

**Gaggenau**

de Gebrauchs- und Montageanleitung

# **BS47.112, BS48.112**

Dampfbackofen

# Inhaltsverzeichnis

## GEBRAUCHSANLEITUNG

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1    | <b>Sicherheit</b> .....                 | 2  |
| 2    | <b>Sachschäden vermeiden</b> .....      | 4  |
| 3    | <b>Umweltschutz und Sparen</b> .....    | 5  |
| 4    | <b>Kennenlernen</b> .....               | 6  |
| 5    | <b>Zubehör</b> .....                    | 10 |
| 6    | <b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....    | 12 |
| 7    | <b>Grundlegende Bedienung</b> .....     | 12 |
| 8    | <b>Timer-Funktionen</b> .....           | 14 |
| 9    | <b>Langzeit-Timer</b> .....             | 15 |
| 10   | <b>Kindersicherung</b> .....            | 16 |
| 11   | <b>Automatik-Programme</b> .....        | 16 |
| 12   | <b>Individuelle Rezepte</b> .....       | 17 |
| 13   | <b>Kerntemperaturfühler</b> .....       | 18 |
| 14   | <b>Home Connect</b> .....               | 21 |
| 15   | <b>Grundeinstellungen</b> .....         | 23 |
| 16   | <b>Reinigen und Pflegen</b> .....       | 25 |
| 17   | <b>Störungen beheben</b> .....          | 31 |
| 18   | <b>Entsorgen</b> .....                  | 34 |
| 19   | <b>So gelingt's</b> .....               | 34 |
| 20   | <b>Kundendienst</b> .....               | 53 |
| 21   | <b>Konformitätserklärung</b> .....      | 54 |
| 22   | <b>MONTAGEANLEITUNG</b> .....           | 54 |
| 22.1 | <b>Allgemeine Montagehinweise</b> ..... | 54 |

## 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

### 1.1 Allgemeine Hinweise

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

### 1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten. Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen 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

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

→ "Zubehör", Seite 10

#### **WARNUNG – Brandgefahr!**

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

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.

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ 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!**

Zerkratztes 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 dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

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 53

### **⚠️ 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 Ofenhandschuh 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.

### **1.7 Reinigung**

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät reinigen.

### **⚠️ WARNUNG – Verätzungsgefahr!**

Die Reinigerlösung kann Verätzungen im Mund, Rachen, Augen und auf der Haut verursachen.

- ▶ Die Sicherheitshinweise auf der Verpackung der Reinigungskartuschen beachten.
- ▶ Die Reinigerlösung nicht trinken.
- ▶ Die Reinigerlösung darf nicht in Kontakt mit Lebensmitteln kommen.
- ▶ Den Wassertank vor der nächsten Benutzung des Geräts im Geschirrspüler reinigen.
- ▶ Die leere Reinigungskartusche entsprechend den regionalen Vorschriften über den Hausmüll entsorgen.

### **⚠️ 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.

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

- ▶ Hautkontakt mit der Entkalkerlösung vermeiden.
- ▶ Kinder von der Entkalkerlösung fernhalten.
- ▶ Die Entkalkerlösung nicht trinken.
- ▶ Die Entkalkerlösung 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.

Chloridhaltiges Leitungswasser (>40 mg/l) kann das Gerät beschädigen.

- ▶ Chloridarmes 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.

Aluminiumfolie kann dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe verursachen.

- ▶ Sicherstellen, dass Aluminiumfolie nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommt.

Obstsafte kann dauerhafte Flecken im Garraum verursachen.

- ▶ Obstsafte 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.

# 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 Zubehöerteile müssen nicht erhitzt werden.

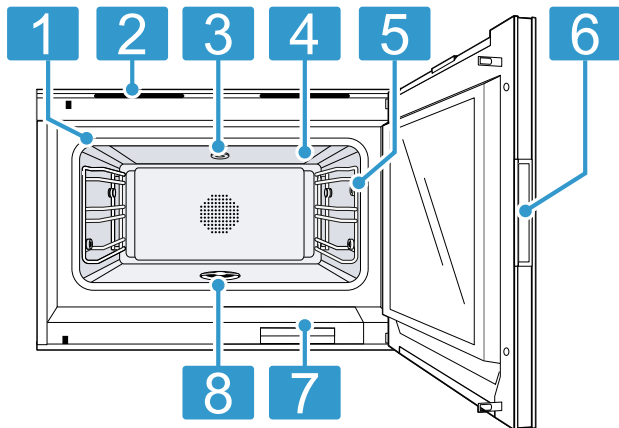
Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

## 4 Kennenlernen

### 4.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.



|   |  |
|---|--|
| 1 | Türdichtung  |
| 2 | Lüftungsschlitze                                       |
| 3 | Buchse für Reinigungskartusche                         |
| 4 | Glaskeramik-Grillfläche                                |
| 5 | Anschlussbuchse für Kerntemperaturfühler<br>→ Seite 18 |
| 6 | Griffmulde Tür   |
| 7 | Wassertank für Entkalkungsprogramm                     |
| 8 | Ablaufsieb   |

### Garraum

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

#### ACHTUNG!

Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.

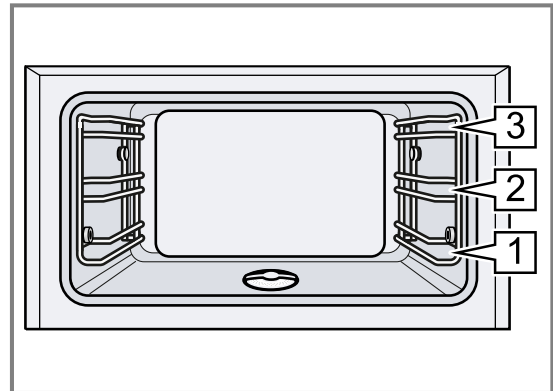
- ▶ Sicherstellen, dass der Garraumboden immer frei bleibt.
- ▶ Nichts direkt auf den Garraumboden stellen.
- ▶ Den Garraumboden nicht mit Aluminiumfolie auslegen.
- ▶ Das Geschirr immer in den gelochten Garbehälter oder auf den Rost stellen.

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 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 29. Sie können den Deckel zur Reinigung abnehmen.

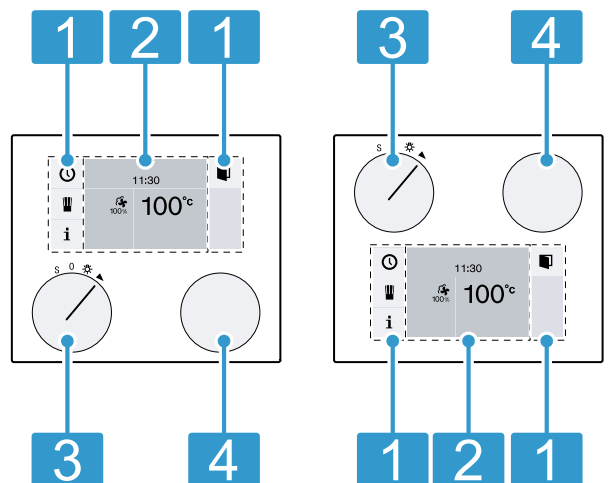
### Bedienelemente

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.

Abhängig von der Gerätevariante befinden sich der Funktionswähler und der Drehwähler über oder unter dem Display.

Die Bedienung ist bei allen Gerätetypen identisch.



- |   |                    |  |
|---|--------------------|--|
| 1 | <b>Touchfelder</b> | Diese Bereiche sind berührungsempfindlich. Berühren Sie ein Symbol, um die entsprechende Funktion auszuwählen. |
| 2 | <b>Display</b>     | Das Display zeigt z. B. aktuelle Einstellungen und Auswahlmöglichkeiten.                                       |

- 3 Funktionswähler** Mit dem Funktionswähler wählen Sie die Heizart, die Reinigung oder die Grundeinstellungen.
- 4 Drehwähler** Mit dem Drehwähler wählen Sie die Temperatur und ändern weitere Einstellungen.

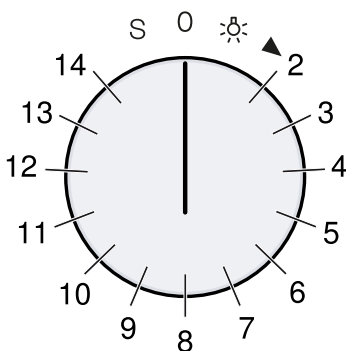
**Symbole**

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                     |
| >               | Auswahlpfeil  |
| 🚪               | Gerätetür öffnen  |
| i               | Zusätzliche Informationen aufrufen                          |
| i <sup>Ⓛ</sup>  | Wichtige Informationen und Handlungsaufforderungen aufrufen |
| »               | Schnell-Aufheizen mit Statusanzeige                         |
| 🍷               | Automatik-Programme oder Individuelle Rezepte aufrufen      |
| rec             | Menü aufzeichnen  |
| 🔧               | Einstellungen bearbeiten                                    |
| >A <sup>Ä</sup> | Namen eingeben  |
| ✕               | Buchstaben löschen  |
| 🔒               | Kindersicherung   |
| 🕒               | Timer-Menü aufrufen   |
| 🕒               | Langzeit-Timer aufrufen                                     |

**Position des Funktionswählers**

Mit dem Funktionswähler wählen Sie Funktionen oder Heizarten aus.



| Symbol | Funktion                          |
|--------|-----------------------------------|
| ✂      | Demo-Modus                        |
| 📍      | Kerntemperaturfühler → Seite 18   |
| 🔥      | Beschwaden starten                |
| 🔥      | Beschwaden beenden                |
| 🔥      | Dampf ablöschen starten           |
| 🔥      | Dampf ablöschen anhalten          |
| 📶      | Netzwerkverbindung (Home Connect) |

**Farben**

Die verschiedenen Farben dienen der Benutzerführung in den jeweiligen Einstellsituationen.

|        |  |
|--------|--|
| orange | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Erste Einstellungen</li> <li>■ Hauptfunktionen</li> </ul> |
| blau   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Grundeinstellungen</li> <li>■ Reinigung</li> </ul>        |
| 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.                             |
| Reduzierte Displayanzeige | Nach kurzer Zeit reduziert das Gerät die Displayanzeige und zeigt nur noch das Wichtigste an. Diese Funktion ist voreingestellt. Sie können die Einstellung in den Grundeinstellungen ändern. |









| Position | Funktion / Heizart | Temperatur | Anwendung |
|----------|--------------------|------------|-----------|
| 0        | Nullstellung       |            |           |

<sup>1</sup> Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN60350-1 bestimmt wurde.

| Position   | Funktion / Heizart  | Temperatur                                  | Anwendung  |
|--|---|---|--|
|  | Licht   |   | Garraumbeleuchtung einschalten<br>Zugang zu weiteren Funktionen,<br>z. B. Automatik-Programme, Indi-<br>viduelle Rezepte, Fernstart über<br>Home Connect   |
| 2  | <br>Heißluft + 100 % Feuchte             | 30-230 °C<br>Vorschlagstemperatur<br>100 °C | Dämpfen bei 70 °C bis 100 °C:<br>für Gemüse, Fisch und Beilagen<br>Die Speisen sind vollständig von<br>Dampf umgeben.<br>Kombibetrieb bei 120 °C bis<br>230 °C: für Blätterteig, Brot, Bröt-<br>chen<br>Das Gerät kombiniert Heißluft<br>und Dampf.  |
| 3  | <br>Heißluft + 80 % Feuchte              | 30-230 °C<br>Vorschlagstemperatur<br>170 °C | Kombibetrieb: für Blätterteig,<br>Fleisch und Geflügel<br>Das Gerät kombiniert Heißluft<br>und Dampf.  |
| 4  | <br>Heißluft + 60 % Feuchte              | 30-230 °C<br>Vorschlagstemperatur<br>170 °C | Kombibetrieb: für Hefengebäck<br>und Brot<br>Das Gerät kombiniert Heißluft<br>und Dampf.   |
| 5  | <br>Heißluft + 30 % Feuchte <sup>1</sup> | 30-230 °C<br>Vorschlagstemperatur<br>170 °C | Garen in Eigenfeuchte: für Ge-<br>bäck<br>Bei dieser Einstellung erzeugt<br>das Gerät keinen Dampf. Die aus<br>dem Gargut entweichende<br>Feuchte bleibt im Garraum und<br>verhindert das Austrocknen der<br>Speise.   |
| 6  | <br>Heißluft + 0 % Feuchte             | 30-230 °C<br>Vorschlagstemperatur<br>170 °C | Heißluft: für Kuchen, Plätzchen<br>und Aufläufe<br>Der Ventilator an der Rückwand<br>verteilt die Wärme gleichmäßig<br>im Garraum.   |
| 7  | <br>Niedertemperatur-Garen             | 30-90 °C<br>Vorschlagstemperatur<br>70 °C   | Niedertemperatur-Garen für<br>Fleisch<br>Schonendes, langsames Garen<br>für ein besonders zartes Ergeb-<br>nis   |
| 8  | <br>Sous-vide-Garen                    | 50-95 °C<br>Vorschlagstemperatur<br>60 °C   | Garen "unter Vakuum" bei niedri-<br>gen Temperaturen zwischen<br>50-95 °C und 100 % Dampf: ge-<br>eignet für Fleisch, Fisch, Gemüse<br>und Dessert<br>Mit einem Vakuumierer die Spei-<br>sen luftdicht in einem speziellen<br>hitzebeständigen Kochbeutel ver-<br>schweißen. Nährstoffe und Aro-<br>mastoffe bleiben durch die schüt-<br>zende Hülle erhalten. |
| 9  | <br>Flächengrill Stufe 1 + Feuchte     | 30-230 °C<br>Vorschlagstemperatur<br>170 °C | Grillbetrieb mit Feuchte: für Auf-<br>läufe und Gratins  |
| 10   | <br>Flächengrill Stufe 2 + Feuchte     | 30-230 °C<br>Vorschlagstemperatur<br>170 °C | Grillbetrieb mit Feuchte: für ge-<br>fülltes Gemüse<br>Die Grillleistung ist erhöht.   |


