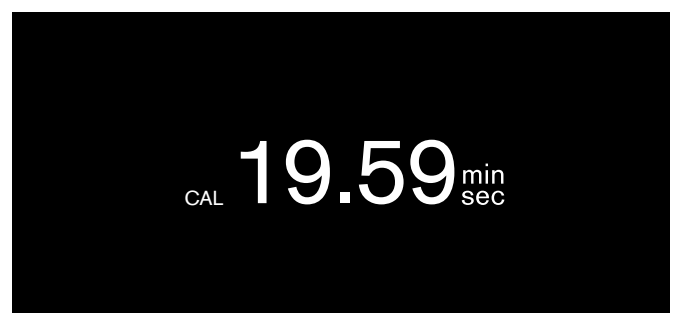
Es ist wichtig, dass das Gerät für 20 Minuten bei 100°C ohne Unterbrechung dämpft. Öffnen Sie in dieser Zeit nicht die Gerätetür.

Hinweise

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



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



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

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

Nach einem Umzug

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

Nach dem Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen

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

Nach einem Stromausfall

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

Türscheibe reinigen

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

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

Zubehör reinigen

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

Wasserfilter

Betrieb mit oder ohne Wasserfilter

Sie können das Gerät mit oder ohne Wasserfilter benutzen.

Falls die Wasserhärte 7° dH bzw. Karbonathärte 5° dH überschreitet, empfehlen wir die Verwendung des Entkalkungssystems GF 111 100.

Wasserfilter wechseln

Filterpatronen müssen regelmäßig ausgetauscht werden. Passende Filterpatronen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop (Bestellnummer GF 121 110).

Die Kapazität des Filters ist abhängig von Nutzungsdichte des Geräts und regionaler Wasserhärte. Eine Meldung im Display erinnert Sie an den bevorstehenden Filterwechsel. Unabhängig von der tatsächlich filtrierten Wassermenge muss die Filterpatrone spätestens nach 12 Monaten ausgetauscht werden.

- 1 Funktionswähler auf **S** stellen. Mit dem Drehwähler "Wasserfilterwechsel" auswählen.
- 2 Symbol ☉ wird angezeigt. Mit ✓ bestätigen.
- 3 Den Wasserfilter wechseln. Zum Filterwechsel die Hinweise beachten, die der Filterpatrone beiliegen. Mit ✓ bestätigen.
- 4 Im Display erscheint "Wasserfilter-Kapazität auswählen". Mit ✓ bestätigen.
- 5 Mit dem Drehwähler die Kapazität des eingesetzten Wasserfilters auswählen (zwischen 100 - 9000 Liter). Mit ✓ bestätigen.

Der Wasserfilterwechsel ist beendet. Symbol ✓ berühren. Das Gerät ist betriebsbereit.

Gerät aktivieren

Standby

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

Die Helligkeit des Bedienfeldes ist im Standby-Modus reduziert.



Hinweise

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

Gerät aktivieren

Um den Standby-Modus zu verlassen, können Sie entweder

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

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

Hinweise

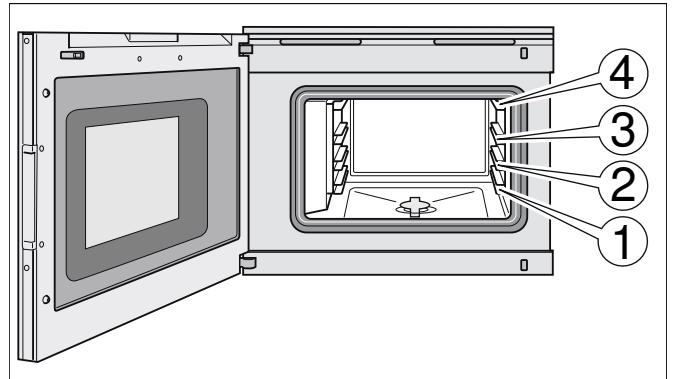
- Wenn "Standby-Anzeige = Aus" in den Grundeinstellungen ausgewählt ist, müssen Sie den Funktionswähler drehen um den Standby-Modus zu verlassen.
- Die Standby-Anzeige erscheint wieder, wenn Sie längere Zeit nach dem Aktivieren keine Einstellung vorgenommen haben.
- Die Garraumbeleuchtung erlischt bei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

Gerät bedienen

Garraum

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

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



Achtung!

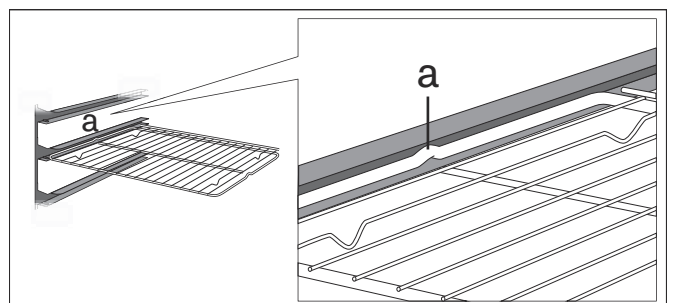
- Stellen Sie nichts direkt auf den Garraumboden. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen. Der Garraumboden muss immer frei bleiben. Stellen Sie Geschirr immer in den gelochten Garbehälter oder auf den Rost.
- Schieben Sie kein Zubehör zwischen die Einschubleisten,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

Zubehör einschieben

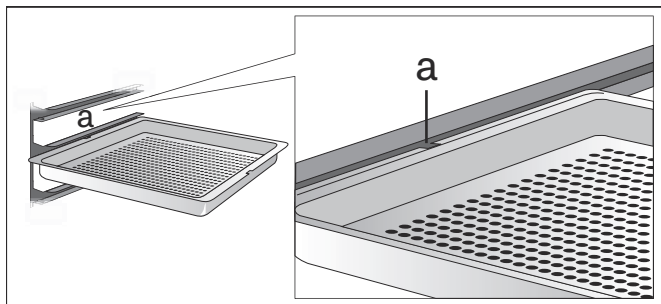
Der Rost und der gelochte Garbehälter sind mit einer Rastfunktion ausgestattet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert. Beim Herausziehen müssen Sie das Zubehör leicht anheben.

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf,

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



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



Einschalten

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

Im Display erscheint das Aufheizsymbol . Der Balken zeigt den Aufheizstatus fortlaufend an. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signal, das Aufheizsymbol  erlischt.

Hinweise

- Bei einer Temperatureinstellung unter 70°C bleibt die Garraumbeleuchtung ausgeschaltet.
- Bei der Heizart "Sous-vide-Garen" bleibt die Garraumbeleuchtung ausgeschaltet.
- Beim Wechsel der Betriebsart bleibt die eingestellte Temperatur erhalten. Die Vorschlagstemperatur erscheint nur nach dem Einschalten.

Ausschalten:

Drehen Sie den Funktionswähler auf 0.

Beschwaden

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

Beschwaden funktioniert nur bei diesen Heizarten:

- Heißluft + 30% Feuchte
- Heißluft + 0% Feuchte
- Flächengrill + Umluft
- Flächengrill

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

Dampfablöschung

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

⚠ Verbrühungsgefahr!

Nach dem Öffnen kann heißes Wasser von der Gerätetür abtropfen.

Die Dampfablöschung funktioniert nur bei diesen Heizarten, bei einer Garraumtemperatur unter 130°C:

- Heißluft + 100% Feuchte
- Heißluft + 80% Feuchte
- Heißluft + 60% Feuchte
- Flächengrill Stufe 1 + Feuchte
- Flächengrill Stufe 2 + Feuchte
- Sous-vide-Garen

So gehen Sie vor:

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

Dampfablöschung vorzeitig stoppen:

Öffnen Sie die Tür oder berühren Sie Symbol .

Hinweis: Die Dampfablöschung ist auch nach dem Ausschalten des Gerätes für kurze Zeit verfügbar.

Nach jedem Betrieb

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

Sicherheitsabschaltung

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

Ausnahme:

Eine Programmierung mit dem Langzeit-Timer.

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

Timer-Funktionen

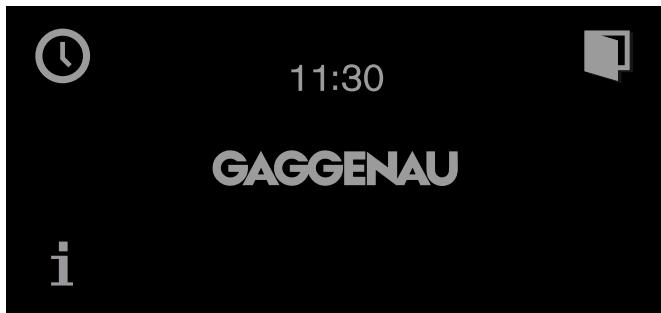
Im Timer-Menü stellen Sie ein:

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

Timer-Menü aufrufen

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

Symbol ⌚ berühren.



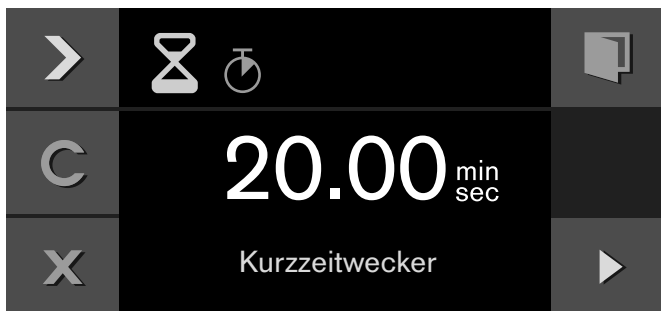
Das Timer-Menü erscheint.

Kurzzeitwecker

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

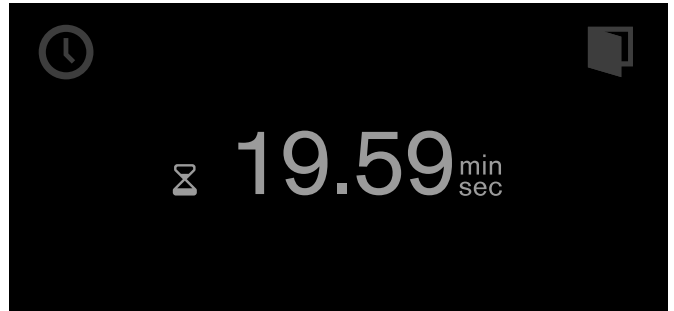
Kurzzeitwecker einstellen

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



- 3 Mit ▶ starten.

