

BSP 220/221

Dampfgarofen

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3	Garzeitdauer	16
		Garzeitende	17
Wichtige Sicherheitshinweise	4	Kindersicherung	18
		Kindersicherung aktivieren	18
Ursachen für Schäden	5	Kindersicherung deaktivieren	18
Umweltschutz	5	Home Connect	18
Tipps zum Energiesparen	5	Einrichten	18
Umweltgerecht entsorgen	5	Fernstart	20
Gerät kennen lernen	6	Home Connect Einstellungen	20
Dampfgarofen	6	Ferndiagnose	21
Wassertank	6	Hinweis zum Datenschutz	21
Display und Bedienelemente	7	Konformitätserklärung	21
Symbole	7	Grundeinstellungen	22
Farben und Darstellung	7		
Standby	8	Reinigen und warten	24
Gerät aktivieren	8	Reinigungsmittel	24
Zusätzliche Informationen i und i [®]	8	Reinigungshilfe	25
Kühlgebläse	8	Entkalkungsprogramm	25
Lüfternachlauf	8	Einschubroste entnehmen	26
Positionen Funktionswähler	9	Störungen, was tun?	27
Zubehör	10	Stromausfall	28
Sonderzubehör	10	Demo-Modus	28
Vor dem ersten Gebrauch	11	Kundendienst	28
Sprache einstellen	11	E-Nummer und FD-Nummer	28
Uhrzeit-Format einstellen	11	Tabellen und Tipps	29
Uhrzeit einstellen	11	Gemüse	29
Datumsformat einstellen	11	Fisch	30
Datum einstellen	11	Fisch – Niedertemperatur-Dämpfen	31
Temperatureinheit einstellen	11	Fleisch/Geflügel – Niedertemperatur-Dämpfen	32
Wasserhärte einstellen	11	Fleisch/Wurst – Erwärmen	32
Erstinbetriebnahme beenden	11	Geflügel – Dämpfen	32
Türscheibe reinigen	12	Sous-vide-Garen	33
Zubehör reinigen	12	Beilagen	36
Gerät aktivieren	12	Desserts	36
Standby	12	Sonstiges	37
Gerät aktivieren	12	Regenerieren (Erwärmen)	37
Gerät bedienen	13	Gären (Gehen lassen)	37
Wassertank füllen	13	Auftauen	38
Garraum	13	Einkochen	38
Zubehör einschieben	13	Entsaften (Beerenobst)	39
Einschalten	14	Joghurt-Zubereitung	39
Ausschalten	14	Zubereitung von sperrigem Gargut	39
Nach jedem Betrieb	14		
Sicherheitsabschaltung	14		
Zeitfunktionen	15		
Timer-Menü aufrufen	15	Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör,	
Kurzzeitwecker	15	Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter	
Stoppuhr	15	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 4000 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

⚠ Warnung – 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.

⚠ Warnung – 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.
- Während des Betriebs kann heißer Dampf austreten. Die Lüftungsöffnungen nicht berühren. Kinder fernhalten.

⚠ Warnung – 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.

⚠ Warnung – 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 Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Entkalkungstabletten können Verätzungen in Mund, Rachen, Augen und auf der Haut verursachen. Die Sicherheitshinweise auf der Verpackung der Entkalkungstabletten beachten. Vermeiden Sie Hautkontakt mit den Entkalkungstabletten. Halten Sie Kinder von Entkalkungstabletten fern.
- Die Entkalkerlösung kann Verätzungen in Mund, Rachen, Augen und auf der Haut verursachen. Vermeiden Sie Hautkontakt mit der Entkalkerlösung. Halten Sie Kinder von der Entkalkerlösung fern. Die Entkalkerlösung nicht trinken. Die Entkalkerlösung darf nicht in Kontakt mit Lebensmitteln kommen. Spülen Sie den Wassertank vor der nächsten Benutzung des Geräts gründlich aus.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

Das Licht von LED-Leuchten ist sehr grell und kann die Augen schädigen (Risikogruppe 1). Nicht länger als 100 Sekunden direkt in die eingeschalteten LED-Leuchten schauen.

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 stark chloridhaltigem Leitungswasser (>40 mg/l) empfehlen wir die Verwendung eines chloridarmen Mineralwassers ohne Kohlensäure. Informationen zu Ihrem Leitungswasser können Sie bei Ihrem Wasserwerk erfahren.
- Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör im Garraum. Verwenden Sie keine emaillierten Backbleche oder Grillwannen. 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.
- Abtropfende Flüssigkeiten: Schieben Sie beim Dämpfen mit einem gelochten Garbehälter immer den ungelochten Garbehälter darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.
- 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 einem weichen Tuch.
- 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.

Tipps zum Energiesparen

- Öffnen Sie die Gerätetür während eines Garvorgangs möglichst selten.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Dampfgarofen 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.



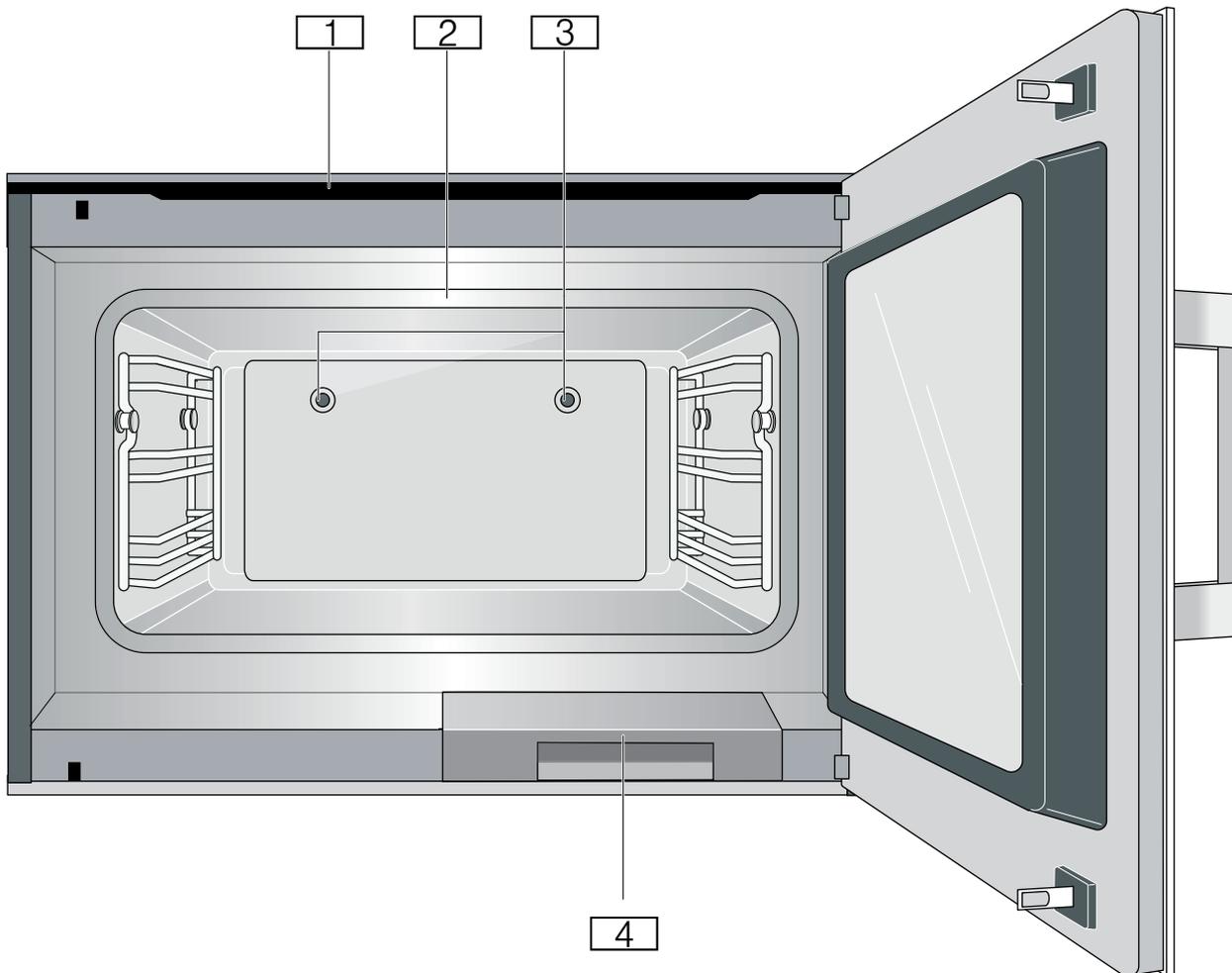
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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.