<sup>1</sup> Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN60350-1 bestimmt wurde.




| Position | Funktion / Heizart   | Temperatur                                  | Anwendung  |
|----------|--|---|--|
| 11       | <br>Flächengrill + Umluft | 30-230 °C<br>Vorschlagstemperatur<br>230 °C | Zum Gratinieren am Ende der Garzeit bei 230 °C. Zum Grillen von Gemüsespießen oder Garnespiesen bei 180 °C.  |
| 12       | <br>Gären                 | 30-50 °C<br>Vorschlagstemperatur<br>38 °C   | Gehenlassen: für Hefeteig und Sauerteig<br>Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Das Gerät kombiniert Heißluft und Dampf, so trocknet die Teigoberfläche nicht aus.<br>Die optimale Temperatureinstellung für Hefeteig beträgt 38 °C. |
| 13       | <br>Auftauen              | 40-60 °C<br>Vorschlagstemperatur<br>45 °C   | Für Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst<br>Das Gerät überträgt die Wärme mithilfe der Feuchtigkeit schonend auf die Speisen. Die Speisen trocknen nicht aus und verformen sich nicht.  |
| 14       | <br>Regenerieren          | 60-180 °C<br>Vorschlagstemperatur<br>120 °C | Für Gegartes und Backwaren<br>Zum schonenden Wiedererwärmen von Gegartem. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus.<br>Tellergerichte bei 120 °C regenerieren, Backwaren bei 180 °C.   |
| S        |  Grundeinstellungen     |   | Gerät in den Grundeinstellungen → <i>Seite 23</i> individuell anpassen   |
| S        |  Reinigungsprogramm     |   | Mit dem Reinigungsprogramm → <i>Seite 27</i> starke Verschmutzungen im Garraum entfernen   |
| S        |  Trocknungsprogramm     |   | Mit dem Trocknungsprogramm → <i>Seite 29</i> den Garraum schnell trocknen, z. B. nach der Reinigung  |
| S        |  Entkalkungsprogramm    |   | Mit dem Entkalkungsprogramm → <i>Seite 29</i> Kalk im Gerät lösen  |

<sup>1</sup> Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN60350-1 bestimmt wurde.

## 4.2 Automatische Türöffnung

Drücken Sie  und das Gerät öffnet die Tür. Mit der seitlichen Griffmulde öffnen Sie die Gerätetür vollständig.

Bei aktivierter Kindersicherung  einige Sekunden gedrückt halten bis das Gerät die Tür öffnet.

Bei einem Stromausfall funktioniert die automatische Türöffnung nicht. Sie können die Tür mit der seitlichen Griffmulde von Hand öffnen.

## 4.3 Standby

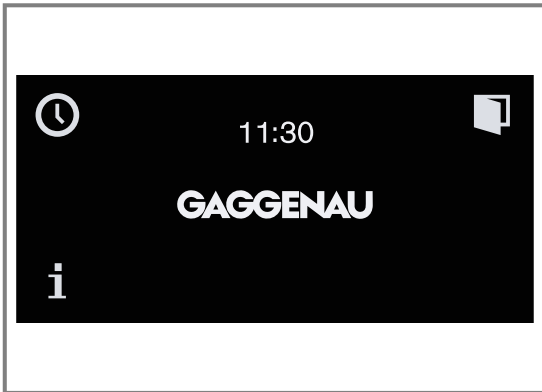
Das Gerät ist im Standby-Modus, wenn keine Funktion eingestellt oder die Kindersicherung aktiviert ist. Die Standby-Anzeige erscheint, wenn Sie längere Zeit keine Einstellung vornehmen.

Für den Standby-Modus gibt es verschiedene Anzeigen. Das GAGGENAU-Logo und die Uhrzeit sind vor eingestellt.

Die Helligkeit des Bedienfelds ist im Standby-Modus 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 Standby-Anzeige die Option "Aus" in den Grundeinstellungen gewählt ist, drehen Sie den Funktionswähler, um den Standby-Modus zu verlassen.

Die Garraumbeleuchtung erlischt bei geöffneter Tür nach kurzer Zeit.



#### 4.4 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**<sup>®</sup> 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**<sup>®</sup> zusätzlich den Home Connect Status.

#### 4.5 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 Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

#### 4.6 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.

#### 4.7 Sicherheitsabschaltung


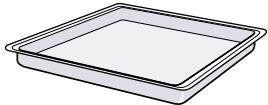

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Das Gerät schaltet jeden Heizvorgang nach 12 Stunden ab, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet. Das Display zeigt eine Meldung. Bei einer Programmierung mit dem Langzeit-Timer aktiviert das Gerät die Sicherheitsabschaltung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

## 5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

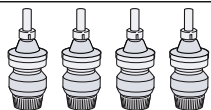
**Hinweis:** Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

| Zubehör  | Verwendung  |
|--|---|
| Rost<br>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Geschirr</li> <li>■ Kuchenformen</li> <li>■ Auflaufformen</li> <li>■ Braten</li> </ul>   |
| Garbehälter aus Edelstahl, ungelocht 40 mm tief<br> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Garen von Reis</li> <li>■ Garen von Hülsenfrüchten</li> <li>■ Garen von Getreide</li> <li>■ Backen von Blechkuchen</li> <li>■ Auffangen abtropfender Flüssigkeit beim Dämpfen</li> </ul> |
| Garbehälter aus Edelstahl, gelocht, 40 mm tief<br>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dämpfen von Gemüse</li> <li>■ Dämpfen von Fisch</li> <li>■ Entsaften von Beeren</li> <li>■ Auftauen</li> </ul>   |

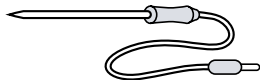
**Zubehör**

Set mit 4 Reinigungskartuschen

**Verwendung**

Reinigen des Garraums mit dem Reinigungsprogramm → Seite 27

Kerntemperaturfühler



Kerntemperaturfühler → Seite 18 zum punktgenauen Garen von:

- Fleisch
- Fisch
- Geflügel
- Brot

**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](http://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, 40 mm tief, 5 l           | BA020360      |
| Garbehälter aus Edelstahl, gelocht, 40 mm tief, 5 l             | BA020370      |
| Garbehälter, antihafbeschichtet, ungelocht, 40 mm tief, 5 l     | BA020380      |
| Garbehälter, antihafbeschichtet, gelocht, 40 mm tief, 5 l       | BA020390      |
| Grillrost, mit Füßen  | BA030300      |
| Set mit 4 Reinigungskartuschen                                  | CLS10040      |
| 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      |

**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**

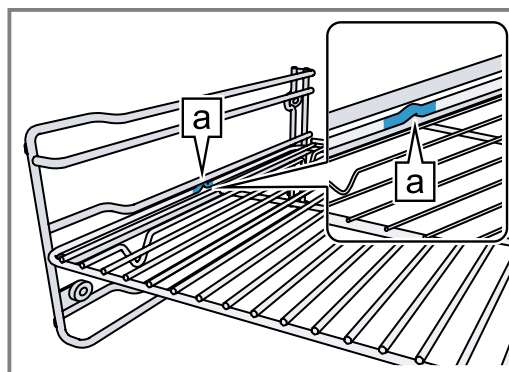
Der Rost und der gelochte Garbehälter sind mit einer Rastfunktion ausgestattet. Damit der Kippschutz funktioniert, den Rost und den gelochten Garbehälter immer richtig herum in den Garraum schieben.


**ACHTUNG!**

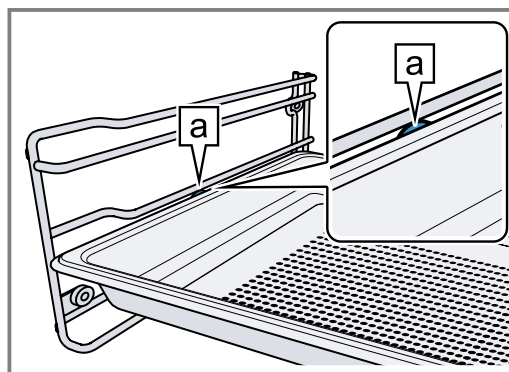
Das Zubehör kann kippen.

- ▶ Zubehör nicht zwischen die Einschubleisten schieben.

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



2. Sicherstellen, dass der Sicherheitsbügel des Rosts sich hinten befindet und nach oben zeigt.
3. Beim Einschieben des gelochten Garbehälters sicherstellen, dass die Rastnase  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.

#### Erstinbetriebnahme beenden

**Voraussetzung:** Das Display zeigt "Erstinbetriebnahme beendet".

- ▶ ✓ drücken.
- ✓ Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- ✓ Das Display zeigt die Standby-Anzeige.
- ✓ 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 Mikrofasertuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.

#### Zubehör reinigen

- ▶ Das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit heißer Spüllauge 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 Neugeruch 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 Standby-Modus zu verlassen, die Tür öffnen, den Funktionswähler drehen oder ein Bedienfeld berühren.
2. Die gewünschte Funktion einstellen.

**Hinweis:** Das Gerät spült automatisch vor einem Garvorgang, falls es länger als 100 Stunden nicht in Betrieb war. Das Gerät spült automatisch nach jedem Garvorgang.

## 7.2 Gerätetür öffnen

1.  drücken.  
✓ Das Gerät öffnet die Gerätetür.
2. Mit der seitlichen Griffmulde die Gerätetür vollständig öffnen.  
Bei aktivierter Kindersicherung  einige Sekunden gedrückt halten bis das Gerät die Tür öffnet.

## 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 Dampfablöschung

Bei der Dampfablöschung bringt das Gerät kaltes Wasser in den Garraum. Der Dampf kondensiert an der Garraumwand und der Garraum kühlt ab. Wenn Sie nach der Dampfablöschung 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 Dampfablöschung 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 Dampfablöschung ist nach dem Ausschalten des Geräts für kurze Zeit verfügbar.

Beim Ablauf eines Automatik-Programms → *Seite 16* oder einer Timerprogrammierung (Garzeitdauer → *Seite 14*) führt das Gerät am Programmende die Dampfablöschung automatisch durch.

### Dampfablöschung starten

- ▶ , drücken.  
Die Dampfablöschung dauert etwa 25 Sekunden. Während der Dampfablöschung ist die Heizung ausgeschaltet.

### Dampfablöschung 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. Eingebraunte Speisereste oder Verschmutzungen lassen sich später deutlich schwerer entfernen.
3. Bei Bedarf können Sie mit dem Trocknungsprogramm den Garraum schnell trocken. Trocknungsprogramm → *Seite 29*
4. Den abgekühlten Garraum mit einem weichen Tuch polieren.
5. Bei Bedarf Kondenswasser an Möbeln oder Griffen trocken wischen.

## 7.8 Gerät nach der Sicherheitsabschaltung einschalten

**Voraussetzung:** Nach längerem Betrieb hat die Sicherheitsabschaltung → *Seite 10* das Gerät ausgeschaltet.



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

## 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 <sup>1</sup>     |
|  | Garzeitende <sup>1</sup> |
|  | Stoppuhr                 |


<sup>1</sup> Nicht im Standby-Modus verfügbar

### 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.
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 Signalton verstummt.

#### Stoppuhr ausschalten

1.  drücken.
2. Mit  die Funktion "Stoppuhr"  wählen.
3.  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

**Voraussetzung:** 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 Gerätetür 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

**Voraussetzung:** 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 Gerätetür 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 Standby-Anzeige 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 verschiedensten 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 Geschirrs. Für ein optimales Garergebnis verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel und Fleisch mit Kühlschranktemperatur. 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 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.