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



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

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

Kurzzeitwecker anhalten:

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

Kurzzeitwecker vorzeitig ausschalten:

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

Stoppuhr

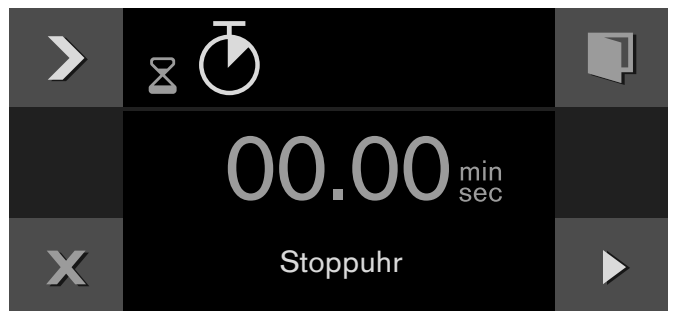
Die Stoppuhr läuft unabhängig von den anderen Geräteeinstellungen ab.

Die Stoppuhr zählt von 0 Sekunden hoch bis 90 Minuten.

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

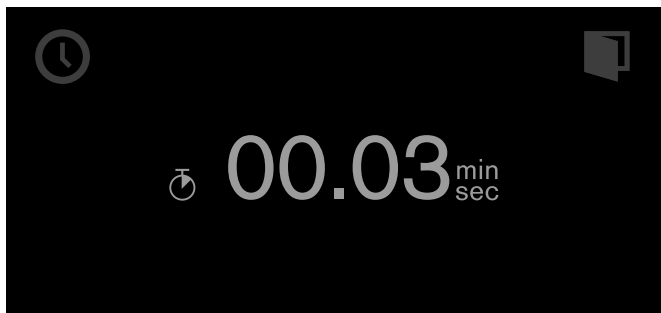
Stoppuhr starten

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



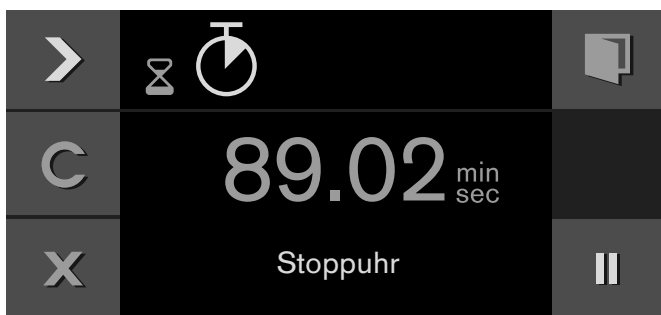
- 3 Mit ▶ starten.

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



Stoppuhr anhalten und wieder starten

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



Die Zeit stoppt. Das Symbol wechselt wieder zu Start .

- 4 Mit  starten.

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

Stoppuhr ausschalten:

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

Garzeitdauer

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

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

Garzeit einstellen

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

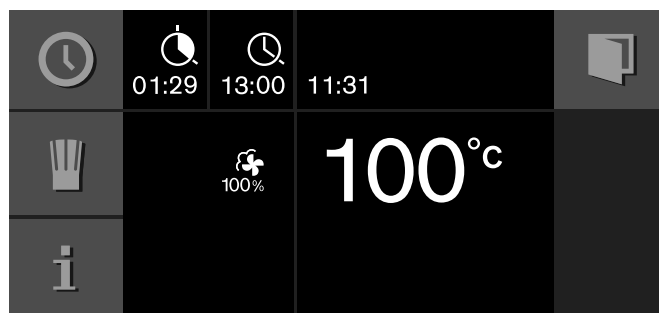
- 1 Symbol  berühren.
- 2 Mit  die Funktion "Garzeit"  wählen.

- 3 Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.

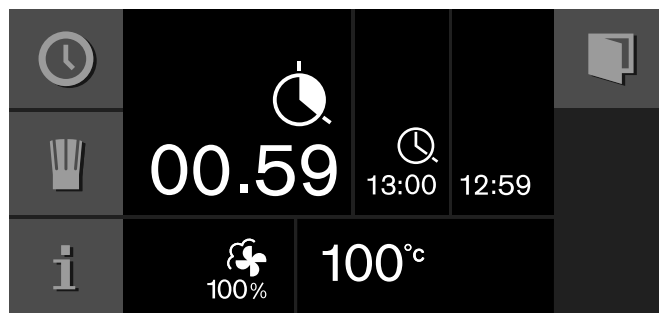


- 4 Mit  starten.

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



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



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

Garzeit ändern:

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

Garzeit löschen:

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

Gesamten Vorgang abbrechen:

Funktionswähler auf 0 stellen.

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

Garzeitende

Sie können das Garzeitende auf später verschieben.

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

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

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

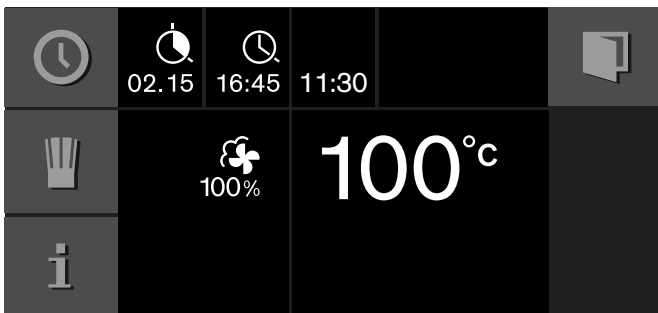
Garzeitende verschieben

Sie haben Heizart, Temperatur und Garzeit eingestellt.

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



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



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

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

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

Garzeitende ändern:

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

Gesamten Vorgang abbrechen:

Funktionswähler auf 0 stellen.

Langzeit-Timer

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

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

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

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

Langzeit-Timer einstellen

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



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

Das Gerät startet. In der Anzeige erscheinen und Temperatur.

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

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

Ausschalten:

Um den Vorgang abubrechen, drehen Sie den Funktionswähler auf 0.

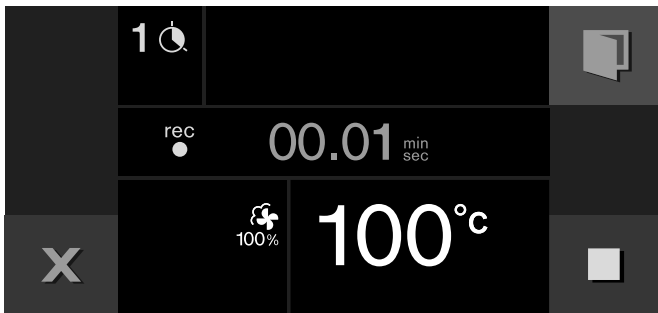
Individuelle Rezepte

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

Rezept aufzeichnen

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

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



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

Hinweise

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

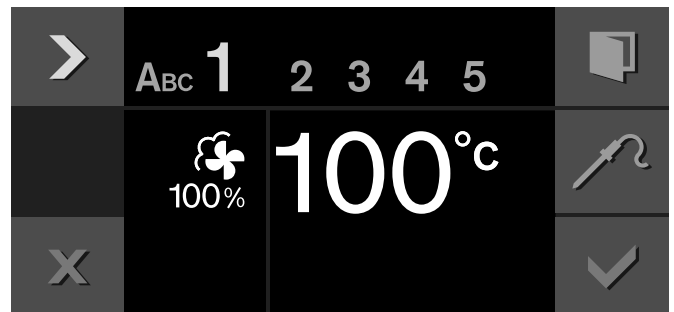
Kerntemperatur für eine Phase eingeben:

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

Rezept programmieren

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

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



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

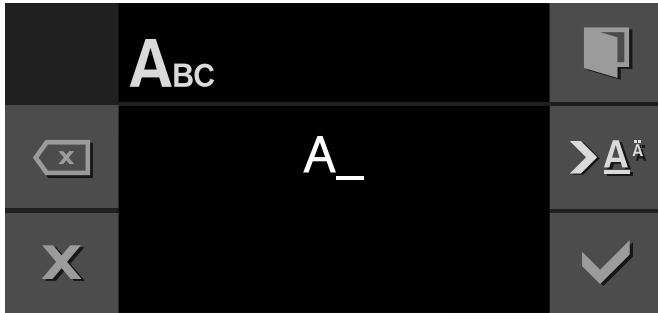
Kerntemperatur für eine Phase eingeben:

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

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

Namen eingeben

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



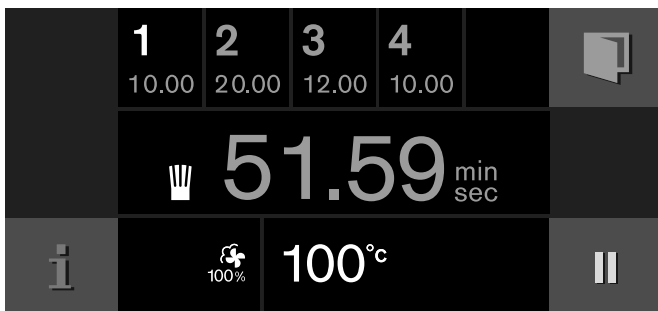
Drehwähler	Buchstaben auswählen Ein neues Wort beginnt immer mit einem Großbuchstaben.
➤A ^ä	kurz drücken: Cursor nach rechts lang drücken: Umschalten auf Umlaute und Sonderzeichen zwei Mal drücken: Umbruch einfügen
➤ä	kurz drücken: Cursor nach rechts lang drücken: Umschalten auf normale Zeichen zwei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

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

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

Rezept starten

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



Hinweise

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

Rezept ändern

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

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

Rezept löschen

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

Kerntemperaturfühler

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

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

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

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

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

⚠ Stromschlaggefahr!

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

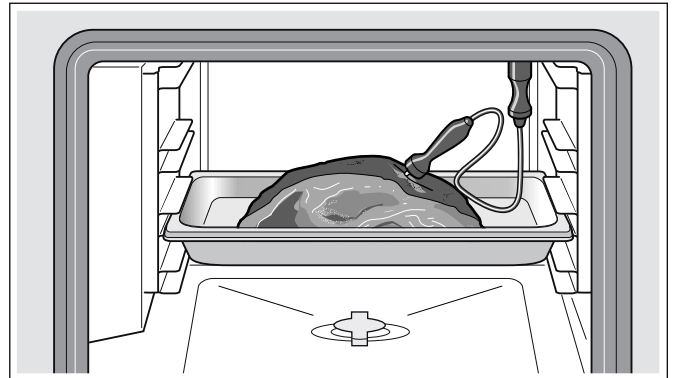
⚠ Verbrennungsgefahr!

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

Kerntemperaturfühler ins Gargut einstecken

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

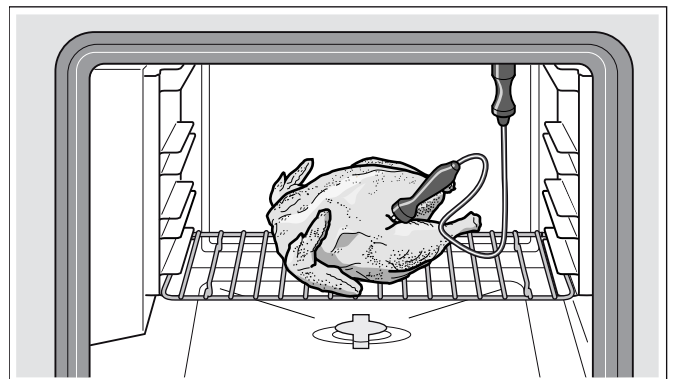
Stecken Sie die Metallspitze an der dicksten Stelle in das Gargut. Achten Sie darauf, dass das Ende der Spitze ungefähr in der Mitte steckt. Es darf nicht im Fett stecken und kein Geschirr oder Knochen berühren.



