

DAMPFBACKOFEN

BSP2601.1 BSP2611.1



GAGGENAU

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online.
Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.



Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG	
1 Sicherheit	2
2 Sachschäden vermeiden	4
3 Umweltschutz und Sparen	6
4 Kennenlernen	6
5 Zubehör	10
6 Vor dem ersten Gebrauch	12
7 Grundlegende Bedienung	13
8 Timer-Funktionen	14
9 Langzeit-Timer	15
10 Kindersicherung	16
11 Automatik-Programme	16
12 Individuelle Rezepte	17
13 Kerntemperaturfühler	18
14 Home Connect	21
15 Grundeinstellungen	23
16 Reinigen und Pflegen	25
17 Störungen beheben	30
18 Entsorgen	33
19 So gelingt's	33
20 Kundendienst	50
21 Konformitätserklärung	51
22 MONTAGEANLEITUNG	51
22.1 Allgemeine Montagehinweise	51

⚠ 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheits-hinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Ge-bräuch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Trans-portschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Gerä-te ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein An-spruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossen-en Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung 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.

1.4 Sicherer Gebrauch

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.
- Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.
- Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- Keine Spirituosen ($\geq 15\% \text{ vol.}$) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- Nie die heißen Teile berühren.
- Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratzes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.

- Vorsicht bei Handhabung und Reinigung.
- Wenn möglich Schutzhandschuhe tragen. Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. 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.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
 - Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
 - Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
 - Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.
- Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
 - Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
 - Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
- Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und den Wasserhahn schließen.
- Den Kundendienst rufen. → Seite 50

Nach der Installation des Geräts dürfen die Öffnungen an der Geräterückwand für Kinder nicht zugänglich sein.

- Spezielle Montageanleitung beachten.

⚠️ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- Kleinteile von Kindern fernhalten.
- Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

1.5 Dampf

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie eine Dampf-Funktion verwenden.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Heißer Dampf entsteht im Garraum.

- Während des Gerätebetriebs mit Dampf nicht in den Garraum fassen.

Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen.

- Heißes Zubehör nur mit Topflappen vorsichtig herausnehmen.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs kann heißer Dampf austreten.

- Nicht die Lüftungsöffnungen berühren.
- Kinder fernhalten.

1.6 Kerntemperaturfühler

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie den Kerntemperaturfühler verwenden.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Bei einem falschen Kerntemperaturfühler kann die Hitze die Isolation beschädigen.

- Nur den für dieses Gerät bestimmten Kerntemperaturfühler benutzen.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Der Kerntemperaturfühler ist spitz.

- Vorsichtig mit dem Kerntemperaturfühler hantieren.

1.7 Reinigung

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät reinigen.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die Entkalkungstabletten können Verätzungen in Mund, Rachen, Augen und auf der Haut verursachen.

- Die Sicherheitshinweise auf der Verpackung der Entkalkungstabletten beachten.
- Hautkontakt mit den Entkalkungstabletten vermeiden.
- Kinder von den Entkalkungstabletten fernhalten.

⚠️ WARNUNG – Verätzungsgefahr!

Die Entkalkerlösung kann Verätzungen in Mund, Rachen, Augen und auf der Haut verursachen.

- Hautkontakt mit der Entkalkerlösung vermeiden.
- Kinder von der Entkakerlösung fernhalten.
- Die Entkakerlösung nicht trinken.
- Die Entkakerlösung nicht in Kontakt mit Lebensmitteln bringen.
- Den Wassertank vor der nächsten Benutzung des Geräts im Geschirrspüler oder gründlich von Hand reinigen.

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG

Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.

- Nichts direkt auf den Garraumboden stellen.
- Den Garraumboden nicht mit Alufolie auslegen.
- Geschirr immer in einen gelochten Garbehälter oder auf einen Rost stellen.

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

- Keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser verwenden.
- Ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, entwässertes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

- Informationen zu Ihrem Leitungswasser bei Ihrem Wasserwerk erfragen.

Chloride und Säuren beschädigen die Oberfläche von Edelstahl.

- Rückstände von Salz, scharfen Saucen, z. B. Ketchup oder Senf, gesalzenen Speisen, z. B. gepökelter Braten, oder anderen chloridhaltigen oder säurehaltigen Speisen immer sofort entfernen.

Durch Aluminiumfolie an der Türscheibe können dauerhafte Verfärbungen entstehen.

- Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen.

Obstsäft kann dauerhafte Flecken im Garraum verursachen.

- Obstsaft immer sofort entfernen.

- Mit einem feuchten und einem trockenen Tuch nachwischen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- Keine Speisen im Garraum lagern.

Rostendes Material kann zur Korrosion im Garraum führen.

- Nur Originalzubehör im Garraum verwenden.
- Keine emaillierten Backbleche oder Grillwannen verwenden.
- Nie Servierplatten oder Besteck verwenden, das rosten kann.

Nicht originale Kleinteile können das Gerät beschädigen.

- Nur originale Kleinteile verwenden, z. B. Rändelmuttern.
- Bei Bedarf Kleinteile über unseren Ersatzteil-Service bestellen.

Hitze kann Garbehälter aus Edelstahl beschädigen.

- Garbehälter aus Edelstahl nur bis 230 °C erhitzen.
- Garbehälter aus Edelstahl nicht im Backofen verwenden.

Das Auskühlen mit offener Gerätetür beschädigt mit der Zeit benachbarte Möbelfronten.

- Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- Nichts in die Gerätetür einklemmen.
- Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.

- Dichtung immer sauber halten.
- Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.

- Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.
- Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

2.2 Dampf

ACHTUNG

Abtropfende Flüssigkeiten können den Garraum beschädigen.

- Um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen, beim Dämpfen mit einem gelochten Garbehälter immer den ungelochten Garbehälter darunter einschieben.

Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.

- Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.

Geschirr mit Roststellen kann eine Korrosion im Garraum verursachen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion führen.

- Kein Geschirr mit Roststellen verwenden.

Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.

- Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

2.3 Kerntemperaturfühler

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Bei einem falschen Kerntemperaturfühler kann die Hitze die Isolation beschädigen.

- Nur den für dieses Gerät bestimmten Kerntemperaturfühler benutzen.

ACHTUNG

Temperaturen über 250 °C beschädigen den Kerntemperaturfühler.

- Den Kerntemperaturfühler nur in Ihrem Gerät bei einer maximalen Temperaturreinstellung von 230 °C verwenden.
- Den Kerntemperaturfühler nicht mit den Heizarten Flächengrill oder Kompaktgrill verwenden.
- Vor der Verwendung von Flächengrill oder Kompaktgrill den Kerntemperaturfühler aus dem Garraum nehmen.
- Bei der Verwendung der Heizart Flächengrill und Umluft mit dem Kerntemperaturfühler maximal 250 °C einstellen.

Sie können das Kabel des Kerntemperaturfühlers mit der Gerätetür beschädigen.

- Nicht das Kabel des Kerntemperaturfühlers in der Gerätetür einklemmen.

Die Hitze des Grillheizkörpers kann den Kerntemperaturfühler beschädigen.

- Sicherstellen, dass der Abstand zwischen dem Grillheizkörper und dem Kerntemperaturfühler und dem Kabel des Kerntemperaturfühlers einige Zentimeter beträgt. Dabei beachten, dass das Fleisch während des Garens aufgehen kann.

Feuchtigkeit kann den Kerntemperaturfühler beschädigen.

- Den Kerntemperaturfühler nicht im Geschirrspüler reinigen.

2.4 Reinigung

ACHTUNG

Kalk kann das Gerät beschädigen.

- Das Gerät regelmäßig entkalken.

Falsche Entkalker können das Gerät beschädigen.

- Nur die vorgeschriebenen Entkalkungstabletten verwenden.

Durch falsche Pflege des Geräts kann Korrosion im Garraum entstehen.

- Die Pflegehinweise und Reinigungshinweise für das Gerät beachten.

→ "Reinigen und Pflegen", Seite 25

- Den Garraum gleich nach dem Abkühlen und jedem Benutzen des Geräts reinigen.

- Den Garraum nach der Reinigung mit dem Trocknungsprogramm → Seite 28 trocknen.

Die Entkalkungstablette kann den Garraum beschädigen.

- Die Entkalkungstablette nur für das Entkalkungsprogramm verwenden.

Die Entkalkungstablette in den Wassertank legen.

- Die Entkalkungstablette nie in den Garraum legen oder im Garraum erhitzen.

Hitze beschädigt den Wassertank.

- Den Wassertank nicht im heißen Garraum trocknen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Beim Dämpfen auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen.

- ✓ Unterschiedliche Speisen können in Dampf ohne Geschmacksübertragung gleichzeitig zubereitet werden.
Bei Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten, die Speise mit der längsten Garzeit zuerst einschieben.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel zubereiten.

- ✓ Der Garraum ist nach dem ersten Garvorgang erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Garzeit für die nachfolgenden Speisen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

- ✓ Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

- ✓ Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

- ✓ Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.

- ✓ Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

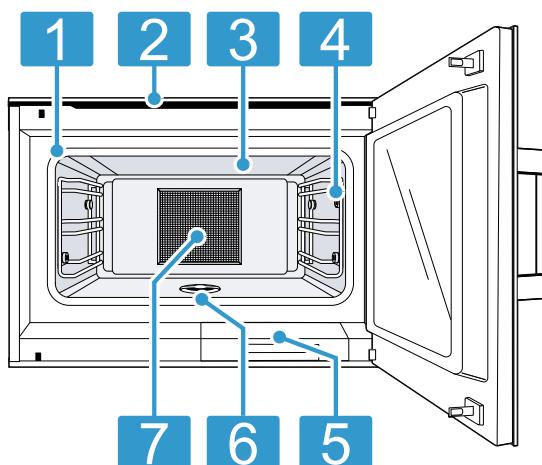
Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- ✓ Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

4 Kennenlernen

4.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.



Garraum

Der Garraum hat drei Einschubebenen. Die Einschubebenen zählen Sie von unten nach oben.

ACHTUNG

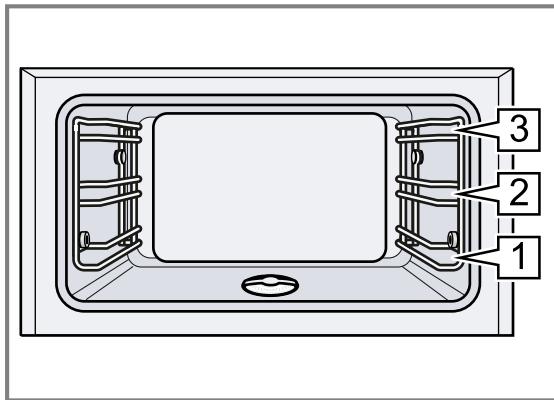
Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.

- Sicherstellen, dass der Garraumboden immer frei bleibt.
 - Nichts direkt auf den Garraumboden stellen.
 - Den Garraumboden nicht mit Aluminiumfolie auslegen.
 - Das Geschirr immer in den gelochten Garbehälter oder auf den Rost stellen.
- Das Zubehör kann kippen.
- Zubehör nicht zwischen die Einschubleisten schieben.

Beim Dämpfen, Auftauen, Gären und Regenerieren können Sie bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig nutzen. Backen können Sie nur auf einer Ebene. Nutzen Sie zum Backen die Ebene 2 oder für höhere Backformen die Ebene 1. Bei sehr kleinen Backwaren können Sie

1	Türdichtung
2	Lüftungsschlitz
3	Glaskeramik-Grillfläche
4	Anschlussbuchse für Kerntemperaturfühler → Seite 18
5	Wassertank für Entkalkungsprogramm
6	Ablaufsieb
7	Fettfilter

auch zwei Ebenen nutzen, z. B. die Ebene 1 und die Ebene 3.



Wassertank für Entkalkungsprogramm

Ihr Gerät verfügt über einen Wassertank mit einer maximalen Füllmenge von 1,7 Litern.

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, sehen Sie den Wassertank für das Entkalkungsprogramm → Seite 28. Sie können den Deckel zur Reinigung abnehmen.

Fettfilter

Der Fettfilter verhindert, dass die Bauteile des Geräts mit Fett verschmutzen.

Lassen Sie den Fettfilter bei allen Anwendungen im Garraum.

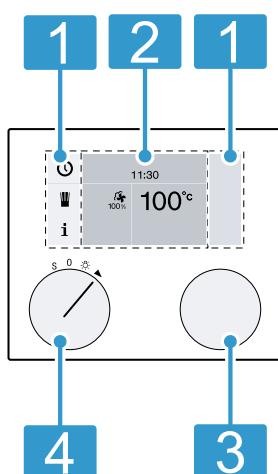
Reinigen Sie den Fettfilter nach jedem stark verschmutzten Garbetrieb mit heißer Spülflüssigkeit oder im Geschirrspüler.

Bedienelemente

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.

Die Bedienung ist bei allen Gerätetypen identisch.



- | | | |
|----------|--------------------|---|
| 1 | Touchfelder | Diese Bereiche sind berührungssempfindlich. 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 wählen Sie die Temperatur und ändern weitere Einstellungen.

4 **Funktionswähler** Mit dem Funktionswähler wählen Sie die Heizart, die Reinigung oder die Grundeinstellungen.

Symbole

Mit den Symbolen starten oder beenden Sie Funktionen oder navigieren im Menü.

Symbol	Funktion
▶	Start
■	Stop
	Pause oder Ende
X	Abbrechen
C	Löschen
✓	Bestätigen oder Einstellungen speichern
>	Auswahlspfeil
i	Zusätzliche Informationen aufrufen
i ^①	Wichtige Informationen und Handlungsaufforderungen aufrufen
>>	Schnell-Aufheizen mit Statusanzeige
▼	Automatik-Programme aufrufen Individuelle Rezepte aufrufen
rec	Menü aufzeichnen
●	Einstellungen bearbeiten
>A Ä	Namen eingeben
x	Buchstaben löschen
🔒	Kindersicherung
⌚	Timer-Menü aufrufen
⌚	Langzeit-Timer aufrufen
✗	Demo-Modus
🌡	Kerntemperaturfühler → Seite 18
⚡	Beschwaden starten
⚡	Beschwaden beenden
⚡	Dampf ablöschen starten
⚡	Dampf ablöschen anhalten
WiFi	Netzwerkverbindung (Home Connect) → Seite 21

Farben

Die verschiedenen Farben dienen der Benutzerführung in den jeweiligen Einstellsituationen.

orange	▪ Erste Einstellungen ▪ Hauptfunktionen
blau	▪ Grundeinstellungen ▪ Reinigung
weiß	▪ einstellbare Werte

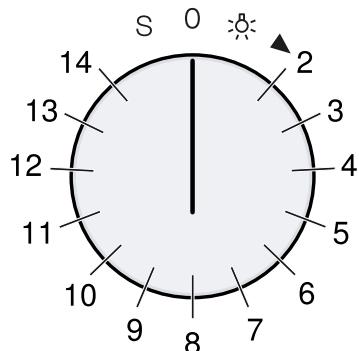
Darstellung

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

Zoom	Das Gerät zeigt die Einstellung vergrößert, die Sie gerade ändern. Eine Dauer, die gerade abläuft, wird kurz vor Ablauf vergrößert dargestellt, z. B. beim Timer.	ge und zeigt nur noch das Wichtigste an. Diese Funktion ist voreingestellt. Sie können die Einstellung in den Grundeinstellungen ändern.
Reduzierte Displayanzeige	Nach kurzer Zeit reduziert das Gerät die Displayanzei-	

Position des Funktionswählers

Mit dem Funktionswähler wählen Sie Funktionen oder Heizarten.



Position	Funktion / Heizart	Temperatur	Anwendung
0	Nullstellung		
1	Licht		Garraumbeleuchtung einschalten Zugang zu weiteren Funktionen, z. B. Automatik-Programme, Individuelle Rezepte, Fernstart über Home Connect
2	Heißluft + 100 % Feuchte	30-230 °C Vorschlagstemperatur 100 °C	Dämpfen bei 70 °C bis 100 °C: für Gemüse, Fisch und Beilagen Die Speisen sind vollständig von Dampf umgeben. Kombibetrieb bei 120 °C bis 230 °C: für Blätterteig, Brot, Brötchen Das Gerät kombiniert Heißluft und Dampf.
3	Heißluft + 80 % Feuchte	30-230 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Kombibetrieb: für Blätterteig, Fleisch und Geflügel Das Gerät kombiniert Heißluft und Dampf.
4	Heißluft + 60 % Feuchte	30-230 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Kombibetrieb: für Hefegebäck und Brot Das Gerät kombiniert Heißluft und Dampf.
5	Heißluft + 30 % Feuchte ¹	30-230 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Garen in Eigenfeuchte: für Gebäck Bei dieser Einstellung erzeugt das Gerät keinen Dampf. Die aus dem Gargut entweichende Feuchte bleibt im Garraum und verhindert das Austrocknen der Speise.
6	Heißluft + 0 % Feuchte	30-230 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Heißluft: für Kuchen, Plätzchen und Aufläufe

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

Position	Funktion / Heizart	Temperatur	Anwendung
			Der Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme gleichmäßig im Garraum.
7	 Niedertemperatur-Garen	30-90 °C Vorschlagstemperatur 70 °C	Niedertemperatur-Garen für Fleisch Schonendes, langsames Garen für ein besonders zartes Ergebnis
8	 Sous-vide-Garen	50-95 °C Vorschlagstemperatur 60 °C	Garen "unter Vakuum" bei niedrigen Temperaturen zwischen 50-95 °C und 100 % Dampf: geeignet für Fleisch, Fisch, Gemüse und Dessert Mit einem Vakuumierer die Speisen luftdicht in einem speziellen hitzebeständigen Kochbeutel verschweißen. Nährstoffe und Aromastoffe bleiben durch die schützende Hülle erhalten.
9	 Flächengrill Stufe 1 + Feuchte	30-230 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Grillbetrieb mit Feuchte: für Aufläufe und Gratinis
10	 Flächengrill Stufe 2 + Feuchte	30-230 °C Vorschlagstemperatur 170 °C	Grillbetrieb mit Feuchte: für gefülltes Gemüse Die Grillleistung ist erhöht.
11	 Flächengrill + Umluft	30-230 °C Vorschlagstemperatur 230 °C	Zum Gratinieren am Ende der Garzeit bei 230 °C. Zum Grillen von Gemüsespießen oder Garnelen-spießen bei 180 °C.
12	 Gären	30-50 °C Vorschlagstemperatur 38 °C	Gehenlassen: für Hefeteig und Sauerteig Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Das Gerät kombiniert Heißluft und Dampf, so trocknet die Teigoberfläche nicht aus. Die optimale Temperaturreinstellung für Hefeteig beträgt 38 °C.
13	 Auftauen	40-60 °C Vorschlagstemperatur 45 °C	Für Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst Das Gerät überträgt die Wärme mithilfe der Feuchtigkeit schonend auf die Speisen. Die Speisen trocknen nicht aus und verformen sich nicht.
14	 Regenerieren	60-180 °C Vorschlagstemperatur 120 °C	Für Gegartes und Backwaren Zum schonenden Wiedererwärmen von Gegartem. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus. Tellergerichte bei 120 °C regenerieren, Backwaren bei 180 °C.
S	 Grundeinstellungen		Gerät in den Grundeinstellungen → Seite 23 individuell anpassen
S	 Trocknungsprogramm		Mit dem Trocknungsprogramm → Seite 28 den Garraum schnell trocknen, z. B. nach der Reinigung
S	 Entkalkungsprogramm		Mit dem Entkalkungsprogramm → Seite 28 Kalk im Gerät lösen

4.2 Stromsparmodus

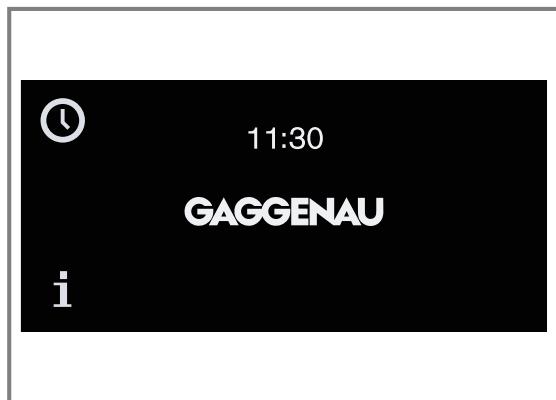
Das Gerät ist im Stromsparmodus, wenn keine Funktion eingestellt oder die Kindersicherung aktiviert ist. Die Anzeige im Stromsparmodus erscheint, wenn Sie längere Zeit keine Einstellung vornehmen.

Für den Stromsparmodus gibt es verschiedene Anzeigen. Das GAGGENAU-Logo und die Uhrzeit sind voreingestellt.

Die Helligkeit des Bedienfelds ist im Stromsparmodus reduziert. Die Helligkeit der Anzeige ist abhängig vom vertikalen Blickwinkel. In den Grundeinstellungen → Seite 23 können Sie die Anzeige und die Helligkeit ändern.

Wenn für die Anzeige im Stromsparmodus die Option "Aus" in den Grundeinstellungen gewählt ist, drehen Sie den Funktionswähler, um den Stromsparmodus zu verlassen.

Die Garraumbeleuchtung erlischt bei geöffneter Tür nach kurzer Zeit.



4.3 Zusätzliche Informationen

Drücken Sie auf **i**, um zusätzliche Informationen anzuzeigen, z. B. Informationen zur eingestellten Heizart oder zur aktuellen Garraumtemperatur.

Im Dauerbetrieb nach dem Aufheizen sind geringe Temperaturschwankungen normal.

Für wichtige Informationen und Handlungsaufforderungen zeigt das Gerät das Symbol **i[®]** an. Wichtige Informationen zur Sicherheit und dem Betriebszustand zeigt das Gerät gelegentlich auch automatisch an. Diese Meldungen erlöschen automatisch nach einigen Sekunden oder bestätigen Sie die Meldung mit ✓.

Bei Meldungen zu Home Connect zeigt das Gerät im Symbol **i[®]** zusätzlich den Home Connect Status.

→ "Home Connect", Seite 21

4.4 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 halb offen stehen, da angrenzende Küchenmöbel Schaden nehmen können. Das Kühlgebläse läuft noch eine Zeit lang nach und schaltet dann automatisch ab. Die Lüftungsschlitzte nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

4.5 Garraumtrocknung

Nach dem Betrieb mit einer Dampffunktion ist der Garraum feucht. Das Kühlgebläse und das Lüfterrad an der Rückseite des Garraums laufen nach dem Ausschalten des Geräts eine Zeit lang nach und schalten dann automatisch ab.

Die Garraumtrocknung kann bis zu 95 Minuten dauern. Halten Sie die Gerätetür während der Garraumtrocknung geschlossen.

4.6 Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Das Gerät schaltet jeden Heizvorgang nach 12 Stunden ab, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet. Das Display zeigt eine Meldung. Bei einer Programmierung mit dem Langzeit-Timer aktiviert das Gerät die Sicherheitsabschaltung nicht.