1. Den Anweisungen im Display folgen.
2. Mit dem Drehwähler zwischen den einzelnen Ebenen blättern.
3. Den Funktionswähler auf  drehen.
4.  drücken.
5. Mit  bestätigen.
6. Mit dem Drehwähler die Kategorie wählen.
7. Mit dem Drehwähler die gewünschte Speise wählen.
8. 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.
9.  drücken.
- ✓ Das Display zeigt Hinweise zum Zubehör und zur Zubereitung.
10. Die gewünschten Einstellungen mit  bestätigen.
11. 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 Nachgarens ☺ drücken, führt das Gerät die Dampfablösung durch und beendet das Nachgaren.

### 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.

### 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 **1**.
2. **1** drücken.
3. Mit dem Drehwähler "Letzte Automatik-Programme" wählen.
4. Mit ✓ bestätigen.
5. Mit dem Drehwähler die gewünschte Speise wählen.
6. Einen Namen für die Speise eingeben und speichern. → Seite 17

## 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. **1** drücken.
3. Mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" wählen.
4. Mit ✓ bestätigen.
5. Mit dem Drehwähler einen freien Speicherplatz wählen.
6. **1** drücken.
7. Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
- ✓ Das Gerät zeichnet die Garzeit auf.
8. Um eine weitere Phase aufzuzeichnen, den Funktionswähler auf die gewünschte Heizart stellen und mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
- ✓ Eine neue Phase beginnt.
9. Wenn das Gericht das gewünschte Garergebnis erreicht hat, **1** drücken.
10. Unter "ABC" den Namen eingeben.  
→ "Namen eingeben", Seite 17  
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.

### Kerntemperatur für eine Phase eingeben

1. Den Kerntemperaturfühler → Seite 18 in die Buchse im Garraum einstecken.
2. Die Heizart und die Temperatur einstellen.
3. **1** drücken.

4. Mit dem Drehwähler die gewünschte Kerntemperatur eingeben und mit **1** bestätigen.

### 12.2 Rezept programmieren

1. Den Funktionswähler auf ☺ drehen.
2. **1** drücken.
3. Mit dem Drehwähler "Individuelle Rezepte" wählen und mit ✓ bestätigen.
4. Mit dem Drehwähler einen freien Speicherplatz wählen.
5. **1** drücken.
6. Unter "ABC" den Namen eingeben.  
→ "Namen eingeben", Seite 17
7. Mit **1** die erste Phase wählen.
- ✓ Das Display zeigt die zu Beginn eingestellte Heizart und die Temperatur.
8. Bei Bedarf die Heizart und die Temperatur mit dem Drehwähler ändern.
9. Mit **1** die Zeiteinstellung wählen.
10. Mit dem Drehwähler die gewünschte Garzeit einstellen.
11. Wenn die Zubereitung komplett ist, mit **X** die Eingabe beenden oder mit **1** die nächste Phase wählen.
12. Mit ✓ speichern oder mit **X** abbrechen und das Menü verlassen.

### Kerntemperatur für eine Phase eingeben

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

1. Um die nächste Phase auszuwählen, **1** drücken.
2. Die Heizart und die Temperatur einstellen.
3. **1** drücken.
4. Mit dem Drehwähler die gewünschte Kerntemperatur eingeben und mit **1** 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<sup>A</sup> kurz drücken.
4. Um auf Umlaute und Sonderzeichen umzuschalten, >A<sup>A</sup> lang drücken.
5. Um einen Umbruch einzufügen, >A<sup>A</sup> 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 ⚙️ 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 eingestellte 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 ⚙️ 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 ⚙️ 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 Ofenhandschuhe benutzen.

### **ACHTUNG!**

Temperaturen über 250 °C beschädigen den Kerntemperaturfühler.

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

### **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 in der Spülmaschine reinigen.

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 |
|---|------------------------------------|
| <b>Rind</b>                                     |                                    |
| Roastbeef, Rinderfilet, Entrecôte, stark blutig | 45-47                              |
| Roastbeef, Rinderfilet, Entrecôte, blutig       | 50-52                              |
| Roastbeef, Rinderfilet, Entrecôte, rosa         | 58-60                              |
| Roastbeef, Rinderfilet, Entrecôte, durchgegart  | 70-75                              |
| Rinderbraten                                    | 80-85                              |
| <b>Schwein</b>                                  |                                    |
| Schweinebraten                                  | 72-80                              |
| Schweinerücken, rosa                            | 65-70                              |
| Schweinerücken, durchgegart                     | 75                                 |
| Hackbraten                                      | 85                                 |
| Schweinefilet                                   | 65-70                              |
| <b>Kalb</b>                                     |                                    |

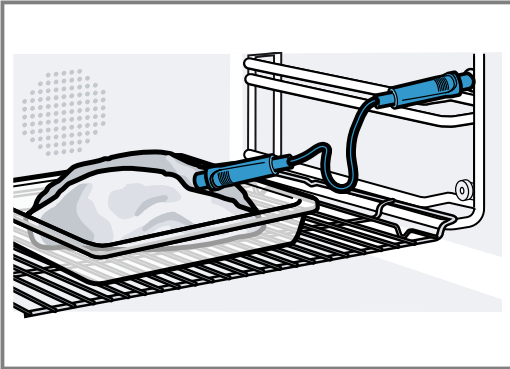
| Gargut                       | Richtwert für Kerntemperatur in °C |
|------------------------------|------------------------------------|
| Kalbsbraten, durchgegart     | 75-80                              |
| Kalbsbrust, gefüllt          | 75-80                              |
| Kalbsrücken, rosa            | 58-60                              |
| Kalbsrücken, durchgegart     | 65-70                              |
| Kalbsfilet, blutig           | 50-52                              |
| Kalbsfilet, rosa             | 58-60                              |
| Kalbsfilet, durchgegart      | 70-75                              |
| <b>Wild</b>                  |                                    |
| Rehrücken                    | 60-70                              |
| Rehkeule                     | 70-75                              |
| Hirschrücken-Steaks          | 65-70                              |
| Hasenrücken, Kaninchenrücken | 65-70                              |
| <b>Geflügel</b>              |                                    |
| Hähnchen                     | 90                                 |
| Perlhuhn                     | 80-85                              |
| Gans, Truthahn, Ente         | 85-90                              |
| Entenbrust, rosa             | 55-60                              |
| Entenbrust, durchgegart      | 70-80                              |
| Straußensteak                | 60-65                              |
| <b>Lamm</b>                  |                                    |
| Lammkeule, rosa              | 60-65                              |
| Lammkeule, durchgegart       | 70-80                              |
| Lammrücken, rosa             | 55-60                              |
| Lammrücken, durchgegart      | 65-75                              |
| <b>Hammel</b>                |                                    |
| Hammelkeule, rosa            | 70-75                              |
| Hammelkeule, durchgegart     | 80-85                              |
| Hammelrücken, rosa           | 70-75                              |
| Hammelrücken, durchgegart    | 80                                 |
| <b>Fisch</b>                 |                                    |
| Filet                        | 62-65                              |
| Im Ganzen                    | 65                                 |
| Terrine                      | 62-65                              |
| <b>Sonstiges</b>             |                                    |
| 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

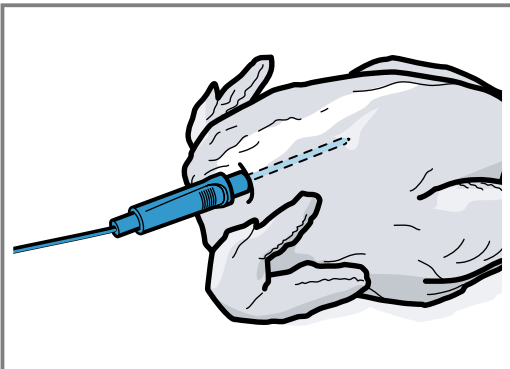
1. Den Kerntemperaturfühler seitlich an der dicksten Stelle bis zum Anschlag in das Fleisch stecken.



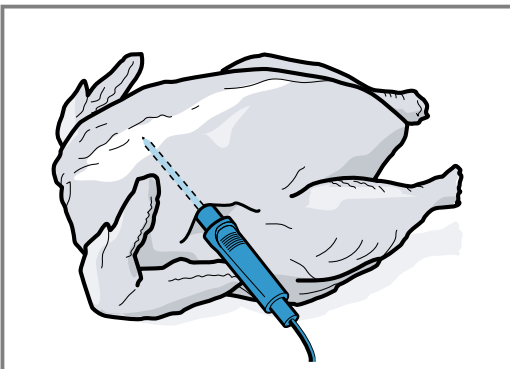
2. Bei mehreren Stücken, den Kerntemperaturfühler in die Mitte des dicksten Stücks stecken.

### Kerntemperaturfühler in Geflügel stecken

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



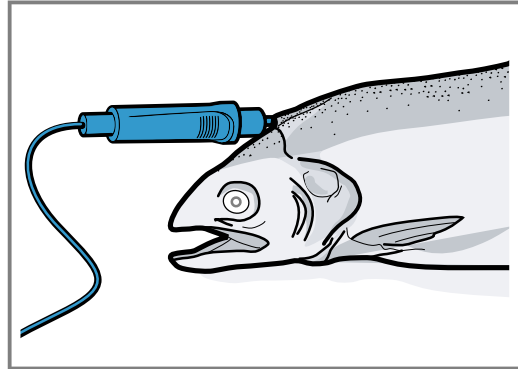
2. Je nach Beschaffenheit des Geflügels, den Kerntemperaturfühler quer oder längs einstecken.



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.
- 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.

## 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](http://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.

### Tipps

- Beachten Sie die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect.
- Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.

### Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen.  
→ "Sicherheit", Seite 2
- Wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen möchten, müssen Sie die Funktion Fernbedienung zuerst in den Home Connect Einstellungen aktivieren. Diese Funktion dient Ihrer Sicherheit. Drehen Sie den Funktionswähler am Gerät auf die Lichtposition ☼, um die Funktion Fernbedienung zu ermöglichen.
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.

### 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.

| Symbol     | Grundeinstellung | Mögliche Einstellungen | Erklärung   |
|------------|------------------|------------------------|---|
| LAN / WLAN | Verbindungsart   | LAN<br>WLAN            | Sie können zwischen den Verbindungsarten mit LAN-Kabel und WLAN wechseln. Beachten Sie je nach Verbindungsart die Anweisungen zum Einrichten. |

- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.

### 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 mobile Endgerät und das Gerät befinden sich in Reichweite des WLAN-Signals Ihres Heimnetzwerks.
1. Die Home Connect App herunterladen.



2. Die Home Connect App öffnen und den folgenden QR-Code scannen.



3. Den Anweisungen in der Home Connect App folgen.

| Symbol   | Grundeinstellung              | Mögliche Einstellungen     | Erklärung   |
|--|-------------------------------|----------------------------|---|
|    | Verbindung                    | Verbinden<br>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.<br><b>Hinweis:</b> 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<br>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.<br>Die Fernbedienung ist nur verfügbar, wenn Sie den Drehwähler auf die Lichtposition  stellen.<br>Das Licht erlischt nach wenigen Minuten. |
|    | Dauerhafter Fernstart         | Aktivieren<br>Deaktivieren | Mit aktiviertem dauerhaftem Fernstart können Sie zu jeder Zeit Ihr Gerät starten und bedienen ohne vorherige Freigabe am Gerät.<br>Der dauerhafte Fernstart ist nur verfügbar, wenn Sie den Drehwähler auf die Lichtposition  stellen.<br>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"> <li>■ MAC-Adresse COM-Modul</li> <li>■ Seriennummer des Geräts</li> <li>■ Software-Version</li> </ul> Je nach Verbindungsart sind durch Berühren der Pfeiltaste weitere Informationen, wie z. B. SSID-Netzwerkname sichtbar.  |

### 14.3 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz. Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebotenen Heimnetzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