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

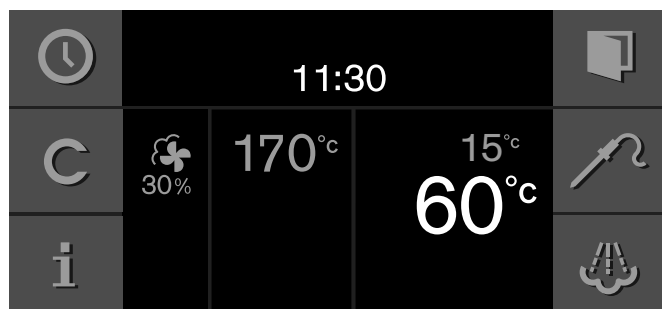
Stecken Sie den Kerntemperaturfühler möglichst vollständig ein.

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



Kerntemperatur einstellen

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



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

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

Hinweise

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

Eingestellte Kerntemperatur ändern:

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

Eingestellte Kerntemperatur löschen:

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

Richtwerte für die Kerntemperatur

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

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

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

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

Kindersicherung

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

Hinweise

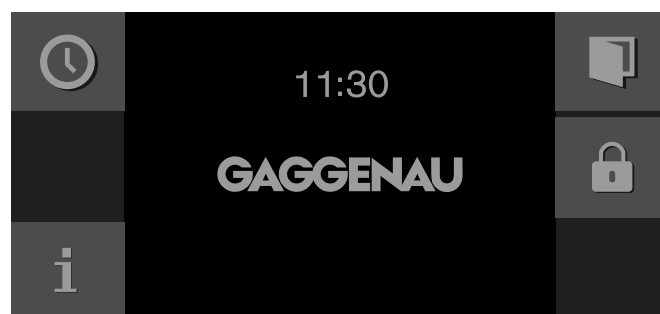
- Die Kindersicherung müssen Sie in den Grundeinstellungen auf "verfügbar" stellen (siehe Kapitel 'Grundeinstellungen').
- Kommt es bei aktivierter Kindersicherung zu einem Stromausfall, kann bei Rückkehr der Netzversorgung die Kindersicherung deaktiviert sein.

Kindersicherung aktivieren

Voraussetzung:

Der Funktionswähler steht auf **0**.

Symbol  mindestens 6 Sekunden lang berühren.



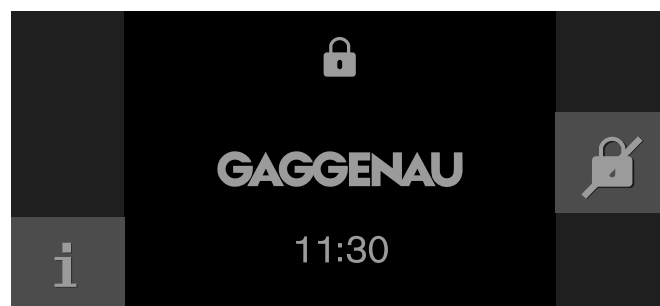
Die Kindersicherung ist aktiviert. Die Standby-Anzeige erscheint. Das Symbol  wird oben im Display angezeigt.

Kindersicherung deaktivieren

Voraussetzung:

Der Funktionswähler steht auf **0**.

Symbol  mindestens 6 Sekunden lang berühren.



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

Grundeinstellungen

In den Grundeinstellungen können Sie Ihr Gerät individuell anpassen.

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

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

	Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
	Helligkeit	Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Display-Helligkeit einstellen
	Standby-Anzeige	An* / Aus - Uhr - Uhr + GAGGENAU-Logo* - Datum - Datum + GAGGENAU-Logo - Uhr + Datum - Uhr + Datum + GAGGENAU-Logo	Erscheinungsbild der Standby-Anzeige. Aus: Keine Anzeige. Mit dieser Einstellung senken Sie den Standby Verbrauch Ihres Gerätes. An: Mehrere Anzeigen einstellbar, "An" mit  bestätigen und mit dem Drehwähler die gewünschte Anzeige auswählen. Die Auswahl wird angezeigt.
	Displayanzeige	Reduziert* / Standard	Bei Einstellung 'Reduziert' wird im Display nach kurzer Zeit nur noch das Wichtigste angezeigt.
	Touchfeld-Farbe	Grau* / Weiß	Farbe der Symbole auf den Touchfeldern auswählen
	Touchfeld-Tonart	Ton 1* / Ton 2 / Aus	Signalton beim Berühren eines Touchfelds auswählen
	Touchfeld-Tonlautstärke	Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Lautstärke des Touchfeld-Tons einstellen
	Aufheizsignal	An* / Aus	Der Signalton ertönt, wenn beim Aufheizen die gewünschte Temperatur erreicht wird.
	Signal-Lautstärke	Stufen 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Lautstärke des Signaltons einstellen
	Wasserfilter	Verfügbar* / Nicht verfügbar	Verfügbar: Gerät mit Wasserfilter betreiben. Nicht verfügbar: Gerät ohne Wasserfilter betreiben.
	Wasserfilter-Kapazität	100 - 9000 Liter	Kapazität des Wasserfilters einstellen
	Wasserhärte	1-18	Mit beiliegendem Karbonathärtetest das Leitungswasser prüfen. Gemessene Wasserhärte einstellen.
	Kalibrierung	Gerät kalibrieren	Siedepunkt einstellen
	Uhrzeit-Format	AM/PM / 24 h*	Anzeige der Uhrzeit im 24- oder 12-Stunden-Format

	Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit	Uhrzeit einstellen
	Zeitumstellung	Manuell* / Automatisch	Automatische Umstellung der Uhrzeit bei Wechsel Sommer- / Winterzeit. Wenn automatisch: Einstellung von Monat, Tag, Woche wann Zeit umgestellt werden soll. Jeweils für Sommer- u. Winterzeit einzustellen.
	Datumsformat	D.M.Y* D/M/Y M/D/Y	Datumsformat einstellen
	Datum	Aktuelles Datum	Datum einstellen. Wechsel zwischen Jahr/ Monat/Tag mit dem Symbol ➤.
	Temperatur-Format	°C* / °F	Temperatureinheit einstellen
	Sprache	Deutsch* / Französisch / Italienisch / Spanisch / Portugiesisch / Niederländisch / Dänisch / Schwedisch / Norwegisch / Finnisch / Griechisch / Türkisch / Russisch / Polnisch / Tschechisch / Slowenisch / Slowakisch / Arabisch / Hebräisch / Japanisch / Koreanisch / Thai / Chinesisch / Englisch US / Englisch	Sprache für die Textanzeige wählen Hinweis: Bei der Umstellung der Sprache wird das System neu gestartet, dieser Vorgang dauert einige Sekunden. Anschließend wird das Grundeinstellungs-Menü geschlossen.
	Werkseinstellungen	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Die Frage: "Alle individuellen Einstellungen löschen und Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen?" mit ✓ bestätigen oder mit ✗ ablehnen. Hinweis: Beim Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen werden auch die individuellen Rezepte gelöscht. Nach dem Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen gelangen Sie in das Menü "Erste Einstellungen".
	Demo-Modus	An / Aus*	Nur für Präsentationszwecke. Das Gerät heizt im Demo-Modus nicht, alle anderen Funktionen sind verfügbar. Die Einstellung "Aus" muss für den Normalbetrieb aktiviert sein. Die Einstellung ist nur in den ersten 3 Minuten nach Anschluss des Gerätes möglich.
	Demo Reinigungsprogramm	Demo Reinigungsprogramm starten	Nur für Präsentationszwecke. Ohne Reinigungs- und Heizfunktion. Das Demo Reinigungsprogramm dauert 10 Minuten. Es kann jederzeit beendet werden. Sie benötigen eine neue oder bereits gebrauchte Standard Reinigungskartusche. Das Gerät muss an Wasser und Abwasser angeschlossen sein. Den Garraum danach manuell trocknen.
	Langzeit-Timer	Nicht verfügbar* / Verfügbar	Verfügbar: Langzeit-Timer kann eingestellt werden; siehe Kapitel 'Langzeit-Timer'.
	Türsicherung	Aus* / An	Die Türsicherung verhindert das versehentliche Öffnen der Gerätetür. Bei Einstellung "An" müssen Sie das Symbol  mehrere Sekunden lang berühren bis die Tür öffnet.



Kindersicherung

Nicht verfügbar* / Verfügbar

Verfügbar: Die Kindersicherung kann aktiviert werden (siehe Kapitel "Kindersicherung").

* Werkseinstellung

Reinigen und warten

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

Stromschlaggefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

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

Verletzungsgefahr!

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

Reinigungsmittel

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

Verwenden Sie

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

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Fenstertuch oder einem Microfasertuch reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.
Display	Mit einem Microfasertuch oder einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen. Nicht nass abwischen.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.
Aluminium	Mit einem milden Fenster-Reinigungsmittel reinigen. Mit einem Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Flächen wischen.
Garraum	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kein Backofenspray und andere aggressive Backofenreiniger oder Scheuermittel verwenden. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Garraum nach der Reinigung immer trocknen (siehe Kapitel 'Trocknungsprogramm'). Zur regelmäßigen Pflege des Edelstahl-Garraums das Garraum-Pflegemittel nach Herstellerangaben anwenden (Bestellnummer 00667027 beim Kundendienst oder im Online-Shop). Achtung! Reinigerrückstände führen zu Fleckenbildung beim Aufheizen. Reiniger- oder Pflegemittelreste vor der Trocknung des Garraums mit klarem Wasser gründlich entfernen.

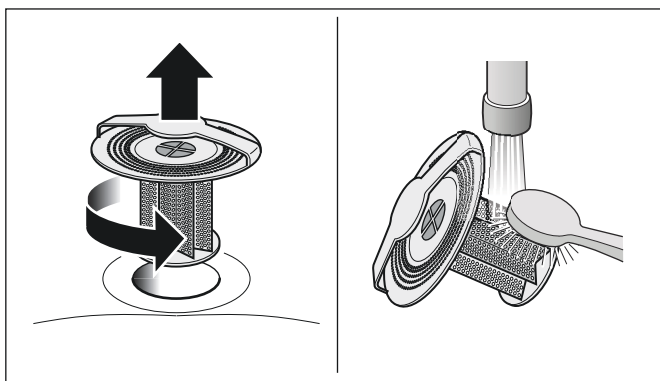
Bereich	Reinigungsmittel
Stark verschmutzter Garraum	Das Reinigungsprogramm entfernt starke Verschmutzungen (siehe Kapitel 'Reinigungsprogramm').
Glaskeramik-Grillfläche	Die Glaskeramik-Grillfläche im Garraum regelmäßig mit Glaskeramikreiniger reinigen (Bestellnummer 00311499 beim Kundendienst oder im Online-Shop). Eingebraute Rückstände mit einem Glasschaber entfernen. Achtung! Den Garraum nicht mit dem Glasschaber verkratzen.
Glasabdeckung Garraumlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen.
Türdichtung Nicht entfernen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Kerntemperaturfühler	Mit einem feuchten Tuch abwischen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Garbehälter, Rost	Geschirrspüler oder heiße Spüllauge. Eingebraute Rückstände einweichen und mit einer Bürste reinigen.