Dampfgarofen



- 1 Lüftungsschlitze
- 2 Türdichtung
- 3 Dampfaustrittsöffnung
- 4 Wassertank

Wassertank

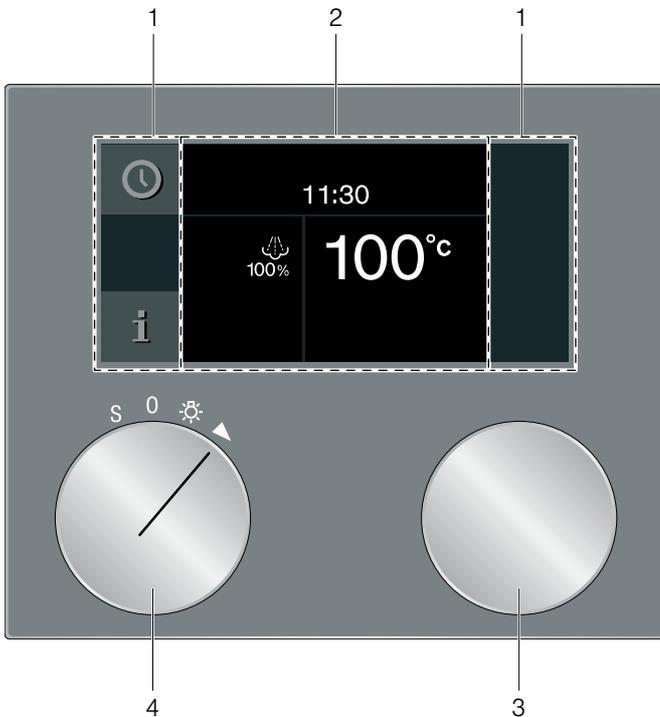
Ihr Gerät verfügt über einen Wassertank mit einer maximalen Füllmenge von 1,7 Litern. Wenn Sie die Gerätetür öffnen, sehen Sie den Wassertank.

Füllen Sie vor jedem Gebrauch den Wassertank auf.
→ "Wassertank füllen" auf Seite 13

Display und Bedienelemente

Diese Anleitung gilt für verschiedene Geräteversionen. Je nach Gerätetyp sind geringfügige Abweichungen möglich.

Die Bedienung ist bei allen Geräteversionen identisch.



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
i	Zusätzliche Informationen aufrufen
»»	Schnell-Aufheizen mit Statusanzeige
_	Einstellungen bearbeiten

🔒	Kindersicherung
🕒	Timer-Menü aufrufen
🚫	Demo-Modus
📶	Netzwerkverbindung (Home Connect)

Farben und Darstellung

Farben

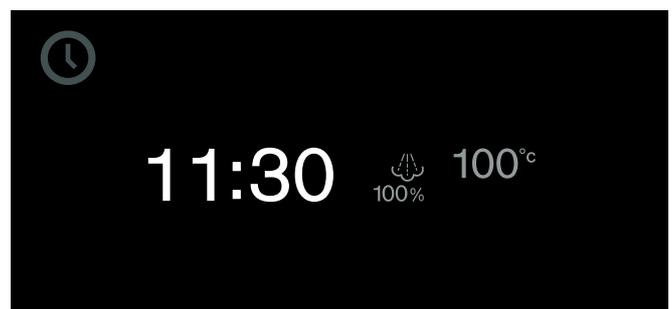
Die verschiedenen Farben dienen der Benutzerführung in den jeweiligen Einstellsituationen.

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.



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.
- Die Helligkeit der Anzeige ist abhängig vom vertikalen Blickwinkel.
- Die Anzeige und die Helligkeit können Sie jederzeit in den Grundeinstellungen ändern.

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.

Zusätzliche Informationen **i** und **i**[®]

Durch Berühren des Symbols **i** 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 **i**[®]. Wichtige Informationen zu Sicherheit und Betriebszustand werden gelegentlich auch automatisch eingeblendet. Diese Meldungen erlöschen automatisch nach einigen Sekunden oder müssen mit ✓ bestätigt werden.

Bei Meldungen zu Home Connect erscheint im Symbol **i**[®] zusätzlich der Home Connect Status. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel → "Home Connect" auf Seite 18.

Kühlgebläse

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse. Das Kühlgebläse schaltet sich im Betrieb ein. Die warme Luft entweicht über 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!

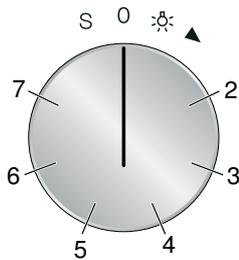
Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

Lüfternachlauf

Nach dem Betrieb ist der Garraum feucht. Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten eine Zeit lang nach und schaltet dann automatisch ab. Dies kann je nach verwendeter Betriebsart und Temperatur bis zu 4 Stunden dauern.

Der Lüfternachlauf entfernt Feuchtigkeit aus dem Gerät und schützt die Geräteelektronik. Entfernen Sie danach verbleibendes Restwasser vom Garraumboden und trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

Positionen Funktionswähler



Position	Funktion/Heizart	Temperatur	Anwendung
0	Nullstellung		
☀	Licht		
2	 100% Feuchte	30 - 100°C Vorschlagstemperatur 100°C	Dämpfen bei 70°C - 100°C: Für Gemüse, Fisch und Beilagen. Die Speisen sind vollständig von Dampf umgeben.
3	 100% 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.
4	 Gären	30 - 50°C Vorschlagstemperatur 38°C	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	 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.
6	 Regenerieren	60 - 100°C Vorschlagstemperatur 100°C	Für Gegartes und Backwaren. Gegartes wird schonend wieder erwärmt. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus.
7	 Niedertemperatur-Dämpfen	70 - 90°C Vorschlagstemperatur 70°C	Niedertemperatur-Garen für Fleisch. Schonendes, langsames Garen für ein besonders zartes Ergebnis.
S	 Grundeinstellungen		In den Grundeinstellungen können Sie Ihr Gerät individuell anpassen.
	 Reinigungshilfe		Mit der Reinigungshilfe lösen Sie Verschmutzungen im Garraum mit Dampf.
	 Entkalkungsprogramm		Mit dem Entkalkungsprogramm lösen Sie Kalk im Gerät.

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:



Rost
für Geschirr, Kuchen- und
Auflaufformen und für
Braten



**Garbehälter aus
Edelstahl, ungelocht,
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,
40 mm tief**
zum Dämpfen von Gemüse
oder Fisch, zum Entsaften
von Beeren und zum
Auftauen

Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

BA 220 360	Edelstahl-Gareinsatz, ungelocht, 40 mm tief, 1,5 l
BA 220 370	Edelstahl-Gareinsatz, gelocht, 40 mm tief, 1,5 l
BA 020 380	Behälter, antihaftbeschichtet, ungelocht, 40 mm tief, 5 l
BA 020 390	Behälter, antihaftbeschichtet, gelocht, 40 mm tief, 5 l
17002490	Set mit 4 Entkalkungstabletten
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

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

Die Antihaft-Garbehälter dürfen nur bis 230°C erhitzt werden. Verwenden Sie die Antihaft-Garbehälter nur im Dampfbackofen.

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" auf Seite 4.

Das Gerät muss fertig montiert und angeschlossen sein.

Nach dem Stromanschluss erscheint im Display das Menü "Erste Einstellungen". Nun können Sie Ihr neues Gerät für die erste Inbetriebnahme einstellen.

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 in den Grundeinstellungen ändern.

Sprache einstellen

In der Anzeige erscheint die voreingestellte Sprache.

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

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.

Temperatureinheit einstellen

In der Anzeige erscheinen die zwei möglichen Einheiten °C und °F. Vorgewählt ist die Einheit °C.

- 1 Mit dem Drehwähler die gewünschte Einheit auswählen.
- 2 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".

Mit ✓ bestätigen.

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

Türscheibe reinigen

Die Türdichtung wird im Werk geschmiert, um die Dichtheit 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 weichen Spültuch.

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. Sie können die Anzeige über die Einstellung "Standby-Anzeige" in den Grundeinstellungen ändern.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 22
- 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

Wassertank füllen

Bevor Sie einen Betrieb mit Dampf starten, öffnen Sie die Gerätetür und füllen Wasser in den Wassertank.

Vergewissern Sie sich, dass Sie den Wasserhärtebereich korrekt eingestellt haben.