- Eindeutige Geräteerkennung (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 <sup>1</sup> , 6, 7, 8  | Display-Helligkeit einstellen   |
|    | Standby-Anzeige         | An <sup>1</sup><br>Aus<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uhr</li> <li>■ Uhr + GAGGENAU-Logo<sup>1</sup></li> <li>■ Datum</li> <li>■ Datum + GAGGENAU-Logo</li> <li>■ Uhr + Datum</li> <li>■ Uhr + Datum + GAGGENAU-Logo</li> </ul> | Erscheinungsbild der Standby-Anzeige<br>Aus: keine Anzeige. Mit dieser Einstellung senken Sie den Standby-Verbrauch Ihres Geräts.<br>An: Mehrere Anzeigen sind einstellbar. "An" mit ✓ bestätigen und mit dem Drehwähler die gewünschte Anzeige wählen. |
|    | Displayanzeige          | Reduziert <sup>1</sup><br>Standard   | "Reduziert": Das Display zeigt nach kurzer Zeit nur noch das Wichtigste an.   |
|  | Touchfeld-Farbe         | Grau <sup>1</sup><br>Weiß  | Farbe der Symbole auf den Touchfeldern wählen   |
|  | Touchfeld-Tonart        | Ton 1 <sup>1</sup><br>Ton 2<br>Aus   | Um einen Signalton zu wählen, ein Touchfeld drücken   |
|  | Touchfeld-Tonlautstärke | Stufen 1, 2, 3, 4, 5 <sup>1</sup> , 6, 7, 8  | Lautstärke des Touchfeld-Tons einstellen  |
|  | Aufheizsignal           | An <sup>1</sup><br>Aus   | Der Signalton ertönt, wenn das Gerät beim Aufheizen die gewünschte Temperatur erreicht.   |
|  | Signal-Lautstärke       | Stufen 1, 2, 3, 4, 5 <sup>1</sup> , 6, 7, 8  | Lautstärke des Signaltons einstellen  |
|  | Uhrzeit-Format          | AM/PM<br>24h <sup>1</sup>  | 24-Stunden-Format oder 12-Stunden-Format einstellen   |
|  | Uhrzeit                 | Aktuelle Uhrzeit   | Uhrzeit einstellen  |
|  | Zeitumstellung          | Manuell <sup>1</sup><br>Automatisch  | Automatische Umstellung der Uhrzeit beim Wechsel von Sommerzeit auf Winterzeit  |
|  | Datumsformat            | D.M.Y <sup>1</sup><br>D/M/Y<br>M/D/Y   | Datumsformat einstellen   |
|  | Datum                   | Aktuelles Datum  | Datum einstellen. ➤ drücken, um zwischen Jahr, Monat und Tag zu wechseln.   |
|  | Temperatureinheit       | °C <sup>1</sup><br>°F  | Temperatureinheit einstellen  |

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

| Anzeige   | Grundeinstellung                                   | Auswahl  | Beschreibung  |
|---|--|--|---|
|    | Gewichtseinheit                                    | kg <sup>1</sup><br>oz.                                   | Gewichtseinheit einstellen  |
|    | Sprache  | Deutsch <sup>1</sup><br>Französisch<br>[...]<br>Englisch | Sprache für die Textanzeige einstellen<br>Bei der Umstellung der Sprache startet das System neu. Der Neustart dauert einige Sekunden. Nach dem Neustart schließt das Gerät das Grundeinstellungs-Menü.  |
|    | Werkseinstellungen                                 | Das Gerät auf die Werkseinstellungen zurücksetzen        | Die Frage: "Alle individuellen Einstellungen löschen und Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen?" mit ✓ bestätigen oder mit ✗ abbrechen.<br>Beim Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen löscht das Gerät die individuellen Rezepte. Nach dem Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen gelangen Sie in das Menü "Erste Einstellungen".                                |
|   | Demo-Modus   | An <sup>1</sup><br>Aus                                   | 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.   |
|  | Demo-Reinigungsprogramm                            | Demo-Reinigungsprogramm starten                          | Das Demo-Reinigungsprogramm dient nur Präsentationszwecken. Das Programm hat keine Reinigungsfunktion oder Heizfunktion.<br>Das Demo-Reinigungsprogramm dauert 10 Minuten. Sie können das Programm jederzeit beenden.<br>Sie benötigen eine neue oder bereits gebrauchte Standard-Reinigungskartusche.<br>Den Garraum nach dem Ablauf des Programms manuell trocknen. |
|  | Langzeit-Timer                                     | Nicht verfügbar <sup>1</sup><br>Verfügbar                | Verfügbar: Sie können den Langzeit-Timer → Seite 15 einstellen.   |
|  | Garzeitschätzung mit Kerntemperaturfühler anzeigen | An <sup>1</sup><br>Aus                                   | An: Wenn Sie den Kerntemperaturfühler verwenden, zeigt das Display die Garzeitschätzung.  |


<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)







| Anzeige  | Grundeinstellung | Auswahl  | Beschreibung  |
|--|------------------|--|---|
|  | Türsicherung     | Aus <sup>1</sup><br>An   | Die Türsicherung verhindert, dass Sie die Gerätetür versehentlich öffnen. Bei der Einstellung "An" drücken Sie  mehrere Sekunden lang, bis die Tür öffnet. |
|  | Kindersicherung  | Nicht verfügbar <sup>1</sup><br>Verfügbar  | Verfügbar: Sie können die Kindersicherung → Seite 16 aktivieren.  |
|  | Heimnetzwerk     | LAN/<br>WLAN Verbindungsart<br> Verbindung<br> Mit App verbinden<br>↓ Software-Update<br> Fernbedienung<br> Dauerhafter Fernstart<br>⊗ Netzwerkeinstellungen löschen<br> Geräteinfo | Einstellungen für die Verbindung mit dem Heimnetzwerk und den mobilen Endgeräten wählen<br>Je nach Verbindungsstatus zeigt das Display unterschiedliche Einstellungsmöglichkeiten.  |

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

## 15.2 Grundeinstellungen ändern

1. Den Funktionswähler auf S drehen.
2. Mit dem Drehwähler "Grundeinstellungen" wählen.
3.  drücken.
4. Mit dem Drehwähler die gewünschte Grundeinstellung wählen.

5.  drücken.
  6. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung einstellen.
  7. Mit  speichern oder mit  abbrechen und die aktuelle Grundeinstellung verlassen.
  8. Um das Grundeinstellungen-Menü 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.

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

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.

- ▶ 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.

## Geeignete Reinigungsmittel

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

### Gerätetür

| Bereich     | Geeignete Reinigungsmittel  | Hinweise   |
|-------------|---|--|
| Türscheibe  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Glasreiniger</li> </ul>    | Keinen Glasschaber verwenden.<br>Mit einem Fenstertuch oder einem Mikrofasertuch reinigen.   |
| Türdichtung | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul> | Mit einem Spültuch reinigen.<br>Nicht abnehmen und nicht scheuern.<br>Keinen Metallschaber oder Glasschaber zur Reinigung verwenden. |
| Display     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Spüllauge</li> </ul>       | Mit einem Mikrofasertuch oder einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.<br>Nicht nass abwischen                                    |

### Garraum

| Bereich                        | Geeignete Reinigungsmittel  | Hinweise   |
|--------------------------------|---|--|
| Garrauminnenwände              | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>                           | Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.<br>Für das Gerät geeignete Edelstahlreiniger erhalten Sie beim Kundendienst oder im Internet.<br>Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.<br>Kein Backofenspray oder andere aggressive Backofenreiniger oder Scheuermittel verwenden. Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche.<br>Den Garraum nach der Reinigung immer trocknen.<br>→ <i>"Trocknungsprogramm", Seite 29</i><br><b>Hinweis:</b> Reinigerrückstände führen zu nicht entfernbaren Fleckenbildung beim Aufheizen. Die Reste von Reinigern oder Pflegemitteln vor der Trocknung des Garraums mit klarem Wasser gründlich entfernen. |
| Stark verschmutzter Garraum    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reinigungsprogramm</li> </ul>                        | Das Reinigungsprogramm → <i>Seite 27</i> entfernt starke Verschmutzungen.  |
| Glaskeramik-Grillfläche        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Glaskeramikreiniger</li> </ul>                       | Regelmäßig mit Glaskeramikreiniger reinigen.<br>Keinen Glasschaber verwenden.  |
| Glasabdeckung der Garraumlampe | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>                           | Mit einem Spültuch reinigen.   |
| Wassertank                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Geschirrspüler</li> </ul> | Um nach der Reinigung Spülmittelreste zu entfernen, mit klarem Wasser gründlich spülen.<br>Bei Bedarf im Geschirrspüler reinigen.<br>Den Deckel abnehmen und den Wassertank umgedreht in den Geschirrspüler legen.<br><b>Hinweis:</b> Vor dem Aufsetzen des Deckels sicherstellen, dass der Ansaugschlauch frei von Rückständen ist.<br>→ <i>"Wassertank prüfen", Seite 33</i><br>Wassertank nach der Reinigung mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.   |
| Einschubroste                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Geschirrspüler</li> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul> | <b>Hinweis:</b> Bei Bedarf die Einschubroste zum Reinigen aushängen.<br>→ <i>"Einschubroste entnehmen", Seite 30</i><br>Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste verwenden.  |
| Garbehälter, Rost              | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Geschirrspüler</li> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul> | Eingebrannte Rückstände einweichen und mit einer Bürste reinigen.<br>Helle Flecken im Edelstahl entstehen durch Eiweißrückstände. Diese Flecken mit Zitronensaft entfernen. Mit klarem Wasser gründlich spülen.  |
| Kerntemperaturfühler           | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>                           | Mit einem feuchten Tuch abwischen<br>Nicht im Geschirrspüler reinigen.   |

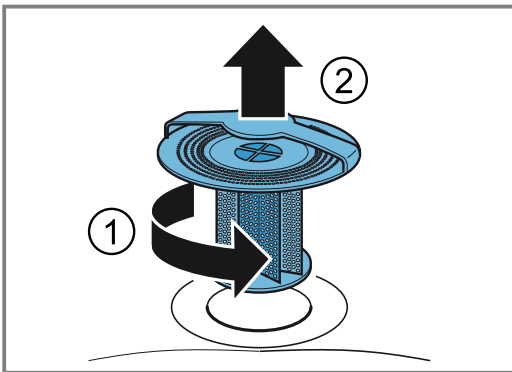
## 16.2 Mikrofasertuch

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.

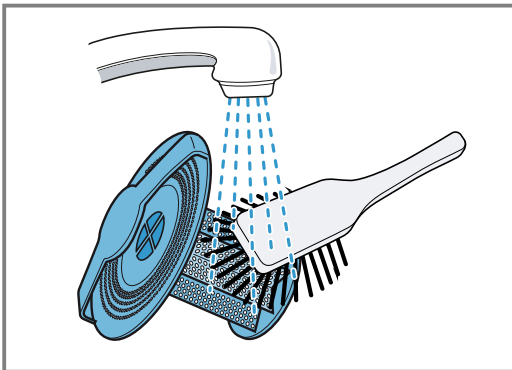
Das Mikrofasertuch erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop.

## 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 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 Reinigungsprogramm

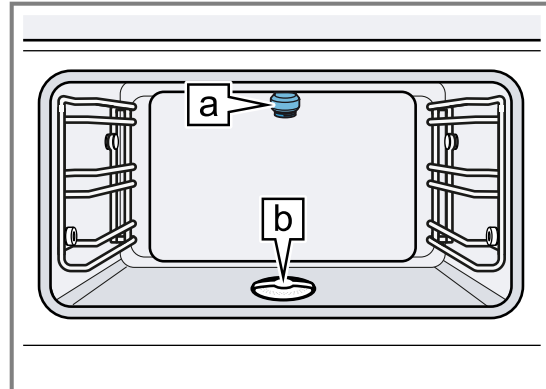
Das Reinigungsprogramm entfernt hartnäckigen Schmutz mithilfe einer Reinigungskartusche und reinigt, spült und trocknet den Garraum vollautomatisch. Für das Reinigungsprogramm benötigen Sie spezielle Reinigungskartuschen.

### ACHTUNG!

Hitze kann die Reinigungskartusche zum Schmelzen bringen und den Garraum beschädigen.

- ▶ Die Reinigungskartuschen nur für das Reinigungsprogramm verwenden.
- ▶ Die Reinigungskartuschen nie in den heißen Garraum legen oder im Garraum erhitzen.

Sie schrauben oben im Gerät eine Reinigungskartusche **a** ein. Stellen Sie sicher, dass das Ablaufsieb während des Reinigungsprogramms im Garraumboden eingesetzt ist. Wenn Sie das Ablaufsieb **b** vor dem Reinigungsprogramm entfernen, wird der Garraum nicht sauber.



Die Reinigungskartuschen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop. Die Reinigungskartuschen können Sie nur einmal verwenden und nicht nachfüllen. Verwenden Sie keinen anderen Reiniger.

Das komplette Reinigungsprogramm dauert abhängig von der Geräteversion 3 Stunden 20 Minuten oder 3 Stunden 45 Minuten.

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

Starke Verschmutzung nicht einbrennen lassen, sondern sofort nach dem Abkühlen des Geräts auf 40 °C das Reinigungsprogramm starten.

Sie können das Reinigungsprogramm nur starten, wenn das Gerät unter 40 °C abgekühlt ist.

Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum, bevor Sie das Reinigungsprogramm starten. Entfernen Sie den Rost, den Garbehälter und den Kerntemperaturfühler.