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör

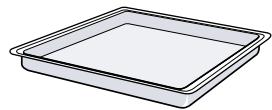
Rost



Verwendung

- Geschirr
- Kuchenformen
- Auflaufformen
- Braten

Garbehälter aus Edelstahl,
ungelocht



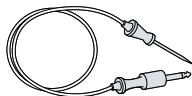
- Garen von Reis
- Garen von Hülsenfrüchten
- Garen von Getreide
- Backen von Blechkuchen
- Auffangen abtropfender Flüssigkeit beim Dämpfen

Zubehör

Garbehälter aus Edelstahl,
gelocht



Kerntemperaturfühler



Fettfilter

**Verwendung**

- Dämpfen von Gemüse
- Dämpfen von Fisch
- Entsaften von Beeren
- Auftauen

Kerntemperaturfühler → Seite 18 zum punktgenauen Garen von:

- Fleisch
- Fisch
- Geflügel
- Brot

Der Fettfilter → Seite 7 schützt den Ventilator an der Rückwand des Garraums vor Verschmutzung, z. B. durch Bratenspritzer

5.1 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.

Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:

www.gaggenau.com

Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an. Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

Weiteres Zubehör	Bestellnummer
Dreifach-Teleskop-Vollauszug	BA010301
Garbehälter aus Edelstahl, ungelocht	BA02036.
Garbehälter aus Edelstahl, gelocht	BA020370
Garbehälter, antihaftbeschichtet, ungelocht	BA02038.
Garbehälter, antihaftbeschichtet	BA020390
Grillrost, mit Füßen	BA030300
Set mit 4 Entkalkungstabletten	17002490
GN-Adapter, zur Verwendung mit GN-Gareinsätzen und Bräter	GN010330
Garbehälter aus Edelstahl, GN 1/3, ungelocht, 40 mm tief, 1,5 l	GN114130
Garbehälter aus Edelstahl, GN 2/3, ungelocht, 40 mm tief, 3 l	GN114230
Garbehälter aus Edelstahl, GN 1/3, gelocht, 40 mm tief, 1,5 l	GN124130
Garbehälter aus Edelstahl, GN 2/3, gelocht, 40 mm tief, 3 l	GN124230
Bräter aus Aluminiumguss	GN340230
Glaswanne	BA046117

5.2 Rastfunktion

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.

Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

5.3 Zubehör in den Garraum schieben

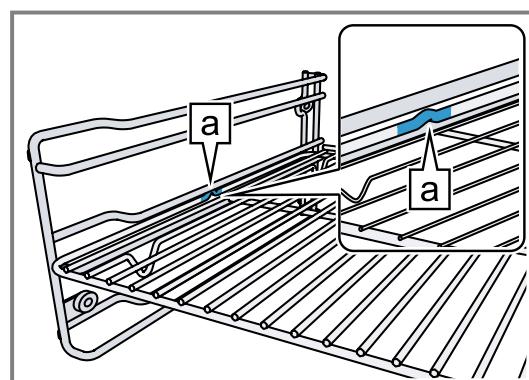
Der Rost und der gelochte Garbehälter sind mit einer Rastfunktion ausgestattet. Damit der Kippschutz funktioniert, den Rost und den gelochten Garbehälter immer richtig herum in den Garraum schieben.

ACHTUNG

Das Zubehör kann kippen.

► Zubehör nicht zwischen die Einschubleisten schieben.

1. Beim Einschieben des Rosts sicherstellen, dass die Rastnase **a** nach oben zeigt.

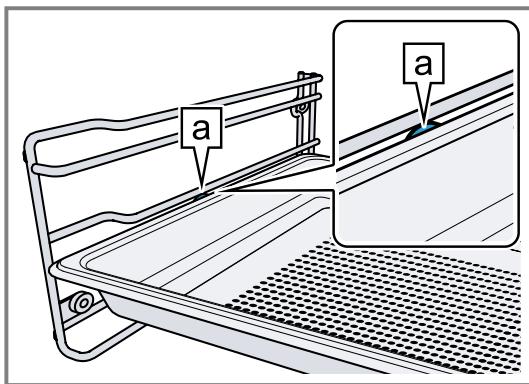


Die Rastnasen befinden sich links und rechts jeweils außen mittig am Rost.

2. Sicherstellen, dass der Sicherheitsbügel des Rosts sich hinten befindet und nach oben zeigt.

de Vor dem ersten Gebrauch

3. Beim Einschieben des gelochten Garbehälters sicherstellen, dass die Rastnase **a** nach oben zeigt.



Hinweis: Zum vollständigen Herausziehen das Zubehör leicht anheben.

Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum, das Sie während des Betriebs nicht benötigen.

6 Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

6.1 Erste Inbetriebnahme

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor, bevor Sie Ihr Gerät verwenden.

Lesen Sie vorher die Hinweise in Sicherheit → Seite 2. Das Gerät muss eingebaut und angeschlossen sein. Nach dem Stromanschluss erscheint für ca. 30 Sekunden das GAGGENAU-Logo, dann zeigt das Gerät das Menü "Erste Einstellungen". Sie können Ihr neues Gerät für die erste Inbetriebnahme einstellen.

Das Menü "Erste Einstellungen" erscheint nur beim ersten Einschalten nach dem Stromanschluss oder wenn das Gerät mehrere Tage stromlos war.

In den Grundeinstellungen → Seite 23 können Sie alle Einstellungen ändern.

Sprache einstellen

Voraussetzung: Das Display zeigt die voreingestellte Sprache.

1. Mit dem Drehwähler die gewünschte Displaysprache wählen.
2. Mit **✓** bestätigen.

Uhrzeit-Format einstellen

Voraussetzung: Das Display zeigt die möglichen Formate 24h und AM/PM. 24h ist voreingestellt.

1. Mit dem Drehwähler das gewünschte Format einstellen.
2. Mit **✓** bestätigen.

Uhrzeit einstellen

Voraussetzung: Das Display zeigt die Uhrzeit.

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

Datumsformat einstellen

Voraussetzung: Das Display zeigt die möglichen Formate D.M.Y, D/M/Y und M/D/Y. D.M.Y ist voreingestellt.

1. Mit dem Drehwähler das gewünschte Format einstellen.
2. Mit **✓** bestätigen.

Datum einstellen

Voraussetzung: Das Display zeigt das voreingestellte Datum. Die Tageseinstellung ist bereits aktiv.

1. Mit dem Drehwähler den gewünschten Tag einstellen.
2. Um zur Monatseinstellung zu wechseln, **>** drücken.
3. Mit dem Drehwähler den Monat einstellen.
4. Um zur Jahreseinstellung zu wechseln, **>** drücken.
5. Mit dem Drehwähler das Jahr einstellen.
6. Mit **✓** bestätigen.

Temperatureinheit einstellen

Voraussetzung: Das Display zeigt die möglichen Einheiten °C und °F. Die Einheit °C ist voreingestellt.

1. Mit dem Drehwähler die gewünschte Einheit einstellen.
2. Mit **✓** bestätigen.

Fettfilter einhängen

- Den beiliegenden Fettfilter → Seite 7 an die beiden Bolzen an der Rückwand des Garraums einhängen.
- Die Rückwand des Garraums nicht zerkratzen.

Erstinbetriebnahme beenden

Voraussetzung: Das Display zeigt "Erstinbetriebnahme beendet".

- **✓** drücken.
- ✓ Das Gerät wechselt in den Stromsparmodus.
- ✓ Das Display zeigt die Anzeige im Stromsparmodus.
- ✓ Das Gerät ist betriebsbereit.

Türscheibe reinigen

Hinweis: Um die Dichtheit zu gewährleisten, ist die Türdichtung ab Werk geschmiert. Rückstände können auf der Türscheibe zurückbleiben.

- Vor dem ersten Gebrauch die Türscheibe mit Glasreiniger und einem Fenstertuch oder einem Mikrofaser-tuch reinigen.
Keinen Glasschaber verwenden.

Zubehör reinigen

- Das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit heißer Spülflüssigkeit und einem weichen Spültuch reinigen.

Gerät aufheizen

1. Sicherstellen, dass sich keine Verpackungsreste im Garraum befinden.
2. Das Zubehör aus dem Gerät nehmen.

3. Um den Neugieruch zu beseitigen, das leere, geschlossene Gerät aufheizen.
Die ideale Einstellung zum Aufheizen ist  und 200 °C für eine Stunde.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät aktivieren

1. Um den Stromsparmodus zu verlassen, die Tür öffnen, den Funktionswähler drehen oder ein Touchfeld berühren.
2. Die gewünschte Funktion einstellen.

7.2 Gerätetür öffnen

- Die Gerätetür immer bis zum Anschlag öffnen. In dieser Position schwenkt die Gerätetür nicht von selbst zurück.

7.3 Gerät einschalten

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.
- ✓ Das Display zeigt die gewählte Heizart und die Vorschlagstemperatur.
2. Bei Bedarf mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
- ✓ Das Display zeigt das Aufheizsymbol .
- ✓ Der Balken zeigt den Aufheizstatus fortlaufend an.
- ✓ Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signal und das Aufheizsymbol erlischt .

Hinweis: Wenn Sie eine andere Heizart wählen, bleibt die eingestellte Temperatur erhalten.

Das Display zeigt die Vorschlagstemperatur nur nach dem Einschalten.

7.4 Gerät ausschalten

- Den Funktionswähler auf 0 drehen. Abhängig von der Heizart kann ein automatischer Spülvorgang zu hören sein.

7.5 Beschwaden

Das Gerät bringt beim Beschwaden gezielt Dampf in den Garraum. So können Sie z. B. Brot und Brötchen mit genügend Feuchtigkeit backen. Hefegebäck erhält eine glatte, glänzende Kruste.

Beschwaden funktioniert nur bei den folgenden Heizarten:

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

Beschwaden starten

-  drücken.
- ✓ Nach kurzer Zeit bringt das Gerät Dampf in den Garraum.
- ✓ Das Beschwaden dauert ca. 5 Minuten.

Beschwaden abbrechen

-  drücken.

7.6 Dampfablösung

Bei der Dampfablösung bringt das Gerät kaltes Wasser in den Garraum. Der Dampf kondensiert an der Garraumwand und der Garraum kühlt ab.

Wenn Sie nach der Dampfablösung die Gerätetür öffnen, entweicht nur noch wenig Dampf.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Heißes Wasser kann von der Gerätetür abtropfen.

- Warten, bis das Wasser an der Gerätetür abgekühlt ist.

Die Dampfablösung funktioniert nur bei den folgenden Heizarten und bei einer Garraumtemperatur unter 130 °C:

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

Die Dampfablösung ist nach dem Ausschalten des Geräts für kurze Zeit verfügbar.

Beim Ablauf eines Automatik-Programms → Seite 16 oder einer Timerprogrammierung (Garzeitdauer → Seite 15) führt das Gerät am Programmende die Dampfablösung automatisch durch.

Dampfablösung starten

-  drücken.
Die Dampfablösung dauert etwa 25 Sekunden. Während der Dampfablösung ist die Heizung ausgeschaltet.

Dampfablösung vorzeitig stoppen

- Die Gerätetür öffnen oder  drücken.

7.7 Nach jedem Betrieb

Nach einer Heizart mit Dampf trocknen Sie den Garraum, damit keine Feuchtigkeit im Gerät verbleibt und keine Geruchsbildung entsteht.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Kinder fernhalten.

Garraum trocknen

Hinweis: Nach dem Ausschalten laufen das Kühlgebläse und das Lüfterrad an der Rückseite des Garraums zur Garraumtrocknung und schalten automatisch ab. Die Garraumtrocknung kann bis zu 95 Minuten dauern.

1. Die Gerätetür während der Garraumtrocknung geschlossen halten.

2. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, Speisereste oder Verschmutzungen im Garraum entfernen. Eingebrannte Speisereste oder Verschmutzungen lassen sich später deutlich schwerer entfernen.
3. Bei Bedarf können Sie mit dem Trocknungsprogramm den Garraum schnell trocken. Trocknungsprogramm → Seite 28
4. Den abgekühlten Garraum mit einem weichen Tuch polieren.
5. Bei Bedarf Kondenswasser an Möbeln oder Griffen trocken wischen.

8 Timer-Funktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Timer-Funktionen, mit denen Sie den Betrieb steuern können.

8.1 Übersicht über die Timer-Funktionen

Mit wählen Sie die verschiedenen Timer-Funktionen.

Timer-Funktion	Verwendung
	Kurzzeitwecker
	Garzeit ¹
	Garzeitende ¹
	Stoppuhr

8.2 Timer-Menü aufrufen

Hinweis: Das Timer-Menü können Sie aus jeder Betriebsart aufrufen. Das Timer-Menü ist nicht verfügbar, wenn Sie in den Grundeinstellungen den Funktionswähler auf S drehen.

- drücken.
- ✓ Das Display zeigt das Timer-Menü.

8.3 Timer-Menü verlassen

- drücken.
- ✓ Das Timer-Menü ist geschlossen.
- ✓ Nicht gespeicherte Einstellungen gehen verloren.

Hinweis: Sie können das Timer-Menü jederzeit verlassen.

8.4 Kurzzeitwecker

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

Kurzzeitwecker einstellen

1. drücken.
- ✓ Das Display zeigt die Funktion "Kurzzeitwecker" .
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
3. Mit ► starten.
- ✓ Das Gerät schließt das Timer-Menü.
- ✓ Die Zeit läuft ab.
- ✓ Das Display zeigt und die ablaufende Zeit.
- ✓ Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal.

7.8 Gerät nach der automatischen Abschaltung einschalten

Voraussetzung: Nach längerem Betrieb hat die das Gerät ausgeschaltet.

→ "Sicherheitsabschaltung", Seite 10

1. Den Funktionswähler auf 0 drehen.
2. Das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

4. ✓ drücken.
✓ Das Signal verstummt.

Kurzzeitwecker anhalten

1. drücken.
✓ Das Display zeigt die Funktion "Kurzzeitwecker" .
2. drücken.
✓ Der Kurzzeitwecker stoppt.
✓ Das Display zeigt ►.
3. Um den Kurzzeitwecker weiterlaufen zu lassen, ► drücken.

Kurzzeitwecker vorzeitig ausschalten

1. drücken.
✓ Das Display zeigt die Funktion "Kurzzeitwecker" .
2. drücken.

8.5 Stoppuhr

Die Stoppuhr läuft unabhängig von den anderen Geräteeinstellungen ab. Die Stoppuhr zählt von 0 Sekunden hoch bis 90 Minuten.

Die Stoppuhr hat eine Pausenfunktion. Damit können Sie die Stoppuhr zwischendurch anhalten.

Stoppuhr starten

1. drücken.
2. Mit > die Funktion "Stoppuhr" wählen.
3. Mit ► starten.
✓ Das Gerät schließt das Timer-Menü.
- ✓ Die Zeit läuft ab.
- ✓ Das Display zeigt und die ablaufende Zeit.

Stoppuhr anhalten

1. drücken.
2. Mit > die Funktion "Stoppuhr" wählen.
3. drücken.
✓ Die Zeit stoppt.
✓ Das Display zeigt ►.
4. Um die Stoppuhr weiterlaufen zu lassen, ► drücken.
✓ Die Zeit läuft weiter.
✓ Wenn 90 Minuten erreicht sind, blinkt die Anzeige und ein Signal ertönt.
5. ✓ drücken.
✓ Der Signaltönen verstummt.

¹ Nicht im Stromsparmodus verfügbar.

Stoppuhr ausschalten

1. Ⓛ drücken.
2. Mit ➤ die Funktion "Stoppuhr" Ⓛ wählen.
3. C drücken.

8.6 Garzeitdauer

Wenn Sie die Garzeit für Ihre Speise einstellen, schaltet das Gerät automatisch nach dieser Zeit aus. Sie können eine Garzeit von 1 Minute bis 23:59 Stunden einstellen. Während die Garzeit abläuft, können Sie die Heizart und die Temperatur ändern.

Garzeit einstellen

Voraussetzungen

- Die Speise befindet sich im Garraum.
 - Die Heizart und die Temperatur haben Sie eingestellt.
1. Ⓛ drücken.
 2. Mit ➤ die Funktion "Garzeit" Ⓛ wählen.
 3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.
 4. Mit ➤ starten.
- ✓ Das Gerät startet die Garzeit.
 - ✓ Das Gerät schließt das Timer-Menü.
 - ✓ Das Display zeigt die Temperatur, die Betriebsart, die verbleibende Garzeit und das Garzeitende.
 - ✓ Eine Minute vor dem Ablauf der Garzeit zeigt das Display die Garzeit vergrößert.
 - ✓ Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät aus.
 - ✓ Ⓛ blinkt und ein Signal ertönt.
 - 5. ✓ drücken, die Gerätetur öffnen oder den Funktionswähler auf 0 drehen.
 - ✓ Der Signalton verstummt.

Garzeit ändern

1. Ⓛ drücken.
2. Mit ➤ die Funktion "Garzeit" Ⓛ wählen.
3. Mit dem Drehwähler die Garzeit ändern.
4. Mit ➤ starten.

Garzeit löschen

1. Ⓛ drücken.
2. Mit ➤ die Funktion "Garzeit" Ⓛ wählen.
3. Mit C die Garzeit löschen.
4. Mit X zum normalen Betrieb zurückkehren.

Gesamten Vorgang abbrechen

- Den Funktionswähler auf 0 drehen.

8.7 Garzeitende

Das Garzeitende können Sie auf einen späteren Zeitpunkt verschieben.

Beispiel: Es ist 14:00 Uhr. Die Speise benötigt 40 Minuten Garzeit. Die Speise soll um 15:30 Uhr fertig sein. Sie geben die Garzeit 40 Minuten 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 Gerät stehen dürfen.

Garzeitende verschieben

Voraussetzungen

- Die Speise befindet sich im Garraum.
 - Die Heizart, die Temperatur und die Garzeit haben Sie eingestellt.
1. Ⓛ drücken.
 2. Mit ➤ die Funktion "Garzeitende" Ⓛ wählen.
 3. Mit dem Drehwähler das gewünschte Garzeitende einstellen.
- Wenn Ⓛ blinkt, zuerst die Garzeit einstellen.
 - 4. Mit ➤ starten.
 - ✓ Das Gerät geht in Warteposition.
 - ✓ Das Display zeigt die Betriebsart, die Temperatur, die Garzeit und das Garzeitende.
 - ✓ Das Gerät startet zum errechneten Zeitpunkt und schaltet automatisch aus, wenn die Garzeit abgelaufen ist.
 - ✓ Nach dem Ablauf der Garzeit pulsiert Ⓛ und ein Signal ertönt.
 - 5. ✓ drücken, die Gerätetur öffnen oder den Funktionswähler auf 0 drehen.
 - ✓ Der Signalton verstummt.

Garzeitende ändern

1. Ⓛ drücken.
2. Mit ➤ die Funktion "Garzeitende" Ⓛ wählen.
3. Mit dem Drehwähler das gewünschte Garzeitende einstellen.
4. Mit ➤ starten.

Gesamten Vorgang abbrechen

- Den Funktionswähler auf 0 drehen.

9 Langzeit-Timer

Mit dieser Funktion hält das Gerät mit der Heizart Heißluft + 0 % Feuchte eine Temperatur zwischen 50 °C und 230 °C.

Sie können bis zu 74 Stunden lang Speisen warmhalten, ohne das Gerät einzuschalten oder auszuschalten.

Beachten Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lang im Gerät stehen dürfen.

9.1 Langzeit-Timer starten

Voraussetzung: Der Langzeit-Timer ist in den Grundeinstellungen → Seite 23 auf "verfügbar" eingestellt.

1. Den Funktionswähler auf Ⓜ drehen.
2. Ⓛ drücken.
- ✓ Das Display zeigt den Vorschlagswert 24h bei 85 °C.
3. Ⓛ drücken und mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.
4. ➤ drücken und mit dem Drehwähler das gewünschte Garzeitende einstellen.
5. ➤ drücken, mit dem Drehwähler das gewünschte Abschaltdatum einstellen und mit ✓ bestätigen.
6. Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

7. Mit ▶ starten.
- ✓ Das Gerät startet den Langzeit-Timer.
- ✓ Das Display zeigt ☺ und die Temperatur.
- ✓ Die Garraumbeleuchtung und die Displaybeleuchtung sind ausgeschaltet.
- ✓ Das Bedienfeld ist gesperrt.
- ✓ Wenn Sie das Bedienfeld berühren, ertönt kein Tastenton.

- ✓ Nach Ablauf der Zeit heizt das Gerät nicht mehr und die Anzeige erlischt.
- 8. Den Funktionswähler auf 0 drehen.

9.2 Langzeit-Timer ausschalten

- Den Funktionswähler auf 0 drehen.

10 Kindersicherung

Aktivieren Sie die Kindersicherung, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern.

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist und der Strom ausfällt, kann bei der Rückkehr der Stromversorgung die Kindersicherung deaktiviert sein.

10.1 Kindersicherung aktivieren

Voraussetzungen

- Die Kindersicherung stellen Sie in den Grundeinstellungen → Seite 23 auf "verfügbar".

- Der Funktionswähler steht auf 0.
- ⏪ ca. 6 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Das Display zeigt die Anzeige im Stromsparmodus und ⏪.
- ✓ Die Kindersicherung ist aktiviert.

10.2 Kindersicherung deaktivieren

Voraussetzung: Der Funktionswähler steht auf 0.

1. ⏪ ca. 6 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Kindersicherung ist deaktiviert.
2. Das Gerät wie gewohnt einstellen.

11 Automatik-Programme

Mit den Automatik-Programmen können Sie die verschiedenen Speisen zubereiten. Das Gerät wählt für Sie die optimale Einstellung aus.

11.1 Hinweise zu den Einstellungen der Automatik-Programme

Beachten Sie die Hinweise zu den Einstellungen der Automatik-Programme.

- Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität der Lebensmittel und von der Größe und Art des Gescirrs. Für ein optimales Garergebnis verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel und Fleisch mit Kühl-schranktemperatur. Bei Tiefkühlgerichten verwenden Sie nur Lebensmittel direkt aus dem Gefriergerät.
- Die Speisen sind in Kategorien unterteilt. In jeder Kategorie finden Sie eine oder mehrere Speisen. Das Display zeigt die zuletzt gewählte Kategorie an erster Stelle.
- Das Automatik-Programm schlägt eine Temperatur, eine Heizart und eine Gardauer für die gewählte Speise vor.
- Bei einigen Speisen fordert das Gerät Sie auf, das Gewicht einzugeben. Das Einstellen von Gewichten außerhalb des vorgesehenen Gewichtsbereichs ist nicht möglich.
- Bei einigen Speisen fordert das Gerät Sie auf, den gewünschten Bräunungsgrad, die Dicke der Speisen, den Gargrad von Fleisch oder Gemüse einzugeben.
- Bei einigen Speisen heizen Sie den Garraum leer vor. Geben Sie das Gericht erst in den Garraum, wenn das Vorheizen beendet ist und eine Meldung im Display erscheint.
- Ihre bevorzugten Einstellungen zeigt das Gerät beim nächsten Mal als Vorschlag.