→ "Wasserhärte einstellen" auf Seite 11

⚠ Warnung – Verletzungs- und Brandgefahr!

Füllen Sie ausschließlich Wasser in den Wassertank. Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z.B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank. Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die Vorderkante des Garraums wird im Betrieb sehr heiß. Beim Herausnehmen des Wassertanks nur den Griff des Wassertanks berühren.

Achtung!

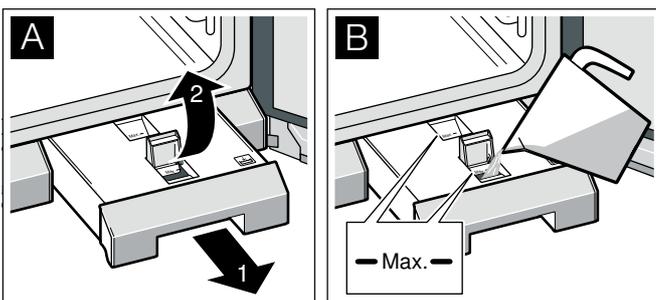
Geräteschäden durch Verwendung ungeeigneter Flüssigkeiten

- Verwenden Sie ausschließlich frisches Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.
- Ist Ihr Leitungswasser sehr kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen enthärtetes Wasser.
- Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.

Informationen zu Ihrem Leitungswasser erhalten Sie bei Ihrem Wasserwerk. Die Wasserhärte können Sie mit dem beiliegenden Testset prüfen.

Füllen Sie den Wassertank vor jedem Betrieb:

- 1 Messbecher mit Frischwasser füllen.
- 2 Gerätetür öffnen.
- 3 Wassertank aus dem Gerät ziehen, bis die Füllstandsanzeige sichtbar ist (Bild A).
- 4 Wassertank bis zur Markierung "Max." mit kaltem Wasser füllen (Bild B).



- 5 Wassertank vollständig bis zum Anschlag einschieben.

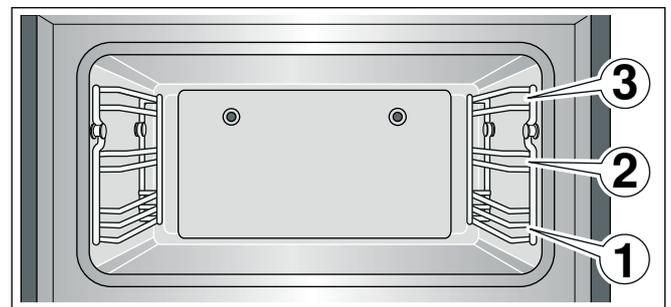
Bei mehreren aufeinanderfolgenden Garvorgängen das Restwasser nach jedem Garvorgang aus dem Wassertank leeren und den Wassertank mit Frischwasser befüllen.

Garraum

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

Die unterste Einschubebene besitzt zwei Einschubleisten. So können Sie z. B. beim Auftauen den ungelochten Garbehälter unter dem gelochten Garbehälter einschieben, um Auftauflüssigkeit aufzufangen.

Hinweis: Sie können bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig nutzen.



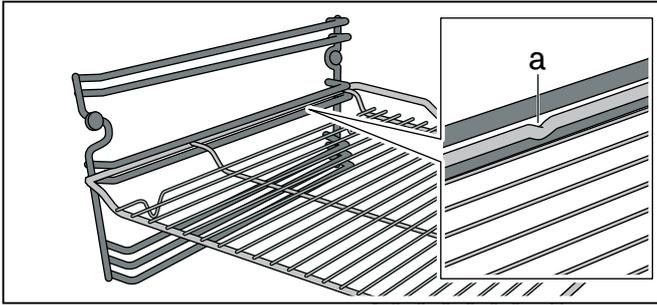
Achtung!

- 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.
- Öffnen Sie die Gerätetür immer bis zum Anschlag. In dieser Position schwenkt die geöffnete Gerätetür nicht von selbst zurück.

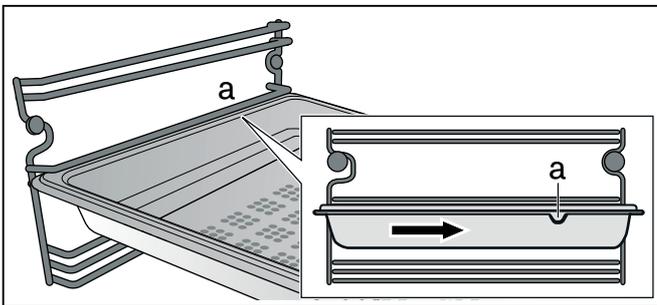
Zubehör einschieben

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



Achten Sie beim Einschieben des gelochten Garbehälters darauf, dass die Rastnase (a) hinten ist und nach unten 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 \gg . Der Balken zeigt den Aufheizstatus fortlaufend an. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signal, das Aufheizsymbol \gg erlischt.

Wasser nachfüllen:

Wenn der Wassertank leer ist erscheint im Display eine Meldung. Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max" und schieben Sie ihn wieder ein.

Hinweis: Während des Betriebs ist der Wassertank im Gerät verriegelt. Der Wassertank kann nur entnommen und nachgefüllt werden, wenn die Meldung im Display erscheint.

Ausschalten

Drehen Sie den Funktionswähler auf **0**.

Abhängig von der Betriebsart kann ein automatischer Spülvorgang zu hören sein.

Nach jedem Betrieb

⚠ Warnung – 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.

Wassertank leeren

- 1 Gerätetür vorsichtig öffnen.
Es entweicht heißer Dampf!
- 2 Wassertank entnehmen und leeren.

Achtung!

Trocknen Sie den Wassertank nicht im heißen Garraum. Der Wassertank wird beschädigt.

Garraum trocknen

- 1 Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist entfernen. Eingebrannte Reste lassen sich später deutlich schwerer entfernen.
- 2 Das Restwasser aus dem abgekühlten Garraum mit einem Schwamm entfernen.
- 3 Den Garraum mit einem weichen Tuch auswischen und polieren.
- 4 Möbel oder Griffe trockenwischen, falls sich dort Kondenswasser gebildet hat.

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.

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

Zeitfunktionen

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.



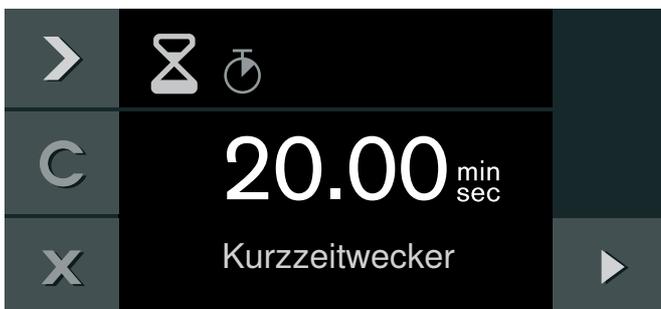
Das Timer-Menü erscheint.

Kurzzeitwecker

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

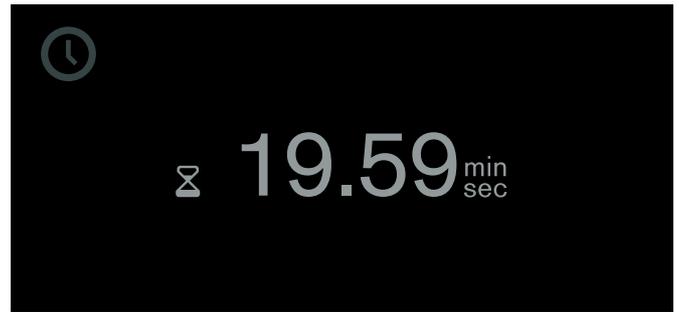
Kurzzeitwecker einstellen

- 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 X 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

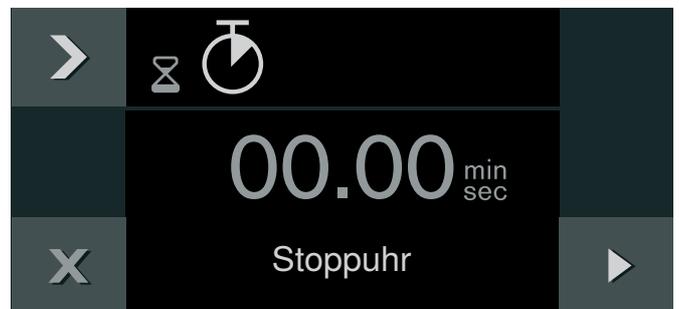
Die Stoppuhr läuft unabhängig von den anderen Geräteeinstellungen ab.