Die Gerätetür ist während des Reinigungsprogramms verriegelt. Versuchen Sie nicht, die Gerätetür während des Reinigungsprogramms zu öffnen. Wasser kann aus dem Garraum austreten.

Das Lüftergeräusch ist während des Reinigungsprogramms lauter. Das ist normal.

Lassen Sie das Reinigungsprogramm immer bis zum Ende ablaufen. Sie können das Reinigungsprogramm nicht abbrechen.

### Abschaltzeit wählen

1. Den Funktionswähler auf S stellen.
  - ✓ Das Display zeigt
2. Mit ✓ bestätigen.
  - ✓ Das Display zeigt die Abschaltzeit, zu der das Reinigungsprogramm beendet wird.
3. Bei Bedarf die Abschaltzeit mit dem Drehwähler verschieben.
  - ✓ Das Gerät verschiebt die Startzeit und die Abschaltzeit. Die Reinigungszeit bleibt gleich.

## Gerät für das Reinigungsprogramm vorbereiten

### ⚠️ WARNUNG – Verätzungsgefahr!

Die Reinigerlösung kann Verätzungen im Mund, Rachen, Augen und auf der Haut verursachen.

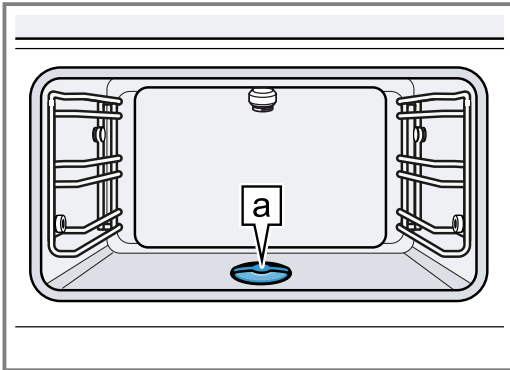
- ▶ Die Sicherheitshinweise auf der Verpackung der Reinigungskartuschen beachten.
- ▶ Die Reinigerlösung nicht trinken.
- ▶ Die Reinigerlösung darf nicht in Kontakt mit Lebensmitteln kommen.
- ▶ Die leere Reinigungskartusche entsprechend den regionalen Vorschriften über den Hausmüll entsorgen.

### ACHTUNG!

Hitze kann eine eingesetzte Kartusche beschädigen.

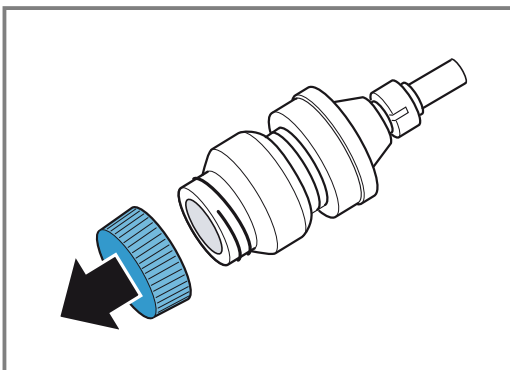
- ▶ Das Gerät nie aufheizen, wenn Sie eine Kartusche eingesetzt haben.

1. Alles Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. Groben Schmutz entfernen.
3. Mit ✓ bestätigen.
4. Sicherstellen, dass das Ablaufsieb während des Reinigungsprogramms im Garraumboden eingesetzt ist.

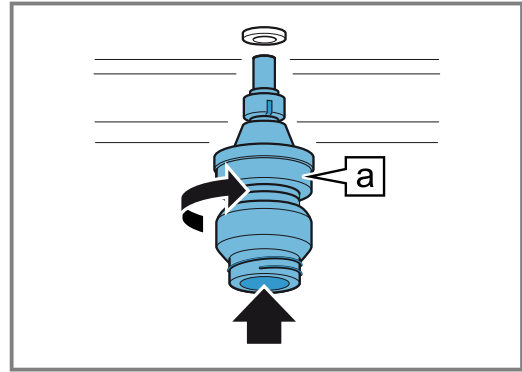


Wenn Sie das Ablaufsieb **a** vor dem Reinigungsprogramm entfernen, wird der Garraum nicht sauber.

5. Mit ✓ bestätigen.
6. Um das Reinigungspulver zu lösen, die Kartusche leicht gegen die Arbeitsplatte klopfen.
7. Die Verschlusskappe von der Reinigungskartusche entfernen.
  - Den Wachsstopfen in der Öffnung der Reinigungskartusche nicht entfernen.
  - Keinen anderen Reiniger verwenden.
  - Beschädigte Kartuschen nicht verwenden.



8. Die Reinigungskartusche **a** in die Buchse oben im Garraum bis zum Anschlag einschrauben.

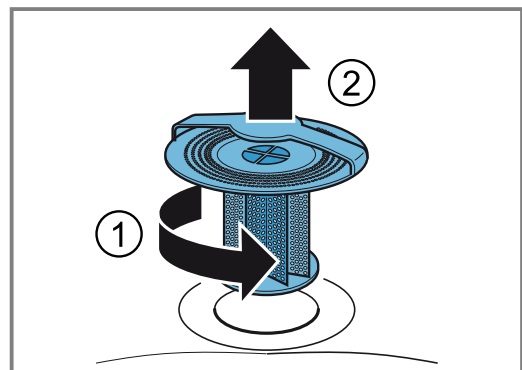


## Reinigungsprogramm starten

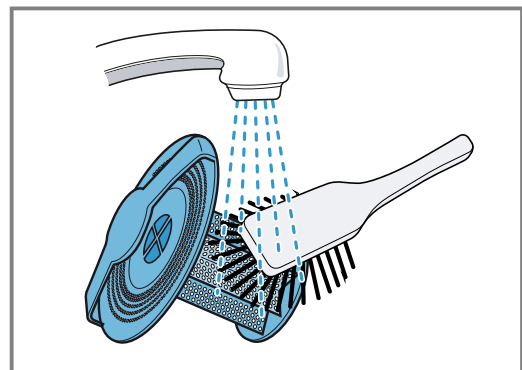
1. Die Gerätetür schließen.
2. Mit ✓ bestätigen.
  - ✓ Das Display zeigt die Reinigungsdauer von 3.45 Stunden.
3. Mit ▶ starten.
  - ✓ Die Reinigungsdauer läuft im Display ab.
  - ✓ Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.
  - ✓ Die Gerätetür ist verriegelt.
  - ✓ Nach Ablauf des Reinigungsprogramms ertönt ein Signal.
  - ✓ Das Gerät entriegelt die Gerätetür.
  - ✓ Das Display zeigt eine Meldung.

## Reinigungsprogramm beenden

1. Die Reinigungskartusche entnehmen.
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.



5. Mit ✓ bestätigen.
  - ✓ Das Reinigungsprogramm ist beendet.
6. Das Gerät abkühlen lassen.

7. Den Garraum und die Türscheibe mit einem weichen Tuch polieren.
  - Bei Bedarf die weißen Streifen im Garraum und an der Türscheibe mit einem feuchten Tuch entfernen.
 Abhängig von der Wasserhärte kann der letzte Spülvorgang nach dem Trocknen weiße Streifen im Garraum und an der Türscheibe hinterlassen.
8. Die leere Reinigungskartusche entsprechend den regionalen Vorschriften über den Hausmüll entsorgen.

### Ursachen für ein unbefriedigendes Reinigungsergebnis

#### **⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

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

- ▶ Die Verschlusskappe einer bereits verwendeten Reinigungskartusche nicht entfernen, um Hautkontakt oder Augenkontakt mit dem Reiniger zu vermeiden.

| Mögliche Ursache  | Lösung   |
|---|--|
| Die Verschlusskappe ist noch auf der Reinigungskartusche. | Nach dem Ablauf des Reinigungsprogramms die Reinigungskartusche aus dem Gerät nehmen. Die Reinigungskartusche nicht wiederverwenden. Die Reinigungskartusche gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgen. |
| Das Ablaufsieb fehlt.                                     | Sicherstellen, dass das Ablaufsieb während des Reinigungsprogramms am Garraumboden eingesetzt ist.   |
| Der Strom ist ausgefallen.                                | Nach einem Stromausfall über 3 Minuten beendet das Gerät das Reinigungsprogramm mit einem Kurzprogramm.  |
| Verschmutzungen sind stark eingebrannt.                   | Um hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, das Reinigungsprogramm erneut durchführen.  |

### 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 erhitzen.

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.


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

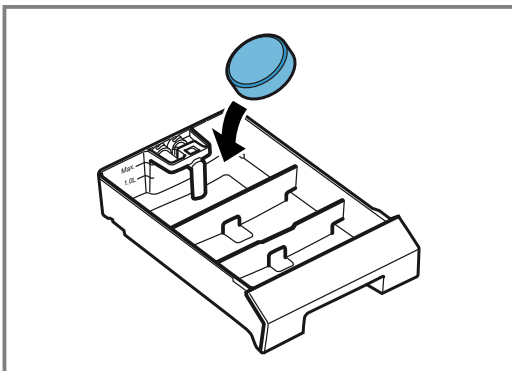
- ▶ Hautkontakt mit der Entkalkerlösung vermeiden.
- ▶ Kinder von der Entkalkerlösung fernhalten.
- ▶ Die Entkalkerlösung nicht trinken.
- ▶ Die Entkalkerlösung nicht in Kontakt mit Lebensmitteln bringen.
- ▶ Den Wassertank vor der nächsten Benutzung des Geräts im Geschirrspüler oder gründlich von Hand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

### ACHTUNG!

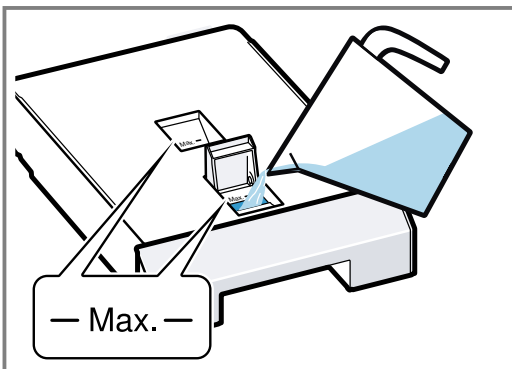
Falsche Entkalker können das Gerät beschädigen.

- ▶ 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 Entkalkungstablette aus der Kunststoffverpackung entnehmen.
7. Die Entkalkungstablette 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 – Verbrühungsgefahr!

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

- ▶ Hautkontakt mit der Entkalkerlösung vermeiden.
- ▶ Kinder von der Entkalkerlösung fernhalten.
- ▶ Die Entkalkerlösung nicht trinken.
- ▶ Die Entkalkerlösung 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.

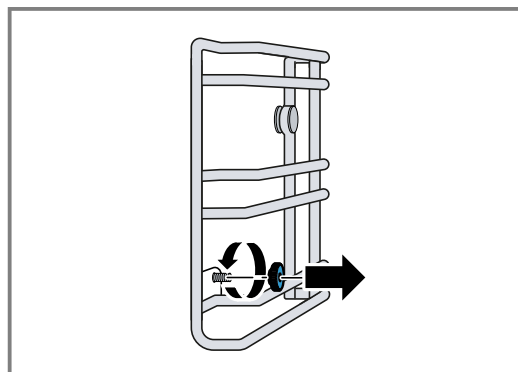
### Garraum trocknen

1. Den Garraum nach dem Entkalken mit dem Trocknungsprogramm → Seite 29 trocknen.
2. Den Tank entnehmen.
3. Den Tank mit einem weichen Tuch trocknen.

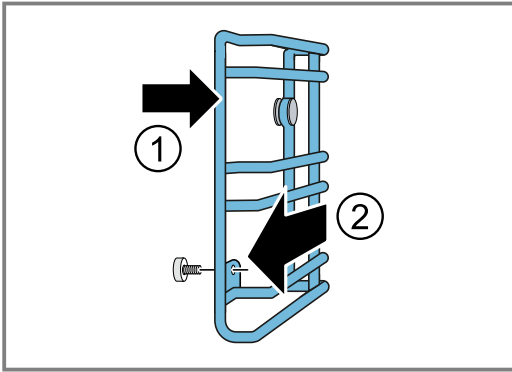
### 16.7 Einschubroste entnehmen

Die Einschubroste können Sie zum Reinigen herausnehmen.

1. Um den Edelstahl vor Kratzern zu schützen, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
2. Die Rändelmuttern lösen.



3. Die Einschubroste etwas seitlich von der Schraube wegziehen ① und nach vorn herausziehen ②.



4. Die Einschubroste mit heißer Spüllauge oder im Geschirrspüler reinigen.

## 16.8 Einschubroste einhängen

### ACHTUNG!

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

1. Die Einschubroste richtig herum einhängen.  
 – Den Anschlag im hinteren Bereich des Garraums positionieren.
2. Die Einschubroste an der Rückseite auf den Bolzen schieben und vorn einhängen.
3. 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.