Microfasertuch

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

Ablaufsieb

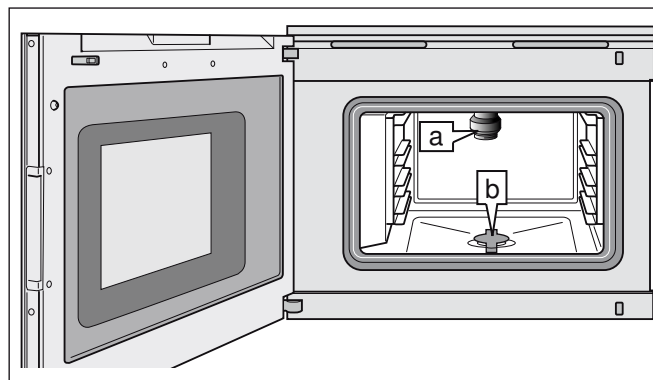
Das Ablaufsieb am Garraumboden können Sie bei Bedarf reinigen. Bei häufiger Zubereitung von Fisch oder Fleisch empfehlen wir eine monatliche Reinigung.



- 1 Ablaufsieb nach links drehen und entnehmen.
- 2 Speisereste aus Ablaufsieb entfernen.
- 3 Unter fließendem Wasser ausspülen. Bei starker Verschmutzung im Geschirrspüler reinigen.
- 4 Ablaufsieb einsetzen und bis zum Anschlag nach rechts drehen.

Den Dampfbackofen nie ohne Ablaufsieb betreiben.

Reinigungsprogramm



Das Reinigungsprogramm entfernt hartnäckigen Schmutz. Eine Reinigungskartusche (a) wird oben im Garraum eingeschraubt. Der Garraum wird vollautomatisch gereinigt, gespült und getrocknet. Das Ablaufsieb (b) muss während des Reinigungsprogramms im Garraumboden eingesetzt bleiben.

Das komplette Reinigungsprogramm dauert 3 Stunden 45 Minuten.

Bei normaler Nutzung empfehlen wir, das Gerät viermal pro Jahr mit dem Reinigungsprogramm zu reinigen. Je nach Gebrauch kann auch eine häufigere Reinigung nötig sein.

Starke Verschmutzung nicht einbrennen lassen sondern sofort nach Gebrauch das Reinigungsprogramm starten.

Für das Reinigungsprogramm benötigen Sie spezielle Reinigungskartuschen. Diese sind beim Kundendienst oder im Online-Shop erhältlich (CL S10 040 Set mit 4 Reinigungskartuschen, Bestellnummer 00311703).

Die Reinigungskartuschen sind nur einmal verwendbar und nicht nachfüllbar. Verwenden Sie keinen anderen Reiniger.

Achtung!

Beschädigung des Garraums: Reinigungskartuschen nur für das Reinigungsprogramm verwenden. Reinigungskartuschen nie in den heißen Garraum legen oder im Garraum erhitzen.

Hinweise

- Das Reinigungsprogramm kann nur gestartet werden, wenn das Gerät unter 40°C abgekühlt ist.
- Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum, bevor Sie das Reinigungsprogramm starten (Rost, Garbehälter, Kerntemperaturfühler).
- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen aus dem Garraum.
- Das Ablaufsieb muss während des Reinigungsprogramms im Garraumboden eingesetzt bleiben. Wird das Ablaufsieb vor dem Reinigungsprogramm entfernt, wird der Garraum nicht sauber.
- Die Gerätetür ist während des Reinigungsprogramms verriegelt.

- Versuchen Sie nicht, die Gerätetür während des Reinigungsprogramms zu öffnen. Es könnte Wasser austreten.
- Lassen Sie das Reinigungsprogramm immer bis zum Ende ablaufen. Das Reinigungsprogramm kann nicht abgebrochen werden.

Reinigungsprogramm starten

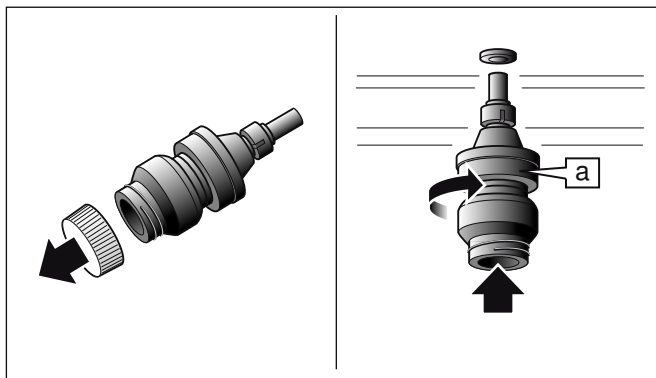
- 1 Funktionswähler auf **S** stellen.
- 2 Symbol  wird angezeigt. Mit  bestätigen.
- 3 Die Abschaltzeit wird angezeigt, zu der das Reinigungsprogramm beendet sein wird. Wenn gewünscht, Abschaltzeit mit dem Drehwähler verschieben. Mit  bestätigen. Startzeit und Abschaltzeit werden verschoben, die Reinigungszeit bleibt gleich.



- 4 Alles Zubehör aus dem Garraum nehmen und groben Schmutz entfernen. Mit  bestätigen.
- 5 Verschlusskappe von Reinigungskartusche entfernen.

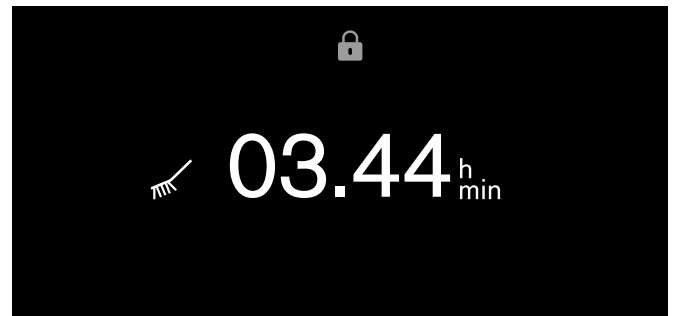
Achtung!

Den Wachsstopfen in der Öffnung der Reinigungskartusche nicht entfernen. Keinen anderen Reiniger verwenden. Beschädigte Kartuschen nicht verwenden.



- 6 Reinigungskartusche (**a**) in die Buchse oben im Garraum bis zum Anschlag einschrauben. Gerätetür schließen. Mit  bestätigen. Es erscheint die Reinigungszeit 3.45 Stunden.

- 7 Mit  starten. Die Reinigungszeit läuft im Display ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet. Die Gerätetür ist verriegelt.



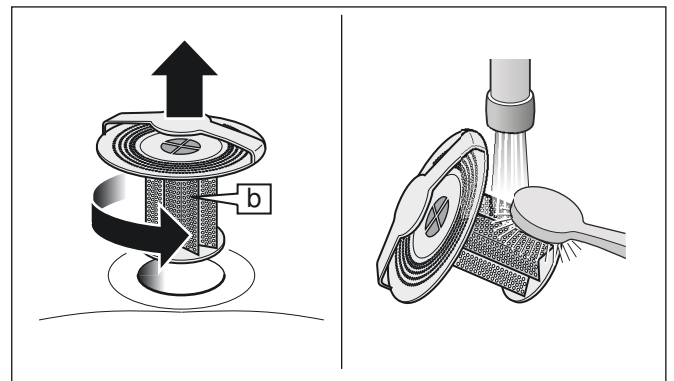
Nach Ablauf des Reinigungsprogramms ertönt ein Signal. Die Gerätetür wird entriegelt. Eine Meldung erscheint im Display.

- 8 Reinigungskartusche entnehmen.

Achtung!

Beschädigung des Garraums: Gerät nie aufheizen, wenn eine Kartusche eingesetzt ist.

- 9 Ablaufsieb am Garraumboden nach links drehen und entnehmen. Speisereste aus Ablaufsieb entfernen. Unter fließendem Wasser ausspülen.



- 10 Ablaufsieb einsetzen und bis zum Anschlag nach rechts drehen. Mit  bestätigen.

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

Hinweis: Der letzte Spülvorgang kann nach dem Trocknen weiße Streifen im Garraum und an der Scheibe hinterlassen. Dies ist abhängig von der Wasserhärte. Die weißen Streifen mit einem feuchten Tuch entfernen.

Die leere Reinigungskartusche entsprechend den regionalen Vorschriften über den Hausmüll entsorgen.

Ursachen für unbefriedigendes Reinigungsergebnis

Falls der Garraum nach Ablauf des Reinigungsprogramms nicht sauber ist, prüfen Sie die Ursachen anhand der folgenden Tabelle. Setzen Sie dann eine neue Reinigungskartusche ein und starten Sie das Reinigungsprogramm erneut.

Mögliche Ursache	Lösung
Verschlusskappe auf Reinigungskartusche	Die Verschlusskappe der Reinigungskartusche wurde nicht entfernt. Nach Ablauf des Reinigungsprogramms die Kartusche aus dem Gerät entnehmen. Kartusche nicht wiederverwenden. Kartusche gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgen. ⚠ Verletzungsgefahr! Verschlusskappe einer bereits verwendeten Kartusche nicht entfernen, um Haut- oder Augenkontakt mit dem Reiniger zu vermeiden.
Falsche Kartusche (Entkalkungskartusche)	Verwenden Sie für das Reinigungsprogramm nur die originalen Reinigungskartuschen
Ablaufsieb fehlt	Das Ablaufsieb muss während des Reinigungsprogramms am Garraumboden eingesetzt bleiben.
Stromausfall	Nach einem Stromausfall über 3 Minuten wird das Reinigungsprogramm mit einem Kurzprogramm beendet.
Stark eingebrannte Verschmutzung	Reinigungsprogramm erneut durchführen um hartnäckige Verschmutzung zu entfernen.

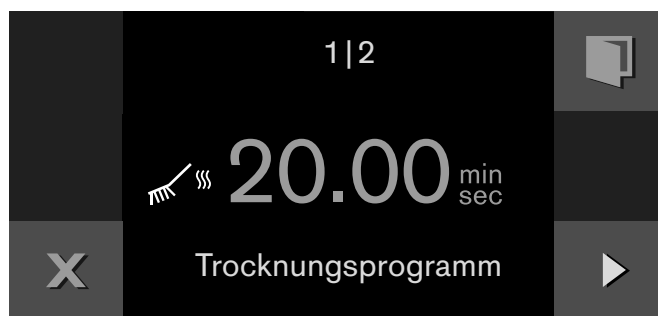
Trocknungsprogramm

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

Das Trocknungsprogramm dauert 20 Minuten.