Die Stoppuhr zählt von 0 Sekunden hoch bis 90 Minuten.

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

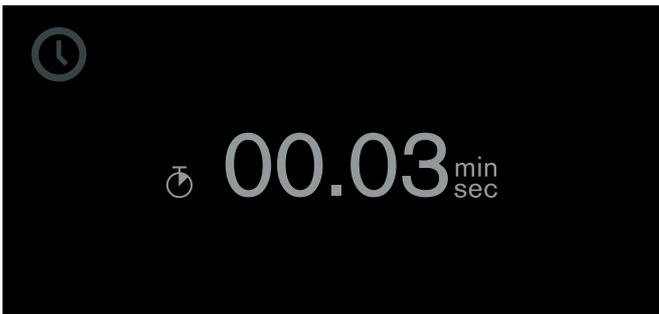
Stoppuhr starten

- 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.

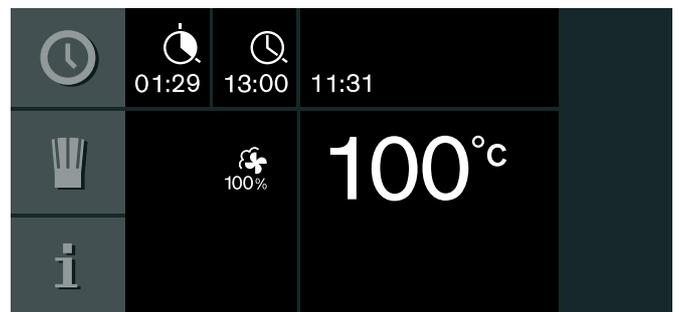
- 1 Symbol  berühren.
- 2 Mit  die Funktion "Garzeit"  wählen.

- 3 Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.

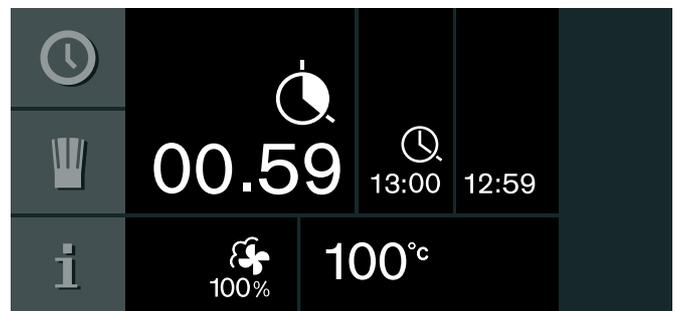


- 4 Mit  starten.

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.

Kindersicherung

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

Hinweise

- Die Kindersicherung müssen Sie in den Grundeinstellungen auf "verfügbar" stellen.
- 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.

Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig und über ein mobiles Endgerät fernsteuerbar. Die Home Connect App bietet zusätzliche Funktionen, die das vernetzte Gerät optimal ergänzen. Wird das Gerät nicht mit dem Heimnetzwerk verbunden ist es wie gewohnt über das Display bedienbar.

Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect-Dienste in Ihrem Land. Die Home Connect-Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter www.home-connect.com.

Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanweisung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen und dabei nicht zu Hause sind. Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Beachten Sie die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.

Einrichten

Um Einstellungen über Home Connect durchführen zu können, muss die Home Connect App auf einem mobilen Endgerät installiert sein.

Zudem muss ihr Gerät mit dem Heimnetzwerk und der Home Connect App verbunden sein. Sie können zwischen den folgenden Verbindungsmöglichkeiten wählen:

- Verbindung mit LAN-Kabel: Die Verbindung mit Heimnetzwerk erfolgt nach dem Bestätigen am Gerät automatisch.
- Verbindung über WLAN: Richten Sie zunächst die Verbindung zum Heimnetzwerk und anschließend zur Home Connect App ein.

Hinweis: Die App leitet Sie durch den gesamten Anmeldevorgang. Halten Sie sich im Zweifelsfall an die Anweisungen in der App.

App einrichten

Richten Sie die Home Connect App auf Ihrem mobilen Endgerät (z. B. Tablet PC oder Smartphone) ein.

- 1 Auf dem mobilen Endgerät den App Store (Apple Geräte) bzw. Google Play Store (Android Geräte) öffnen.
- 2 Suchbegriff "Home Connect" eingeben.
- 3 Home Connect App auswählen und auf dem mobilen Endgerät installieren.
- 4 App starten und Home Connect Zugang einrichten. Die App führt Sie dabei durch den Anmeldeprozess.

Gerät mit Heimnetzwerk verbinden (LAN)

Das Gerät muss über ein LAN-Kabel mit dem Heimnetzwerk verbunden sein.

Die Netzwerkverbindung erfolgt automatisch, sobald das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen und in Betrieb genommen wird.

Gerät mit Heimnetzwerk verbinden (WLAN mit WPS)

Voraussetzungen:

- Ihr Router besitzt eine WPS-Taste. Informationen hierzu finden Sie im Handbuch Ihres Routers.
- Sie benötigen Zugriff auf Ihren Router.

- 1 In den Grundeinstellungen  "Home Connect" auswählen.
- 2 Symbol  berühren.
- 3 Mit dem Drehwähler "WLAN" auswählen.
- 4 Mit Symbol  bestätigen. Es erscheint eine Meldung zur WPS-Funktion.
- 5 Um fortzufahren, Symbol  berühren.
- 6 Mit dem Drehwähler "Automatisch (WPS)" auswählen.
- 7 Um den Verbindungsvorgang zu starten, Symbol  berühren.
- 8 Innerhalb von 2 Minuten die WPS-Taste am Heimnetzwerk-Router drücken.

Wenn das Display "Netzwerkverbindung erfolgreich" zeigt, ist der Verbindungsvorgang abgeschlossen. Folgen Sie den Anweisungen in der App.

Gerät mit Heimnetzwerk verbinden (WLAN ohne WPS)

- 1 In den Grundeinstellungen  "Home Connect" auswählen.
- 2 Symbol  berühren.
- 3 Mit dem Drehwähler "WLAN" auswählen.
- 4 Mit Symbol  bestätigen. Es erscheint eine Meldung zur WPS-Funktion.
- 5 Um fortzufahren, Symbol  berühren.
- 6 Mit dem Drehwähler "Manuell" auswählen.
- 7 Um den Verbindungsvorgang zu starten, Symbol  berühren. Das Gerät richtet ein eigenes WLAN-Netzwerk "HomeConnect" ein, mit dem das Tablet oder Smartphone verbunden werden muss.
- 8 Den Anweisungen in der App folgen.

Wenn das Display "Netzwerkverbindung erfolgreich" zeigt, ist der Verbindungsvorgang abgeschlossen. Folgen Sie den Anweisungen in der App.

Gerät mit App verbinden

Verbinden Sie Ihr Gerät während dem Einrichten von Home Connect mit der App oder verbinden Sie Ihr Gerät mit einem zusätzlichen Home Connect Account. Die Home Connect App kann auf beliebig vielen mobilen Endgeräten installiert und diese mit dem Gerät verbunden werden.

Voraussetzungen:

- Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk verbunden.
 - Die Home Connect App ist auf dem mobilen Endgerät eingerichtet.
- 1 Um einen zusätzlichen Account zu verbinden, in den Grundeinstellungen "Home Connect" wählen.
 - 2 Mit dem Drehwähler "Mit App verbinden" auswählen.
 - 3 Symbol  berühren und den Verbindungsvorgang mit  starten.
 - 4 Den Anweisungen in der App folgen.

Wenn das Display "Verbindung mit App erfolgreich" zeigt, ist der Verbindungsvorgang abgeschlossen.

Fernstart

Um Ihr Gerät über die Home Connect App zu starten und zu bedienen, muss der Fernstart aktiviert werden. Ist der Fernstart deaktiviert, können ausschließlich die Betriebszustände des Geräts in der Home Connect App angezeigt und Geräteeinstellungen vorgenommen werden.

In folgenden Situationen wird der Fernstart automatisch deaktiviert:

- Mindestens 15 Minuten, nachdem der Fernstart aktiviert wurde, wird die Gerätetür geöffnet.
- Mindestens 15 Minuten nach Betriebsende wird die Gerätetür geöffnet.
- 24 Stunden, nachdem der Fernstart aktiviert wurde.

Home Connect Einstellungen

Home Connect kann jederzeit den individuellen Bedürfnissen angepasst werden.