### ⚠️ 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 dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

### 17.1 Funktionsstörungen

| Störung  | Ursache und Störungsbehebung   |
|--|--|
| Gerät funktioniert nicht.  | Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt.<br>▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.  |
|  | Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.<br>▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.  |
|  | Stromversorgung ist ausgefallen.<br>▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.  |
|  | Fehlbedienung.<br>▶ 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.<br>▶ Starten Sie das Entkalkungsprogramm → Seite 29.   |
| Trotz durchgeführter Entkalkung zeigt das Display "Bitte entkalken".           | Gerät ist verkalkt, falschen Entkalker verwendet.<br>1. Verwenden Sie die vorgeschriebenen Entkalkungstabletten.<br>2. Starten Sie das Entkalkungsprogramm → Seite 29. |
| Gerät lässt sich nicht starten.  | Gerätetür ist nicht ganz geschlossen.<br>▶ Schließen Sie die Gerätetür.  |
| Gerät lässt sich nicht über die Home Connect App starten.                      | Gerät ist nicht mit der Home Connect App verbunden.<br>▶ Starten Sie die Verbindung zwischen Gerät und der Home Connect App.<br>→ "Home Connect einrichten", Seite 21  |

| Störung   | Ursache und Störungsbehebung  |
|---|---|
| Gerät lässt sich nicht über die Home Connect App starten.   | Gerät ist mit der Home Connect App verbunden, aber die Funktion Fernbedienung ist nicht aktiviert.<br>▶ Aktivieren Sie die Funktion Fernbedienung in den Home Connect Einstellungen.<br>→ "Home Connect Einstellungen", Seite 21                        |
|   | Der Funktionswähler befindet sich nicht auf der Lichtposition.<br>▶ Drehen Sie den Funktionswähler auf die Lichtposition.   |
| Gerät funktioniert nicht. Display zeigt E182.   | Gerät bekommt kein Wasser.<br>1. Prüfen Sie den Wassertank. → Seite 33<br>2. Wenn das Display die Fehlermeldung erneut anzeigt, kontaktieren Sie den Kundendienst → Seite 53.   |
| Gerät funktioniert nicht. Anzeige reagiert nicht. Display zeigt das Symbol für die Kindersicherung  .         | Kindersicherung ist aktiviert.<br>▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung. → Seite 16  |
| Gerät schaltet sich selbsttätig aus.  | Sicherheitsabschaltung: keine Bedienung für mehr als 12 Stunden.<br>1. Bestätigen Sie die Meldung mit ✓.<br>2. Schalten Sie das Gerät aus.<br>3. Führen Sie die Einstellungen erneut durch.   |
| Gerät heizt nicht auf, das Display zeigt das Symbol für den Demo-Modus  .                                    | Gerät ist im Demo-Modus.<br>▶ Deaktivieren Sie den Demo-Modus in den Grundeinstellungen → Seite 23.   |
| Gerät lässt sich nicht starten, das Display zeigt eine Meldung.   | Kein Wasser am Gerät.<br>▶ Prüfen Sie den Wasseranschluss.  |
| Kerntemperaturfühler ist eingesteckt, das Display zeigt 99 °C.  | Feuchtigkeit am Stecker des Kerntemperaturfühlers oder an der Buchse im Garraum.<br>▶ Stecken Sie den Stecker des Kerntemperaturfühlers mehrmals in die Buchse des Garraums ein und aus.  |
| Kerntemperaturfühler ist eingesteckt, aber das Display zeigt nicht das Symbol des Kerntemperaturfühlers  . | Feuchtigkeit an der Buchse im Garraum.<br>▶ 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.<br>▶ Das ist normal.<br>Keine Handlung notwendig.   |
| "Dampfablöschung" funktioniert nicht.   | Die Dampfablöschung ist nur bei einer Garraumtemperatur unter 130°C möglich.<br>▶ Das ist normal.   |
| Starker Dampfaustritt oben an der Tür.  | Sie haben die Betriebsart gewechselt.<br>▶ Das ist normal.<br>Keine Handlung notwendig.   |
| Starker Dampfaustritt seitlich an der Tür.  | Türdichtung ist verschmutzt oder lose.<br>1. Reinigen Sie die Türdichtung.<br>2. Setzen Sie die Türdichtung in die Nut ein.   |
| Brummgeräusch beim Einschalten.   | Abwasserpumpe läuft an.<br>▶ Normales Betriebsgeräusch<br>Keine Handlung notwendig.<br>Gerät war einige Tage ausgeschaltet. Automatisches Spülen bei Inbetriebnahme.<br>▶ Normal: automatisches Spülen bei Inbetriebnahme.<br>Keine Handlung notwendig. |
| Beim Aufheizen entsteht ein pfeifendes Geräusch.  | Bei der Dampferzeugung können Geräusche entstehen.<br>▶ Das ist normal.<br>Keine Handlung notwendig.  |



| Störung  | Ursache und Störungsbehebung  |
|--|---|
| Beim Garen ist ein "Plopp"-Geräusch zu hören.    | Spannungsausdehnung bei großem Temperaturunterschied.<br>▶ Das ist normal.<br>Keine Handlung notwendig.   |
| Dämpfen ist nicht möglich.                       | Gerät ist verkalkt. Gerät muss entkalkt werden, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.<br>▶ Starten Sie das Entkalkungsprogramm → Seite 29.   |
| Gerät dämpft nicht mehr richtig.                 | Gerät ist verkalkt.<br>▶ Starten Sie das Entkalkungsprogramm → Seite 29.  |
| Beleuchtung funktioniert nicht.                  | Beleuchtung ist defekt.<br>▶ Rufen Sie den Kundendienst.<br>→ "Kundendienst", Seite 53  |
| Display zeigt die Fehlermeldung "Exx".           | Ein Fehler ist aufgetreten.<br>1. Wenn das Display eine Fehlermeldung anzeigt, drehen Sie den Funktionswähler auf 0.<br>✓ Wenn das Display die Fehlermeldung nicht mehr anzeigt, war es ein einmaliges Problem.<br>2. Wenn das Display die Fehlermeldung weiter oder wiederholt anzeigt, kontaktieren Sie den Kundendienst → Seite 53 und übermitteln Sie den Fehlercode. |
| Beim Öffnen der Gerätetür tropft Wasser herab.   | Auffangrinne an der Unterseite der Türscheibe ist voll.<br>▶ Trocknen Sie die Auffangrinne mit einem Spülschwamm.   |
| Beim Aufheizen entsteht ein unangenehmer Geruch. | Gerät ist neu.<br>▶ Heizen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch eine Stunde bei 60 % Feuchte  und 200 °C auf.<br>→ "Gerät aufheizen", Seite 12  |


## 17.2 Stromausfall

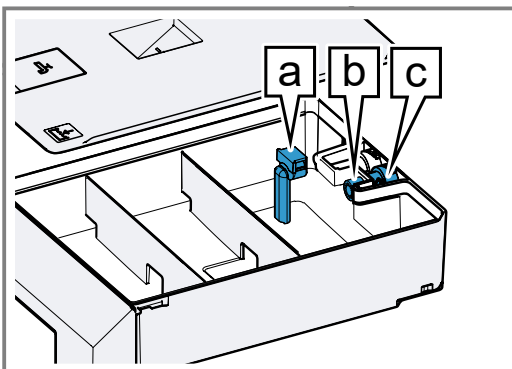
Ihr Gerät kann einen Stromausfall von wenigen Sekunden überbrücken. Der Betrieb läuft weiter. Wenn der Stromausfall länger und das Gerät in Betrieb war, zeigt das Display eine Meldung. Der Betrieb ist unterbrochen.




### Gerät nach einem Stromausfall wieder in Betrieb nehmen

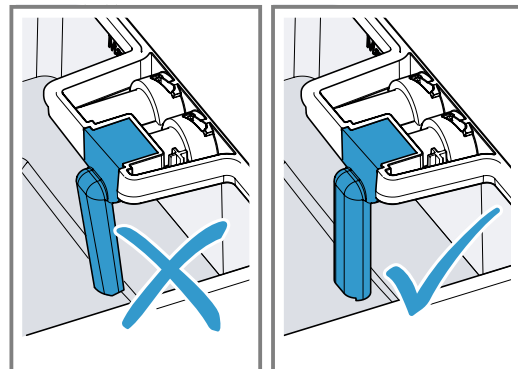
1. Den Funktionswähler auf 0 drehen.
2. Das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

## 17.3 Wassertank prüfen

1. Den Funktionswähler auf 0 drehen.
2. Den Wassertank entnehmen.
3. Den Tankdeckel abnehmen.
4. Den Ansaugschlauch  abziehen und unter fließendem Wasser reinigen.




5. Prüfen, ob der Ansaugschlauch frei von Rückständen ist.
6. Prüfen, ob der Filter  am Auslassventil  frei von Rückständen ist.
7. Den Ansaugschlauch  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

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

## 18 Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Altgeräte richtig entsorgen.

### 18.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. 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.
- Verwenden Sie Teller, Backformen oder Auflaufformen immer mit dem Rost.
- 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.
- 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 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. Wasserlösliche 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 Garbehälter in die zweite Ebene von unten. Schieben Sie den ungelochten Gareinsatz in die Ebene darunter. Den aufgefangenen Gemüfefond 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**

| <b>Speise</b>                             | <b>Zubehör / Geschirr</b>                          | <b>Temperatur<br/>in °C</b> | <b>Heizart</b>   | <b>Feuchte<br/>in %</b> | <b>Garzeit in<br/>Min.</b> | <b>Bemerkungen</b>  |
|---|--|-----------------------------|--|-------------------------|----------------------------|---|
| Artischocken, groß                        | Gelochter Dampfgarbehälter                         | 100                         |   | 100                     | 60-65                      |   |
| Artischocken, klein                       | Gelochter Dampfgarbehälter                         | 100                         |   | 100                     | 45-50                      |   |
| Blumenkohl, ganz                          | Gelochter Dampfgarbehälter                         | 100                         |   | 100                     | 25-30                      |   |
| Blumenkohl, in Röschen                    | Gelochter Dampfgarbehälter                         | 100                         |   | 100                     | 15-25                      |   |
| Bohnen, grün                              | Gelochter Dampfgarbehälter                         | 100                         |   | 100                     | 35-50                      |   |
| Brokkoli, in Röschen, nach EN60350-1      | Gelochter Dampfgarbehälter                         | 90-100                      |   | 100                     | 20-25                      |   |
| Chicorée                                  | Gelochter Dampfgarbehälter                         | 100                         |   | 100                     | 25-30                      |   |
| Erbsen, frisch                            | Ungelochter Dampfgarbehälter                       | 100                         |   | 100                     | 25-30                      | mit Wasser bedecken   |
| Fenchel, in Scheiben                      | Gelochter Dampfgarbehälter                         | 100                         |   | 100                     | 20-25                      |   |
| Gemüseterrine                             | Gelochter Dampfgarbehälter<br>oder<br>Terrinenform | 90                          |   | 100                     | 50-60                      |   |
| Erbsen, tiefgekühlt, nach EN60350-1, 3 kg | Gelochter Dampfgarbehälter                         | 100                         |   | 100                     | 35-45                      |   |
| Karotten, in Scheiben 0,5 cm              | Gelochter Dampfgarbehälter                         | 100                         |   | 100                     | 20-25                      |   |
| Kartoffeln, geschält und geviertelt       | Gelochter Dampfgarbehälter                         | 100                         |   | 100                     | 30-35                      |   |
| Kohlrabi, in Scheiben                     | Gelochter Dampfgarbehälter                         | 100                         |   | 100                     | 25-35                      |   |
| Lauch, in Scheiben                        | Gelochter Dampfgarbehälter                         | 100                         |   | 100                     | 20-30                      |   |
| Lauch, ganz                               | Gelochter Dampfgarbehälter                         | 100                         |   | 100                     | 35-45                      |   |
| Paprika, gefüllt                          | Gelochter Dampfgarbehälter                         | 180-200                     | <br>oder<br> | 100<br>oder<br>80       | 20-25                      | Vorheizen.<br>Bei Fleischfüllung die Füllung vorher anbraten. |
| Pellkartoffeln, je ca. 50 g               | Gelochter Dampfgarbehälter                         | 100                         |   | 100                     | 30-35                      |   |
| Pellkartoffeln, je ca. 100 g              | Gelochter Dampfgarbehälter                         | 100                         |   | 100                     | 35-40                      |   |
| Rosenkohl                                 | Gelochter Dampfgarbehälter                         | 100                         |   | 100                     | 25-30                      |   |
| Rote Beete, in Scheiben                   | Gelochter Dampfgarbehälter                         | 100                         |   | 100                     | 65-75                      |   |
| Spargel, grün                             | Gelochter Dampfgarbehälter                         | 100                         |   | 100                     | 15-20                      |   |
| Spargel, weiß                             | Gelochter Dampfgarbehälter                         | 100                         |   | 100                     | 20-35                      |   |
| Spinat                                    | Gelochter Dampfgarbehälter                         | 100                         |   | 100                     | 8-12                       | Anschließend im Topf mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten.    |