- Bei einigen Rezepten benötigen Sie den Kerntemperaturfühler. Verwenden Sie bei diesen Rezepten den Kerntemperaturfühler → Seite 18.
- Um gute Ergebnisse zu erzielen, darf der Garraum für die ausgewählte Speise nicht zu heiß sein. Falls der Garraum zu heiß ist, zeigt das Display einen entsprechenden Hinweis. Lassen Sie das Gerät abkühlen und starten Sie es erneut.

11.2 Speise einstellen

Hinweis: Das Gerät leitet Sie komplett durch den Einstellvorgang. Folgen Sie den Anweisungen im Display.

1. Den Funktionswähler auf ☰ drehen.
2. ▨ drücken.
3. Mit ✓ bestätigen.
4. Mit dem Drehwähler die Kategorie wählen.
5. Mit dem Drehwähler die gewünschte Speise wählen. Bei vielen Speisen können Sie die Einstellungen nach Ihren Wünschen anpassen.
Bei einigen Speisen müssen Sie das Gewicht einstellen.
- ✓ Das Display zeigt die möglichen Einstellungen.
6. ☰ drücken.
- ✓ Das Display zeigt Hinweise zum Zubehör und zur Zubereitung.
7. Die gewünschten Einstellungen mit ✓ bestätigen.
8. Den Hinweisen im Display folgen.
- ✓ Wenn die Dauer beendet ist, ertönt ein Signal.
- ✓ Das Gerät hört auf zu heizen.
- ✓ Das Gerät führt eine Dampfablösung durch.

Hinweis: Wenn Sie die Gerätetür während dem Ablauf eines Automatik-Programms öffnen, beeinflussen Sie das Garergebnis. Öffnen Sie die Gerätetür nur kurz. Das Gerät unterbricht das Automatik-Programm und läuft weiter, nachdem Sie die Gerätetür schließen.

Nachgaren

Wenn Sie mit dem Garergebnis noch nicht zufrieden sind, können Sie bei einigen Speisen nachgaren, nachdem die Dauer beendet ist.

Voraussetzung: Das Display zeigt die Abfrage, ob Sie nachgaren möchten.

1. Mit bestätigen.
2. Nach Bedarf eine einfache oder eine doppelte Dauer wählen.
3. Mit starten.
4. Wenn das Nachgaren beendet ist, den Funktionswähler auf 0 drehen.

Hinweis: Wenn Sie während des Garvorgangs drücken, führt das Gerät die Dampfablösung durch und beendet den Garvorgang.

Programm ändern und abbrechen

Hinweis: Nachdem Sie das Programm gestartet haben, können Sie die Einstellungen nicht mehr ändern.

- Den Funktionswähler auf 0 drehen.
- ✓ Das Gerät beendet das Programm.

12 Individuelle Rezepte

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

12.1 Rezept aufzeichnen

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

1. Den Funktionswähler auf drehen.
2. drücken.
3. Mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" wählen.
4. Mit bestätigen.
5. Mit dem Drehwähler einen freien Speicherplatz wählen.
6. drücken.
7. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart und mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
- ✓ Das Gerät zeichnet die Garzeit auf.
8. Bei Bedarf den Kerntemperaturfühler in die Buchse im Garraum einstecken und die Kerntemperatur für eine Phase eingeben → Seite 17.
9. Um eine weitere Phase aufzuzeichnen, den Funktionswähler auf die gewünschte Heizart stellen und mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
- ✓ Eine neue Phase beginnt.
10. Wenn das Gericht das gewünschte Garergebnis erreicht hat, drücken.
11. Unter "ABC" den Namen eingeben.
→ "Namen eingeben", Seite 18
- Das Gerät beginnt erst mit dem Aufzeichnen einer Phase, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- Jede Phase muss mindestens eine Minute dauern. Während der ersten Minute einer Phase können Sie die Heizart oder die Temperatur ändern.

11.3 Letzte Automatik-Programme aufrufen

Das Gerät speichert die 5 letzten Speisen mit den von Ihnen gewählten Einstellungen. Sie haben die Möglichkeit, diese Speisen mit den gewählten Einstellungen als individuelle Rezepte abzuspeichern.

Hinweis: Wenn Sie die Einstellungen des individuellen Rezepts über die Funktion "Letzte Automatik-Programme" speichern, können Sie die Einstellungen der individuellen Rezepte nachträglich nicht mehr ändern.

→ "Individuelle Rezepte", Seite 17

1. Den Funktionswähler auf drehen.
- ✓ Das Display zeigt .
- drücken.
- Mit dem Drehwähler "Letzte Automatik-Programme" wählen.
- Mit bestätigen.
- Mit dem Drehwähler die gewünschte Speise wählen.
- Einen Namen für die Speise eingeben und speichern.
→ Seite 18

Kerntemperatur für eine Phase eingeben

1. Den Kerntemperaturfühler → Seite 18 in die Buchse im Garraum einstecken.
2. Die Heizart und die Temperatur einstellen.
- drücken.
- Mit dem Drehwähler die gewünschte Kerntemperatur eingeben und mit bestätigen.

12.2 Rezept programmieren

1. Den Funktionswähler auf drehen.
- drücken.
- Mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" wählen und mit bestätigen.
- Mit dem Drehwähler einen freien Speicherplatz wählen.
- drücken.
- Unter "ABC" den Namen eingeben.
→ "Namen eingeben", Seite 18
- Mit die erste Phase wählen.
- ✓ Das Display zeigt die zu Beginn eingestellte Heizart und die Temperatur.
- Bei Bedarf die Heizart mit dem Funktionswähler und die Temperatur mit dem Drehwähler ändern.
- Bei Bedarf den Kerntemperaturfühler in die Buchse im Garraum einstecken und die Kerntemperatur für eine Phase eingeben → Seite 18 oder mit die Zeiteinstellung wählen.
- Für Phasen mit programmierte Kerntemperatur können Sie die Garzeit nicht eingeben.
- Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.
- Wenn die Zubereitung komplett ist, mit die Eingabe beenden oder mit die nächste Phase wählen.
- Mit speichern oder mit abbrechen und das Menü verlassen.

Kerntemperatur für eine Phase eingeben

Hinweis: Für Phasen mit programmiertem Kerntemperatur können Sie die Garzeit nicht eingeben.

1. Um die nächste Phase auszuwählen, **>** drücken.
2. Die Heizart und die Temperatur einstellen.
3. **✓** drücken.
4. Mit dem Drehwähler die gewünschte Kerntemperatur eingeben und mit **✓** bestätigen.

12.3 Namen eingeben

1. Unter "ABC" den Namen des Rezepts eingeben.
2. Mit dem Drehwähler den Buchstaben wählen.
Ein neues Wort beginnt immer mit einem Großbuchstaben.
Lateinische Schriftzeichen, bestimmte Sonderzeichen und Zahlen sind verfügbar.
3. Um den Cursor nach rechts zu positionieren, **>A^ä** kurz drücken.
4. Um auf Umlaute und Sonderzeichen umzuschalten, **>A^ä** lang drücken.
5. Um einen Umbruch einzufügen, **>A^ä** zwei Mal drücken.
6. Um den Cursor nach rechts zu positionieren, **>ä** kurz drücken.
7. Um auf normale Zeichen umzuschalten, **>ä** lang drücken.
8. Um einen Umbruch einzufügen, **>ä** zwei Mal drücken.
9. Um einen Buchstaben zu löschen, **☒** drücken.
10. Mit **✓** speichern oder mit **X** abbrechen und das Menü verlassen.

12.4 Rezept starten

1. Den Funktionswähler auf **:8** drehen.
2. **■** drücken.
3. Mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" wählen und mit **✓** bestätigen.
4. Mit dem Drehwähler das gewünschte Rezept wählen.

5. Falls das Rezept eine gespeicherte Kerntemperatur enthält, den Kerntemperaturfühler → Seite 18 einstecken.

6. Mit **►** starten.

Die Dauer läuft erst ab, wenn das Gerät die eingesetzte Temperatur erreicht hat.

Sie können die Temperatur am Drehwähler ändern, während das Rezept abläuft. Durch das Ändern der Temperatur ändern Sie nicht das gespeicherte Rezept.

- ✓ Der Betrieb startet.
- ✓ Die Dauer läuft sichtbar ab.
- ✓ Das Display zeigt die Einstellungen der Phasen in der Anzeigeleiste.

12.5 Rezept ändern

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

1. Den Funktionswähler auf **:8** drehen.
2. **■** drücken.
3. Mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" wählen und mit **✓** bestätigen.
4. Mit dem Drehwähler das gewünschte Rezept wählen.
5. **↙** drücken.
6. Mit **>** die gewünschte Phase wählen.
- ✓ Das Display zeigt die programmierte Heizart, die Temperatur und die Garzeit.
7. Bei Bedarf die Einstellungen mit dem Drehwähler oder dem Funktionswähler ändern.
8. Mit **✓** speichern oder mit **X** abbrechen und das Menü verlassen.

12.6 Rezept löschen

1. Den Funktionswähler auf **:8** drehen.
2. **■** drücken.
3. Mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" wählen und mit **✓** bestätigen.
4. Mit dem Drehwähler das gewünschte Rezept wählen.
5. Mit **C** das Rezept löschen.
6. Mit **✓** bestätigen.

13 Kerntemperaturfühler

Der Kerntemperaturfühler ermöglicht Ihnen exaktes, punktgenaues Garen. Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur an 3 Messpunkten im Inneren des Garguts. Wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät automatisch ab und stellt sicher, dass jedes Gargut auf den Punkt gegart ist.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Der Garraum und der Kerntemperaturfühler werden sehr heiß.

- Zum Einstecken und zum Ausstecken des Kerntemperaturfühlers Topflappen benutzen.

ACHTUNG

Temperaturen über 250 °C beschädigen den Kerntemperaturfühler.

- Den Kerntemperaturfühler nur in Ihrem Gerät bei einer maximalen Temperatureinstellung von 230 °C verwenden.

- Den Kerntemperaturfühler nicht mit den Heizarten Flächengrill oder Kompaktgrill verwenden.
- Vor der Verwendung von Flächengrill oder Kompaktgrill den Kerntemperaturfühler aus dem Garraum nehmen.
- Bei der Verwendung der Heizart Flächengrill und Umluft mit dem Kerntemperaturfühler maximal 250 °C einstellen.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Bei einem falschen Kerntemperaturfühler kann die Hitze die Isolation beschädigen.

- Nur den für dieses Gerät bestimmten Kerntemperaturfühler benutzen.

ACHTUNG

Feuchtigkeit kann den Kerntemperaturfühler beschädigen.

- Den Kerntemperaturfühler nicht im Geschirrspüler reinigen.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Der Kerntemperaturfühler ist spitz.

- Vorsichtig mit dem Kerntemperaturfühler hantieren.

Verwenden Sie nur den beiliegenden Kerntemperaturfühler. Den Kerntemperaturfühler erhalten Sie als Ersatzteil beim Kundendienst oder im Online-Shop.

Wenn Sie den Kerntemperaturfühler verwenden, schieben Sie das Gargut nie auf der obersten Einschubebene ein.

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

Reinigen Sie den Kerntemperaturfühler nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch.

13.1 Garzeitschätzung

Bei einer Temperatureinstellung über 100 °C und bei eingestecktem Kerntemperaturfühler zeigt das Display nach dem Vorheizen nach ca. 5 bis 20 Minuten eine Garzeitschätzung an. Das Gerät aktualisiert die Garzeitschätzung laufend.

Je länger der Garvorgang dauert, umso genauer wird die Garzeitschätzung. Öffnen Sie nicht die Gerätetür, dies verfälscht die Garzeitschätzung.

Das Display zeigt die Garzeitschätzung im Normalbetrieb und im Automatik-Programm.

Um die aktuelle Kerntemperatur anzuzeigen, drücken Sie **i**.

Um statt der Garzeitschätzung die aktuelle Kerntemperatur anzuzeigen, ändern Sie die Einstellungen in den Grundeinstellungen → Seite 23.

Das Display zeigt für die aktuelle Kerntemperatur zu Beginn der Garzeit für ca. 3 bis 4 Minuten "<15 °C" an.

Der messbare Bereich ist 15 °C bis 99 °C. Außerhalb des messbaren Bereichs zeigt das Display "<15 °C" oder "--°C" für die aktuelle Kerntemperatur.

Wenn Sie nach dem Ende des Garbetriebs das Gargut noch für einige Zeit im Garraum lassen, steigt die Kerntemperatur aufgrund der Restwärme im Garraum noch etwas an.

Wenn Sie gleichzeitig eine Programmierung mit dem Kerntemperaturfühler und dem Garzeit-Timer einstellen, schaltet diejenige Programmierung das Gerät aus, die zuerst den eingegebenen Wert erreicht.

13.2 Richtwerte für die Kerntemperatur

In der folgenden Übersicht erhalten Sie Richtwerte für die Kerntemperatur. Die Richtwerte sind von der Qualität und der Beschaffenheit der Speise abhängig.

Verwenden Sie nur frische, keine tiefgekühlten Lebensmittel. Stellen Sie aus hygienischen Gründen sicher, dass kritische Lebensmittel wie Fisch und Wild mindestens eine Kerntemperatur von 62 °C bis 70 °C und Geflügel und Hackfleisch 80 °C bis 85 °C erreichen.

Gargut	Richtwert für Kerntemperatur in °C
Rind	Roastbeef, Rinderfilet, Entrecôte, stark blutig 45-47

Gargut	Richtwert für Kerntemperatur in °C
Roastbeef, Rinderfilet, Entrecôte, blutig	50-52
Roastbeef, Rinderfilet, Entrecôte, rosa	58-60
Roastbeef, Rinderfilet, Entrecôte, durchgegart	70-75
Rinderbraten	80-85
Schwein	
Schweinebraten	72-80
Schweinerücken, rosa	65-70
Schweinerücken, durchgegart	75
Hackbraten	85
Schweinefilet	65-70
Kalb	
Kalbsbraten, durchgegart	75-80
Kalbsbrust, gefüllt	75-80
Kalbsrücken, rosa	58-60
Kalbsrücken, durchgegart	65-70
Kalbsfilet, blutig	50-52
Kalbsfilet, rosa	58-60
Kalbsfilet, durchgegart	70-75
Wild	
Rehrücken	60-70
Rehkeule	70-75
Hirschrücken-Steaks	65-70
Hasenrücken, Kaninchenrücken	65-70
Geflügel	
Hähnchen	90
Perlhuhn	80-85
Gans, Truthahn, Ente	85-90
Entenbrust, rosa	55-60
Entenbrust, durchgegart	70-80
Straußenstein	60-65
Lamm	
Lammkeule, rosa	60-65
Lammkeule, durchgegart	70-80
Lammrücken, rosa	55-60
Lammrücken, durchgegart	65-75
Hammel	
Hammelkeule, rosa	70-75
Hammelkeule, durchgegart	80-85
Hammelrücken, rosa	70-75
Hammelrücken, durchgegart	80
Fisch	
Filet	62-65
Im Ganzen	65
Terrine	62-65
Sonstiges	

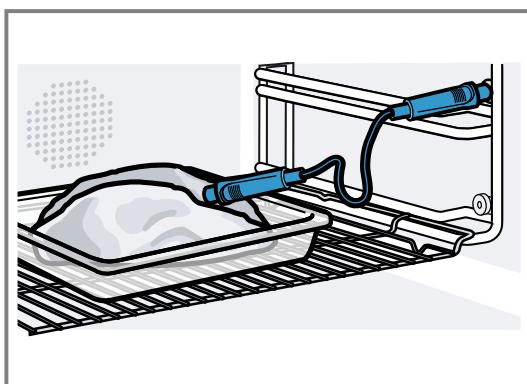
Gargut	Richtwert für Kerntemperatur in °C
Brot	96
Pastete	72-75
Terrine	60-70
Foie gras	45
Speisen aufwärmen	75

13.3 Kerntemperaturfühler ins Gargut stecken

1. Den Kerntemperaturfühler vollständig ins Gargut stecken.
2. Den Kerntemperaturfühler nicht ins Fett stecken.
3. Sicherstellen, dass der Kerntemperaturfühler kein Geschirr und keinen Knochen berührt.
4. Die Speise in den Garraum geben.

Kerntemperaturfühler in Fleisch stecken

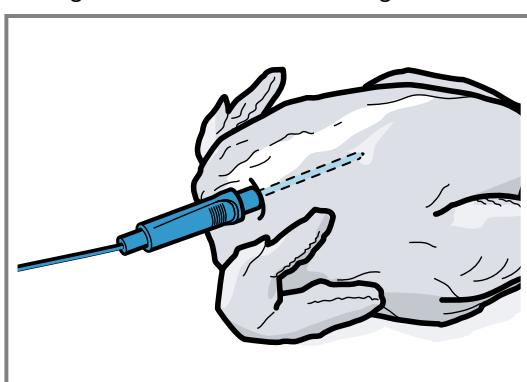
1. Den Kerntemperaturfühler seitlich an der dicksten Stelle bis zum Anschlag in das Fleisch stecken.



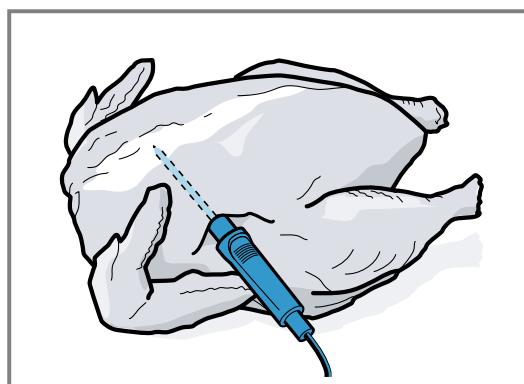
2. Bei mehreren Stücken, den Kerntemperaturfühler in die Mitte des dicksten Stücks stecken.

Kerntemperaturfühler in Geflügel stecken

1. Den Kerntemperaturfühler durch die dickste Stelle der Geflügelbrust bis zum Anschlag einstecken.



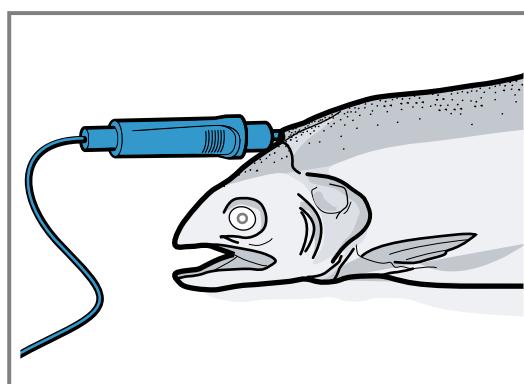
2. Je nach Beschaffenheit des Geflügels den Kerntemperaturfühler quer oder längs einstecken.



3. Bei Geflügel darauf achten, dass die Spitze des Kerntemperaturfühlers nicht in den Hohlraum ragt.

Kerntemperaturfühler in Fisch stecken

1. Den Kerntemperaturfühler hinter dem Kopf in Richtung der Mittelgräten bis zum Anschlag einstecken.



2. Einen ganzen Fisch mithilfe einer halben Kartoffel in Schwimmposition auf den Rost stellen.

13.4 Gargut wenden

1. Den Kerntemperaturfühler beim Wenden des Garguts nicht herausziehen.
Wenn Sie den Kerntemperaturfühler während des Betriebs herausziehen, setzt das Gerät alle Einstellungen zurück. Sie müssen die Einstellungen dann erneut einstellen.
2. Das Gargut wenden.
3. Nach dem Wenden die korrekte Position des Kerntemperaturfühlers im Gargut prüfen.

13.5 Kerntemperaturfühler einstellen

ACHTUNG

Die Hitze des Grillheizkörpers kann den Kerntemperaturfühler beschädigen.

- Sicherstellen, dass der Abstand zwischen dem Grillheizkörper und dem Kerntemperaturfühler und dem Kabel des Kerntemperaturfühlers einige Zentimeter beträgt. Dabei beachten, dass das Fleisch während des Garens aufgehen kann.

Sie können das Kabel des Kerntemperaturfühlers mit der Gerätetür beschädigen.

- Nicht das Kabel des Kerntemperaturfühlers in der Gerätetür einklemmen.

1. Das Gargut mit eingestecktem Kerntemperaturfühler in den Garraum schieben.
2. Den Kerntemperaturfühler in die Buchse im Garraum stecken.
3. Die Gerätetür schließen.
4. Den Funktionswähler auf die gewünschte Heizart stellen.
5. Mit dem Drehwähler die Garraumtemperatur einstellen.
6. ↗ drücken.
7. Mit dem Drehwähler die gewünschte Kerntemperatur eingeben und mit ↗ bestätigen.
 - Sicherstellen, dass die eingestellte Kerntemperatur höher ist als die aktuelle Kerntemperatur.

Die eingestellte Kerntemperatur können Sie jederzeit ändern.

 - ✓ Das Gerät heizt mit der eingestellten Heizart.
 - ✓ Das Display zeigt die aktuelle und darunter die eingestellte Kerntemperatur.
 - ✓ Wenn die eingestellte Kerntemperatur im Gargut erreicht ist, ertönt ein Signal.
 - ✓ Das Gerät beendet den Garbetrieb automatisch.

14 Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät, um Funktionen über die Home Connect App zu bedienen, Grundeinstellungen anzupassen oder den aktuellen Betriebszustand zu überwachen.

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

Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen in der Home Connect App, um die Einstellungen vorzunehmen.

Tipp: Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.

Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebräuchsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen.
→ "Sicherheit", Seite 2
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.
- Wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen möchten, müssen Sie die Funktion Fernbedienung zuerst in den Home Connect Einstellungen akti-

14.2 Home Connect Einstellungen

In den Grundeinstellungen Ihres Geräts können Sie für Home Connect Einstellungen und Netzwerkeinstellungen anpassen.

Welche Einstellungen das Display zeigt, hängt davon ab, ob Home Connect eingerichtet ist und ob das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.

8. Mit ✓ bestätigen.
9. Den Funktionswähler auf 0 drehen.

Eingestellte Kerntemperatur ändern

1. ↗ drücken.
2. Mit dem Drehwähler die eingestellte Kerntemperatur für das Gargut ändern und mit ↗ bestätigen.

Eingestellte Kerntemperatur löschen

1. ↗ drücken.
2. Mit C die eingestellte Kerntemperatur löschen.
- ✓ Das Gerät heizt im normalen Garbetrieb weiter.

vieren. Diese Funktion dient Ihrer Sicherheit. Drehen Sie den Funktionswähler am Gerät auf die Lichtposition ↘, um die Funktion Fernbedienung zu ermöglichen.

14.1 Home Connect einrichten

Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit dem Stromnetz verbunden und ist eingeschaltet.
- Sie haben ein mobiles Endgerät mit einer aktuellen Version des iOS oder Android Betriebssystems, z. B. ein Smartphone.
- Das Gerät hat am Aufstellort einen Empfang zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi).
- Das mobile Endgerät und das Gerät befinden sich in Reichweite des WLAN-Signals Ihres Heimnetzwerks.
- 1. Den folgenden QR-Code scannen.