Wenn Sie am Gerät eine Heizart starten, wird der Fernstart automatisch aktiviert. Damit können Sie Änderungen am mobilen Endgerät vornehmen oder ein neues Programm starten.

Fernstart aktivieren

- 1 Funktionswähler auf  stellen.
- 2 Symbol  berühren.
Neben dem Symbol **i** erscheint .

Der Fernstart ist aktiviert. Mit dem mobilen Endgerät können Sie nun eine Heizart über die App starten und die gewünschten Einstellungen an das Gerät übertragen.

Um den Fernstart zu deaktivieren: Symbol  berühren.

Hinweis: Sie finden die Home Connect Einstellungen in den Grundeinstellungen Ihres Geräts. Welche Einstellungen das Display zeigt, hängt davon ab, ob Home Connect eingerichtet ist und ob das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.

	Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
	Verbindungsart	LAN / WLAN	Sie können zwischen den Verbindungsarten mit LAN-Kabel und WLAN wechseln. Beachten Sie je nach Verbindungsart die Anweisungen zum Einrichten. → "Einrichten" auf Seite 18
	Verbindung	Verbinden / Trennen	Netzwerkverbindung nach Bedarf (z. B. bei Urlaub) ein- oder ausschalten. Nach Ausschalten bleiben die Netzwerkinformationen erhalten. Nach Einschalten einige Sekunden warten, bis sich das Gerät wieder mit dem Netzwerk verbunden hat. Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.
	Mit App verbinden		Verbindungsvorgang zwischen App und Gerät starten.
	Software-Update		Sobald eine neue Softwareversion verfügbar ist, erscheint eine Meldung im Display. Im Home Connect Menü  können Sie die neue Software installieren.
	Fernbedienung	Aktivieren / Deaktivieren	Mit der Home Connect App auf die Funktionen des Geräts zugreifen. Wenn deaktiviert, werden in der App nur die Betriebszustände des Geräts angezeigt.
	Netzwerkeinstellungen löschen		Alle Netzwerkeinstellungen können jederzeit vom Gerät gelöscht werden.
	Geräte Info		Das Display zeigt: <ul style="list-style-type: none"> • MAC-Adresse COM Modul • Seriennummer des Geräts • Software-Version Je nach Verbindungsart können durch Berühren der Pfeiltaste weitere Informationen, wie z. B. SSID-Netzwerkname angezeigt werden.

Ferndiagnose

Der Kundendienst kann über die Ferndiagnose auf Ihr Gerät zugreifen, wenn Sie sich mit dem entsprechenden Wunsch an den Kundendienst wenden, Ihr Gerät mit dem Home Connect Server verbunden ist und die Ferndiagnose in dem Land, in dem Sie das Gerät verwenden, verfügbar ist.

Hinweis: Weitere Informationen sowie Hinweise zur Verfügbarkeit der Ferndiagnose in Ihrem Land finden Sie im Service/Support-Bereich der lokalen Webseite: www.home-connect.com

Hinweis zum Datenschutz

Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebotenen WLAN-Netzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

- Eindeutige Gerätekennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).
- Die aktuelle Software- und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

Diese Erstregistrierung bereitet die Nutzung der Home Connect Funktionalitäten vor und ist erst zu dem Zeitpunkt erforderlich, zu dem Sie Home Connect Funktionalitäten erstmals nutzen möchten.

Hinweis: Beachten Sie, dass die Home Connect Funktionalitäten nur in Verbindung mit der Home Connect App nutzbar sind. Informationen zum Datenschutz können in der Home Connect App abgerufen werden.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Gaggenau Hausgeräte GmbH, dass sich das Gerät mit Home Connect Funktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.

Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.gaggenau.com auf der Produktseite Ihres Gerätes bei den zusätzlichen Dokumenten.



2,4 GHz Band: 100 mW max.

5 GHz Band: 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen

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 X 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
	Wasserhärte	1-18	Mit beiliegendem Karbonathärtetest das Leitungswasser prüfen. Gemessene Wasserhärte 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 >.
	Temperatureinheit	°C* / °F	Temperatureinheit einstellen
	Sprache	Deutsch* / Französisch [...] / 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 X abbrechen. Hinweis: 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.
	Kindersicherung	Nicht verfügbar* / Verfügbar	Verfügbar: Die Kindersicherung kann aktiviert werden. → "Kindersicherung" auf Seite 18
	Heimnetzwerk	LAN / WLAN Verbindungsart  Verbindung  Mit App verbinden  Software-Update  Fernbedienung  Netzwerkeinstellungen löschen  Geräte-Info	Einstellungen für die Verbindung mit dem Heimnetzwerk und den mobilen Endgeräten. Je nach Verbindungsstatus werden unterschiedliche Einstellungsmöglichkeiten angezeigt.

* 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.

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

⚠️ Warnung – 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 Spüllappen 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.

Bereich	Reinigungsmittel
Garraum	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Kein Backofenspray und andere aggressive Backofenreiniger oder Scheuermittel verwenden. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche.</p> <p>Achtung! Reinigerrückstände führen zu Fleckenbildung beim Aufheizen. Reiniger- oder Pflegemittelreste vor der Trocknung des Garraums mit klarem Wasser gründlich entfernen.</p> <p>Garraum nach der Reinigung immer trocknen.</p>
Stark verschmutzter Garraum	<p>Reinigungs-Gel Spray für Backöfen (Bestellnummer 00311860 beim Kundendienst oder im Online-Shop).</p> <p>Bitte beachten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Nicht in die Dampfaustrittsöffnungen an der Rückseite des Garraums sprühen. ● Darf nicht auf die Dichtungen an der Tür und auf die Lampe gelangen! ● Höchstens 12 Stunden einwirken lassen! ● Nicht auf warmen Flächen anwenden! ● Gründlich mit Wasser nachspülen! ● Herstellerangaben beachten.
Glasabdeckung Garraumlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen.
Wassertank	Bei Bedarf im im Geschirrspüler reinigen. Den Deckel abnehmen und den Wassertank umgedreht in den Geschirrspüler legen.
Türdichtung Nicht entfernen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Garbehälter, Rost	<p>Geschirrspüler oder heiße Spüllauge. Eingebraunte Rückstände einweichen und mit einer Bürste reinigen.</p> <p>Helle Flecken im Edelstahl (Eiweißrückstände) mit Zitronensaft entfernen.</p>
Einschubroste	Geschirrspüler oder heiße Spüllauge,.

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.

Reinigungshilfe

Die Reinigungshilfe löst hartnäckigen Schmutz im Garraum und erleichtert die Reinigung.

Reinigungshilfe starten

- 1 Funktionswähler auf **S** stellen.
- 2 Symbol  wird angezeigt. Mit  bestätigen.
- 3 Zubehör aus dem Garraum entfernen.
Einschubroste aus dem Garraum entfernen (siehe → "Einschubroste entnehmen" auf Seite 26).
- 4 Den Garraum mit Reiniger auswischen.
- 5 Den Wassertank bis zur Markierung "max" mit kaltem Wasser füllen und vollständig bis zum Anschlag einschieben. Die Gerätetür schließen.
- 6 Es erscheint die Reinigungszeit. Mit  starten. Die Reinigungszeit läuft im Display ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.
- 7 Nach Ablauf der Reinigungszeit ertönt ein Signal. Eine Meldung erscheint im Display.
- 8 Den Garraum auswischen.

Den Wassertank entleeren und mit geöffnetem Deckel trocknen lassen. Den Garraum mit einem weichen Tuch trockenwischen.

Hinweise

- Die Reinigungshilfe muss immer vollständig ablaufen und kann nicht abgebrochen werden.
- Entfernen Sie vor dem Garen jegliche Reinigerreste aus dem Garraum.
- Falls die Reinigungshilfe durch einen Stromausfall abgebrochen wurde, müssen Sie die Reinigungshilfe vor dem nächsten Benutzen erneut starten um eventuelle Reinigerrückstände aus dem Gerät zu entfernen.

Entkalkungsprogramm

Eine regelmäßige Entkalkung erhält den guten Zustand des Geräts. Mit dem Entkalkungsprogramm wird das Gerät vollautomatisch entkalkt und gespült.

Eine Meldung im Display erinnert Sie je nach Wasserart und Nutzung des Gerätes daran, das Entkalkungsprogramm durchzuführen.

Um Beschädigungen am Gerät zu verhindern, wird das Gerät nach wiederholter Meldung gesperrt. Erst nach erfolgtem Entkalkungsprogramm ist das Gerät wieder uneingeschränkt nutzbar.