| Speise                     | Zubehör / Geschirr         | Temperatur in °C | Heizart   | Feuchte in % | Garzeit in Min. | Bemerkungen  |
|----------------------------|----------------------------|------------------|---|--------------|-----------------|--|
| Süßkartoffeln, in Scheiben | Gelochter Dampfgarbehälter | 100              |  | 100          | 15-20           |  |
| Tomaten häuten             | Gelochter Dampfgarbehälter | 100              |  | 100          | 3-4             | Vorheizen. Tomaten einschneiden, nach dem Dämpfen mit Eiswasser abschrecken. |
| Zucchini, in Scheiben      | Gelochter Dampfgarbehälter | 100              |  | 100          | 15-20           |  |
| Zuckerschoten              | Gelochter Dampfgarbehälter | 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          | 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          | 8-12            | Garbehälter mit Backpapier auslegen.  |
| Garnelen                                 | Ungelochter Dampfgarbehälter | 80               |  | 100          | 10-12           |   |
| Hummer, gekocht, ausgelöst, regenerieren | Gelochter Dampfgarbehälter   | 70-80            |  | 100          | 10-15           |   |
| Karpfen, blau, im Ganzen, 1,5 kg         | Ungelochter Dampfgarbehälter | 90-100           |  | 100          | 35-45           | in Sud  |
| Kabeljau, 250 g                          | Ungelochter Dampfgarbehälter | 180              |  | 60           | 8-12            |   |
| Lachsfilet, je 150 g                     | Gelochter Dampfgarbehälter   | 80               |  | 100          | 20-25           |   |
| Lachs, im Ganzen, 2,5 kg                 | Gelochter Dampfgarbehälter   | 100              |  | 100          | 65-75           |   |
| Miesmuscheln, 1,5 kg                     | Gelochter Dampfgarbehälter   | 100              |  | 100          | 12-15           | Die Miesmuscheln sind gar, sobald sich die Schale geöffnet hat.                     |
| Seelachs, im Ganzen, 800 g               | Gelochter Dampfgarbehälter   | 90-100           |  | 100          | 20-25           |   |
| Seeteufelfilet, je 300 g                 | Glasform                     | 180-200          |  | 100          | 8-10            | Vorheizen.  |
| Wolfsbarsch, im Ganzen, je 400 g         | Gelochter Dampfgarbehälter   | 90-100           |  | 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 Fischarten 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   |
|--------------------------------------|------------------------------|------------------|---|--------------|-----------------|---|
| Austern, 10 Stück                    | Ungelochter Dampfgarbehälter | 80-90            |    | 100          | 7-10            | in Sud  |
| Buntbarsch, Tilapia, je 150 g        | Gelochter Dampfgarbehälter   | 80-90            |    | 100          | 15-17           |   |
| Dorade, je 200 g                     | Gelochter Dampfgarbehälter   | 80-90            |    | 100          | 17-20           |   |
| Fischfilet, je 200-300 g             | Gelochter Dampfgarbehälter   | 80-90            |    | 100          | 17-20           |   |
| Fischterrine                         | Terrinenform                 | 80-90            |    | 100          | 50-90           |   |
| Forelle, im Ganzen, je 250 g         | Gelochter Dampfgarbehälter   | 80-90            |    | 100          | 17-20           |   |
| Heilbutt, je 300 g                   | Gelochter Dampfgarbehälter   | 80-90            |  | 100          | 17-20           |   |
| Jakobsmuscheln, je 15-30 g           | Ungelochter Dampfgarbehälter | 80-90            |  | 100          | 9-13            | Je schwerer die Muschel, desto länger die Garzeit wählen. |
| Kabeljau, 250 g                      | Gelochter Dampfgarbehälter   | 80-90            |  | 100          | 15-17           |   |
| Red Snapper, je 200 g                | Gelochter Dampfgarbehälter   | 80-90            |  | 100          | 17-20           |   |
| Rotbarsch, je 120 g                  | Gelochter Dampfgarbehälter   | 80-90            |  | 100          | 15-17           |   |
| Seeteufel, je 200 g                  | Gelochter Dampfgarbehälter   | 80-90            |  | 100          | 15-17           |   |
| Seezungenröllchen, gefüllt, je 150 g | Gelochter Dampfgarbehälter   | 80-90            |  | 100          | 17-20           |   |
| Steinbutt, je 300 g                  | Gelochter Dampfgarbehälter   | 80-90            |  | 100          | 17-20           |   |
| Wolfsbarsch, je 150 g                | Gelochter Dampfgarbehälter   | 80-90            |  | 100          | 15-17           |   |
| Zander, je 250 g                     | Gelochter Dampfgarbehälter   | 80-90            |  | 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 Feuchterege lung 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<br>2. 120 | 1. <br>2.        | 1. 60<br>2. 60   | 1. 20<br>2. 30    | Garbehälter mit Backpapier auslegen.   |
| Fleischpastete  | Quicheform                                 | 1. 210<br>2. 180 | 1. <br>2.        | 1. 60<br>2. 60   | 1. 30<br>2. 15    |  |
| Kalbsaxe, 1 kg  | Ungelochter Dampfgarbehälter               | 1. 180<br>2. 120 | 1. <br>2.        | 1. -<br>2. 100   | 1. 10<br>2. 120   |  |
| Kalbsrücken, angebraten, rosa, 1 kg                             | Ungelochter Dampfgarbehälter               | 160-180          | <br>oder<br>     | 30<br>oder<br>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 Schwarte, durchgegart, 1,5 kg | 1. Rost<br>2. Ungelochter Dampfgarbehälter | 1. 160<br>2. 230 | 1. <br>2.    | 1. 80<br>2. -    | 1. 60<br>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          | <br>oder<br> | 0<br>oder<br>30  | 12-15             |  |
| Lammkeule, angebraten, rosa, 1,5 kg                             | Ungelochter Dampfgarbehälter               | 1. 200<br>2. 140 | 1. <br>2.    | 1. -<br>2. 30    | 1. 30<br>2. 60-70 |  |
| Pulled Pork, 1 kg   | Ungelochter Dampfgarbehälter               | 150              |   | 100              | 110               |  |
| Rehrücken, angebraten, rosa, je 500 g                           | Ungelochter Dampfgarbehälter               | 160-170          | <br>oder<br> | 0<br>oder<br>30  | 12-18             |  |
| Rinderbraten, durchgegart, 1,5 kg                               | 1. Rost<br>2. Ungelochter Dampfgarbehälter | 1. 230<br>2. 160 | 1. <br>2.    | 1. 0<br>2. 60    | 1. 15<br>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               | 50-60             |  |

| Speise  | Zubehör / Geschirr                         | Temperatur in °C         | Heizart             | Feuchte in %    | Garzeit in Min.   | Bemerkungen  |
|---|--|--------------------------|---------------------|-----------------|-------------------|--|
| Schweinebraten, Hals oder Schulter, durchgegart, 1-1,5 kg | 1. Rost<br>2. Ungelochter Dampfgarbehälter | 1. 200-220<br>2. 160-180 | 1.  100%<br>2.  60% | 1. 100<br>2. 60 | 1. 15<br>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         |  |
| 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           |  |

| Speise                                      | Zubehör / Geschirr              | Temperatur in °C | Heizart | Feuchte in % | Garzeit in Min. | Bemerkungen |
|---|---------------------------------|------------------|---------|--------------|-----------------|-------------|
| Roastbeef, rosa<br>1-1,5 kg                 | Ungelochter<br>Dampfgarbehälter | 70-80            |         | -            | 150-210         |             |
| Schweinefilet, durch-<br>gegart, je 70 g    | Ungelochter<br>Dampfgarbehälter | 90               |         | -            | 90-115          |             |
| Schweinemedallions,<br>durchgegart, je 70 g | Ungelochter<br>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 knuspriger.

## Geflügel

| Speise                                       | Zubehör / Geschirr                            | Temperatur in °C     | Heizart                    | Feuchte in %     | Garzeit in Min.      | Bemerkungen   |
|--|---|----------------------|----------------------------|------------------|----------------------|---|
| Ente, ganz, 3 kg                             | Ungelochter<br>Dampfgarbehälter               | 1. 150-160<br>2. 220 | 1.<br>2.                   | 1. 60<br>2. 0    | 1. 80-90<br>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<br>Dampfgarbehälter               | 160                  | <br>0%                     | 0                | 25-30                |   |
| Foie gras                                    | Terrinenform                                  | 65                   | <br>100%                   | 100              | 50                   |   |
| Hähnchen, ganz,<br>1,5 kg                    | 1. Ungelochter<br>Dampfgarbehälter<br>2. Rost | 1. 150<br>2. 230     | 1.<br>2.                   | 1. 100<br>2. -   | 1. 55-65<br>2. 15    | Mit zusammengebundenen Schenkeln und der Brust nach oben garen.   |
| Hähnchenbrust, gefüllt, gedämpft, je 200 g   | Gelochter Dampfgarbehälter                    | 100                  | <br>100%                   | 100              | 25-30                | Rezepttipp: Mit Spinat und Schafskäse füllen.   |
| Putenbrustfilet, gedämpft, je 300 g          | Gelochter Dampfgarbehälter                    | 100                  | <br>100%                   | 100              | 17-25                |   |
| Stubenküken, Wachtel, gedämpft, je 150-200 g | Gelochter Dampfgarbehälter                    | 100                  | <br>100%                   | 100              | 20-25                |   |
| Stubenküken, Wachtel, gedämpft, je 150-200 g | Ungelochter<br>Dampfgarbehälter               | 180-200              | <br>60%<br>oder<br><br>80% | 60<br>oder<br>80 | 15-20                | Rezepttipp: Mit Öl und Kräutern der Provence einstreichen.  |
| Taube, gedämpft, je 300 g                    | Gelochter Dampfgarbehälter                    | 100                  | <br>100%                   | 100              | 25-35                |   |
| Taube, je 300 g                              | Ungelochter<br>Dampfgarbehälter               | 180-200              | <br>60%<br>oder<br><br>80% | 60<br>oder<br>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 Vakuumierer.
- 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 Kammervakuumierer, 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 Güteklasse. 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 Fischarten nach dem Sous-vid-Garen leicht zerfallen, braten Sie, wenn gewünscht, den Fisch vor dem Sous-vid-Garen nur kurz an. Verlängern Sie die Anbratzeit, falls das Lebensmittel durch das Sous-vid-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-vid-Garen bei relativ niedrigen Temperaturen stattfindet.

## Sous-vid - Fleisch






| Speise                           | Zubehör / Geschirr         | Temperatur in °C | Heizart   | Garzeit in Min. | Bemerkungen  |
|----------------------------------|----------------------------|------------------|---|-----------------|--|
| Entrecôte, blutig, je 180 g      | Gelochter Dampfgarbehälter | 58               |    | 100             | Nach dem Garvorgang auf der Teppan Yaki oder auf dem Grill bei hoher Temperatur auf beiden Seiten kurz anbraten. So erzielen Sie eine schöne Kruste und das gewohnte Röstaroma, ohne das Fleisch zu bergaren. |
| Entrecôte, rosa, je 180 g        | Gelochter Dampfgarbehälter | 63               |    | 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 bergaren. |
| Entrecôte, durchgegart, je 180 g | Gelochter Dampfgarbehälter | 70               |  | 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 bergaren. |
| Kalbshftsteaks, je 160 g        | Gelochter Dampfgarbehälter | 60               |  | 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 bergaren. |
| Rindersteaks, blutig, je 180 g   | Gelochter Dampfgarbehälter | 58               |  | 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 bergaren. |
| Rindersteaks, rosa, je 180 g     | Gelochter Dampfgarbehälter | 63               |  | 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 gewohnte Röstaroma, ohne das Fleisch zu bergaren. |

| Speise                              | Zubehör / Geschirr         | Temperatur in °C | Heizart   | Garzeit in Min. | Bemerkungen  |
|-------------------------------------|----------------------------|------------------|---|-----------------|--|
| Rindersteaks, durchgegart, je 180 g | Gelochter Dampfgarbehälter | 70               |  | 45              | 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. |
| Schweinemedallions, je 80 g         | Gelochter Dampfgarbehälter | 63               |  | 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. |