Über den QR-Code können Sie die Home Connect App installieren und Ihr Gerät verbinden.

2. Den Anweisungen der Home Connect App folgen.

Symbol	Grundeinstellung	Mögliche Einstellungen	Erklärung
LAN/ WLAN	Verbindungsart	LAN WLAN	Sie können zwischen den Verbindungsarten mit LAN-Kabel und WLAN wechseln. Beachten Sie je nach Verbindungsart die Anweisungen zum Einrichten.
WiFi	Verbindung	Verbinden Trennen	Sie können die Netzwerkverbindung nach Bedarf einschalten oder ausschalten. Nach dem Ausschalten bleiben die Netzwerkinformationen erhalten. Nach dem Einschalten einige Sekunden warten, bis sich das Gerät wieder mit dem Netzwerk verbunden hat. Hinweis: Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät maximal 2 Watt.
🔗	Mit App verbinden		Den Verbindungsvorgang zwischen App und Gerät starten.
⬇️	Software-Update		Sobald eine neue Software-Version verfügbar ist, erscheint eine Meldung im Display. Im Home Connect Menü können Sie mit ⬇️ die neue Software installieren.
⌚	Fernbedienung	Aktivieren Deaktivieren	Mit der Home Connect App können Sie auf die Funktionen des Geräts zugreifen. Wenn die Fernbedienung deaktiviert ist, sind in der App nur die Betriebszustände des Geräts sichtbar. Die Fernbedienung ist nur verfügbar, wenn Sie den Drehwähler auf die Lichtposition ⚡ stellen. Das Licht erlischt nach wenigen Minuten.
⌚	Dauerhafter Fernstart	Aktivieren Deaktivieren	Mit aktiviertem dauerhaftem Fernstart können Sie zu jeder Zeit Ihr Gerät starten und bedienen ohne vorherige Freigabe am Gerät. Der dauerhafte Fernstart ist nur verfügbar, wenn Sie den Drehwähler auf die Lichtposition ⚡ stellen. Das Licht erlischt nach wenigen Minuten.
☒	Netzwerkeinstellungen löschen		Sie können alle Netzwerkeinstellungen jederzeit vom Gerät löschen.
ⓘ	Geräteinfo		Das Display zeigt: <ul style="list-style-type: none"> ▪ MAC-Adresse COM-Modul ▪ Seriennummer des Geräts ▪ Software-Version Je nach Verbindungsart sind durch Berühren der Pfeiltaste weitere Informationen, wie z. B. SSID-Netzwerkname sichtbar.

14.3 Gerät mit Home Connect App bedienen

Mit der Home Connect App können Sie das Gerät aus der Ferne einstellen und starten.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist eingeschaltet.
 - Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk und mit der Home Connect App verbunden.
 - Um das Gerät über die App einstellen zu können, muss der manuelle oder permanente Fernstart in der Grundeinstellung Remote Control Level gewählt sein.
1. Den Funktionswähler auf ⚡ stellen.
 2. Um den Fernstart zu aktivieren, ⌂ drücken.
 - ✓ Neben **i** erscheint ⌂.
 3. Eine Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Gerät senden.

Hinweise

- Wenn Sie innerhalb von 15 Minuten nach der Fernstartaktivierung oder dem Betriebsende die Gerätetür öffnen, wird der manuelle Fernstart deaktiviert.
- Wenn Sie den Backofenbetrieb am Gerät starten, wird der Fernstart automatisch aktiviert. Sie können die Einstellungen über die Home Connect App ändern oder ein neues Programm starten.

14.4 Netzwerkverbindung deaktivieren

1. Den Funktionswähler auf S drehen.
2. Mit dem Drehwähler "Grundeinstellungen" wählen.
3. ✓ drücken.
4. Mit dem Drehwähler @ wählen.
5. _ drücken.
6. Mit dem Drehwähler ⌂ wählen.
7. _ drücken.
8. Mit dem Drehwähler "Trennen" einstellen.
9. Mit ✓ speichern.

- 10.** Um das Grundeinstellungsmenü zu verlassen, den Funktionswähler auf 0 drehen.
 ✓ Die Änderungen sind gespeichert.

14.5 Software-Update

Mit der Funktion Software-Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. zur Optimierung, Fehlerbehebung, für sicherheitsrelevante Updates sowie für zusätzliche Funktionen und Dienste.

Voraussetzung ist, dass Sie registrierter Home Connect Nutzer sind, die App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben und mit dem Home Connect Server verbunden sind.

Sobald ein Software-Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert und können über die App das Software-Update starten. Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über die Home Connect App starten, wenn Sie in Ihrem WLAN-Heimnetzwerk (WiFi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert.

Hinweise

- Das Software-Update besteht aus zwei Schritten.
 - Im ersten Schritt der Download.
 - Im zweiten Schritt die Installation auf Ihrem Gerät.
- Während des Downloads können Sie Ihr Gerät weiterhin benutzen. Je nach persönlichen Einstellungen in der App kann ein Software-Update auch automatisch heruntergeladen werden.
- Die Installation dauert einige Minuten. Während der Installation können Sie Ihr Gerät nicht verwenden.
- Im Falle eines sicherheitsrelevanten Updates wird empfohlen, die Installation schnellstmöglich durchzuführen.

14.6 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.

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

14.7 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz.

Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebundenen Heimnetzwerk 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 Softwareversion 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.

15 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

15.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und Werkseinstellungen. Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
	Helligkeit	Stufen 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Display-Helligkeit einstellen.
	Anzeige im Stromsparmodus	An ¹ Aus	Erscheinungsbild der Anzeige im Stromsparmodus Aus: keine Anzeige. Mit dieser Einstellung senken Sie den Verbrauch Ihres Geräts im Stromsparmodus. An: Mehrere Anzeigen sind einstellbar. "An" mit ✓ bestätigt

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
	Displayanzeige	<ul style="list-style-type: none"> ■ Uhr ■ Uhr + GAGGENAU-Logo¹ ■ Datum ■ Datum + GAGGENAU-Logo ■ Uhr + Datum ■ Uhr + Datum + GAGGENAU-Logo 	tigen und mit dem Drehwähler die gewünschte Anzeige wählen.
	Touchfeld-Farbe	<p>Reduziert¹ Standard</p> <p>Grau¹ Weiß</p>	"Reduziert": Das Display zeigt nach kurzer Zeit nur noch das Wichtigste an.
	Touchfeld-Tonart	<p>Ton 1¹ Ton 2 Aus</p>	Um einen Signalton zu wählen, ein Touchfeld drücken.
	Touchfeld-Tonlautstärke	Stufen 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Lautstärke des Touchfeld-Tons einstellen.
	Aufheizsignal	<p>An¹ Aus</p>	Der Signalton ertönt, wenn das Gerät beim Aufheizen die gewünschte Temperatur erreicht.
	Signal-Lautstärke	Stufen 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Lautstärke des Signaltoms einstellen.
	Uhrzeit-Format	<p>AM/PM 24h¹</p>	24-Stunden-Format oder 12-Stunden-Format einstellen.
	Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit	Uhrzeit einstellen.
	Zeitumstellung	<p>Manuell¹ Automatisch</p>	Automatische Umstellung der Uhrzeit beim Wechsel von Sommerzeit auf Winterzeit.
	Datumsformat	<p>D.M.Y¹ D/M/Y M/D/Y</p>	Datumsformat einstellen.
	Datum	Aktuelles Datum	Datum einstellen. drücken, um zwischen Jahr, Monat und Tag zu wechseln.
	Temperatureinheit	<p>°C¹ °F</p>	Temperatureinheit einstellen.
	Gewichtseinheit	<p>kg¹ oz.</p>	Gewichtseinheit einstellen.
	Sprache	<p>Deutsch¹ Französisch [...] Englisch</p>	<p>Sprache für die Textanzeige einstellen. Bei der Umstellung der Sprache startet das System neu. Der Neustart dauert einige Sekunden. Nach dem Neustart schließt das Gerät das Grundeinstellungsmenü.</p>
	Werkseinstellungen	Das Gerät auf die Werkseinstellungen zurücksetzen	Die Frage: "Alle individuellen Einstellungen löschen und Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen?" mit bestätigen oder mit abbrechen.

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
	Demo-Modus	An ¹ Aus	Beim Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen löscht das Gerät die individuellen Rezepte. Nach dem Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen gelangen Sie in das Menü "Erste Einstellungen".
	Langzeit-Timer	Nicht verfügbar ¹ Verfügbar	Der Demo-Modus dient nur Präsentationszwecken. 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 Geräts möglich.
	Garzeitschätzung mit Kern-temperaturfühler anzeigen	An ¹ Aus	Verfügbar: Sie können den Langzeit-Timer → Seite 15 einstellen.
	Kindersicherung	Nicht verfügbar ¹ Verfügbar	An: Wenn Sie den Kerntemperaturfühler verwenden, zeigt das Display die Garzeitschätzung.
	Heimnetzwerk	 Verbindungsart  Verbindung  Mit App verbinden  Software-Update  Fernbedienung  Dauerhafter Fernstart  Netzwerkeinstellungen löschen  Geräteinfo	Einstellungen für die Verbindung mit dem Heimnetzwerk und den mobilen Endgeräten wählen. Je nach Verbindungsstatus zeigt das Display unterschiedliche Einstellungsmöglichkeiten.

15.2 Grundeinstellungen ändern

- Den Funktionswähler auf S drehen.
- Mit dem Drehwähler "Grundeinstellungen" wählen.
-  drücken.
- Mit dem Drehwähler die gewünschte Grundeinstellung wählen.

-  drücken.
- Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung einstellen.
- Mit  speichern oder mit  abbrechen und die aktuelle Grundeinstellung verlassen.
- Um das Grundeinstellungsmenü zu verlassen, den Funktionswähler auf 0 drehen.
-  Die Änderungen sind gespeichert.

16 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

16.1 Reinigungsmittel

Um die unterschiedlichen Oberflächen am Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine ungeeigneten Reinigungsmittel.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

ACHTUNG

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.

Geeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät.

Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungs-mittel	Hinweise
Türscheibe	▪ Glasreiniger	Keinen Glasschaber verwenden. Mit einem Fenstertuch oder einem Mikrofasertuch reinigen.
Türdichtung	▪ Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch reinigen. Nicht abnehmen und nicht scheuern. Keinen Metallschaber oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Display	▪ Spüllauge	Mit einem Mikrofasertuch oder einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen. Nicht nass abwischen.

Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungs-mittel	Hinweise
Garrauminnen-wände	▪ Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Für das Gerät geeignete Edelstahlreiniger erhalten Sie beim Kundendienst oder im Internet. Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Kein Backofenspray oder andere aggressive Backofenreiniger oder Scheuermittel verwenden. Scheuerkissen, rauhe Schwämme und Topfreingier sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Den Garraum nach der Reinigung immer trocknen. → "Trocknungsprogramm", Seite 28 Hinweis: Reinigerrückstände führen zu nicht entfernbarer Fleckenbildung beim Aufheizen. Die Reste von Reinigern oder Pflegemitteln vor der Trocknung des Garraums mit klarem Wasser gründlich entfernen.
Stark verschmutz- ter Garraum	▪ Reinigungsgel-Spray für Backöfen	Reinigungsgel-Spray für Backöfen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop.

- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.

In neuen Schwammtüchern enthaltenes Salz kann Oberflächen beschädigen.

- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt die Edelstahlflächen.

- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Bereich	Geeignete Reinigungs-mittel	Hinweise
		<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 achten.
Glaskeramik-Grillfläche	▪ Glaskeramikreiniger	Regelmäßig mit Glaskeramikreiniger reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Glasabdeckung der Garraumlampe	▪ Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch reinigen.
Wassertank	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge ▪ Geschirrspüler 	<p>Um nach der Reinigung Spülmittelreste zu entfernen, mit klarem Wasser gründlich spülen. Bei Bedarf im Geschirrspüler reinigen. Den Deckel abnehmen und den Wassertank umgedreht in den Geschirrspüler legen.</p> <p>Hinweis: Vor dem Aufsetzen des Deckels sicherstellen, dass der Ansaugschlauch frei von Rückständen ist. → "Wassertank prüfen", Seite 32</p> <p>Wassertank nach der Reinigung mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.</p>
Einschubroste	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geschirrspüler ▪ Heiße Spüllauge 	<p>Hinweis: Bei Bedarf die Einschubroste zum Reinigen aushängen. → "Einschubroste entnehmen", Seite 29</p> <p>Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste verwenden.</p>
Garbehälter, Rost	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geschirrspüler ▪ Heiße Spüllauge 	Eingebrannte Rückstände einweichen und mit einer Bürste reinigen. Helle Flecken im Edelstahl entstehen durch Eiweißrückstände. Diese Flecken mit Zitronensaft entfernen. Mit klarem Wasser gründlich spülen.
Kerntemperatur-fühler	▪ Heiße Spüllauge	Mit einem feuchten Tuch abwischen Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Fettfilter	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geschirrspüler ▪ Heiße Spüllauge 	Den Fettfilter an der Rückwand des Garraums zum Reingen aushängen. Die Rückwand des Garraums nicht zerkratzen.

16.2 Mikrofasertuch

Das Mikrofasertuch mit Wabenstruktur ist besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen wie Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Mikrofasertuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.

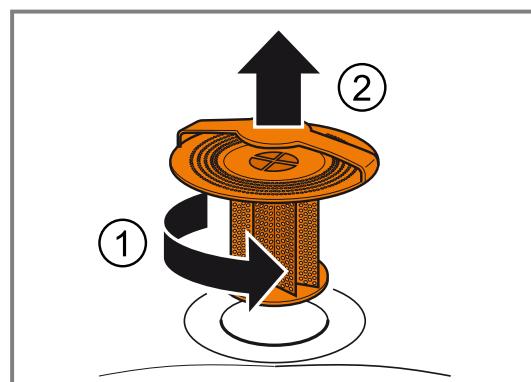
Das Mikrofasertuch erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop.

16.3 Ablaufsieb reinigen

1. Bei Bedarf das Ablaufsieb reinigen.

Wir empfehlen nach der Zubereitung von Fisch oder Fleisch eine Reinigung nach jedem Betrieb.

2. Das Ablaufsieb am Garraumboden nach links drehen ① und entnehmen ②.



3. Die Speisereste aus dem Ablaufsieb entfernen.



4. Das Ablaufsieb unter fließendem Wasser ausspülen oder bei starker Verschmutzung im Geschirrspüler reinigen.
5. Das Ablaufsieb einsetzen und bis zum Anschlag nach rechts drehen.

Hinweis: Den Dampfbackofen nie ohne das Ablaufsieb betreiben.

16.4 Reinigungshilfe

Die Reinigungshilfe löst hartnäckigen Schmutz im Garraum und erleichtert die Reinigung.
Lassen Sie die Reinigungshilfe immer bis zum Ende ablaufen. Sie können die Reinigungshilfe nicht abbrechen.

Reinigungshilfe vorbereiten

1. Alles Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. Die Einschubroste aus dem Garraum entfernen.
→ Seite 29
3. Den Fettfilter → Seite 7 aus dem Garraum entfernen.
4. Den abgekühlten Garraum mit Reinigungsgel-Spray einsprühen.
Das Reinigungsgel-Spray erhalten Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.
5. Die Gerätetür schließen.

Reinigungshilfe starten

1. Den Funktionswähler auf S stellen.
- ✓ Das Display zeigt .
2. Mit ✓ bestätigen.
- ✓ Das Gerät zeigt die Reinigungsduer.
3. Mit ▶ starten.
- ✓ Die Reinigungsduer läuft ab.
- ✓ Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.
- ✓ Nach dem Ablauf der Reinigungsduer ertönt ein Signal.
- ✓ Das Display zeigt eine Meldung.
4. Den Garraum auswischen.
5. Den Garraum mit einem weichen Tuch trocken wischen.
6. Den Garraum mit dem Trocknungsprogramm
→ Seite 28 vollständig trocknen.
7. Vor dem nächsten Garen alle Reinigerreste aus dem Garraum entfernen.

Fettfilter einhängen

- Den beiliegenden Fettfilter → Seite 7 an die beiden Bolzen an der Rückwand des Garraums einhängen.
► Die Rückwand des Garraums nicht zerkratzen.

16.5 Trocknungsprogramm

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

Das Trocknungsprogramm dauert 20 Minuten.

ACHTUNG

Hitze beschädigt den Wassertank.

- Den Wassertank nicht im heißen Garraum trocknen.

Trocknungsprogramm starten

1. Den Funktionswähler auf S stellen.
2. Mit dem Drehwähler das Trocknungsprogramm wählen.
 - ✓ Das Display zeigt .
3. Mit ✓ bestätigen.
- ✓ Das Display zeigt 20 Minuten für die Trocknungszeit.
4. Mit ▶ starten.
 - ✓ Das Display zeigt die ablaufende Trocknungszeit.
 - ✓ Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.
 - ✓ Nach 20 Minuten ertönt ein Signal.
 - ✓ Das Display zeigt eine Meldung.
5. Mit ✓ bestätigen.
- ✓ Das Trocknungsprogramm ist beendet.
6. Das Gerät abkühlen lassen.
7. Den Garraum und die Türscheibe mit einem weichen Tuch polieren.

16.6 Entkalkungsprogramm

Mit dem Entkalkungsprogramm können Sie das Gerät mithilfe von speziellen Entkalkungstabletten vollautomatisch entkalken und spülen.

ACHTUNG

Kalk kann das Gerät beschädigen.

- Das Gerät regelmäßig entkalken.
 - Falsche Entkalker können das Gerät beschädigen.
 - Nur die vorgeschriebenen Entkalkungstabletten verwenden.
- Die Entkalkungstablette kann den Garraum beschädigen.
- Die Entkalkungstablette nur für das Entkalkungsprogramm verwenden.
 - Die Entkalkungstablette in den Wassertank legen.
 - Die Entkalkungstablette nie in den Garraum legen oder im Garraum erhitzten.

Die Entkalkungstabletten erhalten Sie über den Kundendienst, auf unserer Website oder im Online-Shop.

Wenn Sie Ihr Gerät regelmäßig entkalken, erhalten Sie den guten Zustand Ihres Geräts.

Eine Meldung im Display erinnert Sie abhängig von der Wasserhärte und der Nutzung des Geräts, das Entkalkungsprogramm durchzuführen.

Um Beschädigungen am Gerät zu verhindern, sperrt das Gerät die Betriebsarten mit Dampf nach wiederholter Meldung. Sie können das Gerät weiterhin mit Betriebsarten ohne Dampf benutzen. Erst nachdem Sie das Entkalkungsprogramm durchgeführt haben, können Sie das Gerät wieder uneingeschränkt nutzen.

Das komplette Entkalkungsprogramm dauert 1 Stunde 45 Minuten. Nach 1 Stunde 30 Minuten müssen Sie den Wassertank ausleeren, reinigen und nachfüllen.

Auch wenn Sie ein Wasserentkalkungssystem nutzen, kann abhängig von der Wasserart und der Nutzung des Geräts eine Entkalkung notwendig sein.

Entkalkungsprogramm vorbereiten

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die Entkalkungstabletten können Verätzungen in Mund, Rachen, Augen und auf der Haut verursachen.

- ▶ Die Sicherheitshinweise auf der Verpackung der Entkalkungstabletten beachten.
- ▶ Hautkontakt mit den Entkalkungstabletten vermeiden.
- ▶ Kinder von den Entkalkungstabletten fernhalten.

⚠ WARNUNG – Verätzungsgefahr!

Die Entkalkerlösung kann Verätzungen in Mund, Rachen, Augen und auf der Haut verursachen.

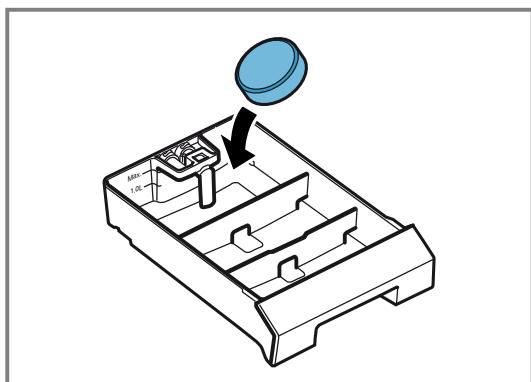
- ▶ Hautkontakt mit der Entkakerlösung vermeiden.
- ▶ Kinder von der Entkakerlösung fernhalten.
- ▶ Die Entkakerlösung nicht trinken.
- ▶ Die Entkakerlösung nicht in Kontakt mit Lebensmitteln bringen.
- ▶ Den Wassertank vor der nächsten Benutzung des Geräts im Geschirrspüler oder gründlich von Hand reinigen.

ACHTUNG

Falsche Entkalker können das Gerät beschädigen.

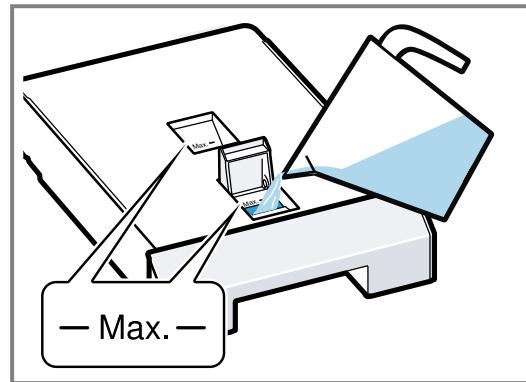
- ▶ Nur die vorgeschriebenen Entkalkungstabletten verwenden.

1. Den Funktionswähler auf S stellen.
2. Mit dem Drehwähler das Entkalkungsprogramm wählen.
Sie können das Entkalkungsprogramm nicht abbrechen. Das Entkalkungsprogramm immer bis zum Ende ablaufen lassen.
- ✓ Das Display zeigt .
3. Mit ✓ bestätigen.
4. Alles Zubehör aus dem Garraum nehmen.
5. Den Wassertank aus dem Gerät entnehmen und den Tankdeckel abnehmen.
6. Die Entkaltungstablette aus der Kunststoffverpackung entnehmen.
7. Die Entkaltungstablette in das hintere Fach des Wassertanks legen.



8. Den Deckel auf den Wassertank legen und einrasten.

9. Den Wassertank bis zur Markierung "Max." mit 1,7 l kaltem Wasser füllen.



10. Den Wassertank vollständig bis zum Anschlag einschieben.

Entkalkungsprogramm starten

1. Die Gerätetür schließen.
2. Mit ✓ bestätigen.
✓ Das Display zeigt die Entkalkungsdauer.
3. Mit ▶ starten.
✓ Die Entkalkungsdauer läuft im Display ab.
✓ Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.
✓ Nach ca. 1 Stunde 30 Minuten zeigt das Display eine Meldung.

Entkalkungsprogramm fortsetzen

⚠ WARNUNG – Verätzungsgefahr!