Das komplette Entkalkungsprogramm dauert 1 Stunde 50 Minuten.

Für das Entkalkungsprogramm benötigen Sie spezielle Entkalkungstabletten. Diese sind beim Kundendienst oder im Online-Shop erhältlich (17002490 Set mit 4 Entkalkungstabletten).

Achtung!

- **Beschädigung des Geräts:** Kalk kann das Gerät beschädigen. Das Gerät regelmäßig entkalken.
- **Beschädigung des Geräts:** Falsche Entkalker können das Gerät beschädigen. Nur die vorgeschriebenen Entkalkungstabletten verwenden.
- **Beschädigung des Garraums:** Die Entkalkungstablette nur für das Entkalkungsprogramm verwenden. Die Entkalkungstablette in den Tank legen. Die Entkalkungstablette nie in den Garraum legen oder im Garraum erhitzen.

Hinweise

- Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum, bevor Sie das Entkalkungsprogramm starten (Rost, Garbehälter).
- Lassen Sie das Entkalkungsprogramm immer bis zum Ende ablaufen. Das Entkalkungsprogramm kann nicht abgebrochen werden.

Entkalkungsprogramm starten

- 1 Funktionswähler auf **S** stellen. Mit dem Drehwähler das Entkalkungsprogramm auswählen.
- 2 Symbol  wird angezeigt. Mit  bestätigen.
- 3 Alles Zubehör aus dem Garraum nehmen. Mit  bestätigen.
- 4 Entkalkungstablette aus der Kunststoffverpackung entnehmen.

Warnung – Verletzungsgefahr!

Entkalkungstabletten können Verätzungen in Mund, Rachen, Augen und auf der Haut verursachen. Die Sicherheitshinweise auf der Verpackung der Entkalkungstabletten beachten. Vermeiden Sie Hautkontakt mit den Entkalkungstabletten. Halten Sie Kinder von Entkalkungstabletten fern.

Warnung – Verletzungsgefahr!

Die Entkalkerlösung kann Verätzungen in Mund, Rachen, Augen und auf der Haut verursachen. Vermeiden Sie Hautkontakt mit der Entkalkerlösung. Halten Sie Kinder von der Entkalkerlösung fern. Die Entkalkerlösung nicht trinken. Die Entkalkerlösung darf nicht in Kontakt mit Lebensmitteln kommen. Spülen Sie den Wassertank vor der nächsten Benutzung des Geräts gründlich aus.

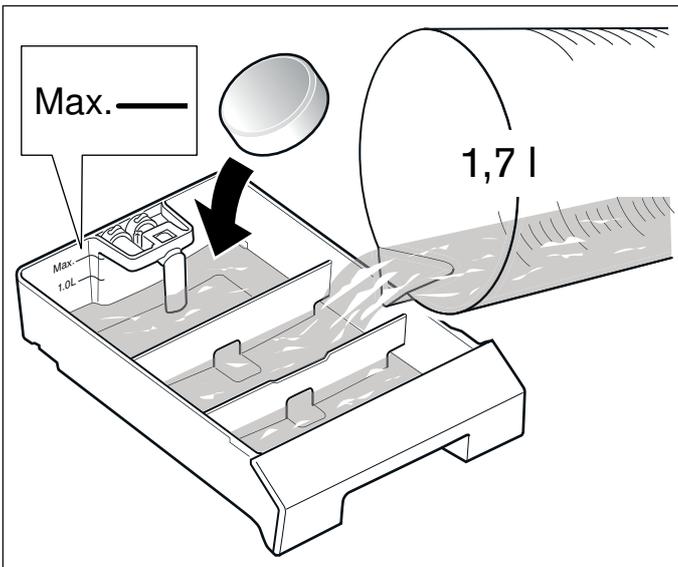
Achtung!

Beschädigung des Geräts

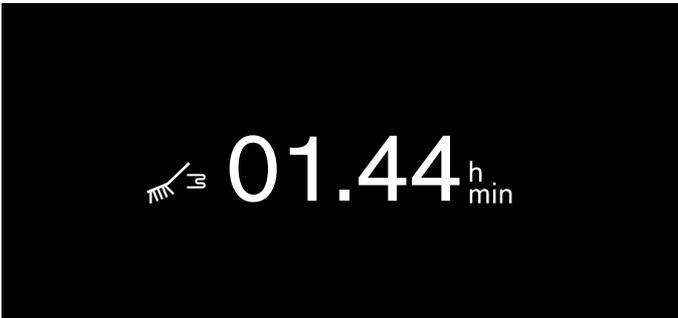
Falsche Entkalker können das Gerät beschädigen. Nur die vorgeschriebenen Entkalkungstabletten verwenden.

- 5 Tank aus dem Gerät entnehmen und den Tankdeckel abnehmen.

- 6 Entkalkungstablette in das hintere Fach des Tanks legen. Tank bis zur Markierung "Max." mit Wasser füllen (1,7 Liter).



- 7 Deckel auf den Tank legen und einrasten.
- 8 Tank in das Gerät schieben.
- 9 Gerätetür schließen. Mit ✓ bestätigen. Es erscheint die Entkalkungszeit 1.50 Stunden.
- 10 Mit ▶ starten. Die Entkalkungszeit läuft im Display ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.



Hinweis: Nach ca. 1:30 Stunden erscheint eine Meldung im Display. Entnehmen und leeren Sie den Tank. Reinigen Sie den Tank gründlich. Füllen Sie den Tank mit frischem Wasser. Schieben Sie den Tank in des Gerät. Bestätigen Sie mit ✓. Starten Sie mit ▶ den Spülvorgang.

- 11 Nach Ablauf des Entkalkungsprogramms ertönt ein Signal. Eine Meldung erscheint im Display.

Den Garraum mit einem weichen Tuch trockenwischen.

Tank reinigen

Nach dem Entkalken befinden sich Entkalkerreste im Tank. Reinigen Sie deshalb nach Ablauf des Entkalkungsprogramms den Tank.

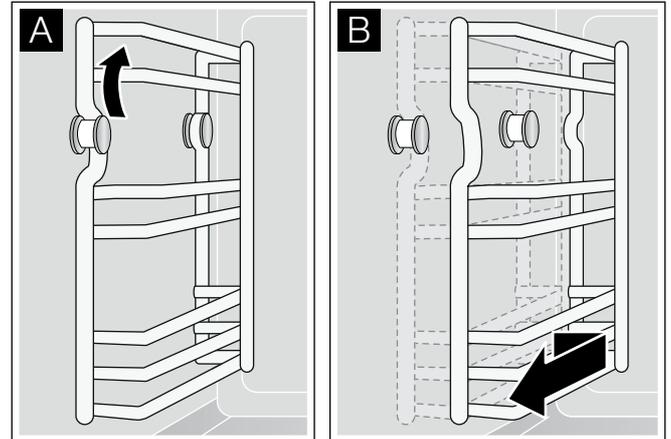
- 1 Tank aus dem Gerät entnehmen und den Tankdeckel abnehmen.
- 2 Tank und Tankdeckel im Geschirrspüler reinigen.

Einschubroste entnehmen

Die Einschubroste können Sie zum Reinigen herausnehmen.

Einschubroste herausnehmen

- 1 Ein Geschirrtuch in den Garraum legen um den Edelstahl vor Kratzern zu schützen.
- 2 Einschubroste vorne etwas anheben (Bild A) und seitlich nach vorne herausziehen (Bild B).



Die Einschubroste können Sie im Geschirrspüler reinigen.

Einschubroste einhängen

- 1 Einschubroste richtig herum anbringen: Anschlag nach hinten.
- 2 Einschubroste an der Rückseite auf den Bolzen schieben, dann vorne einhängen.

Störungen, was tun?

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

Warnung – 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.

Warnung – Verletzungsgefahr!

Das Licht von LED-Leuchten ist sehr grell und kann die Augen schädigen (Risikogruppe 1). Nicht länger als 100 Sekunden direkt in die eingeschalteten LED-Leuchten schauen.

LED-Leuchten

Defekte LED-Leuchten dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder einer konzessionierten Fachkraft (Elektroinstallateur) ausgetauscht werden.