Trocknungsprogramm starten

- 1 Zubehör aus dem Garraum entfernen. Garraum auswaschen. Reinigerreste gründlich entfernen. Gerätetür schließen.
- 2 Funktionswähler auf **S** stellen. Mit dem Drehwähler das Trocknungsprogramm auswählen.
- 3 Symbol  wird angezeigt. Mit  bestätigen.
- 4 Es erscheint die Trocknungszeit 20 Minuten. Mit  starten. Die Trocknungszeit läuft im Display ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.



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

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

Entkalkungsprogramm

Eine regelmäßige Entkalkung erhält den guten Zustand des Garraums. Mit dem Entkalkungsprogramm wird der Garraum vollautomatisch entkalkt, gespült und getrocknet.

Eine Meldung im Display erinnert Sie je nach Wasserart und Nutzung des Gerätes daran, dass das Entkalkungsprogramm durchgeführt werden sollte. Bei Bedarf (z.B. Kalkspuren im Garraum) können Sie das Entkalkungsprogramm auch häufiger durchführen.

Das komplette Entkalkungsprogramm dauert 2 Stunden 15 Minuten.

Für das Entkalkungsprogramm benötigen Sie spezielle Entkalkungskartuschen. Diese sind beim Kundendienst oder im Online-Shop erhältlich (CL S20 040 Set mit 4 Entkalkungskartuschen, Bestellnummer 00311768),

Achtung!

Beschädigung des Garraums: Entkalkungskartuschen nur für das Entkalkungsprogramm verwenden. Entkalkungskartuschen nie in den heißen Garraum legen oder im Garraum erhitzen.

Hinweise

- Das Entkalkungsprogramm kann nur gestartet werden, wenn das Gerät unter 40°C abgekühlt ist.
- Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum, bevor Sie das Entkalkungsprogramm starten (Rost, Garbehälter, Kerntemperaturfühler).
- Das Ablaufsieb muss während des Entkalkungsprogramms im Garraumboden eingesetzt bleiben.
- Die Gerätetür ist während des Entkalkungsprogramms verriegelt.
- Lassen Sie das Entkalkungsprogramm immer bis zum Ende ablaufen. Das Entkalkungsprogramm kann nicht abgebrochen werden.
- Auch bei Nutzung des Wasserentkalkungssystems (Sonderzubehör GF 111 100) kann eine Entkalkung notwendig sein, je nach Wasserart und Nutzung des Gerätes. Eine Meldung im Display erinnert Sie daran.

Entkalkungsprogramm starten

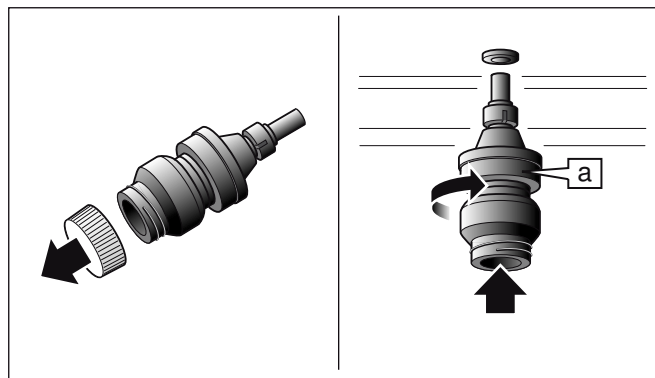
- 1 Funktionswähler auf **S** stellen. Mit dem Drehwähler das Entkalkungsprogramm auswählen.
- 2 Symbol  wird angezeigt. Mit  bestätigen.
- 3 Die Abschaltzeit wird angezeigt, zu der das Entkalkungsprogramm beendet sein wird. Wenn gewünscht, Abschaltzeit mit dem Drehwähler verschieben. Mit  bestätigen.



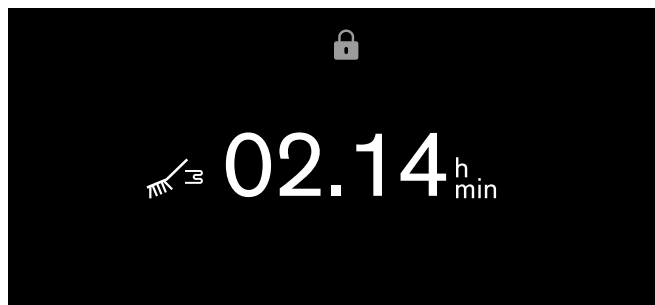
- 4 Alles Zubehör aus dem Garraum nehmen. Mit  bestätigen.
- 5 Verschlusskappe von Entkalkungskartusche entfernen.

Achtung!

Den Wachsstopfen in der Öffnung der Entkalkungskartusche nicht entfernen. Keinen anderen Entkalcker verwenden.



- 6 Entkalkungskartusche (**a**) in die Buchse oben im Garraum bis zum Anschlag einschrauben. Gerätetür schließen. Mit  bestätigen. Es erscheint die Entkalkungszeit 2.15 Stunden.
- 7 Mit  starten. Die Entkalkungszeit läuft im Display ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet. Die Gerätetür ist verriegelt.



Nach Ablauf des Entkalkungsprogramms ertönt ein Signal. Die Gerätetür wird entriegelt. Eine Meldung erscheint im Display.

- 8 Entkalkungskartusche entnehmen. Mit ✓ bestätigen.
- 9 Ablaufsieb am Garraumboden nach links drehen und entnehmen. Speisereste aus Ablaufsieb entfernen. Unter fließendem Wasser ausspülen.
- 10 Ablaufsieb einsetzen und bis zum Anschlag nach rechts drehen. Mit ✓ bestätigen.

Das Entkalkungsprogramm ist beendet. Löschen Sie anschließend den Entkalkungshinweis im Display. Mit ✓ bestätigen.

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

Die leere Entkalkungskartusche entsprechend den regionalen Vorschriften über den Hausmüll entsorgen.

Störungen, was tun?

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

Stromschlaggefahr!

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

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht, keine Anzeige im Display	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Fehlbedienung	Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 60 Sekunden wieder einschalten
Gerät lässt sich nicht starten	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen	Gerätetür schließen
Gerät funktioniert nicht, Anzeige reagiert nicht. Im Display erscheint 	Kindersicherung aktiviert	Kindersicherung deaktivieren (siehe Kapitel 'Kindersicherung')
Gerät schaltet sich selbsttätig aus	Sicherheitsabschaltung: Es hat länger als 12 Stunden keine Bedienung stattgefunden	Meldung mit  bestätigen, Gerät ausschalten und erneut einstellen
Gerät heizt nicht auf, im Display erscheint 	Geräte ist im Demo-Modus	Demo-Modus in den Grundeinstellungen deaktivieren
Gerät lässt sich nicht starten, im Display erscheint eine Meldung	Kein Wasser am Gerät	Wasseranschluss prüfen
Kein Dampf sichtbar	Wasserdampf über 100°C ist nicht sichtbar	Das ist normal
Grillheizkörper strahlt nur am Rand, nicht in der Mitte	Zur optimalen Wärmeverteilung heizt die Grillfläche nur am Rand	Das ist normal
Symbol  "Dampfablöschung" erscheint nicht	Dampfablöschung ist nur bei Garraumtemperatur unter 130°C möglich	Das ist normal
Starker Dampfaustritt oben an der Tür	Gerät kalibriert den Siedepunkt oder heizt auf oder Betriebsart wurde gewechselt	Das ist normal
	Siedepunktabgleich ist nicht erfolgt	Siedepunktabgleich durchführen
Starker Dampfaustritt seitlich an der Tür	Türdichtung verschmutzt oder lose	Türdichtung reinigen und in die Nut einsetzen
Brummgeräusch beim Einschalten	Abwasserpumpe läuft an	Normales Betriebsgeräusch
	Gerät wurde einige Tage nicht benutzt	Normal: automatisches Spülen bei Inbetriebnahme
Beim Garen gibt es ein "Plopp"-Geräusch	Spannungsausdehnung bei großem Temperaturunterschied	Das ist normal
Gerät dämpft nicht mehr richtig	Gerät ist verkalkt	Entkalkungsprogramm starten
Garraum ist nach dem Betrieb feucht	Das ist je nach benutzter Betriebsart normal	Garraum nach dem Betrieb mit dem Trocknungsprogramm trocknen
Fehlermeldung "Exxx"		Bei einer Fehlermeldung den Funktionswähler auf 0 drehen; erlischt die Anzeige, war es ein einmaliges Problem. Tritt der Fehler wiederholt auf oder bleibt die Anzeige bestehen, bitte den Kundendienst kontaktieren und Fehlercode übermitteln.

Stromausfall

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

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

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

Demo-Modus

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

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

Garraumlampe auswechseln

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

Achtung!

Die Lampenabdeckung nicht abnehmen. Die Dichtung wird beschädigt.

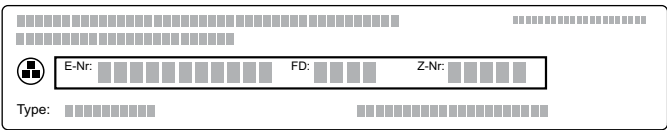
Wenn die Lampenabdeckung im Backofen beschädigt ist, muss sie ausgetauscht werden. Abdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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



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

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst 	

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

- A 0810 550 555
- D 089 20 355 366
- CH 0848 840 040

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

Tabellen und Tipps

Hinweise

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

Gemüse

- Gemüse wird im Dampf schonender zubereitet als im kochenden Wasser: Geschmack, Farbe und Konsistenz bleiben besser erhalten. Wasserlösliche Vitamine und Inhaltsstoffe werden kaum ausgewaschen. Da der Dampfbackofen drucklos bei nur 100°C arbeitet, erfolgt die Zubereitung auch erheblich schonender als beispielsweise im Schnellkochtopf.
- Alle Angaben beziehen sich auf 1 kg geputztes Gemüse.
- Benutzen Sie zum Dämpfen des Gemüses den gelochten Gareinsatz, diesen in die zweite Ebene von unten einschieben. Schieben Sie den ungelochten Gareinsatz darunter ein. Den aufgefundenen Gemüsesfond können Sie als Grundlage einer Soße oder einer Gemüsebrühe verwenden.
- Blanchiert wird 8 - 10 Minuten im vorgeheizten Gerät. Wenn das Gemüse oder Obst nicht sofort serviert wird, in Eiswasser abschrecken um ein Nachgaren durch Restwärme zu verhindern.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Artischocken, groß	gelocht	100	100	30 - 40	
Artischocken, klein	gelocht	100	100	20 - 25	
Blumenkohl, ganz	gelocht	100	100	25 - 30	
Blumenkohl, in Röschen	gelocht	100	100	15 - 25	
Bohnen, grün	gelocht	100	100	25 - 30	
Brokkoli, in Röschen	gelocht	100	100	15 - 20	Rezepttipp: Mit in Butter gerösteten Mandeln servieren.
Fenchel, in Scheiben	gelocht	100	100	15 - 20	
Gemüseterrine	gelocht / Rost	100	100	50 - 60	in Terrinenform Zur genauen Garpunktkontrolle den Kerntemperaturfühler nutzen (siehe Kapitel 'Kerntemperaturfühler').
Karotten, in Scheiben 0,5 cm	gelocht	100	100	15 - 20	