Die Entkakerlösung kann Verätzungen in Mund, Rachen, Augen und auf der Haut verursachen.

- ▶ Hautkontakt mit der Entkakerlösung vermeiden.
- ▶ Kinder von der Entkakerlösung fernhalten.
- ▶ Die Entkakerlösung nicht trinken.
- ▶ Die Entkakerlösung nicht in Kontakt mit Lebensmitteln bringen.
- ▶ Den Wassertank vor der nächsten Benutzung des Geräts im Geschirrspüler oder gründlich von Hand reinigen.

1. Den Wassertank entnehmen und leeren.
2. Den Wassertank gründlich reinigen.
3. Den Wassertank mit 1,7 l Wasser füllen und in das Gerät schieben.
4. Mit ✓ bestätigen.
5. Mit ▶ den Spülvorgang starten.

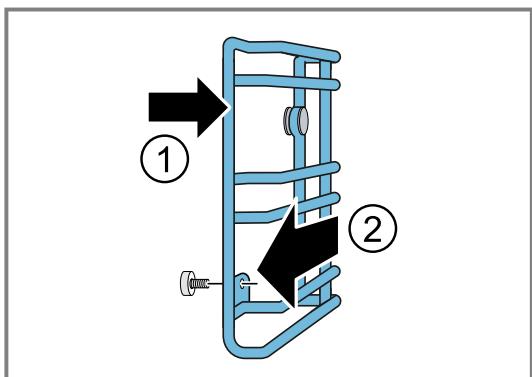
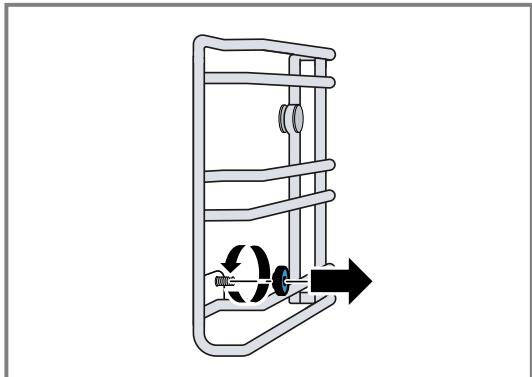
Garraum trocknen

1. Den Garraum nach dem Entkalken mit dem Trocknungsprogramm → Seite 28 trocknen.
2. Den Tank entnehmen.
3. Den Tank mit einem weichen Tuch trocknen.

16.7 Einschubroste entnehmen

1. Um den Edelstahl vor Kratzern zu schützen, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.

2. Die Rändelmuttern lösen.



- Die Rändelmuttern lösen.
- Die Einschubroste mit heißer Spülflüssigkeit oder im Geschirrspüler reinigen.

16.8 Einschubroste einhängen

ACHTUNG

Falsche Ersatzteile führen zur Korrosion im Garraum.
► Nur die originalen Rändelmuttern verwenden.

- Die Einschubroste an der Rückseite auf den Bolzen schieben und vorn einhängen.
- Die Rändelmuttern festdrehen.

Hinweis: Falls Sie eine Rändelmutter verlieren, können Sie diese als Ersatzteil bei unserem Kundendienst nachbestellen.

17 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ "Kundendienst", Seite 50

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

17.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ► Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ► Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ► Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Fehlbedienung. ► Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus und nach ca. 60 Sekunden wieder ein.
Gerät funktioniert nicht. Display zeigt "Gerät gesperrt. Entkalken notwendig."	Gerät ist verkalkt. ► Starten Sie das Entkalkungsprogramm → <i>Seite 28</i> .
Trotz durchgeführter Entkalkung zeigt das Display "Bitte entkalken".	Gerät ist verkalkt, falschen Entkalker verwendet. 1. Verwenden Sie die vorgeschriebenen Entkaltungstabletten. 2. Starten Sie das Entkalkungsprogramm → <i>Seite 28</i> .
Gerät lässt sich nicht starten.	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen. ► Schließen Sie die Gerätetür.
Gerät lässt sich nicht über die Home Connect App starten.	Gerät ist nicht mit der Home Connect App verbunden. ► Starten Sie die Verbindung zwischen Gerät und der Home Connect App. → " <i>Home Connect einrichten</i> ", <i>Seite 21</i>
	Gerät ist mit der Home Connect App verbunden, aber die Funktion Fernbedienung ist nicht aktiviert. ► Aktivieren Sie die Funktion Fernbedienung in den Home Connect Einstellungen. → " <i>Home Connect Einstellungen</i> ", <i>Seite 21</i>
	Der Funktionswähler befindet sich nicht auf der Lichtposition. ► Drehen Sie den Funktionswähler auf die Lichtposition.
Gerät funktioniert nicht. Display zeigt E182.	Gerät bekommt kein Wasser. 1. Prüfen Sie den Wassertank. → <i>Seite 32</i> 2. Wenn das Display die Fehlermeldung erneut anzeigt, kontaktieren Sie den Kundendienst → <i>Seite 50</i> .
Gerät funktioniert nicht. Anzeige reagiert nicht. Display zeigt das Symbol für die Kindersicherung ☐.	Kindersicherung ist aktiviert. ► Deaktivieren Sie die Kindersicherung. → <i>Seite 16</i>
Gerät schaltet sich selbsttätig aus.	Sicherheitsabschaltung: keine Bedienung für mehr als 12 Stunden. 1. Bestätigen Sie die Meldung mit ✓. 2. Schalten Sie das Gerät aus.
Gerät heizt nicht auf, das Display zeigt das Symbol für den Demo-Modus ✘.	Gerät ist im Demo-Modus. ► Deaktivieren Sie den Demo-Modus in den Grundeinstellungen → <i>Seite 23</i> .
Gerät lässt sich nicht starten, das Display zeigt eine Meldung.	Kein Wasser am Gerät. ► Prüfen Sie den Wasseranschluss.
Kerntemperaturfühler ist einge-steckt, das Display zeigt 99 °C.	Feuchtigkeit am Stecker des Kerntemperaturfühlers oder an der Buchse im Garraum. ► Stecken Sie den Stecker des Kerntemperaturfühlers mehrmals in die Buchse des Garraums ein und aus.
Kerntemperaturfühler ist einge-steckt, aber das Display zeigt nicht das Symbol des Kerntemperaturfühlers ↗.	Feuchtigkeit an der Buchse im Garraum. ► Stecken Sie den Stecker des Kerntemperaturfühlers mehrmals in die Buchse des Garraums ein und aus.
Kein Dampf sichtbar.	Wasserdampf über 100 °C ist nicht sichtbar. ► Das ist normal. Keine Handlung notwendig.
"Dampfablösung" funktioniert nicht.	Die Dampfablösung ist nur bei einer Garraumtemperatur unter 130°C möglich. ► Das ist normal.
Starker Dampfaustritt oben an der Tür.	Sie haben die Betriebsart gewechselt. ► Das ist normal. Keine Handlung notwendig.
Starker Dampfaustritt seitlich an der Tür.	Türdichtung ist verschmutzt oder lose. 1. Reinigen Sie die Türdichtung. 2. Setzen Sie die Türdichtung in die Nut ein.
Brummgeräusch beim Einschal-ten.	Abwasserpumpe läuft an. ► Normales Betriebsgeräusch

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Brummgeräusch beim Einschalten.	<p>Keine Handlung notwendig.</p> <p>Gerät war einige Tage ausgeschaltet. Automatisches Spülen bei Inbetriebnahme.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Normal: automatisches Spülen bei Inbetriebnahme. <p>Keine Handlung notwendig.</p>
Beim Aufheizen entsteht ein pfeifendes Geräusch.	<p>Bei der Dampferzeugung können Geräusche entstehen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Das ist normal. <p>Keine Handlung notwendig.</p>
Beim Garen ist ein "Plopp"-Geräusch zu hören.	<p>Spannungsausdehnung bei großem Temperaturunterschied.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Das ist normal. <p>Keine Handlung notwendig.</p>
Dämpfen ist nicht möglich.	<p>Gerät ist verkalkt. Gerät muss entkalkt werden, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Starten Sie das Entkalkungsprogramm → Seite 28.
Gerät dämpft nicht mehr richtig.	<p>Gerät ist verkalkt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Starten Sie das Entkalkungsprogramm → Seite 28.
Beleuchtung funktioniert nicht.	<p>Beleuchtung ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rufen Sie den . → "Kundendienst", Seite 50
Display zeigt die Fehlermeldung "Exx".	<p>Ein Fehler ist aufgetreten.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wenn das Display eine Fehlermeldung anzeigt, drehen Sie den Funktionswähler auf 0. ✓ Wenn das Display die Fehlermeldung nicht mehr anzeigt, war es ein einmaliges Problem. 2. Wenn das Display die Fehlermeldung weiter oder wiederholt anzeigt, kontaktieren Sie den Kundendienst → Seite 50 und übermitteln Sie den Fehlercode.
Beim Öffnen der Gerätetür tropft Wasser herab.	<p>Auffangrinne an der Unterseite der Türscheibe ist voll.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Trocknen Sie die Auffangrinne mit einem Spülschwamm.
Beim Aufheizen entsteht ein unangenehmer Geruch.	<p>Gerät ist neu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Heizen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch eine Stunde bei 60 % Feuchte und 200 °C auf. → "Gerät aufheizen", Seite 13

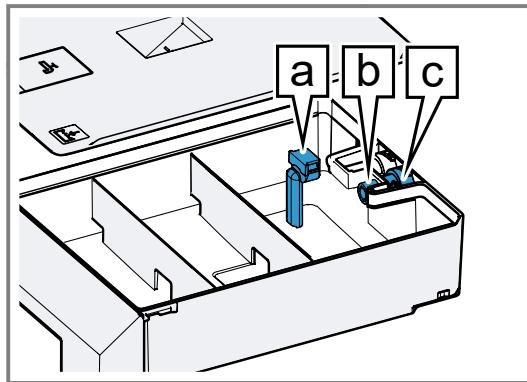
17.2 Stromausfall

Ihr Gerät kann einen Stromausfall von wenigen Sekunden überbrücken. Der Betrieb läuft weiter. Wenn der Stromausfall länger und das Gerät in Betrieb war, zeigt das Display eine Meldung. Der Betrieb ist unterbrochen.

Gerät nach einem Stromausfall wieder in Betrieb nehmen

1. Den Funktionswähler auf 0 drehen.
2. Das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

4. Den Ansaugschlauch **a** abziehen und unter fließendem Wasser reinigen.

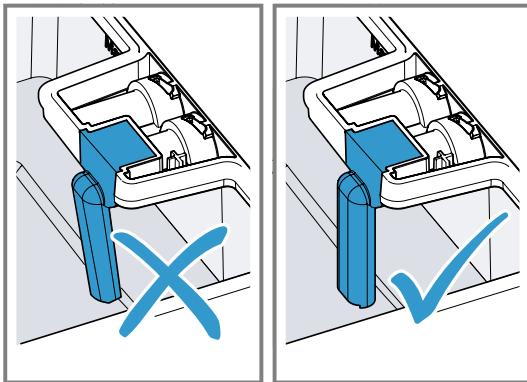


5. Prüfen, ob der Ansaugschlauch frei von Rückständen ist.
6. Prüfen, ob der Filter **b** am Auslassventil **c** frei von Rückständen ist.

17.3 Wassertank prüfen

1. Den Funktionswähler auf 0 drehen.
2. Den Wassertank entnehmen.
3. Den Tankdeckel abnehmen.

7. Den Ansaugschlauch  **a** vollständig aufschieben.
 ▶ Sicherstellen, dass der Ansaugschlauch nicht geknickt ist.



8. Den Tankdeckel auflegen.

17.4 Demo-Modus

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

Demo-Modus deaktivieren

- Um das Gerät kurz vom Netz zu trennen, die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten.
- Den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen → Seite 23 deaktivieren.

18 Entsorgen

18.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

- Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
- Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
 Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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.

19 So gelingt's

Für verschiedene Speisen finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

19.1 Allgemeine Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten aller Speisen.

- Die angegebenen Garzeiten dienen der Orientierung. Die Qualität und die Temperatur der Ausgangsware, das Gewicht und die Dicke des Garguts beeinflussen die tatsächliche Garzeit.
- Die Angaben beziehen sich auf durchschnittliche Mengen für 4 Personen. Wenn Sie eine größere Menge zubereiten möchten, rechnen Sie eine längere Garzeit ein.
- Nutzen Sie das angegebene Gargeschirr. Wenn Sie anderes Geschirr nutzen, können sich die Garzeiten verlängern oder verkürzen.
- Wenn Sie wenig Erfahrung mit einer Speise haben, beginnen Sie mit der kürzesten Zeitangabe. Bei Bedarf können Sie die Speise weitergaren.
- Öffnen Sie die Garraumtür des vorgeheizten Geräts nur kurz und befüllen Sie das Gerät rasch.
- Wenn Sie nur einen Garbehälter verwenden, schieben Sie den Garbehälter in die zweite Ebene von unten ein.

- Beim Dämpfen, Auftauen, Gären und Regenerieren können Sie bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig nutzen (Einschubebene 1, 2 und 3). Dabei kommt es nicht zur Geschmackübertragung. Fisch, Gemüse und Nachspeise können Sie so gleichzeitig zubereiten. Die angegebenen Garzeiten können sich bei einer großen Lebensmittelmenge verlängern.
- Wenn Sie nur auf einer Ebene backen, verwenden Sie die Ebene 2. Wenn Sie gleichzeitig auf zwei Ebenen backen, verwenden Sie die Ebenen 1 und 3.
- Stellen Sie sicher, dass das Gargut nicht am Garraum, Fettfilter oder Rückblech anliegt.
- Die Gerätetür muss gut schließen. Halten Sie die Dichtungsflächen stets sauber.
- Um eine optimale Dampfzirkulation zu gewährleisten, belegen Sie Roste und Behälter nicht zu dicht.
- 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.
- Wenn das Gerät über 100 °C heiß ist, lassen Sie das Gerät vor dem Dämpfen auskühlen. Durch die hohe Temperatur trocknen die Speisen sonst aus.
- Beim Dämpfen ist bei Temperaturen bis 100 °C kein Vorheizen notwendig. Stellen Sie die Speise in den kalten Garraum und schalten Sie dann das Gerät ein.

19.2 Gemüse

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Gemüse.

- Gemüse bereiten Sie im Dampf schonender zu als im kochenden Wasser: Geschmack, Farbe und Konsistenz bleiben besser erhalten. Wasserdicke Vitamine und Inhaltsstoffe werden kaum ausgewaschen.
- Alle Angaben beziehen sich auf 1 kg geputztes Gemüse.
- Benutzen Sie zum Dämpfen des Gemüses den gelochten Garbehälter. Schieben Sie den gelochten Gar-

behälter in die zweite Ebene von unten. Schieben Sie den ungelochten Gareinsatz in die Ebene darunter. Den aufgefangenen Gemüsefond können Sie als Grundlage einer Soße oder einer Gemüsebrühe verwenden.

- Blanchieren Sie für 8 bis 10 Minuten im vorgeheizten Gerät. Wenn Sie das Gemüse oder Obst nicht sofort servieren, dieses in Eiswasser abschrecken, um ein Nachgaren durch Restwärme zu verhindern.

Gemüse

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Artischocken, groß	Gelochter Dampfgar- behälter	100	100%	100	60-65	
Artischocken, klein	Gelochter Dampfgar- behälter	100	100%	100	45-50	
Blumenkohl, ganz	Gelochter Dampfgar- behälter	100	100%	100	25-30	
Blumenkohl, in Röschen	Gelochter Dampfgar- behälter	100	100%	100	15-25	
Bohnen, grün	Gelochter Dampfgar- behälter	100	100%	100	35-50	
Brokkoli, in Röschen, nach EN60350-1	Gelochter Dampfgar- behälter	90-100	100%	100	20-25	
Chicorée	Gelochter Dampfgar- behälter	100	100%	100	25-30	
Erbsen, frisch	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	25-30	mit Wasser bedecken
Fenchel, in Scheiben	Gelochter Dampfgar- behälter	100	100%	100	20-25	
Gemüserrine	Gelochter Dampfgar- behälter oder Terrinenform	90	100%	100	50-60	
Erbsen, tiefgekühlt, nach EN60350-1, 3 kg	Gelochter Dampfgar- behälter	100	100%	100	35-45	
Karotten, in Scheiben 0,5 cm	Gelochter Dampfgar- behälter	100	100%	100	20-25	
Kartoffeln, geschält und geviertelt	Gelochter Dampfgar- behälter	100	100%	100	30-35	
Kohlrabi, in Scheiben	Gelochter Dampfgar- behälter	100	100%	100	25-35	
Lauch, in Scheiben	Gelochter Dampfgar- behälter	100	100%	100	20-30	
Lauch, ganz	Gelochter Dampfgar- behälter	100	100%	100	35-45	
Paprika, gefüllt, vegetarisch	Gelochter Dampfgar- behälter	180-200	100% oder 80%	100 oder 80	20-25	Vorheizen. Bei Fleischfüllung die Füllung vorher anbraten.
Pellkartoffeln, je ca. 50 g	Gelochter Dampfgar- behälter	100	100%	100	30-35	
Pellkartoffeln, je ca. 100 g	Gelochter Dampfgar- behälter	100	100%	100	35-40	

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Rosenkohl	Gelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	25-30	
Rote Beete, in Scheiben	Gelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	65-75	
Spargel, grün	Gelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	15-20	
Spargel, weiß	Gelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	20-35	
Spinat	Gelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	8-12	Anschließend im Topf mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
Süßkartoffeln, in Scheiben	Gelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	15-20	
Tomaten häuten	Gelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	3-4	Vorheizen. Tomaten einschneiden, nach dem Dämpfen mit Eiswasser abschrecken.
Zucchini, in Scheiben	Gelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	15-20	
Zuckerschoten	Gelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	10-15	

19.3 Fisch

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Fisch.

- Dämpfen ist eine fettfreie Zubereitungsart, bei der der Fisch nicht austrocknet.
- Sicherstellen, dass Fisch aus hygienischen Gründen nach dem Garen eine Kerntemperatur von mindestens 62 bis 65 °C hat. Diese Temperatur ist gleichzeitig der ideale Garpunkt.

- Um das natürliche Aroma zu erhalten und dem Fisch weniger Wasser zu entziehen, salzen Sie den Fisch erst nach dem Garen.
- Bei Nutzung des gelochten Garbehälters: Wenn der Fisch zu stark anhaftet, fetten Sie den Behälter.
- Um eine Verschmutzung des Garraums mit Fischsud zu vermeiden, schieben Sie den ungelochten Gareinsatz in die erste Ebene von unten ein.
- Bei Filets mit Haut: Um die Struktur und das Aroma besser zu erhalten, legen Sie den Fisch mit der Hautseite nach oben.

Fisch - Fisch dämpfen

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Dorade, im Ganzen, je 500 g	Gelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	20-30	Kann in Schwimmposition gegart werden, wenn man ihn auf eine halbe Kartoffel setzt.
Fischklößchen, je 20-40 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	90-100	100%	100	8-12	Garbehälter mit Backpapier auslegen.
Garnelen	Ungelochter Dampfgarbehälter	80	100%	100	10-12	
Hummer, gekocht, ausgelöst, regenerieren	Gelochter Dampfgarbehälter	70-80	100%	100	10-15	
Karpfen, blau, im Ganzen, 1,5 kg	Ungelochter Dampfgarbehälter	90-100	100%	100	35-45	in Sud
Kabeljau, 250 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	180	60%	60	8-12	
Lachsfilet, je 150 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80	100%	100	20-25	
Lachs, im Ganzen, 2,5 kg	Gelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	65-75	

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Miesmuscheln, 1,5 kg	Gelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	12-15	Die Miesmuscheln sind gar, sobald sich die Schale geöffnet hat.
Seelachs, im Ganzen, 800 g	Gelochter Dampfgarbehälter	90-100	100%	100	20-25	
Seeteufelfilet, je 300 g	Glasform	180-200	100%	100	8-10	Vorheizen.
Wolfsbarsch, im Ganzen, je 400 g	Gelochter Dampfgarbehälter	90-100	100%	100	20-25	

19.4 Fisch - Niedertemperatur-Dämpfen

Verwenden Sie Niedertemperatur-Dämpfen zum Zubereiten von Fisch.

- Beim Dämpfen zwischen 70 und 90 °C übergart und zerfällt der Fisch nicht so leicht. Besonders für empfindliche Fische ist Dämpfen bei diesen Temperaturen von Vorteil.

- Die Angaben für die verschiedenen Fischsorten beziehen sich auf Filets.
- Um eine Verschmutzung des Garraums mit Fischsud zu vermeiden, schieben Sie den ungelochten Gareinsatz in die erste Ebene von unten ein.
- Servieren Sie auf vorgewärmtem Geschirr.
- Beim Niedertemperatur-Dämpfen ist kein Vorheizen notwendig. Stellen Sie die Speise in den kalten Ofen und schalten Sie dann das Gerät ein.

Fisch

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Astern, 10 Stück	Ungelochter Dampfgarbehälter	80-90	100%	100	7-10	in Sud
Buntbarsch, Tilapia, je 150 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90	100%	100	15-17	
Dorade, je 200 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90	100%	100	17-20	
Fischfilet, je 200-300 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90	100%	100	17-20	
Fischterrine	Terrinenform	80-90	100%	100	50-90	
Forelle, im Ganzen, je 250 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90	100%	100	17-20	
Heilbutt, je 300 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90	100%	100	17-20	
Jakobsmuscheln, je 15-30 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	80-90	100%	100	9-13	Je schwerer die Muschel, desto länger die Garzeit wählen.
Kabeljau, 250 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90	100%	100	15-17	
Red Snapper, je 200 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90	100%	100	17-20	
Rotbarsch, je 120 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90	100%	100	15-17	
Seeteufel, je 200 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90	100%	100	15-17	
Seezungenröllchen, gefüllt, je 150 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90	100%	100	17-20	
Steinbutt, je 300 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90	100%	100	17-20	
Wolfsbarsch, je 150 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90	100%	100	15-17	
Zander, je 250 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90	100%	100	17-20	

19.5 Fleisch - Garen bei höheren Temperaturen

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Garen bei höheren Temperaturen.

- Die Kombination aus Dampf und Heißluft ist das optimale Garverfahren für viele Fleischsorten. Der Garraum ist bei dieser Betriebsart hermetisch abgeschlossen und die Feuchte verhindert den austrocknenden Effekt der konventionellen Heißluft. Durch die variable Feuchteregelung können Sie für jedes Gargut das optimale Klima erzielen.
- Die angegebenen Garzeiten dienen der Orientierung und sind stark von der Ausgangstemperatur der Ware und der Länge des Anbratens abhängig. Nutzen Sie zur besseren Kontrolle den Kerntemperaturfühler. Hinweise und optimale Zieltemperaturen finden Sie unter Kerntemperaturfühler → Seite 18.