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 funktioniert nicht, im Display erscheint "Gerät gesperrt. Entkalken notwendig."	Gerät ist verkalkt	Entkalkungsprogramm starten → "Entkalkungsprogramm" auf Seite 25
Trotz durchgeführter Entkalkung erscheint im Display "Bitte entkalken"	Geräte ist verkalkt, falscher Entkalker verwendet	Die vorgeschriebenen Entkalkungstabletten verwenden, Entkalkungsprogramm starten → "Entkalkungsprogramm" auf Seite 25
Gerät lässt sich nicht starten	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen	Gerätetür schließen
Gerät funktioniert nicht, im Display erscheint "E182"	Gerät bekommt kein Wasser	Wassertank entnehmen und prüfen, ob der Ansaugschlauch gerade im Tank ist und nicht abgeknickt ist. Wird die Fehlermeldung erneut angezeigt, bitte den Kundendienst kontaktieren.
Gerät funktioniert nicht, Anzeige reagiert nicht. Im Display erscheint 	Kindersicherung aktiviert	Kindersicherung deaktivieren → "Kindersicherung" auf Seite 18
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	Wassertank ist leer	Wassertank füllen
Starker Dampfaustritt oben an der Tür	Die Betriebsart wurde gewechselt	Das ist normal
Starker Dampfaustritt seitlich an der Tür	Türdichtung verschmutzt oder lose	Türdichtung reinigen und in die Nut einsetzen
Beim Aufheizen entsteht ein pfeifendes Geräusch	Bei der Dampferzeugung können Geräusche entstehen	Das ist normal
Beim Garen gibt es ein "Plopp"-Geräusch	Spannungsausdehnung bei großem Temperaturunterschied	Das ist normal
Dämpfen ist nicht möglich	Gerät ist verkalkt. Gerät muss entkalkt werden, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden	Entkalkungsprogramm starten → "Entkalkungsprogramm" auf Seite 25
Gerät dämpft nicht mehr richtig	Gerät ist verkalkt	Entkalkungsprogramm starten
Beleuchtung funktioniert nicht	Beleuchtung ist defekt	Kundendienst rufen

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten lange nach	Der Lüfternachlauf entfernt Feuchtigkeit aus dem Gerät und schützt die Geräteelektronik. Dies kann bis zu 4 Stunden dauern.	Das ist normal
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.
Beim Öffnen der Gerätetür tropft Wasser herab	Die Auffangrinne an der Unterseite der Türscheibe ist voll	Auffangrinne mit einem Spülschwamm trocknen

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.

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 Garantiezeit 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.
- 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.
- Bei Nutzung nur eines Garbehälters diesen in die zweite Ebene von unten einschieben.
- Wenn Sie den gelochten Gareinsatz oder den Rost ohne zusätzliches Gargeschirr verwenden, schieben Sie immer den ungelochten Gareinsatz in die erste Ebene von unten ein, um eine zu starke Verschmutzung des Garraumbodens zu vermeiden.
- Sie können bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig nutzen. Dabei kommt es nicht zur Geschmackübertragung. So können Fisch, Gemüse und Nachspeise gleichzeitig zubereitet werden. Die angegebenen Garzeiten können sich bei einer großen Lebensmittelmengende jedoch verlängern.
- Das Gargut darf nicht am Garraum anliegen.
- Die Gerätetür muss gut schließen. Halten Sie daher die Dichtungsflächen stets sauber.
- Belegen Sie Roste und Behälter nicht zu dicht. So wird eine optimale Dampfzirkulation gewährleistet.
- Bei sehr kalten Speisen und hohen Temperaturen kann sich der Garbehälter verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Sobald der Garbehälter wieder abkühlt, verschwindet die Verformung.

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 Dampfgarofen 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. Dadurch verhindern Sie eine starke Verschmutzung des Garraums. Den aufgefangenen Gemüsefond können Sie als Grundlage einer Soße oder einer Gemüsebrühe verwenden.
- Blanchiert wird bis zur vier 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	35 - 40	
Artischocken, klein	gelocht	100	100	25 - 30	
Blumenkohl, ganz	gelocht	100	100	25 - 30	
Blumenkohl, in Röschen	gelocht	100	100	20 - 25	
Bohnen, grün	gelocht	100	100	25 - 30	
Brokkoli, in Röschen (nach EN60350-1)	gelocht	90 - 100	100	20 - 25	
Dünne Gemüwestreifen und -scheiben (1-2mm)	gelocht	100	100	12 - 15	
Fenchel, in Scheiben	gelocht	100	100	20 - 25	
Gemüseterrine	gelocht/ Rost	90	100	50 - 60	in Terrinenform
Erbsen, tiefgekühlt (2 kg) (nach EN60350-1)	gelocht	100	100	35 - 40	
Karotten, in Scheiben	gelocht	100	100	20 - 25	
Kartoffeln, geschält und geviertelt	gelocht	100	100	30 - 35	
Kohlrabi, in Scheiben	gelocht	100	100	25 - 30	

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Lauch, in Scheiben	geloht	100	100	15 - 20	
Mangold	geloht	90	100	12	
Pak Choi	geloht	90	100	11	
Pellkartoffeln (à ca. 50 g)	geloht	100	100	30 - 35	
Pellkartoffeln (à ca. 100 g)	geloht	100	100	35 - 40	
Rosenkohl	geloht	100	100	25 - 30	
Spargel, grün	geloht	100	100	15 - 20	
Spargel, weiß	geloht	100	100	15 - 30	
Spinat	geloht	90	100	11	
Tomaten häuten	geloht	100	100	3 - 4	Vorheizen nötig. Tomaten einschneiden, nach dem Dämpfen mit Eiswasser abschrecken.
Zucchini-Blüten	geloht	90	100	12	
Zuckerschoten	geloht	100	100	10 - 15	

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.
- Beim Dämpfen ist bei Temperaturen von 90-100°C kein Vorheizen notwendig. Stellen Sie das Gericht in den kalten Ofen und schalten Sie dann das Gerät ein.
- 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)	geloht	100	100	20 - 30	Kann in Schwimmposition gegart werden, wenn man ihn auf eine halbe Kartoffel setzt.
Fischklößchen (à 20 - 40 g)	ungeloht	90 - 100	100	8 - 12	Ungelochten Garbehälter mit Backpapier auslegen.
Hummer, gekocht, ausgelöst, regenerieren	geloht	70 - 80	100	10 - 15	
Karpfen, blau, im Ganzen (1,5 kg)	ungeloht	90 - 100	100	35 - 45	in Sud
Lachsfilet (à 150 g)	geloht	80	100	20 - 25	
Lachs, im Ganzen (2,5 kg)	geloht	100	100	65 - 75	
Miesmuscheln (1,5 kg)	geloht	100	100	12 - 15	Die Miesmuscheln sind gar, sobald sich die Schale geöffnet hat.
Seelachs, im Ganzen (800 g)	geloht	90 - 100	100	20 - 25	
Wolfsbarsch, im Ganzen (à 400 g)	geloht	90 - 100	100	20 - 25	

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 Fischsud zu vermeiden.
- Servieren Sie auf vorgewärmtem Geschirr.
- Beim Niedertemperatur-Dämpfen ist kein Vorheizen notwendig. Stellen Sie das Gericht in den kalten Ofen und schalten Sie dann das Gerät ein.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Austern (10 Stück)	ungelocht	80 - 90	100	7 - 10	in Sud
Buntbarsch (Tilapia) (à 150 g)	gelocht	80 - 90	100	15 - 17	
Dorade (à 200 g)	gelocht	80 - 90	100	17 - 20	
Fischfilet (à 200 - 300 g)	gelocht	80 - 90	100	17 - 20	
Fischterrinen	Rost	80 - 90	100	50 - 90	in Terrinenform
Forelle, im Ganzen (à 250 g)	gelocht	80 - 90	100	17 - 20	
Heilbutt (à 300 g)	gelocht	80 - 90	100	17 - 20	
Jakobsmuscheln (à 15 - 30 g)	ungelocht	80 - 90	100	9 - 13	Je schwerer die Muschel, desto länger die Garzeit wählen.
Kabeljau (à 250 g)	gelocht	80 - 90	100	15 - 17	
Red Snapper (à 200 g)	gelocht	80 - 90	100	17 - 20	
Rotbarsch (à 120 g)	gelocht	80 - 90	100	15 - 17	
Seeteufel (à 200 g)	gelocht	80 - 90	100	15 - 17	
Seezungenröllchen, gefüllt (à 150 g)	gelocht	80 - 90	100	17 - 20	
Steinbutt (à 300 g)	gelocht	80 - 90	100	17 - 20	
Wolfsbarsch (à 150 g)	gelocht	80 - 90	100	15 - 17	
Zander (à 250 g)	gelocht	80 - 90	100	17 - 20	