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Kartoffeln, geschält und geviertelt	gelocht	100	100	25 - 35	
Kohlrabi, in Scheiben	gelocht	100	100	20 - 30	
Lauch, in Scheiben	gelocht	100	100	10 - 15	
Paprika, gefüllt	ungelocht	180 - 200	80 / 100	20 - 25	Bei Fleischfüllung die Füllung vorher anbraten.
Pellkartoffeln (à ca. 50 g)	gelocht	100	100	30 - 35	
Pellkartoffeln (à ca. 100 g)	gelocht	100	100	45 - 50	
Rosenkohl	gelocht	100	100	20 - 25	
Spargel, grün	gelocht	100	100	12 - 15	
Spargel, weiß	gelocht	100	100	20 - 30	
Spinat	gelocht	100	100	4 - 6	Anschließend im Topf mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
Tomaten häuten	gelocht	100	100	3 - 4	Tomaten einschneiden, nach dem Dämpfen mit Eiswasser abschrecken.
Zuckerschoten	gelocht	100	100	5 - 10	

Fisch

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

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Dorade, im Ganzen (à 500 g)	ungelocht	90 - 100	100	18 - 20	Kann in Schwimmposition gegart werden, wenn man ihn auf eine halbe Kartoffel setzt.
Fischklößchen (à 20 - 40 g)	ungelocht	90 - 100	100	4 - 8	Ungelochten Garbehälter mit Backpapier auslegen.
Hummer, gekocht, ausgelöst, regenerieren	gelocht	70 - 80	100	10 - 12	
Karpfen, blau, im Ganzen (1,5 kg)	ungelocht	90 - 100	100	35 - 45	in Sud
Lachsfilet (à 150 g)	gelocht	90 - 100	100	10 - 12	
Lachs, im Ganzen (2,5 kg)	gelocht	100	100	65 - 75	
Miesmuscheln (1,5 kg)	gelocht	100	100	6 - 8	Die Miesmuscheln sind gar, sobald sich die Schale geöffnet hat.
Seelachs, im Ganzen (800 g)	gelocht	90 - 100	100	18 - 20	
Seeteufelfilet (à 300 g)	Glasform/ Rost	180 - 200	100	8 - 10	in Fond
Wolfsbarsch, im Ganzen (à 400 g)	gelocht	90 - 100	100	12 - 18	

Fisch – Niedertemperatur-Dämpfen

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

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

Fleisch – Garen bei höheren Temperaturen

- Die Kombination aus Dampf und Heißluft ist das optimale Garverfahren für viele Fleischsorten. Der Garraum ist bei dieser Betriebsart hermetisch abgeschlossen, die Feuchte verhindert den austrocknenden Effekt der konventionellen Heißluft. Durch die variable Feuchterege lung kann für jedes Gargut das optimale Klima erzielt werden.
- Die angegebenen Garzeiten dienen der Orientierung und sind stark von der Ausgangstemperatur der Ware und der Länge des Anbratens abhängig. Nutzen Sie zur besseren Kontrolle den Kerntemperaturfühler. Hinweise und optimale Zieltemperaturen finden Sie im Kapitel 'Kerntemperaturfühler'.
- Nehmen Sie das Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank.
- Bei Nutzung des gelochten Gareinsatzes oder des Rostes, einen ungelochten Garbehälter darunter einschieben. Füllen Sie etwas Wasser in den ungelochten Gareinsatz, um ein Einbrennen zu verhindern. Zusätzlich können Sie Gemüse, Wein, Gewürze und Kräuter einfüllen um eine schmackhafte Soßengrundlage zu erhalten.
- Wenn Sie das Fleisch blutig oder rosa garen möchten: Öffnen Sie 5°C vor Erreichen der gewünschten Kerntemperatur die Tür und warten Sie bis die Zieltemperatur erreicht ist. Damit verhindern Sie ein Übergaren und gönnen dem Fleisch die nötige Fleischruhe.
- Fleischruhe: Lassen Sie das Fleisch nach dem Garen noch 5 Min. auf einem Rost ruhen. So kann sich das Fleisch „entspannen“. Die Zirkulation des Fleischsaftes lässt nach und es kommt zu weniger Saftverlusten beim Anschnitt des Fleisches.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Entrecôte, angebraten, rosa (à 350 g)	ungelocht	170 - 180	30	10 - 20	
Filet, angebraten, rosa, im Blätterteig (600 g)	ungelocht	180 - 200	80 / 100	30 - 45	Garbehälter mit Backpapier auslegen.
Kalbsrücken, angebraten, rosa (1 kg)	ungelocht	160 - 180	30 / 60	20 - 30	Bei Zugabe von Flüssigkeit in den ungelochten Garbehälter sind 30% Feuchte ausreichend.
Kasseler, gegart, in Scheiben	ungelocht	100	100	15 - 20	
Krustenbraten (Schweinebraten mit Schwarte), durchgegart (1,5 kg)	Rost	1) 120 2) 160 3) 230	100 80 0	30 30 - 40 20 - 40	Die Kruste vor dem Garen kreuzweise einschneiden. Kerntemperaturfühler nutzen: Im zweiten Garschritt bis zu einer Kerntemperatur von ca. 60°C garen, im dritten Schritt bis zu einer Kerntemperatur von 75 - 80°C garen.
Lammrücken, angebraten, rosa (à 150 g)	ungelocht	160 - 170	0 / 30	12 - 15	
Lammkeule, angebraten, rosa (1,5 kg)	ungelocht	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Rehrücken, angebraten, rosa (à 500 g)	ungelocht	160 - 170	0 / 30	12 - 18	
Rinderbraten, durchgegart (1,5 kg)	Rost	1) 210 - 230 2) 140 - 160	100 30 / 60	15 - 20 60 - 90	Bei Zugabe von Flüssigkeit in den ungelochten Garbehälter sind 30% Feuchte ausreichend.
Roastbeef, angebraten, rosa (1 kg)	ungelocht	170 - 180	30	50 - 60	
Schweinebraten (Hals oder Schulter), durchgegart (1 - 1,5 kg)	Rost	1) 200 - 220 2) 160 - 180	100 60	15 40 - 60	Bei Zugabe von Flüssigkeit in den ungelochten Garbehälter sind 30% Feuchte ausreichend.
Wurst, gebrüht, erwärmen	ungelocht	85 - 90	100	10 - 20	z.B. Lyoner, Weißwurst

Fleisch/Geflügel – Niedertemperatur-Garen

- Kräftig angebratenes Fleisch reift über einen längeren Zeitraum bei niedriger Temperatur. Dadurch gelingt das Fleisch bis auf einen sehr dünnen Rand gleichmäßig zartrosa und außerordentlich saftig. Dabei sind weder Wenden noch Übergießen notwendig.
- Die angegebenen Garzeiten dienen der Orientierung und sind stark von der Ausgangstemperatur der Ware und der Länge des Anbratens abhängig. Nutzen Sie zur besseren Kontrolle den Kerntemperaturfühler. Hinweise und optimale Zieltemperaturen finden Sie im Kapitel 'Kerntemperaturfühler'.
- Nehmen Sie das Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank.
- Braten Sie das Fleisch aus hygienischen Gründen vor dem Garen von allen Seiten kurz und heiß in der Pfanne an. Dadurch entsteht eine Kruste, die den Austritt des Fleischsaftes verhindert und für ein typisches Bratenaroma sorgt.
- Vorsichtig würzen: das langsame Reifen des Fleisches verstärkt alle Aromen.
- Bei Wild und Pferdefleisch wird der Eigengeschmack durch das Niedertemperatur-Garen stärker ausgeprägt als bei einer klassischen Zubereitung.
- Verwenden Sie die Betriebsart "Niedertemperatur-Garen". So bleibt die aus dem Gargut entweichende Feuchte im Garraum und verhindert das Austrocknen der Speisen.
- Bitte beachten Sie, dass Sie keine Kerntemperaturen oberhalb der Garraumtemperatur erreichen können. Als Faustregel gilt: Die eingestellte Garraumtemperatur sollte 10-15°C über der gewünschten Kerntemperatur liegen.
- Sie können gegen Ende der Garzeit die Temperatur auf 60°C reduzieren. So können Sie die Garzeit verlängern (z.B. wenn die Gäste verspätet kommen). Wenn Sie den Garprozess anhalten möchten, darf die Garraumtemperatur nicht höher als die gewünschte Kerntemperatur liegen. So können große Stücke 1 - 1,5 Stunden, kleine Stücke 30 - 45 Minuten im Garraum verbleiben.
- Servieren Sie auf vorgewärmtem Geschirr.

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

Geflügel

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

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Ente, ganz (3 kg)	ungelocht	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Mit der Brust nach unten garen. Nach der Hälfte der Garzeit die Ente herumdrehen. So trocknet das empfindliche Brustfleisch nicht so stark aus.
Entenbrust, angebraten, rosa, (à 350 g)	ungelocht	160	0	25 - 30	
Hähnchen, ganz (1,5 kg)	Rost	1) 170 - 180 2) 190	60 0	35 - 45 15 - 20	Mit zusammengebundenen Schenkeln und der Brust nach oben garen.
Hähnchenbrust, gefüllt, gedämpft (à 200 g)	gelocht	100	100	10 - 15	Rezepttipp: Mit Spinat und Schafskäse füllen.
Putenbrustfilet, gedämpft (à 300 g)	gelocht	100	100	12 - 15	
Stubenküken, Wachtel, gedämpft (à 150 - 200 g)	gelocht	100	100	15 - 20	
Stubenküken, Wachtel (à 150 - 200 g)	ungelocht	180 - 200	60 / 80	15 - 20	Rezepttipp: Mit Öl und Kräuter der Provence einstreichen.
Taube, gedämpft (à 300 g)	gelocht	100	100	20 - 30	
Taube (à 300 g)	ungelocht	180 - 200	60 / 80	25 - 30	

Sous-vide-Garen

Sous-vide-Garen bedeutet Garen „unter Vakuum“ bei niedrigen Temperaturen zwischen 50 - 95 °C und bei 100% Dampf.