- Nehmen Sie das Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank.
- Bei Nutzung des gelochten Garbehälters oder des Rosts, einen ungelochten Garbehälter darunter einschieben. Um ein Einbrennen zu verhindern, füllen Sie etwas Wasser in den ungelochten Garbehälter. Um eine schmackhafte Soßengrundlage zu erhalten, können Sie Gemüse, Wein, Gewürze und Kräuter zusätzlich in den ungelochten Garbehälter einfüllen.
- Wenn Sie das Fleisch blutig oder rosa garen möchten: Öffnen Sie 5 °C vor dem Erreichen der gewünschten Kerntemperatur die Tür und warten Sie, bis die Zieltemperatur erreicht ist. Wenn Sie die Tür öffnen, verhindern Sie, dass das Fleisch übergart und gönnen dem Fleisch die nötige Fleischruhe.
- Fleischruhe: Lassen Sie das Fleisch nach dem Garen noch 5 Minuten auf einem Rost ruhen. Das Fleisch kann sich "entspannen". Die Zirkulation des Fleischsafts lässt nach und beim Anschnitt des Fleisches tritt weniger Saftverlust auf.

Fleisch

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Entrecôte, angebraten, rosa, je 350 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	170-180		30	10-20	
Filet, angebraten, rosa, im Blätterteig, 600 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	1. 210 2. 120	1. 2.	1. 60 2. 60	1. 20 2. 30	Garbehälter mit Backpapier auslegen.
Fleischpastete	Quicheform	1. 210 2. 180	1. 2.	1. 60 2. 60	1. 30 2. 15	
Kalbshaxe, 1 kg	Ungelochter Dampfgarbehälter	1. 180 2. 120	1. 2.	1. - 2. 100	1. 10 2. 120	
Kalbsrücken, angebraten, rosa, 1 kg	Ungelochter Dampfgarbehälter	160-180	 oder 	30 oder 60	20-30	Bei Zugabe von Flüssigkeit in den ungelochten Garbehälter sind 30 % Feuchte ausreichend.
Kasseler, gegart, in Scheiben	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	15-20	
Krustenbraten, Schweinebraten mit Schwarze, durchgegart, 1,5 kg	1. Rost 2. Ungelochter Dampfgarbehälter	1. 160 2. 230	1. 2.	1. 80 2. -	1. 60 2. 10	Die Kruste vor dem Garen kreuzweise einschneiden. Kerntemperaturfühler nutzen: Im ersten Garschritt bis zu einer Kerntemperatur von ca. 65-70 °C garen, im zweiten Schritt bis zu einer Kerntemperatur vor 70-75 °C garen.
Lammrücken, angebraten, rosa, je 150 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	160-170	 oder 	0 oder 30	12-15	
Lammkeule, angebraten, rosa, 1,5 kg	Ungelochter Dampfgarbehälter	1. 200 2. 140	1. 2.	1. - 2. 30	1. 30 2. 60-70	
Pulled Pork, 1 kg	Ungelochter Dampfgarbehälter	150		100	110	
Rehrücken, angebraten, rosa, je 500 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	160-170	 oder	0 oder 30	12-18	

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Rinderbraten, durchgegart, 1,5 kg	1. Rost 2. Ungelochter Dampfgarbehälter	1. 230 2. 160	1. 0% 2. 60%	1. 0 2. 60	1. 15 2. 60-90	Bei Zugabe von Flüssigkeit in den ungelochten Garbehälter sind 30 % Feuchte ausreichend.
Roastbeef, angebraten, rosa, 1 kg	Ungelochter Dampfgarbehälter	170-180	30%	30	50-60	
Schweinebraten, Hals oder Schulter, durchgegart, 1-1,5 kg	1. Rost 2. Ungelochter Dampfgarbehälter	1. 200-220 2. 160-180	1. 0% 2. 60%	1. 100 2. 60	1. 15 2. 40-60	Bei Zugabe von Flüssigkeit in den ungelochten Garbehälter sind 30 % Feuchte ausreichend.
Wurst, gebrüht, erwärmen	Ungelochter Dampfgarbehälter	85-90	100%	100	10-20	z. B. Lyoner, Weißwurst

19.6 Fleisch und Geflügel - Niedertemperatur-Garen

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Fleisch und Geflügel beim Niedertemperatur-Dämpfen.

- Beim Niedertemperatur-Garen garen die Speisen bei Temperaturen zwischen 60 und 80 °C und bei einer Gardauer von einigen Minuten bis hin zu mehreren Stunden. Diese Garmethode ist hauptsächlich für Fleischgerichte und Fischgerichte geeignet. Die sensorischen Eigenschaften der Nahrungsmittel, wie z. B. die Zartheit und die Saftigkeit, bleiben bei dieser Garmethode erhalten. Durch die sanfte Erwärmung gelingt das Fleisch bis auf einen sehr dünnen Rand gleichmäßig Zartrosa und außerordentlich saftig. Wenden oder Übergießen sind nicht notwendig.
- Die angegebenen Garzeiten dienen der Orientierung und sind stark von der Ausgangstemperatur der Ware und der Länge des Anbratens abhängig. Nutzen Sie zur besseren Kontrolle den Kerntemperaturfühler. Hinweise und optimale Zieltemperaturen finden Sie unter Kerntemperaturfühler → Seite 18.
- 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 Fleischsafts verhindert und für ein typisches Bratenaroma sorgt.

- Vorsichtig würzen: Das langsame Reifen des Fleisches verstärkt alle Aromen.
- Das Niedertemperatur-Garen verstärkt bei Wild und Pferdefleisch den Eigengeschmack stärker als bei einer klassischen Zubereitung.
- Verwenden Sie die Betriebsart "Niedertemperatur-Garen" ⌂. Die aus dem Gargut entweichende Feuchte bleibt im Garraum und verhindert das Austrocknen der Speisen.
- Bei dieser Betriebsart ist kein Vorheizen notwendig.
- Beachten Sie, dass Sie keine Kerntemperaturen oberhalb der Garraumtemperatur erreichen können. Als Faustregel gilt: Wählen Sie eine Garraumtemperatur die 10 bis 15 °C über der gewünschten Kerntemperatur liegt.
- Wenn die Gäste verspätet kommen, können Sie gegen Ende der Garzeit die Temperatur auf 60 °C reduzieren, um die Garzeit zu verlängern. Wenn Sie den Garprozess anhalten möchten, darf die Garraumtemperatur nicht höher als die gewünschte Kerntemperatur liegen. Große Stücke können 1 bis 1,5 Stunden und kleine Stücke 30 bis 45 Minuten im Garraum verbleiben.
- Servieren Sie auf vorgewärmtem Geschirr.

Fleisch/Geflügel

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Entenbrust, rosa, je 350 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	70-80	⌚	-	40-60	Hautseite kann nach dem Garen noch kurz in der Pfanne knusprig gebraten werden. Oder: Grill + Umluft 230 °C für 5 Minuten.
Entrecôte, rosa, je 350 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	70-80	⌚	-	40-70	
Kalbsfilet, durchgegart, 1 kg	Ungelochter Dampfgarbehälter	80-90	⌚	-	150-200	

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Lammkeule, ohne Knochen, gebunden, rosa, 1,5 kg	Ungelochter Dampfgarbehälter	70-80	•	-	180-240	vor dem Garen in Öl mit Knoblauch und Kräutern wenden
Rinderfilet, rosa, 1 kg	Ungelochter Dampfgarbehälter	70-80	•	-	120-180	
Rindersteaks, rosa, je 175 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	70-80	•	-	30-60	
Roastbeef, rosa 1-1,5 kg	Ungelochter Dampfgarbehälter	70-80	•	-	150-210	
Schweinefilet, durchgegart, je 70 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	90	•	-	90-115	
Schweinemedaillons, durchgegart, je 70 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	80	•	-	50-70	

19.7 Geflügel

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Geflügel.

- Die Feuchtigkeit beim Kombibetrieb vermeidet das Austrocknen, was gerade bei Geflügel entscheidend ist. Gleichzeitig erhält die Oberfläche durch die hohe Temperatur eine knusprige Bräunung. Der heiße Dampf besitzt eine doppelt so hohe Wärmeübertragungsfähigkeit wie konventionelle Heißluft und erreicht alle Teile des Garguts. Der heiße Dampf gart ein Hähnchen rundum braun und knusprig und dennoch bleibt das Brustfleisch zart und saftig.

- Die angegebenen Garzeiten dienen der Orientierung und sind stark von der Ausgangstemperatur der Ware abhängig. Nutzen Sie zur besseren Kontrolle den Kerntemperaturfühler. Stecken Sie den Kerntemperaturfühler nicht in die Mitte oder einen Hohlraum, sondern in die Hähnchenbrust. Weitere Hinweise und optimale Zieltemperaturen finden Sie unter Kerntemperaturfühler → Seite 18.
- Wenn Sie Geflügel hauptsächlich mit Gewürzen und mit wenig oder ohne Öl würzen, wird die Haut knuspiger.

Geflügel

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Ente, ganz, 3 kg	Ungelochter Dampfgarbehälter	1. 150-160 2. 220	1. 2.	1. 60 2. 0	1. 80-90 2. 20-30	Mit der Brust nach unten garen. Nach der Hälfte der Garzeit die Ente herumdrehen. So trocknet das empfindliche Brustfleisch nicht so stark aus.
Entenbrust, angebraten, rosa, je 350 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	160		0	25-30	
Foie gras	Terrinenform	65		100	50	
Hähnchen, ganz, 1,5 kg	1. Ungelochter Dampfgarbehälter 2. Rost	1. 150 2. 230	1. 2.	1. 100 2. -	1. 55-65 2. 15	Mit zusammengebundenen Schenkeln und der Brust nach oben garen.
Hähnchenbrust, gefüllt, gedämpft, je 200 g	Gelochter Dampfgarbehälter	100		100	25-30	Rezepttipp: Mit Spinat und Schafskäse füllen.
Putenbrustfilet, gedämpft, je 300 g	Gelochter Dampfgarbehälter	100		100	17-25	
Stubenküken, Wachtel, gedämpft, je 150-200 g	Gelochter Dampfgarbehälter	100		100	20-25	
Stubenküken, Wachtel, gedämpft, je 150-200 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	180-200	 oder 	60 oder 80	15-20	Rezepttipp: Mit Öl und Kräuter der Provence einstreichen.
Taube, gedämpft, je 300 g	Gelochter Dampfgarbehälter	100		100	25-35	

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Taube, je 300 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	180-200	60% oder 80%	60 oder 80	25-30	

19.8 Sous-vide-Garen

Beim Sous-vide-Garen garen Sie Speisen "unter Vakuum" bei niedrigen Temperaturen zwischen 50 bis 95 °C und bei 100 % Dampf.

⚠️ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Aufgrund der niedrigen Gartemperaturen beim Sous-vide-Garen besteht ein Gesundheitsrisiko, wenn Sie die folgenden Anwendungshinweise und Hygienehinweise nicht beachten.

- ▶ Nur frische Lebensmittel von guter Qualität verwenden.
- ▶ Hände waschen und desinfizieren. Einmalhandschuhe oder eine Grillzange verwenden.
- ▶ Kritische Lebensmittel wie z. B. Geflügel, Eier und Fisch mit besonderer Aufmerksamkeit zubereiten.
- ▶ Gemüse und Obst immer gründlich abwaschen und bei Bedarf schälen.
- ▶ Oberflächen und Schneidebretter immer sauber halten. Für unterschiedliche Lebensmittel unterschiedliche Schneidebretter verwenden.
- ▶ Die Kühlkette einhalten. Die Kühlkette nur kurz zum Vorbereiten der Lebensmittel unterbrechen. Vakuumierte Speisen bis zum Garprozess wieder im Kühlschrank lagern.
- ▶ Die Speisen sind nur zum Sofortverzehr geeignet. Nach dem Garprozess die Speisen sofort verzehren und nicht länger lagern. Die Speisen auch nicht im Kühlschrank lagern. Die Speisen eignen sich nicht zum Wiedererwärmen.
- Bei dieser Betriebsart ist kein Vorheizen notwendig.
- Sous-vide-Garen ist eine schonende und fettarme Zubereitungsart für Fleisch, Fisch, Gemüse und Dessert. Sie verschweißen die Speisen luftdicht in einem speziellen hitzebeständigen Kochbeutel mit einem Vakuумierer.
- Durch die schützende Hülle bleiben Nährstoffe und Aromastoffe erhalten. Mithilfe der niedrigen Temperaturen und der direkten Wärmeübertragung erreichen Sie kontrolliert jeden beliebigen Garpunkt. Ein Übergaren der Speisen ist fast unmöglich.
- Beachten Sie die in der Gartabelle angegebenen Portionsgrößen. Bei größeren Mengen und Stücken passen Sie die Garzeit entsprechend an. Die angegebenen Portionen für Fisch, Fleisch und Geflügel entsprechen der Verzehrmenge einer Person. Die angegebenen Portionen für Gemüse und Dessert entsprechen der Verzehrmenge von jeweils 4 Personen.
- Sie können auf bis zu zwei Ebenen garen. Um das beste Garergebnis zu erzielen, die Garbehälter auf Ebene 1 und 3 einschieben. Wenn Sie nur auf einer Ebene garen, verwenden Sie die Ebene 2.
- Verwenden Sie zum Sous-vide-Garen nur für diesen Zweck vorgesehene, hitzebeständige Vakuumierbeutel. Garen Sie die Speisen nicht in den Vakuumierbeuteln, in denen Sie die Speisen gekauft haben, z. B.

portionierten Fisch. Diese Beutel sind nicht zum Sous-vide-Garen geeignet.

- Um eine gleichmäßige Wärmeübertragung und ein perfektes Garergebnis zu erzielen, nutzen Sie für das Vakuumieren der Speisen einen Kamervakuumierer, der ein 99%-Vakuum erzeugen kann.

Vakuumieren

Beim Vakuumieren verschweißen Sie Lebensmittel luftdicht in einem speziellen Plastikbeutel.

Achten Sie beim Vakuumieren auf diese Punkte:

- Im Vakuumierbeutel befindet sich keine Luft oder kaum Luft.
- Die Schweißnaht ist einwandfrei geschlossen.
- Der Vakuumierbeutel hat keine Löcher. Verwenden Sie keinen Kerntemperaturfühler.
- Gemeinsam vakuumierte Fleischstücke und Fischstücke sind nicht direkt aneinander gepresst.
- Sie haben Gemüse und Dessert so flach wie möglich einvakuumiert.

Kontrollieren Sie vor dem Garen, ob das Vakuum im Beutel intakt ist.

Füllen Sie im Zweifelsfall das Gargut in einen neuen Beutel und vakuumieren das Gargut erneut. Vakuumieren Sie Lebensmittel maximal einen Tag vor dem Garprozess. Nur so können Sie verhindern, dass Gase aus dem Lebensmittel, z. B. Gemüse entweichen, die die Wärmeübertragung unterbinden oder dass die Speisen durch den Vakuumdruck ihre Struktur und dadurch ihr Garverhalten verändern.

Qualität der Lebensmittel

Die Beschaffenheit der Ausgangsware beeinflusst 100 % die Qualität des Garergebnisses.

Verwenden Sie nur frische Lebensmittel der besten Gütekasse. Nur so ist ein sicheres und geschmacklich einwandfreies Garergebnis gewährleistet.

Zubereitung

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

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

Legen Sie die vakuumierten Speisen nicht übereinander oder zu dicht nebeneinander in die Garbehälter. Um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, achten Sie darauf, dass sich die Lebensmittel nicht berühren. Garen Sie bei mehreren Vakuumierbeuteln auf zwei Ebenen.

Nach dem Garvorgang die Beutel vorsichtig entnehmen, da sich heißes Wasser auf dem Vakuumierbeutel sammelt. Den ungelochten Garbehälter in die Ebene unter dem gelochten Garbehälter 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:

- Gemüse: kurz in einer Pfanne oder auf der Teppan Yaki anbraten, um Röstaromen zu erhalten. Dabei können Sie das Gemüse unproblematisch abschmecken oder mit anderen Zutaten vermengen, ohne dass das Gemüse auskühlt.
- Fisch: würzen und mit heißer Butter übergießen. Da viele Fischsorten nach dem Sous-vide-Garen leicht

zerfallen, braten Sie, wenn gewünscht, den Fisch vor dem Sous-vide-Garen nur kurz an. Verlängern Sie die Anbratzeit, falls das Lebensmittel durch das Sous-vide-Garen noch nicht den gewünschten Gargrad erreicht hat.

- Fleisch: kurz und sehr heiß für wenige Sekunden pro Seite anbraten. Dadurch erhält das Fleisch eine schöne Kruste und die gewohnten Röstaromen, ohne zu übergaren. Ein besonders gutes Ergebnis erzielen Sie mit der Teppan Yaki oder einem Grill.

Hinweis: Tupfen Sie das Fleisch mit einem Küchentuch ab bevor Sie es in das heiße Öl geben um Fettspritzer zu vermeiden.

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.

Sous-vide - Fleisch

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Entrecôte, blutig, je 180 g	Gelochter Dampfgarbehälter	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, je 180 g	Gelochter Dampfgarbehälter	63	100%	90	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, durchgegart, je 180 g	Gelochter Dampfgarbehälter	70	100%	85	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.
Kalbshüftsteaks, je 160 g	Gelochter Dampfgarbehälter	60	100%	80	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.
Rindersteaks, blutig, je 180 g	Gelochter Dampfgarbehälter	58	100%	60	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.
Rindersteaks, rosa, je 180 g	Gelochter Dampfgarbehälter	63	100%	50	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

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Rindersteaks, durchgegart, je 180 g	Gelochter Dampfgarbehälter	70	100%	45	gewohnte Röstaroma, ohne das Fleisch zu übergaren.
Schweinemedaillons, je 80 g	Gelochter Dampfgarbehälter	63	100%	75	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.
					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.

Sous-vide - Geflügel

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Entenbrust, je 350 g	Gelochter Dampfgarbehälter	58	100%	70	Nach dem Garvorgang die Hautseite in einer heißen Pfanne kross braten.
Foie gras, 1 Rolle je 300 g	Gelochter Dampfgarbehälter	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, je 250 g	Gelochter Dampfgarbehälter	65	100%	60	

Sous-vide - Fisch/Meeresfrüchte

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Garnelen, je 125 g	Gelochter Dampfgarbehälter	60	100%	30	Rezepttipp: Mit Olivenöl, Salz und Knoblauch vakuumieren.
Jakobsmuscheln, je 20-50 g	Gelochter Dampfgarbehälter	60	100%	6-10	Je schwerer die Muscheln, umso länger die Garzeit wählen.
Kabeljau, je 140 g	Gelochter Dampfgarbehälter	59	100%	25	
Lachsfilet, je 140 g	Gelochter Dampfgarbehälter	58	100%	30	Wenn gewünscht nach dem Garen kurz in einer heißen Pfanne anbraten.
Zander, je 140 g	Gelochter Dampfgarbehälter	60	100%	20	

Sous-vide - Gemüse

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Champignons, geviertelt, 500 g	Gelochter Dampfgarbehälter	85	100%	20	Rezepttipp: Mit Butter, Rosmarin, Knoblauch und Salz vakuumieren.
Chicorée, halbiert, 4-6 Stück	Gelochter Dampfgarbehälter	85	100%	40	Rezepttipp: Chicoree halbieren. Mit Orangensaft, Zucker, Salz, Butter und Thymian vakuumieren.

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Weißer Spargel, ganz, 500 g	Gelochter Dampfgarbehälter	85	100% F	45	Rezepttipp: Mit Butter, Salz und etwas Zucker vakuumieren.
Grüner Spargel, ganz, 600 g	Gelochter Dampfgarbehälter	85	100% F	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	Gelochter Dampfgarbehälter	95	100% F	35-40	Rezepttipp: Mit Orangensaft, Curry und Butter vakuumieren.
Kartoffeln, geschält, in 2x2 cm großen Würfeln, 800 g	Gelochter Dampfgarbehälter	95	100% F	40	Rezepttipp: Mit Butter und Salz vakuumieren. Gut zum Weiterverarbeiten z.B. für Salat.
Kartoffeln, ungeschält, ganz oder halbiert, 800 g	Gelochter Dampfgarbehälter	95	100% F	50	Rezepttipp: Mit Butter und Salz vakuumieren. Vorher gründlich waschen.
Kirschtomaten, ganz oder halbiert, 500 g	Gelochter Dampfgarbehälter	85	100% F	15	Rezepttipp: Mit Olivenöl, Salz und Zucker vakuumieren. Rote und gelbe Kirschtomaten mischen.
Kürbis, in 2x2 cm großen Würfeln, 600 g	Gelochter Dampfgarbehälter	90	100% F	20-25	Garzeit kann je nach Kürbisart variieren.
Zucchini, in Scheiben 1 cm, 600 g	Gelochter Dampfgarbehälter	85	100% F	30	Rezepttipp: Mit Olivenöl, Salz und Thymian vakuumieren.
Zuckerschoten, ganz, 500 g	Gelochter Dampfgarbehälter	85	100% F	5-10	Rezepttipp: Mit Butter und Salz vakuumieren.

Sous-vide - Dessert

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Ananas, in Scheiben 1,5 cm, 400 g	Gelochter Dampfgarbehälter	85	100% F	70	Rezepttipp: Mit Butter, Honig und Vanille vakuumieren
Äpfel, geschält, in Scheiben 0,5 cm, 2-4 Stück	Gelochter Dampfgarbehälter	85	100% F	10-15	Rezepttipp: Mit Karamellsauce vakuumieren.
Bananen, ganz, 2-4 Stück	Gelochter Dampfgarbehälter	65	100% F	15-20	Rezepttipp: Mit Butter, Honig und Vanilleschote vakuumieren.
Birne, geschält, in Spalten, 2-4 Stück	Gelochter Dampfgarbehälter	85	100% F	30	Rezepttipp: Mit Honig oder Zucker süßen.
Kumquats, halbiert, 12-16 Stück	Gelochter Dampfgarbehälter	85	100% F	75	Rezepttipp: Mit Butter, Vanilleschote, Honig und Aprikosenmarmelade vakuumieren. Heiß abwaschen, halbieren und entkernen.
Vanillesauce, 0,5 l	Gelochter Dampfgarbehälter	82	100% F	18-20	Rezepttipp: 0,5 l Milch, 1 Ei, 3 Eigelb, 80 g Zucker, 1 Vanilleschote.

19.9 Grillen

Beachten Sie die Einstellempfehlungen zum Grillen. Insgesamt drei Grillfunktionen bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Speisen je nach Bedarf zu gratinieren, zu grillen (Flächengrill und Umluft) oder beides gleichzeitig in einem Schritt vorzunehmen (Flächengrill Stufe 1 + Feuchte und Flächengrill Stufe 2 + Feuchte).

■ | Gratinieren mit Flächengrill + Umluft bei Temperatur 230 °C: Auch Überbacken oder Überkrusten genannt. Letzter Schritt eines Garprozesses. Auf der Oberfläche einer Speise bildet sich eine braune Kruste.

te. Dauert nur wenige Minuten. Die Zutaten sind bereits vorgegart.