Fleisch/Geflügel – Niedertemperatur-Dämpfen

- 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.
- 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.
- Um die beim Anbraten entstandene Kruste durch den Dampf nicht aufzuweichen, wickeln Sie das angebratene Fleisch in Bratschlauch oder hitzebeständige Klarsichtfolie ein, bevor Sie es zum Reifen ins vorgeheizte Gerät geben. So gart das Fleisch in seiner Eigenfeuchte.
- Vorsichtig würzen: das langsame Reifen des Fleisches verstärkt alle Aromen.
- Bei Wild und Pferdefleisch wird der Eigengeschmack durch das Niedertemperatur-Dämpfen stärker ausgeprägt als bei einer klassischen Zubereitung.
- Verwenden Sie die Betriebsart "Niedertemperatur-Dämpfen" .
- 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		30 - 50	
Entrecôte, rosa (à 350 g)	ungelocht	70		20 - 30	
Lammkeule, ohne Knochen, gebunden, rosa (1,5 kg)	ungelocht	70 - 80		150 - 180	
Rindersteaks, rosa (à 200 g)	ungelocht	70		20 - 35	
Roastbeef, rosa (1 - 1,5 kg)	ungelocht	70 - 80		120 - 180	
Schweinemedallions, durchgegart (à 70 g)	ungelocht	80		30 - 40	

Fleisch/Wurst – Erwärmen

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

Geflügel – Dämpfen

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Hähnchenbrust, gefüllt, gedämpft (à 200 g)	gelocht	100	100	25 - 30	
Putenbrustfilet, gedämpft (à 300 g)	gelocht	100	100	17 - 25	
Stubenküken, Wachtel, Taube (à 300 g)	gelocht	100	100	25 - 30	

Sous-vide-Garen

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

Bei dieser Betriebsart ist kein Vorheizen notwendig.

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

Warnung – 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.

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

- 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 Kammervakuumierer, 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 keinen Kerntemperaturfühler.
- Gemeinsam vakuumierte Fleisch- und Fischstücke werden nicht direkt aneinander gepresst.
- Gemüse und Dessert wurden möglichst flach einvakuumiert.

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.

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 vermergt 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%	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	 100%	90	
Entrecôte, durchgegart (180 g)	gelocht	70	 100%	85	
Kalbshüftsteaks (à 160 g)	gelocht	60	 100%	80	
Rindersteaks, blutig (à 180 g)	gelocht	58	 100%	60	
Rindersteaks, rosa (à 180 g)	gelocht	63	 100%	50	
Rindersteaks, durchgegart (à 180 g)	gelocht	70	 100%	45	
Schweinemedallions (à 80 g)	gelocht	63	 100%	75	
Geflügel					
Entenbrust (à 350 g)	gelocht	58	 100%	70	Nach dem Garvorgang die Hautseite in einer heißen Pfanne kross braten.
Foie gras (1 Rolle à 300 g)	gelocht	80	 100%	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	 100%	60	
Fisch und Meeresfrüchte					
Garnelen (125 g)	gelocht	60	 100%	30	Rezepttipp: Mit Olivenöl, Salz und Knoblauch vakuumieren.

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

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	20 - 25	
Bulgur (250 g + 250 ml Wasser)	ungelocht	100	100	10 - 15	
Cous-cous (250 g + 250 ml Wasser)	ungelocht	100	100	10 - 15	
Klöße (à 90 g)	geloht/ ungelocht	95 - 100	100	25 - 30	
Langkornreis (250 g + 500 ml Wasser)	ungelocht	100	100	25 - 30	
Naturreis (250 g + 375 ml Wasser)	ungelocht	100	100	30 - 35	
Tellerlinsen (250 g + 500 ml Wasser)	ungelocht	100	100	30 - 35	
Teigwaren, frisch, gekühlt (250 g + 1 l Wasser)	ungelocht	100	100	8 - 12	
Teigwaren, gefüllt, frisch, gekühlt (250 g + 1 l Wasser)	ungelocht	100	100	10 - 15	
Weißer Bohnen, vorgeweicht (250 g + 1 l Wasser)	ungelocht	100	100	55 - 65	

Desserts

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Apfelkuchen mit Karamell	Springform auf Rost	100	100	50	
Bratäpfel	ungelocht	100	100	20	Äpfel schälen
Clafoutis	Springform auf Rost	100	100	40	
Crème brûlée (à 130 g)	geloht	90 - 95	100	45 - 50	in Souffléförmchen
Dampfnudeln / Germknödel (à 100 g)	ungelocht	100	100	20 - 30	Dampfnudeln vor dem Dämpfen 30 Min. gehen lassen. → "Gären (Gehen lassen)" auf Seite 37
Flan / Crème caramel (à 130 g)	geloht	90 - 95	100	35 - 40	in Souffléförmchen
Grießpudding (20 g + 200 ml Milch)	ungelocht	100	100	20	
Joghurtkuchen	Kastenform auf Rost	100	100	60	
Kompott	ungelocht	100	100	20 - 25	z.B. Äpfel, Birnen, Rhabarber Nach Belieben Zucker, Vanillinzucker, Zimt oder Zitronensaft hinzufügen.
Milchreis (200 g Reis + 800 ml Milch)	ungelocht	100	100	55 - 60	Nach Belieben Früchte, Zucker oder Zimt hinzufügen.
Muffins	ungelocht	100	100	30	
Porridge (40 g + 200 ml Milch)	ungelocht	100	100	15 - 20	
Schokoladenkuchen	Kastenform auf Rost	100	100	40	

Sonstiges

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Desinfizieren (z.B. Babyfläschchen, Marmeladengläser)	Rost	100	100	20 - 25	
Eier, Größe M (5 Stück)	gelocht	100	100	12 - 19	
Eierstich (500 g)	Glasform, Rost	90	100	25 - 30	in Ebene 1 einschieben
Grießnockerl	ungelocht	90 - 95	100	12 - 15	
Schokolade schmelzen	Schüssel, Rost	60	100	15 - 20	mit hitzebeständiger Klarsichtfolie abdecken

Regenerieren (Erwärmen)

- Im Dampfgarofen 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.
- 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	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Gemüse	Teller, Rost	90 - 100		10 - 15	
Stärkebeilagen	Teller, Rost	100		10 - 14	z.B. Nudeln, Kartoffeln, Reis; nicht geeignet sind gebackene oder frittierte Speisen wie Pommes Frites oder Kroketten
Tellergerichte	Teller, Rost	100		15 - 20	

Gären (Gehen lassen)

- Der Dampfgarofen bietet das ideale Klima für das Gehen lassen von Teig und Teigansätzen oder Teiglingen ohne Austrocknung.
- 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	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Teigansatz - Pizza	Schüssel, Rost	38		25	
Teigansatz - Brot	Schüssel, Rost	45		40	z.B. Hefeteig, Backferment, Sauerteig
Teigansatz - Brioche	Schüssel, Rost	45		55	

Auftauen

- Im Dampfgarofen 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 Gefrierbuts: 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.

Warnung – 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 Dampfgarofen nach dem Auftauen für 15 Minuten mit 100% Feuchte bei 100°C betreiben.

Lebensmittel	Garbehälter	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Beerenobst (300 g)	gelocht	45 - 50	* ◊	8 - 12	
Braten (1.000 g)	gelocht	45 - 50	* ◊	90 - 120	
Fischfilet (à 150 g)	gelocht	45 - 50	* ◊	15 - 20	
Gemüse (400 g)	gelocht	45 - 50	* ◊	12 - 15	
Gulasch (600 g)	gelocht	45 - 50	* ◊	40 - 55	
Hähnchen (1.000 g)	gelocht	45 - 50	* ◊	60 - 70	
Hähnchenschenkel (à 400 g)	gelocht	45 - 50	* ◊	40 - 50	

Einkochen

- Im Dampfgarofen 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 Dampfgarofen 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 Dampfgarofen 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 Dampfgarofen 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)	gelocht	45	100	300	

Zubereitung von sperrigem Gargut

- Für die Zubereitung von sperrigem Gargut können Sie die seitlichen Einschubroste abnehmen.
- Dazu die Einschubroste vorne etwas anheben und seitlich nach vorne herausziehen.
- Stellen Sie den Rost direkt auf den Boden des Garraums und platzieren Sie das Gargut auf den Rost. Legen Sie das Gargut nicht direkt auf den Garraumboden.

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

9001346201 (001028)
de

GAGGENAU