Sous-vide-Garen ist eine schonende und fettarme Zubereitungsart für Fleisch, Fisch, Gemüse und Dessert. Die Speisen werden in einem speziellen hitzebeständigen Kochbeutel mit einem Vakuumierer luftdicht verschweißt.

Durch die schützende Hülle bleiben Nähr- und Aromastoffe erhalten. Die niedrigen Temperaturen und die direkte Wärmeübertragung erlauben es, kontrolliert jeden beliebigen Garpunkt zu erreichen. Ein Übergaren der Speisen ist fast unmöglich.

Portionen

Beachten Sie die in der Gartabelle angegebenen Portionsgrößen. Bei größeren Mengen und Stücken muss die Garzeit entsprechend angepasst werden.

Die angegebenen Portionen für Fisch, Fleisch und Geflügel entsprechen der Verzehrmenge einer Person. Für Gemüse und Dessert wurde eine Portionsmenge für jeweils vier Personen gewählt.

Einschubebenen

Gegart werden kann auf bis zu zwei Ebenen. Um das beste Garergebnis zu erzielen, werden die Garbehälter auf Ebene 1 und 3 eingeschoben. Beim Garen auf nur einer Ebene verwenden Sie Ebene 2.

Hygiene

Gesundheitsrisiko!

Sous-vide-Garen erfolgt bei niedrigen Gartemperaturen. Achten Sie daher unbedingt auf das Einhalten der folgenden Anwendungs- und Hygienehinweise:

- Nur frische Lebensmittel von guter Qualität verwenden.
- Hände waschen und desinfizieren. Einmalhandschuhe oder eine Koch-/ Grillzange verwenden.
- Kritische Lebensmittel wie z.B. Geflügel, Eier und Fisch mit besonderer Aufmerksamkeit zubereiten.
- Gemüse und Obst immer gründlich abwaschen und/ oder schälen.
- Oberflächen und Schneidebretter stets sauber halten. Für unterschiedliche Lebensmittelsorten unterschiedliche Schneidebretter verwenden.
- Kühlkette einhalten. Unterbrechen Sie diese nur kurz zum Vorbereiten der Lebensmittel und lagern Sie die vakuumierten Speisen anschließend wieder im Kühlschrank, bevor Sie mit dem Garprozess beginnen.
- Speisen sind nur zum Sofortverzehr geeignet. Nach dem Garprozess die Speisen sofort verzehren und nicht länger lagern, auch nicht im Kühlschrank. Sie eignen sich nicht zum Wiedererwärmen.

Vakuumierbeutel

Verwenden Sie zum Sous-vide-Garen nur für diesen Zweck vorgesehene, hitzebeständige Vakuumierbeutel.

Garen Sie die Speisen nicht in den Beuteln, in denen Sie sie gekauft haben (z.B. portionierter Fisch). Diese Beutel sind nicht zum Sous-vide-Garen geeignet.

Vakuumieren

Nutzen Sie für das Vakuumieren der Speisen einen Kamervakuumierer, der ein 99% Vakuum erzeugen kann. Nur so kann eine gleichmäßige Wärmeübertragung und somit perfektes Garergebnis erzielt werden.

Kontrollieren Sie vor dem Garen ob das Vakuum im Beutel intakt ist. Achten Sie auf diese Punkte:

- Es befindet sich keine/ kaum Luft im Vakuumierbeutel.
- Die Schweißnaht ist einwandfrei geschlossen.
- Es sind keine Löcher im Vakuumierbeutel. Verwenden Sie nicht den Kerntemperaturfühler.
- Gemeinsam vakuumierte Fleisch- und Fischstücke werden nicht direkt aneinander gepresst.
- Gemüse und Dessert wurden möglichst flach evakuiert.

Im Zweifelsfall das Gargut in einen neuen Beutel füllen und erneut vakuumieren.

Lebensmittel sollten maximal einen Tag vor dem Garprozess vakuumiert werden. Nur so kann verhindert werden, dass Gase aus dem Lebensmittel entweichen (z.B. bei Gemüse), die die Wärmeübertragung unterbinden oder dass die Speisen durch den Vakuumdruck ihre Struktur und dadurch ihr Garverhalten verändern.

Qualität der Lebensmittel

Die Qualität des Garergebnisses wird zu 100% durch die Beschaffenheit der Ausgangsware beeinflusst. Verwenden Sie nur frische Lebensmittel der besten Güteklasse. Nur so kann ein sicheres und geschmacklich einwandfreies Garergebnis gewährleistet werden.

Zubereitung

Durch das Garen unter Vakuum können keine Aromastoffe entweichen und der Eigengeschmack der Speisen wird intensiviert. Beachten Sie, dass gewohnte Mengen von Aromaten wie z.B. Gewürzen, Kräutern und Knoblauch den Geschmack wesentlich stärker beeinflussen können. Beginnen Sie zunächst mit der Hälfte der Ihnen bekannten Mengen.

Bei Ausgangsware von hoher Qualität reicht es häufig aus, nur ein kleines Stück Butter sowie etwas Salz und Pfeffer mit in den Beutel zu geben. Meist reicht die Intensivierung der natürlichen Lebensmittelaromen schon für ein Geschmackserlebnis.

Legen Sie die vakuumierten Speisen nicht übereinander oder zu dicht nebeneinander in die Garbehälter. Für eine gleichmäßige Wärmeverteilung sollten die Lebensmittel sich nicht berühren. Bei mehreren Vakuumierbeuteln auf zwei Ebenen garen.

Die Beutel nach dem Garen vorsichtig entnehmen, da sich heißes Wasser auf dem Vakuumierbeutel sammelt. Den ungelochten Garbehälter in die Ebene unter dem gelochten mit dem heißen Gargut einschieben.

Den Beutel von außen abtrocknen, in einen sauberen ungelochten Garbehälter legen und mit einer Schere öffnen. Das gesamte Gargut und die enthaltene Flüssigkeit in den Garbehälter geben.

Das Gargut kann nach dem Sous-vide-Garen wie folgt vollendet werden:

Fleisch: kurz und sehr heiß für wenige Sekunden pro Seite anbraten. Dadurch erhält es eine schöne Kruste und die gewohnten Röstaromen, ohne zu übergaren. Ein besonders gutes Ergebnis erzielen Sie mit der Teppan Yaki oder einem Grill. Wichtig: Tupfen Sie das Fleisch mit einem Küchentuch ab bevor Sie es in das heiße Öl geben um Fettspritzer zu vermeiden.

Gemüse: kurz in einer Pfanne oder auf der Teppan Yaki anbraten, um Röstaromen zu erhalten. Dabei kann es unproblematisch abgeschmeckt oder mit anderen Zutaten vermengt werden, ohne dass es auskühlt.

Fisch: würzen und mit heißer Butter übergießen. Da viele Fischarten nach dem Sous-vide-Garen leicht zerfallen sollte er, wenn gewünscht, nur vor dem Sous-vide-Garen kurz angebraten werden.

Verlängern Sie die Anbratzeit, falls das Lebensmittel durch das Sous-vide-Garen noch nicht den gewünschten Gargrad erreicht hat.

Servieren Sie die Speisen auf vorgewärmten Tellern und wenn möglich mit heißer Soße oder Butter, da das Sous-vide-Garen bei relativ niedrigen Temperaturen stattfindet.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Fleisch					
Entrecôte, blutig (à 180 g)	gelocht	58		100	Nach dem Garvorgang auf der Teppan Yaki oder auf dem Grill bei hoher Temperatur auf beiden Seiten kurz anbraten. So erzielen Sie eine schöne Kruste und das gewohnte Röstaroma, ohne das Fleisch zu übergaren.
Entrecôte, rosa (à 180 g)	gelocht	63		90	
Entrecôte, durchgegart (180 g)	gelocht	70		85	
Kalbshüftsteaks (à 160 g)	gelocht	60		80	
Rindersteaks, blutig (à 180 g)	gelocht	58		60	
Rindersteaks, rosa (à 180 g)	gelocht	63		50	
Rindersteaks, durchgegart (à 180 g)	gelocht	70		45	
Schweinemedallions (à 80 g)	gelocht	63		75	
Geflügel					
Entenbrust (à 350 g)	gelocht	58		70	Nach dem Garvorgang die Hautseite in einer heißen Pfanne kross braten.
Foie gras (1 Rolle à 300 g)	gelocht	80		30	Rezepttipp: Gänseleber putzen, mit sonstigen Zutaten vermengen. In Folie rollen und mehrfach einstechen. Die Rolle vakuumieren und vor dem Sous-vide-Garen mehrere Stunden im Kühlschrank kühlen.
Hähnchenbrust (à 250 g)	gelocht	65		60	
Fisch und Meeresfrüchte					
Garnelen (125 g)	gelocht	60		30	Rezepttipp: Mit Olivenöl, Salz und Knoblauch vakuumieren.
Jakobsmuscheln (à 20 - 50 g)	gelocht	60		6 - 10	Je schwerer die Muscheln, umso länger die Garzeit wählen.
Kabeljau (à 140 g)	gelocht	59		25	
Lachsfilet (à 140 g)	gelocht	58		30	Wenn gewünscht nach dem Garen kurz in einer heißen Pfanne anbraten.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Zander (à 140 g)	gelocht	60	 100%	20	
Gemüse					
Champignons, geviertelt (500 g)	gelocht	85	 100%	20	Rezepttipp: Mit Butter, Rosmarin, Knoblauch und Salz vakuumieren.
Chicorée, halbiert (4 - 6 Stück)	gelocht	85	 100%	40	Rezepttipp: Chicoree halbieren. Mit Orangensaft, Zucker, Salz, Butter und Thymian vakuumieren.
Weißer Spargel, ganz (500 g)	gelocht	88	 100%	45	Rezepttipp: Mit Butter, Salz und etwas Zucker vakuumieren.
Grüner Spargel, ganz (600 g)	gelocht	85	 100%	15 - 20	Rezepttipp: Bleibt schön grün, wenn er vor dem Vakuumieren blanchiert wird. Mit Butter, Salz und Pfeffer vakuumieren.
Karotten, in Scheiben 0,5 cm (600 g)	gelocht	95	 100%	35 - 40	Rezepttipp: Mit Orangensaft, Curry und Butter vakuumieren.
Kartoffeln, geschält, in 2 x 2 cm großen Würfeln (800 g)	gelocht	95	 100%	40	Rezepttipp: Mit Butter und Salz vakuumieren. Gut zum Weiterverarbeiten z.B. für Salat.
Kartoffeln, ungeschält, ganz oder halbiert (800 g)	gelocht	95	 100%	50	Rezepttipp: Mit Butter und Salz vakuumieren. Gründlich vorher waschen.
Kirschtomaten, ganz oder halbiert (500 g)	gelocht	85	 100%	15	Rezepttipp: Mit Olivenöl, Salz und Zucker vakuumieren. Rote und gelbe Kirschtomaten mischen.
Kürbis, in 2 x 2 cm großen Würfeln (600 g)	gelocht	90	 100%	20 - 25	Garzeit kann je nach Kürbisart variieren.
Zucchini, in Scheiben 1 cm (600 g)	gelocht	85	 100%	30	Rezepttipp: Mit Olivenöl, Salz und Thymian vakuumieren.
Zuckerschoten, ganz (500 g)	gelocht	85	 100%	5 - 10	Rezepttipp: Mit Butter und Salz vakuumieren.
Dessert					
Ananas, in Scheiben 1,5 cm (400 g)	gelocht	85	 100%	70	Rezepttipp: Mit Butter, Honig und Vanille vakuumieren.
Äpfel, geschält, in Scheiben 0,5 cm (2 - 4 Stück)	gelocht	85	 100%	10 - 15	Rezepttipp: Mit Karamellsauce vakuumieren.
Bananen, ganz (2 - 4 Stück)	gelocht	65	 100%	15 - 20	Rezepttipp: Mit Butter, Honig und Vanilleschote vakuumieren.
Birne, geschält, in Spalten (2 - 4 Stück)	gelocht	85	 100%	30	Rezepttipp: Mit Honig oder Zucker süßen.
Kumquats, halbiert (12 - 16 Stück)	gelocht	85	 100%	75	Rezepttipp: Mit Butter, Vanilleschote, Honig und Aprikosenmarmelade vakuumieren. Heiß abwaschen, halbieren und entkernen.
Vanillesauce (0,5 l)	gelocht	82	 100%	18 - 20	Rezepttipp: 0,5 l Milch, 1 Ei, 3 Eigelb, 80 g Zucker, 1 Vanilleschote.