- | Grillen mit Flächengrill + Umluft bei Temperatur 180-200 °C: Kompletter Garprozess bei der die Oberfläche angeröstet wird. Der Garprozess ist länger als beim Gratieren. Die Zutaten müssen nicht vorgegart sein.
- | Gratieren + Grillen mit Flächengrill Stufe 1 + Feuchte und Flächengrill Stufe 2 + Feuchte: Mit den beiden Funktionen werden gleichzeitig zwei Schritte mit einer Heizart durchgeführt. Durch den Dampf wird die Speise gegart, z. B. ein Kartoffelgratin und im zweiten Schritt gratiniert.

- Grillen Sie nur bei geschlossener Gerätetür.
- Bei der Funktion Flächengrill und Umluft genügt eine Vorheizzeit von 5 Minuten. Sie müssen nicht warten, bis das Gerät die Temperatur erreicht. Bei der Funktion Flächengrill und Umluft kann es zu einer Differenz zwischen der gewählten und der tatsächlichen im Gerät herrschenden Temperatur kommen. Grillen ist ein schneller Garprozess bei hohen Temperaturen. Dabei wird immer eine höhere Temperatur gewählt als tat-

sächlich auf der Speisenoberfläche zum Bräunen oder Rösten benötigt wird.

- Wenn Sie den Kerntemperaturfühler mit den Funktionen Flächengrill mit Umluft oder Flächengrill mit Feuchte verwenden, achten Sie darauf, dass der Kerntemperaturfühler mindestens 5 cm Abstand zum Grill hat. Die Hitze des Grillheizkörpers kann sonst den Kerntemperaturfühler beschädigen.

Grillen

Speise	Zubehör / Ge-schirr	Einschub-höhe	Tempe-ratur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Baiserhaube, auf Kuchen oder Dessert	Rost	2	230	„F“		3-8	
Belegter Toast	Rost oder Ungelochter Dampfgarbehälter	2	200	„F“		12-15	
Forelle, ganz	Rost oder Ungelochter Dampfgarbehälter	2	230	„F“		12-15 pro Seite	Rezepttipp: Mit Zitronenscheiben und Petersilie füllen.
Gegrillte Aubergine, in Scheiben	Ungelochter Dampfgarbehälter	2	200	„F“		20	
Gegrilltes Gemüse, 700 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	2	230	„F“		20-25	z. B. Zucchini
Gemüseauflauf	Ungelochter Dampfgarbehälter	2	190	„F“		30-35	z. B. mit Brokkoli und Blumenkohl
Gemüsespieße	Ungelochter Dampfgarbehälter oder Rost	2	230	„F“		15 pro Seite	Garzeit ist abhängig von den Gemüsesorten.
Hähnchenschenkel, je 350 g	Rost oder Ungelochter Dampfgarbehälter	2	180-200	„F“		35-40	
Hamburger, 125 g, nach EN60350-1	Rost oder Ungelochter Dampfgarbehälter	2	230	„F“		12-15 pro Seite	Das Gerät 5 Minuten vorheizen.
Kartoffelgratin, 1 kg Kartoffeln	Rost oder Ungelochter Dampfgarbehälter	2	180	„F“		35-40	
Lasagne	Rost	2	180	„F“		40-45	
Süßkartoffeln, in Scheiben	Ungelochter Dampfgarbehälter	2	200	„F“		15	
Toast nach EN60350-1	Rost	1	230	„F“		5-7	Das Gerät 5 Minuten vorheizen.
Überbackene Zucchini, gefüllt, längs halbiert	Ungelochter Dampfgarbehälter	2	180	„F“		30-40	

19.10 Beilagen

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Beilagen.

Beachten Sie auch die Angaben auf der Verpackung.

Beilagen

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Klöße, je 90 g	Gelochter Dampfgarbehälter oder Ungelochter Dampfgarbehälter	95-100	100%	100	20-25	
Langkornreis, 250 g + 500 ml Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	20-25	
Naturreis, 250 g + 375 ml Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	25-30	
Polenta, 250 g + 625 ml Wasser für harte Polenta, 250 g + 1125 ml Wasser für weiche Polenta	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	1-5	
Quinoa, 250 g + 500 ml Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	20-25	
Risotto, 250 g + 750 ml Brühe	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	25-30	
Rote Bohnen	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	75-85	1 Stunde einweichen. Mit Wasser bedecken.
Rote Linsen, 250 g + 375 ml Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	7-12	
Tellerlinsen, 250 g + 375 ml Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	50-60	

19.11 Desserts

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Desserts.

Desserts

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Crème brûlée, je 130 g	Gelochter Dampfgarbehälter	90	80%	80	55-65	
Dampfnudeln oder Germknödel, je 100 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	20-30	Dampfnudeln vor dem Dämpfen 30 Minuten gehen lassen. → "Gären - Gehen lassen", Seite 48
Flan oder Crème caramel, je 130 g	Gelochter Dampfgarbehälter	90	100%	100	35-40	
Kompott	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	20-25	z. B. Äpfel, Birnen, Rhabarber Rezepttipp: Zucker, Vanillinzucker, Zimt oder Zitronensaft hinzufügen.
Milchreis, 200 g Reis + 800 ml Milch	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	55-60	10 Minuten abkühlen lassen und umrühren. Rezepttipp: Früchte, Zucker oder Zimt hinzufügen.
Orangenflan	Gelochter Dampfgarbehälter	90	100%	100	40-45	
Pochierte Birne	Gelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	45-50	

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Süßer Auflauf	Ungelochter Dampfgarbehälter	180-200	0% oder 60%	0 oder 60	20-40	Vorheizen. z. B. Grieß, Quark oder vorgekochter Milchreis
Süßes Soufflé	Ungelochter Dampfgarbehälter	160	0%	0	30	Mit Früchten, Schokolade, Vanille

19.12 Sonstiges

Beachten Sie die Einstellempfehlungen.

Sonstiges

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Desinfizieren, z. B. Babyfläschchen, Marmeladengläser	Rost	100	100%	100	15-20	
Dörren oder Trocknen von Obst oder Gemüse	Gelochter Dampfgarbehälter	80-100	0%	0	180-300	z. B. Tomate, Pilze, Zucchini, Äpfel, Birne, etc. in dünnen Scheiben
Eier, hart	Gelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	13-15	Vorheizen.
Eier, mittel	Gelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	7	Vorheizen.
Eier, weich	Gelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	4	Vorheizen.
Eierstich, 500 g	Glasform	90	100%	100	20-25	
Heiße Handtücher	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	2-10	Die Handtücher befeuchten.
Kartoffelgratin, 1 kg Kartoffeln	Auflaufform	180	30%	30	45-65	
Soufflé, Käsesoufflé	Soufflégörmchen	160	0%	0	30	
Butterschmelzen	Hitzebeständiges Geschirr	90	30%	30	10-20	

19.13 Gebäck

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Gebäck.

- Mit dem Dampfbackofen können Sie Ihre Backwaren immer mit der optimalen Feuchte zubereiten:
 - | Heißluft + 0% Feuchte: Bei Obstkuchen und Quiche kann überflüssige Feuchtigkeit entweichen. Diese Betriebsart entspricht der Heißluft im konventionellen Backofen.
 - | Heißluft + 30% Feuchte: Rührkuchen trocknet nicht aus. Die Eigenfeuchte des Lebensmittels kann aus dem Garraum nicht entweichen.
 - | Heißluft + 60 - 100% Feuchte: Blätterteig und Hefegebäck werden innen locker und außen knusprig mit Glanz.

- Wenn Sie nur auf einer Ebene backen, verwenden Sie die Ebene 2. Wenn Sie gleichzeitig auf zwei Ebenen backen, verwenden Sie die Ebenen 1 und 3. Schieben Sie den ungelochten Gareinsatz in die zweite Ebene ein. Wenn Sie eine hohe Backform benutzen, stellen Sie die Backform auf den Rost, den Sie in die erste Ebene einschieben.
- Beim Beschwaden führt das Gerät dem Gargut Feuchtigkeit zu. Beschwaden ist im Heißluftbetrieb (0% Feuchte) und mit Feuchtestufe 30% möglich. Setzen Sie diese Funktion z. B. beim Brotbacken oder Hefekuchenbacken zu Beginn des Backprozesses ein. Diese Funktion sorgt für mehr Volumen und eine knusprigere und glänzendere Kruste.

Gebäck

Speise	Zubehör / Geschirr	Ein-schubhö-he	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Apfelkuchen, nach EN60350-1	Springform Ø 20 cm	2	160	0%	0	110	

Speise	Zubehör / Geschirr	Ein-schubhö-he	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Bagels	Ungelochter Dampfgarbehälter	2	190-210	80% oder 100%	80 oder 100	20-25	
Baguette, vorge-backen	Rost	2	190-210	0%, 30%, 60% oder 80%	0, 30, 60 oder 80	10-15	
Biskuitboden, hoch, 6 Eier	Springform	2	150	0%	0	45	
Biskuitboden, flach, 2 Eier	Ungelochter Dampfgarbehälter	2	200	100%	100	8-10	z. B. für Biskuitrolle
Blätterteigkleingebäck	Ungelochter Dampfgarbehälter	2	190-210	80% oder 100%	80 oder 100	10-18	z. B. mit Mohn, Marzipan oder pikant mit Schinken, Käse
Brioche, Brötchen	Ungelochter Dampfgarbehälter	2	160	0%	0	8-12	
Brötchen, je 50-100 g	1. Ungelochter Dampfgarbehälter 2. Ungelochter Dampfgarbehälter	2	1. 150 2. 170-230	1. 100% 2. 30%	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25	Schritt 2. 170 °C für hell oder 230 °C für dunkel
Brötchen, vorge-backen	Rost	2	150-170	0%	0	8-10	Zu Beginn beschwaden.
Brot, 0,5-1 kg	1. Ungelochter Dampfgarbehälter 2. Ungelochter Dampfgarbehälter	2	1. 150 2. 170-230	1. 100% 2. 30%	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25-45	Schritt 2. 170 °C für hell oder 230 °C für dunkel. Zur genauen Garpunktkontrolle den Kerntemperaturfühler → Seite 18 nutzen. Auf Rost auskühlen lassen.
Flachkuchen aus Rührteig	Ungelochter Dampfgarbehälter	2	160-165	0%	0	35-40	
Gugelhupf, 1 kg Mehl	Gugelhupfform	2	160-175	30%	30	45-50	
Hefeblechkuchen	Ungelochter Dampfgarbehälter	2	160-170	0%, 30% oder 60%	0, 30 oder 60	30-45	Nutzen Sie bei Hefeblechkuchen mit feuchtem Belag, z. B. Zwetschgenkuchen oder Zwiebelkuchen, 0 % und bei trockenem Belag, z. B. Streusel, 60 % Feuchte.
Hefezopf, 500 g Mehl	Ungelochter Dampfgarbehälter	2	160-170	30%	30	25-35	Zu Beginn: einmal beschwaden
Muffins	Muffinblech	2	170	30%	30	20-30	
Makronen	Ungelochter Dampfgarbehälter	2	150-160	0%	0	15-20	
Plätzchen	Ungelochter Dampfgarbehälter	2	150-165	0%	0	10-20	
Quiche, Wähe	Quicheform	2	1. 230 2. 180	1. 30% 2. 30%	1. 30 2. 30	1. 5 2. 30	
Rührkuchen	Kastenform oder	2	165-170	0% oder	0 oder	50-75	

Speise	Zubehör / Ge-schirr	Ein-schubhö-he	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
	Springform				30%	30	
Small Cakes, nach EN60350-1	Ungelochter Dampfgarbehälter	2	160		0%	0	25-30
Small Cakes, nach EN60350-1	Gelochter Dampfgarbehälter	1+3	150		0%	0	30-35 Ebene 1 und Ebene 3 verwenden.
Spritzgebäck, nach EN60350-1	Ungelochter Dampfgarbehälter	2	140		0%	0	50
Spritzgebäck, nach EN60350-1	Gelochter Dampfgarbehälter	1+3	140		0%	0	50 Ebene 1 und Ebene 3 verwenden.
Tarte	Tarteform	2	190-200	 oder 	0 30%	30-45	z. B. mit Äpfeln, Schokolade, Aprikosen, oder pikant mit Spargel, Zwiebeln, Käse
Vollkornbrot	Kastenform	2	1. 230 2. 200	1. 2.	1. 0 2. 0	1. 10 2. 20	Zu Beginn beschwaden.
Wasserbiskuit, nach EN60350-1	Ungelochter Dampfgarbehälter	2	150		0%	0	40
Windbeutel, Eclairs	Ungelochter Dampfgarbehälter	2	180-190	 oder 	0 30%	40-45	

19.14 Gären - Gehen lassen

Ihr Gerät bietet das ideale Klima für das Gehen lassen von Teig und Teigansätzen oder Teiglingen ohne Austrocknung.

- Nutzen Sie hierzu die Betriebsart "Gären" ☺.

- Sie müssen die Schüssel nicht mit einem feuchten Tuch abdecken. 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.

Gären

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Teigansatz, Pizza	Schüssel	38		-	25	z. B. Hefeteig, Backferment, Sauerteig
Teigansatz, Brot	Schüssel	45		-	40	z. B. Hefeteig, Backferment, Sauerteig
Teigansatz, Brioche	Schüssel	45		-	55	z. B. Hefeteig, Backferment, Sauerteig

19.15 Regenerieren - Erwärmen

Wärmen Sie Speisen schonend mit Dampfunterstützung auf. Die Speisen schmecken und sehen aus wie frisch zubereitet. Auch Backwaren vom Vortag können Sie aufbacken.

- Im Dampfbackofen können Sie das optimale Klima zum Aufwärmen ohne Austrocknung von fertig gegarten Speisen erzeugen. Damit bleiben Geschmack und Qualität erhalten, die Speisen schmecken wie frisch zubereitet.
- Nutzen Sie hierzu die Betriebsart "Regenerieren" ☺.
- Decken Sie die Speisen nicht ab. Verwenden Sie keine Alufolie 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.

19.16 Auftauen

In Ihrem Gerät können Sie Tiefgekühltes sanft und gleichzeitig schneller als im Kühlschrank und gleichmäßiger als in der Mikrowelle auftauen.

WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Bei Fleisch und Geflügel besteht Salmonellengefahr. Fleisch und Geflügel können Keime übertragen.

- Beim Auftauen von tierischen Lebensmitteln unbedingt die Auftauflüssigkeit entfernen. Die Auftauflüssigkeit nie mit anderen Lebensmitteln in Kontakt bringen.
- Den ungelochten Gareinsatz unter der Speise einschieben. Die sich darin sammelnde Auftauflüssigkeit von Fleisch und Geflügel wegschütten. Das Spülbecken anschließend reinigen und viel Wasser nachlaufen.

fen lassen. Den Gareinsatz in heißer Spüllauge oder im Geschirrspüler reinigen.

- Den Dampfbackofen nach dem Auftauen für 15 Minuten mit Heißluft bei 180 °C betreiben.
- Nutzen Sie hierfür die Betriebsart "Auftauen" ⚡.
- Bei dieser Betriebsart ist kein Vorheizen notwendig.
- Die angegebenen Auftauzeiten dienen nur der Orientierung. Die Auftaudauer richtet sich nach Größe, Gewicht und Form des Gefrierguts. Um die Auftaudauer zu verkürzen, frieren Sie Ihre Speisen flach und einzeln ein.
- Nehmen Sie die Speisen vor dem Auftauen aus der Verpackung.

Auftauen

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Beerenobst, 300 g	Gelochter Dampfgarbehälter	45-50	*	-	6-8	
Braten, 1-1,5 kg	Gelochter Dampfgarbehälter	45-50	*	-	90-120	
Fischfilet, je 150 g	Gelochter Dampfgarbehälter	45-50	*	-	15-20	
Gemüse, 400 g	Gelochter Dampfgarbehälter	45-50	*	-	10-12	
Gulasch, 600 g	Gelochter Dampfgarbehälter	45-50	*	-	40-55	
Hähnchen, 1 kg	Gelochter Dampfgarbehälter	45-50	*	-	60-70	
Hähnchenschenkel, je 400 g	Gelochter Dampfgarbehälter	45-50	*	-	40-50	

19.17 Einkochen

Konservieren Sie Obst und Gemüse in Einmachgläsern.

- In Ihrem Gerät können Sie Obst und Gemüse mit wenig Aufwand einkochen.
- Kochen Sie Lebensmittel 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 das Gerät nicht.

- Tauen Sie nur die Menge auf, die Sie sofort benötigen.
- Bedenken Sie, dass Aufgetautes nicht mehr so haltbar ist und schneller verdirtzt als Frisches. Verarbeiten Sie Aufgetautes unverzüglich weiter und garen Sie es vollständig durch.
- Nach der Hälfte der Auftauzeit Fleisch oder Fisch wenden und stückiges Auftaugut, wie Beeren oder Fleischstücke, voneinander lösen. Fisch muss nicht vollständig auftauen. Wenn die Oberfläche weich genug ist, um die Gewürze aufzunehmen, ist der Fisch ausreichend aufgetaut.

Einkochen

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Obst, Gemüse, in geschlossenen Einmachgläsern 0,75 l	Gelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	35-40	
Bohnen, Erbsen, in geschlossenen Einmachgläsern 0,75 l	Gelochter Dampfgarbehälter	100	100%	100	120	

19.18 Entsaften - Beerenobst

In Ihrem Gerät können Sie mühelos und sauber Beerenobst entsaften.

- Geben Sie die Beeren in den gelochten Gareinsatz und schieben Sie diesen in die 2. Ebene von unten

- Kontrollieren und säubern Sie sorgfältig die Einmachgläser, Gummiringe, Klammern und Federn.
- Desinfizieren Sie die gespülten Gläser vor dem Einkochen in Ihrem Dampfbackofen bei 100 °C und 100 % Feuchte für 20 bis 25 Minuten.
- Stellen Sie die verschlossenen 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.

ein. Schieben Sie den ungelochten Gareinsatz zum Auffangen der Flüssigkeit eine Ebene darunter ein.

- Lassen Sie die Beeren so lange im Gerät, bis kein Saft mehr austritt.

- Sie können die Beeren anschließend in einem Geschirrtuch ausdrücken, um die letzten Saftreste zu erhalten.

Entsaften (Beerenobst)

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Beerenobst	Gelochter Dampfgarbehälter oder Ungelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	60-120	

19.19 Joghurt-Zubereitung

Bereiten Sie Joghurt mit Ihrem Gerät zu.

- Sie können in Ihrem Gerät Joghurt zubereiten.
- Um die Joghurt-Kulturen nicht zu zerstören, Milch im Wasserbad auf 40 °C abkühlen lassen.
- Rühren Sie Naturjoghurt mit ausgewiesenen Joghurtkulturen unter die Milch. Pro 100 ml ein bis zwei Teelöffel Joghurt verwenden.
- Beachten Sie bei Joghurtferment die Packungshinweise.
- Füllen Sie den Joghurt in gespülte Gläser.

- Die gespülten Gläser können Sie in Ihrem Gerät bei 100 °C und 100 % Feuchte für 20 bis 25 Minuten desinfizieren. Lassen Sie die Gläser und den Garraum abkühlen, bevor Sie den Joghurt in die desinfizierten Gläser 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. Verwenden Sie pro Liter Milch ein bis zwei Esslöffel Magermilchpulver.

Joghurt-Zubereitung

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Joghurtansatz, in geschlossenen Gläsern	Gelochter Dampfgarbehälter	45	 100%	100	300	Rezepttipp: Den Joghurtansatz mit Fruchtpüree, Marmelade, Honig, Vanille oder Schokolade aromatisieren.

19.20 Zubereitung von sperrigem Gargut

Empfehlung für die Zubereitung von sperrigem Gargut.

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

Speisen goldgelb und nicht zu dunkel bräunen. Großes, dickes Gargut verwenden. Bei der Zubereitung entsteht weniger Acrylamid.

Backwaren

- Die Temperatur bei Heißluft auf max. 180 °C einstellen.

Plätzchen

- Plätzchen mit Ei oder Eigelb bestreichen. Dies verringert die Bildung von Acrylamid. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen.

Backofen-Pommes frites

- Pommes frites gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes frites nicht austrocknen.

19.21 Tipps für acrylamidarme Zubereitung

Allgemeines

- Die Garzeiten möglichst kurz halten.

20 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendiensts ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei un-

serem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakte und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

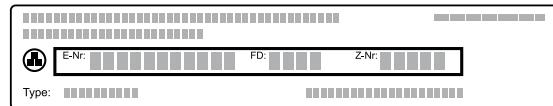
Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G. Die Lichtquellen sind als Ersatzteil verfügbar und nur durch dafür geschultes Fachpersonal auszutauschen.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 und (EU) 2023/826 finden Sie online unter www.gaggenau.com auf der Produktseite und der

Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

20.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.



Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

21 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH 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 Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.



2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW

5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 mW

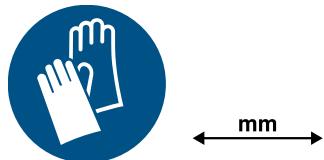
!	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.							

22 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



⚠ 22.1 Allgemeine Montagehinweise

Beachten Sie diese Hinweise bevor Sie mit dem Einbau des Geräts beginnen.

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- ▶ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist und keine längere Netzanschlussleitung verfügbar ist, Elektrofachbetrieb kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.

⚠️ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Das Gerät ist schwer.

- Zum Bewegen des Geräts sind 2 Personen erforderlich.
- Nur geeignete Hilfsmittel verwenden.
- Während der Montage können scharfkantige Teile zugänglich sein.
- Schutzhandschuhe tragen.
- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten die Stromzufuhr abstellen.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Den Türgriff nicht zum Transport oder Einbau nutzen.
- Für die Installation die aktuell gültigen Bauvorschriften und die Vorschriften des regionalen Elektrizitätsversorgers beachten.
- Das Gerät gemäß der Einbauskizze einbauen. Die Mindestabstände beachten.
- Einbau hinter Möbeltüren: Das Verschließen derartiger Türen im Betrieb muss durch geeignete Maßnahmen ausgeschlossen werden. Es besteht die Gefahr durch Überhitzung, wenn die Tür im Betrieb oder während des Abkühlens (Lüfterbetrieb) nicht offen bleibt.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Maßgaben der Bilder in mm.

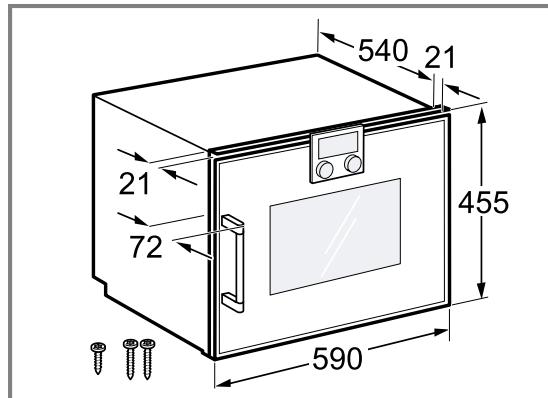
22.2 Planungshinweise

Beachten Sie die folgenden Planungshinweise vor dem Einbau des Geräts.