Grillen

- Mit Hilfe der verschiedenen Grillfunktionen können die Speisen bei Bedarf stärker gebräunt werden.
- Benutzen Sie für alle Betriebsarten mit Flächengrill ausschließlich die Einschubebenen 1 bis 3. Grillen Sie nur bei geschlossener Gerätetür.
- Nutzen Sie die unterschiedlichen Einschubebenen für die gewünschte Bräunung. In der ersten Ebene von unten erhalten Sie eine leichte Bräunung, in der dritten Ebene eine starke Bräunung.
- Sollte Ihnen das Bräunungsergebnis zu hell sein, können Sie mit der Betriebsart Flächengrill in der zweiten Ebene nachgrillen.
- Heizen Sie bei den Betriebsarten Flächengrill und Flächengrill + Umluft nicht länger als 5 Minuten vor, da bereits nach 5 Minuten die Grillwirkung einsetzt.
- Benutzen Sie den Kerntemperaturfühler nicht bei den Betriebsarten Flächengrill, Flächengrill + Umluft und Flächengrill + Feuchte.

Lebensmittel	Garbehälter, Ebene	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Baiserhaube (auf Kuchen / Dessert)	Rost 2	230		3 - 5	
Belegter Toast	Rost + ungelocht 2 / 3	200		10 - 12	
Forelle (ganz)	Rost + ungelocht 3	230		10 - 12 pro Seite	Rezepttipp: Mit Zitronenscheiben und Petersilie füllen.
Gegrilltes Gemüse (700 g)	ungelocht 2	230		20 - 25	z.B. Zucchini, Auberginen
Gemüseauflauf	ungelocht 2	180		35 - 40	z.B. mit Brokkoli und Blumenkohl
Gemüsespieße	Rost + ungelocht 3	230	 / 	12 - 14 pro Seite	Garzeit ist abhängig von den Gemüsesorten.
Hähnchenschenkel (à 350 g)	Rost + ungelocht 2 / 3	180 - 200		35 - 40	
Kartoffelgratin (1 kg Kartoffeln)	ungelocht 2	180		35 - 40	
Toast (nach EN60350-1)	Rost 2	230		4 - 5	5 Minuten vorheizen.
Überbackene Zucchini, gefüllt, längs halbiert	ungelocht 2	180		20 - 25	

Beilagen

Beachten Sie auch die Angaben auf der Verpackung.

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

Desserts

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

Sonstiges

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Desinfizieren (z.B. Babyfläschchen, Marmeladengläser)	Rost	100	100	20 - 25	
Dörren / Trocknen von Obst oder Gemüse	gelocht	80 - 100	0	180 - 300	z.B. Tomate, Pilze, Zucchini, Äpfel, Birne, etc. in dünnen Scheiben
Eier, Größe M (5 Stück)	gelocht	100	100	8 - 15	
Eierstich (500 g)	Glasform, Rost	90	80 - 100	25 - 30	Mit hitzebeständiger Klarsichtfolie abdecken.
Grießnockerl	ungelocht	90 - 95	100	8 - 10	
Lasagne	ungelocht	170 - 190	0 / 60	35 - 60	
Soufflé	Soufflégörmchen, Rost	180 - 200	60	12 - 20	
Schokolade schmelzen	hitzebeständige Schüssel, Rost	100	100	5 - 8	Mit hitzebeständiger Klarsichtfolie abdecken.

Gebäck

- Mit dem Dampfbackofen können Sie Ihre Backwaren immer mit der optimalen Feuchte zubereiten:
 -  | Heißluft + 0% Feuchte:
bei Obstkuchen und Quiche kann überflüssige Feuchtigkeit entweichen. Diese Betriebsart entspricht der Heißluft im konventionellen Backofen.
 -  | Heißluft + 30% Feuchte:
Rührkuchen trocknet nicht aus. Die Eigenfeuchte des Lebensmittels kann aus dem Garraum nicht entweichen.
 -  -  | Heißluft + 60 - 100% Feuchte:
Blätterteig und Hefengebäck werden innen locker und außen knusprig mit Glanz.
- Sie können im Dampfbackofen nur auf einer Ebene backen. Schieben Sie den ungelochten Gareinsatz in die zweite Ebene ein. Wenn Sie eine hohe Backform benutzen, stellen Sie diese auf den Rost, den Sie in die erste Ebene einschieben.
- Beim Beschwaden – im Heißluftbetrieb (0% Feuchte) und mit Feuchtestufe 30% möglich – wird durch Berühren des Symbols  dem Gargut schlagartig Feuchtigkeit zugeführt. Diese Funktion wird unter anderem beim Brotbacken zu Beginn des Backprozesses eingesetzt und sorgt für mehr Volumen und eine knusprigere Kruste.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Apfelkuchen, gedeckt (nach EN60350-1)	Springform 20 cm, Rost	160	0	110	Vorheizen
Bagels	ungelocht	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Baguette, vorgebacken	Rost	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Biskuitboden, hoch (6 Eier)	Springform	160 - 170	0	30 - 35	
Biskuitboden, flach (2 Eier)	ungelocht	190 - 210	0 - 30	8 - 10	z.B. für Biskuitrolle
Blätterteigkleingebäck	ungelocht	190 - 210	80 - 100	10 - 18	z.B. mit Mohn, Marzipan oder pikant mit Schinken, Käse
Brioche, Brötchen	ungelocht	160	0	8 - 12	
Brötchen (à 50 - 100 g)	ungelocht	180 - 200	80 - 100	15 - 25	Brötchen können Sie auch sehr gut wie folgt backen: Auf 220°C bei 30 % Feuchte vorheizen. Nach Einbringen des Backgutes in das Gerät ein bis zweimal beschwaden, nach 5 Minuten auf 0 % und 190°C zurückschalten.
Brötchen, vorgebacken	Rost	150 - 170	0	8 - 15	Zu Beginn beschwaden.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Brot (0,5 - 1 kg)	ungelocht	1) 210 - 230 2) 165	30 0	15 - 20 35 - 50	Zu Beginn 2 - 3-mal beschwaden. Zur genauen Garpunktkontrolle den Kerntemperaturfühler nutzen (siehe Kapitel 'Kerntemperaturfühler'). Auf Rost auskühlen lassen.
Flachkuchen aus Rührteig	ungelocht	160 - 165	0	35 - 40	
Gugelhupf (1 kg Mehl)	Gugelhupf- form, Rost	160 - 175	30	45 - 50	
Hefebblechkuchen	ungelocht	160 - 170	0 - 60	30 - 45	Nutzen Sie bei Hefebblechkuchen mit feuchtem Belag (z.B. Zwetschgen- oder Zwiebelkuchen) 0 % und bei trockenem Belag (z.B. Streusel) 60 % Feuchte.
Hefezopf (500 g Mehl)	ungelocht	160 - 170	60 - 80	25 - 35	
Muffins	Muffinsblech, Rost	170 - 180	0 - 30	20 - 30	
Makronen	ungelocht	150 - 160	0	15 - 20	
Plätzchen	ungelocht	150 - 175	0	10 - 20	
Quiche, Wähe	Quicheform, Rost	190 - 210	0	45 - 60	
Rührkuchen	Kasten-/ Springform, Rost	165 - 170	0 - 30	60 - 65	
Small Cakes	ungelocht	160	0	30	
Spritzgebäck (nach EN60350-1)	ungelocht	165	0	30 - 32	Vorheizen
Tarte	Tarteform, Rost	190 - 200	0 - 30	30 - 45	z.B. mit Äpfeln, Schokolade, Aprikosen, oder pikant mit Spargel, Zwiebeln, Käse
Wasserbiskuit (nach EN60350-1)	ungelocht	150	0	40	Vorheizen
Windbeutel, Eclairs	ungelocht	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

Gären (Gehen lassen)

- Der Dampfbackofen bietet das ideale Klima für das Gehen lassen von Teig und Teigansätzen oder Teiglingen ohne Austrocknung.
- Nutzen Sie hierzu die Betriebsart "Heißluft + 60% Feuchte".
- Die Schüssel muss nicht mit einem feuchten Tuch abgedeckt werden. Das Gehenlassen dauert nur halb so lange wie auf herkömmliche Weise.
- Die angegebene Gärzeit dient nur der Orientierung. Lassen Sie den Teig gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Teigansatz (600 g Mehl)	Schüssel / Rost	38 - 40	60	30 - 45	z.B. Hefeteig, Backferment, Sauerteig

Regenerieren (Erwärmen)

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

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

Auftauen

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

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

Gesundheitsrisiko!

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

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

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

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Beerenobst (300 g)	gelocht	45 - 50		4 - 6	
Braten (1 - 1,5 kg)	gelocht	45 - 50		80 - 110*	
Fischfilet (à 150 g)	gelocht	45 - 50		8 - 12*	
Gemüse (400 g)	gelocht	45 - 50		6 - 8	
Gulasch (600 g)	gelocht	45 - 50		30 - 45*	
Hähnchen (1 kg)	gelocht	45 - 50		45 - 60*	
Hähnchenschenkel (à 400 g)	gelocht	45 - 50		30 - 35*	

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

Einkochen

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

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

Entsaften (Beerenobst)

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

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

Joghurt-Zubereitung

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

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

Zubereitung von sperrigem Gargut

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

Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Speisen sind betroffen?

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

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

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

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

GAGGENAU



9000974167 de (970328)