- Der Türanschlag ist nicht wechselbar.
- Der Abstand vom Möbelkörper bis zur Türfrontfläche beträgt 21 mm.
- Der Abstand vom Möbelkörper bis zur Türgriffaußenkante beträgt 72 mm.
- Den Frontüberstand inklusive Türgriff für die Öffnung von seitlichen Schubladen beachten.
- Bei der Planung einer Ecklösung einen Türöffnungswinkel von mindestens 110° berücksichtigen.
- Kein anderes elektrisches Gerät über diesem Gerät in den Schrank einbauen.
- Das Gerät ist für den frontbündigen Einbau vorgesehen. Auch bei geringfügigem Überstand der Möbelfront über dem Gerät besteht die Gefahr der Beschädigung des Möbels durch austretenden Dampf.

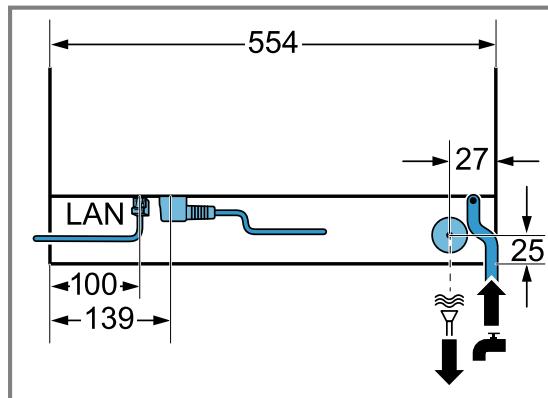
22.3 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



22.4 Position von Anschläßen

Hier finden Sie die Position der Anschlüsse des Geräts.



22.5 Möbel vorbereiten

Voraussetzung: Die Einbaumöbel müssen bis 90 °C und angrenzende Möbelfronten bis 70 °C temperaturbeständig sein.

1. Sicherstellen, dass sich die Anschlussdose außerhalb der Einbaunische befindet.
2. Die Ausschnittarbeiten am Möbel durchführen und dann das Gerät einsetzen.
3. Nach den Ausschnittarbeiten die Späne entfernen. Späne können die Funktion von elektrischen Bauteilen beeinträchtigen.
4. Nicht befestigte Möbel mit einem handelsüblichen Winkel an der Wand befestigen.
5. Das Gerät nur so hoch einbauen, dass der Kunde das Zubehör problemlos entnehmen kann.

22.6 Elektrischer Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden. Die Anschlussleitung an der Geräterückseite vollständig einstecken.

- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Die Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Anschlussleitung mit Schutzkontakt-Stecker

Bei einem Gerät mit einem Schutzkontakt-Stecker beachten Sie diese Hinweise.

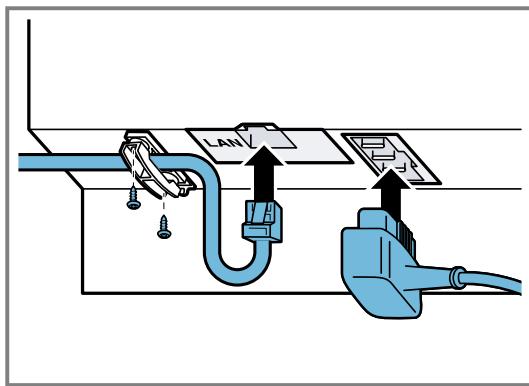
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose anschließen.
- Wenn der Schutzkontakt-Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung in den Phasen nach den Errichtungsbestimmungen vorsehen.

22.7 LAN-Anschluss an das Heimnetzwerk

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Sie können das Gerät mit einem LAN-Kabel an das Heimnetzwerk anschließen. Ein LAN-Kabel ist nicht im Lieferumfang enthalten.

LAN-Anschluss herstellen

- Vor dem Einbau des Geräts ein LAN-Kabel in die Buchse an der Rückseite des Geräts einstecken.
- Das LAN-Kabel mit der Zugentlastung sichern.



- Das LAN-Kabel mit einem Netzwerkanschluss verbinden.

22.8 Wasseranschluss

Das Gerät verfügt über einen rücksaugsicheren, VDE-geprüften Wasseranschluss. Anschlussarmaturen mit einem Rückflussverhinderer sind nicht erforderlich.

- Die Vorschriften des lokalen Wasserversorgers beachten.
- Das Gerät nur mit dem beilegenden Wasseranschluss-Set an das Wassernetz anschließen. Ein vorhandenes Wasseranschluss-Set eines anderen Geräts nicht wiederverwenden.
- Um die Häufigkeit der Entkalkungsvorgänge bei sehr hartem Wasser zu verringern, eine geeignete Wasserenthärtungsanlage in Ihrem Haushalt oder einen Wasserfilter vor dem Gerät installieren. Den Wasserfilter GF111100 erhalten Sie beim Kundendienst.

Wasser anschließen

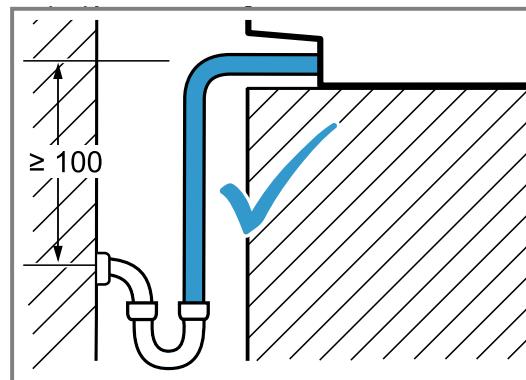
- Das Gerät nur an einen Kaltwasseranschluss anschließen, der immer zugänglich ist und sich nicht direkt hinter dem Gerät befindet.
 - Zulaufschlauch: Anschlussgewinde ISO228 - G 3/4" (26,4 mm)
 - Wasserdruck: 2-10 bar (0,2-1,0 MPa)
 - Durchflussmenge: mindestens 10 Liter pro Minute

22.9 Abwasseranschluss

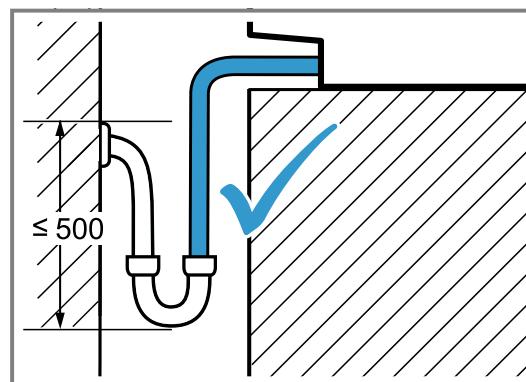
Das Gerät verfügt über einen Ablaufschlauch. Der Innendurchmesser des Ablaufschlauchs beträgt 38 mm.

Abwasseranschluss herstellen

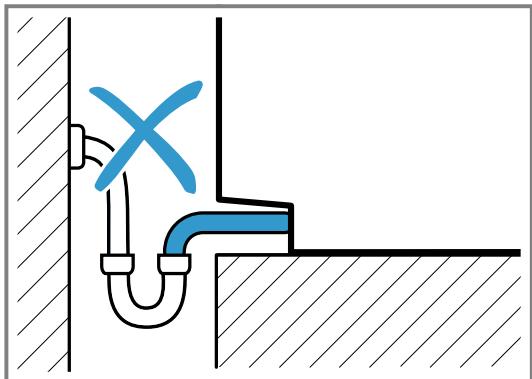
- Einen Siphon am Abwasseranschluss vorsehen. Sicherstellen, dass der Anschluss an den Siphon immer zugänglich ist und sich nicht direkt hinter dem Gerät befindet.
- Sicherstellen, dass sich der Abwasseranschluss mindestens 100 mm tiefer als der Geräteablauf befindet.



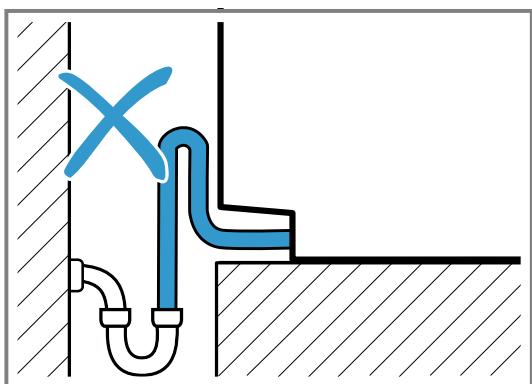
- Den Ablaufschlauch an keiner Stelle tiefer als 500 mm als den Abwasseranschluss verlegen.



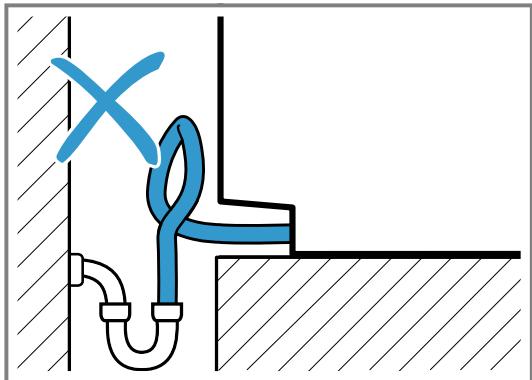
4. Der Abwasseranschluss darf nicht höher als das Gerät sein.



5. Den Ablaufschlauch an keiner Stelle höher als die Geräteunterkante verlegen.

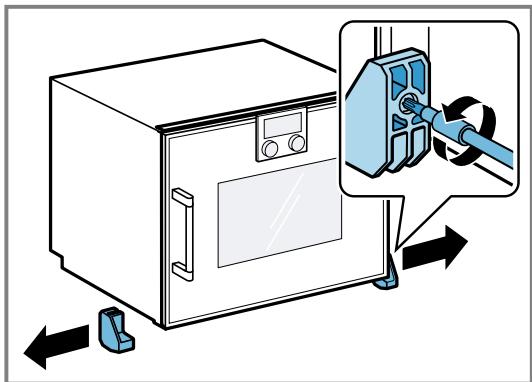


6. Den Ablaufschlauch nicht knicken.

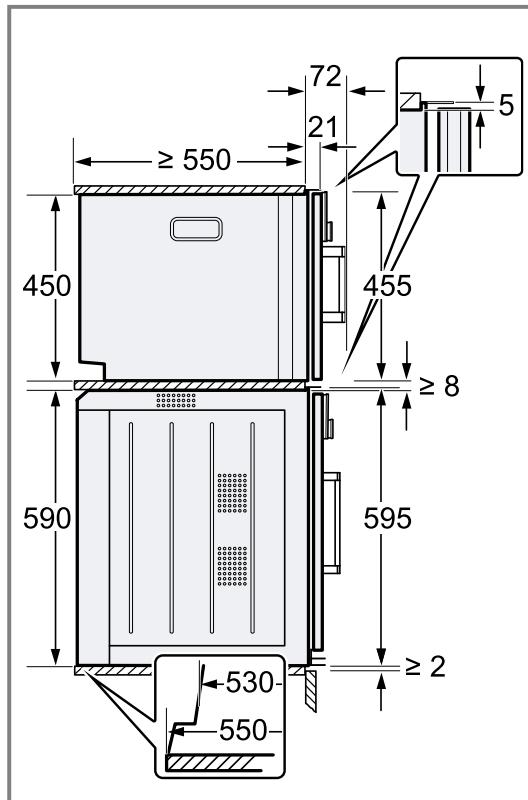


22.10 Gerät in einen Hochschrank einbauen

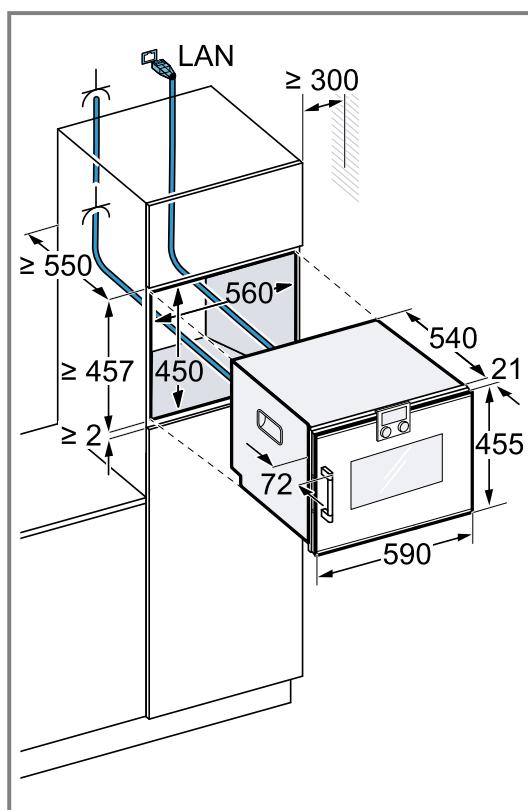
1. Die Transportsicherung aus rotem Kunststoff am oberen Türverschluss entfernen.
 ▶ Die Schrauben von hinten lösen.
 ▶ Die Transportsicherungen abnehmen.



2. Die Transporthalterungen für den Zulaufschlauch und den Ablaufschlauch entfernen.
 3. Beim Einbau von 2 Geräten nebeneinander beide Türgriffe zur Mitte ausrichten.
 4. Beim Einbau von 2 Geräten übereinander die Abstände beachten.



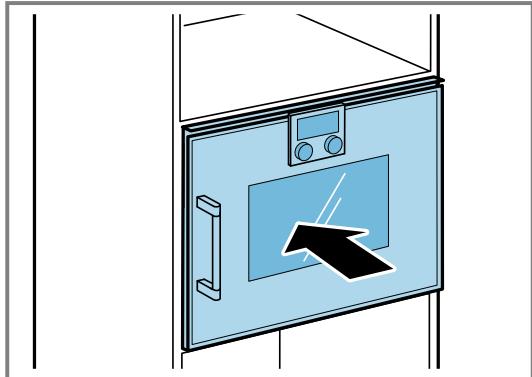
5. Beim Einbau in einen Hochschrank die Abstände beachten.



6. Wenn sich kein Zwischenboden über dem Gerät befindet, das Gerät im Schrank gegen Kippen sichern. 2

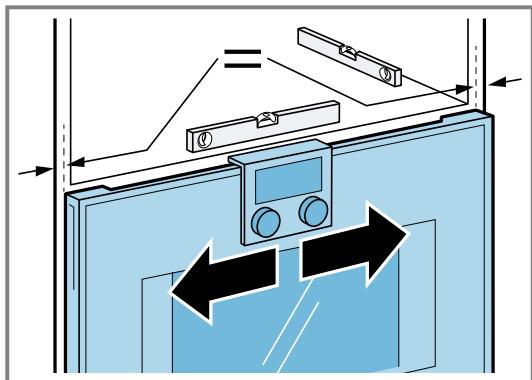
handelsübliche Winkel beidseitig im Schrank auf 450 mm Tiefe, 5 mm über der Gerätehöhe befestigen.

7. Das Anschlusskabel, den Zulaufschlauch und den Ablaufschlauch hinten links im Einbauschrank zu den Anschlüssen führen.
8. Das Gerät ganz in das Einbaumöbel einschieben.
 - Das Anschlusskabel, den Zulaufschlauch und den Ablaufschlauch nicht knicken oder einklemmen.



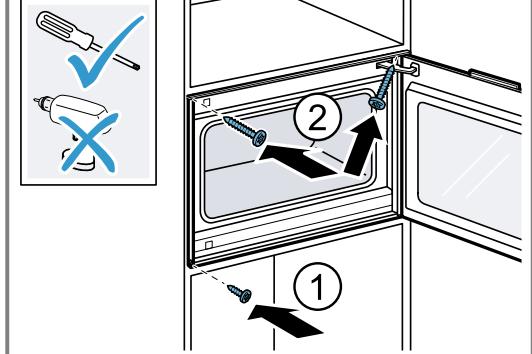
9. Das Gerät mittig ausrichten.

10. Das Gerät mit der Wasserwaage exakt waagrecht ausrichten.



11. Die Gerätetür öffnen.

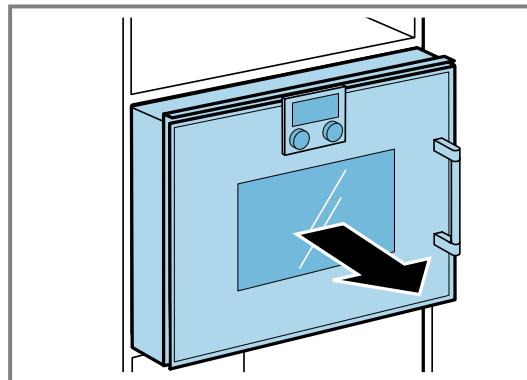
12. Das Gerät mit den beiliegenden Schrauben befestigen.
 - Das Gerät zuerst mit der unteren Schraube im Möbel fixieren ①.
 - Die beiden oberen Schrauben befestigen ②.



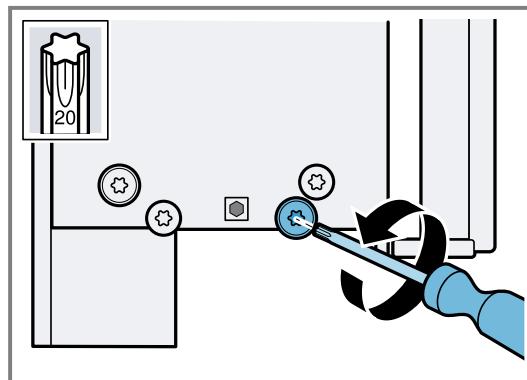
Sie können die Gerätetürhöhe nicht verstehen.

Gerätetür justieren

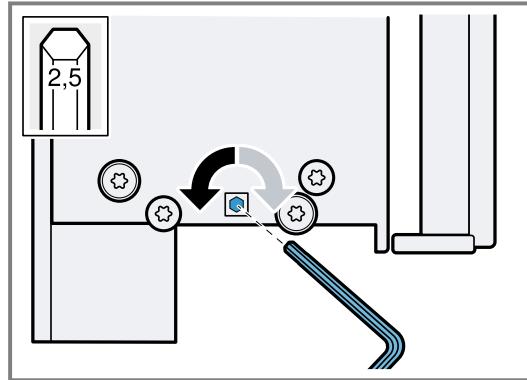
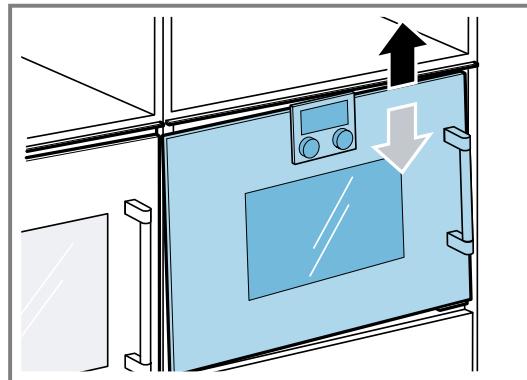
1. Das Gerät etwas aus der Einbaunische herausziehen.



2. Die seitliche Schraube lösen.



3. Die Gerätetür mit der Madenschraube justieren, bei Bedarf die Gerätetür öffnen und wieder schließen.

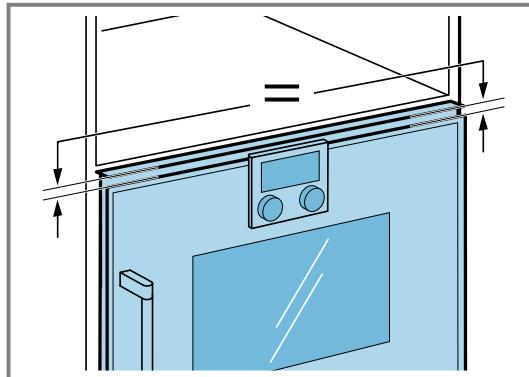


22.11 Justierung der Gerätetür

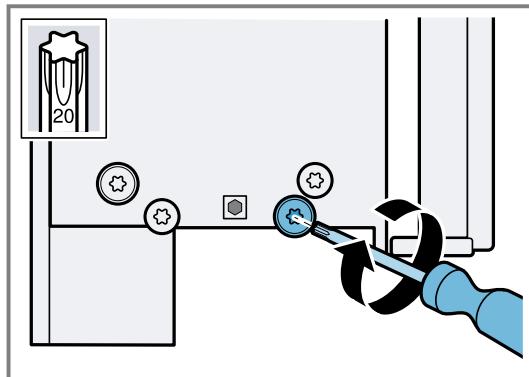
Die Gerätetür ist im Auslieferungszustand justiert. Eine Justierung ist normalerweise nicht nötig.

Justieren Sie bei Bedarf die Ausrichtung der Gerätetür am Scharnier, um ein exaktes Spaltmaß zu erreichen.

4. Die Ausrichtung prüfen.



5. Die seitliche Schraube festdrehen.



6. Das Gerät in die Einbaunische schieben.

22.12 Gerät mit Backofen kombinieren

1. Nur geeignete Geräte der gleichen Marke und der gleichen Serie kombinieren.
2. Zuerst den Dampfbackofen, anschließend den Backofen einbauen.
3. Beim Einbau neben einem Backofen sicherstellen, dass sich die Türgriffe der beiden Geräte in der Mitte befinden.
4. Für eine Einbautiefe von 550 mm die Wasserschlüche und das Anschlusskabel im Bereich der Gehäuseaussparung positionieren.
5. Die Rückseite der Backöfen BOP2.. besitzt ein abgeschrägte Ecke. Den Zulaufschlauch und den Abwasserschlauch des Dampfbackofens hinten links im Einbauschrank nach unten zu den Anschlüssen führen.
6. Falls die Schläuche nicht in der Ecke hinten links im Einbauschrank geführt werden, beim Einbau des Geräts über einem Backofen den Schrankkörper um mindestens 35 mm nach vorn ziehen und eine Seitenverkleidung oder Verblendung einsetzen.

22.13 Gerät mit Wärmeschublade kombinieren

ACHTUNG

Scharfe Kanten am Gerät können die Frontblende der Wärmeschublade beschädigen.

- Beim Einschieben des Geräts die Frontblende der Wärmeschublade nicht beschädigen.
- Vor der Installation eines weiteren Geräts die Wärmeschublade öffnen, ein Tuch über die Frontblende legen und die Wärmeschublade schließen, um die

Frontblende der Wärmeschublade vor Beschädigungen schützen.

1. Nur geeignete Geräte der gleichen Marke und der gleichen Serie kombinieren.
2. Zuerst die Wärmeschublade einbauen.
3. Die Montageanleitung der Wärmeschublade beachten.
4. Das Gerät auf die Wärmeschublade in den Einbauschrank einschieben.

22.14 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen
2. Die Befestigungsschrauben lösen.
3. Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.







The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001698533 (050415) REG25
de