### Sous-vide - Geflügel











| Speise                      | Zubehör / Geschirr         | Temperatur in °C | Heizart   | Garzeit in Min. | Bemerkungen   |
|-----------------------------|----------------------------|------------------|---|-----------------|---|
| Entenbrust, je 350 g        | Gelochter Dampfgarbehälter | 58               |    | 70              | Nach dem Garvorgang die Hautseite in einer heißen Pfanne kross braten.  |
| Foie gras, 1 Rolle je 300 g | Gelochter Dampfgarbehälter | 80               |    | 30              | Rezepttipp: Gänseleber putzen, mit sonstigen Zutaten vermengen. In Folie rollen und mehrfach einstechen. Die Rolle vakuumieren und vor dem Sous-vide-Garen mehrere Stunden im Kühlschrank kühlen. |
| Hähnchenbrust, je 250 g     | Gelochter Dampfgarbehälter | 65               |  | 60              |   |

### Sous-vide - Fisch/Meeresfrüchte







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

### Sous-vide - Gemüse

| Speise                         | Zubehör / Geschirr         | Temperatur in °C | Heizart   | Garzeit in Min. | Bemerkungen   |
|--------------------------------|----------------------------|------------------|---|-----------------|---|
| Champignons, geviertelt, 500 g | Gelochter Dampfgarbehälter | 85               |  | 20              | Rezepttipp: Mit Butter, Rosmarin, Knoblauch und Salz vakuumieren. |


| Speise  | Zubehör / Geschirr         | Temperatur in °C | Heizart   | Garzeit in Min. | Bemerkungen   |
|---|----------------------------|------------------|---|-----------------|---|
| Chicorée, halbiert, 4-6 Stück                         | Gelochter Dampfgarbehälter | 85               |    | 40              | Rezepttipp: Chicoree halbieren. Mit Orangensaft, Zucker, Salz, Butter und Thymian vakuumieren.                        |
| Weißer Spargel, ganz, 500 g                           | Gelochter Dampfgarbehälter | 85               |    | 45              | Rezepttipp: Mit Butter, Salz und etwas Zucker vakuumieren.  |
| Grüner Spargel, ganz, 600 g                           | Gelochter Dampfgarbehälter | 85               |    | 15-20           | Rezepttipp: Bleibt schön grün, wenn er vor dem Vakuumieren blanchiert wird. Mit Butter, Salz und Pfeffer vakuumieren. |
| Karotten, in Scheiben 0,5 cm, 600 g                   | Gelochter Dampfgarbehälter | 95               |    | 35-40           | Rezepttipp: Mit Orangensaft, Curry und Butter vakuumieren.  |
| Kartoffeln, geschält, in 2x2 cm großen Würfeln, 800 g | Gelochter Dampfgarbehälter | 95               |    | 40              | Rezepttipp: Mit Butter und Salz vakuumieren. Gut zum Weiterverarbeiten z.B. für Salat.                                |
| Kartoffeln, ungeschält, ganz oder halbiert, 800 g     | Gelochter Dampfgarbehälter | 95               |    | 50              | Rezepttipp: Mit Butter und Salz vakuumieren. Vorher gründlich waschen.  |
| Kirschtomaten, ganz oder halbiert, 500 g              | Gelochter Dampfgarbehälter | 85               |    | 15              | Rezepttipp: Mit Olivenöl, Salz und Zucker vakuumieren. Rote und gelbe Kirschtomaten mischen.                          |
| Kürbis, in 2x2 cm großen Würfeln, 600 g               | Gelochter Dampfgarbehälter | 90               |    | 20-25           | Garzeit kann je nach Kürbisart variieren.   |
| Zucchini, in Scheiben 1 cm, 600 g                     | Gelochter Dampfgarbehälter | 85               |   | 30              | Rezepttipp: Mit Olivenöl, Salz und Thymian vakuumieren.   |
| Zuckerschoten, ganz, 500 g                            | Gelochter Dampfgarbehälter | 85               |  | 5-10            | Rezepttipp: Mit Butter und Salz vakuumieren.  |




### Sous-vidé - Dessert

| Speise   | Zubehör / Geschirr         | Temperatur in °C | Heizart   | Garzeit in Min. | Bemerkungen   |
|--|----------------------------|------------------|---|-----------------|---|
| Ananas, in Scheiben 1,5 cm, 400 g              | Gelochter Dampfgarbehälter | 85               |  | 70              | Rezepttipp: Mit Butter, Honig und Vanille vakuumieren   |
| Äpfel, geschält, in Scheiben 0,5 cm, 2-4 Stück | Gelochter Dampfgarbehälter | 85               |  | 10-15           | Rezepttipp: Mit Karamellsauce vakuumieren.  |
| Bananen, ganz, 2-4 Stück                       | Gelochter Dampfgarbehälter | 65               |  | 15-20           | Rezepttipp: Mit Butter, Honig und Vanilleschote vakuumieren.  |
| Birne, geschält, in Spalten, 2-4 Stück         | Gelochter Dampfgarbehälter | 85               |  | 30              | Rezepttipp: Mit Honig oder Zucker süßen.  |
| Kumquats, halbiert, 12-16 Stück                | Gelochter Dampfgarbehälter | 85               |  | 75              | Rezepttipp: Mit Butter, Vanilleschote, Honig und Aprikosenmarmelade vakuumieren. Heiß abwaschen, halbieren und entkernen. |
| Vanillesauce, 0,5 l                            | Gelochter Dampfgarbehälter | 82               |  | 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. 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 Gratinieren. Die Zutaten müssen nicht vorgegart sein.
-  -  | Gratinieren + 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 tatsächlich 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 / Geschirr                     | Einschubhöhe | Temperatur in °C | Heizart   | Feuchte in % | Garzeit in Min. | Bemerkungen   |
|--------------------------------------|--|--------------|------------------|---|--------------|-----------------|---|
| Baiserhaube, auf Kuchen oder Dessert | Rost                                   | 2            | 230              |    |              | 3-8             |   |
| Belegter Toast                       | Rost oder Ungelochter Dampfgarbehälter | 2            | 200              |    |              | 12-15           |   |
| Forelle, ganz                        | Rost oder Ungelochter Dampfgarbehälter | 2            | 230              |  |              | 12-15 pro Seite | Rezepttipp: Mit Zitronenscheiben und Petersilie füllen. |
| Gegrillte Aubergine, in Scheiben     | Ungelochter Dampfgarbehälter           | 2            | 200              |  |              | 20              |   |
| Gegrilltes Gemüse, 700 g             | Ungelochter Dampfgarbehälter           | 2            | 230              |  |              | 20-25           | z. B. Zucchini  |
| Gemüseauflauf                        | Ungelochter Dampfgarbehälter           | 2            | 190              |  |              | 30-35           | z. B. mit Brokkoli und Blumenkohl                       |
| Gemüsespieße                         | Ungelochter Dampfgarbehälter oder Rost | 2            | 230              |  |              | 15 pro Seite    | Garzeit ist abhängig von den Gemüsesorten.              |
| Hähnchenschenkel, je 350 g           | Rost oder Ungelochter Dampfgarbehälter | 2            | 180-200          |  |              | 35-40           |   |
| Hamburger, 125 g, nach EN60350-1     | Rost oder Ungelochter Dampfgarbehälter | 2            | 230              |  |              | 12-15 pro Seite | Das Gerät 5 Minuten vorheizen.                          |
| Kartoffelgratin, 1 kg Kartoffeln     | Rost oder Ungelochter Dampfgarbehälter | 2            | 180              |  |              | 35-40           |   |
| Lasagne                              | Rost                                   | 2            | 180              |  |              | 40-45           |   |
| Süßkartoffeln, in Scheiben           | Ungelochter Dampfgarbehälter           | 2            | 200              |  |              | 15              |   |

| Speise  | Zubehör / Geschirr           | Einschubhöhe | Temperatur in °C | Heizart   | Feuchte in % | Garzeit in Min. | Bemerkungen                    |
|---|------------------------------|--------------|------------------|---|--------------|-----------------|--------------------------------|
| Toast nach EN60350-1                          | Rost                         | 1            | 230              |  |              | 5-7             | Das Gerät 5 Minuten vorheizen. |
| Überbackene Zucchini, gefüllt, längs halbiert | Ungelochter Dampfgarbehälter | 2            | 180              |  |              | 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                               |
|---|--|------------------|---|--------------|-----------------|---|
| Basmati Reis, 250 g + 500 ml Wasser   | Ungelochter Dampfgarbehälter                                 | 100              |    | 100          | 20-25           |   |
| Bulgur, 250 g + 250 ml Wasser   | Ungelochter Dampfgarbehälter                                 | 100              |    | 100          | 10-15           |   |
| Cous-cous, 250 g + 250 ml Wasser  | Ungelochter Dampfgarbehälter                                 | 100              |    | 100          | 10-15           |   |
| Klöße, je 90 g  | Gelochter Dampfgarbehälter oder Ungelochter Dampfgarbehälter | 95-100           |    | 100          | 25-30           |   |
| Langkornreis, 250 g + 500 ml Wasser   | Ungelochter Dampfgarbehälter                                 | 100              |  | 100          | 25-30           |   |
| Naturreis, 250 g + 375 ml Wasser  | Ungelochter Dampfgarbehälter                                 | 100              |  | 100          | 30-35           |   |
| Polenta, 250 g + 625 ml Wasser für harte Polenta, 250 g + 1125 ml Wasser für weiche Polenta | Ungelochter Dampfgarbehälter                                 | 100              |  | 100          | 10-15           |   |
| Quinoa, 250 g + 500 ml Wasser   | Ungelochter Dampfgarbehälter                                 | 100              |  | 100          | 30-40           |   |
| Risotto, 250 g + 750 ml Brühe   | Ungelochter Dampfgarbehälter                                 | 100              |  | 100          | 35-40           |   |
| Rote Bohnen   | Ungelochter Dampfgarbehälter                                 | 100              |  | 100          | 85-95           | 1 Stunde einweichen. Mit Wasser bedecken. |
| Rote Linsen, 250 g + 375 ml Wasser  | Ungelochter Dampfgarbehälter                                 | 100              |  | 100          | 15-20           |   |
| Tellerlinsen, 250 g + 375 ml Wasser   | Ungelochter Dampfgarbehälter                                 | 100              |  | 100          | 50-60           |   |
| Weißer Bohnen, vorgeweicht, 250 g + 1 l Wasser  | Ungelochter Dampfgarbehälter                                 | 100              |  | 100          | 55-65           |   |

## 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           | 55-65           |  |
| Dampfnudeln oder Germknödel, je 100 g | Ungelochter Dampfgarbehälter | 100              |   | 100          | 20-30           | Dampfnudeln vor dem Dämpfen 30 Minuten gehen lassen. → "Gären - Gehen lassen", Seite 50                  |
| Flan oder Crème caramel, je 130 g     | Gelochter Dampfgarbehälter   | 90               |   | 100          | 35-40           |  |
| Kompott                               | Ungelochter Dampfgarbehälter | 100              |   | 100          | 20-25           | z. B. Äpfel, Birnen, Rhabarber<br>Rezepttipp: Zucker, Vanillinzucker, Zimt oder Zitronensaft hinzufügen. |
| Milchreis, 200 g Reis + 800 ml Milch  | Ungelochter Dampfgarbehälter | 100              |   | 100          | 55-60           | 10 Minuten abkühlen lassen und umrühren.<br>Rezepttipp: Früchte, Zucker oder Zimt hinzufügen.            |
| Orangenflan                           | Gelochter Dampfgarbehälter   | 90               |   | 100          | 40-45           |  |
| Pochierte Birne                       | Gelochter Dampfgarbehälter   | 100              |   | 100          | 45-50           |  |
| Süßer Auflauf                         | Ungelochter Dampfgarbehälter | 180-200          |  oder  | 0 oder 60    | 20-40           | Vorheizen.<br>z. B. Grieß, Quark oder vorgekochter Milchreis   |
| Süßes Soufflé                         | Ungelochter Dampfgarbehälter | 160              |   | 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          | 20-25           |  |
| Dörren oder Trocknen von Obst oder Gemüse             | Gelochter Dampfgarbehälter | 80-100           |  | 0            | 180-300         | z. B. Tomate, Pilze, Zucchini, Äpfel, Birne, etc. in dünnen Scheiben |
| Eier, hart  | Gelochter Dampfgarbehälter | 100              |  | 100          | 13-15           | Vorheizen.   |
| Eier, mittel  | Gelochter Dampfgarbehälter | 100              |  | 100          | 7               | Vorheizen.   |

| Speise                           | Zubehör / Geschirr           | Temperatur in °C | Heizart  | Feuchte in % | Garzeit in Min. | Bemerkungen                                   |
|----------------------------------|------------------------------|------------------|--|--------------|-----------------|---|
| Eier, weich                      | Gelochter Dampfgarbehälter   | 100              |   | 100          | 4               | Vorheizen.                                    |
| Eierstich, 500 g                 | Glasform                     | 90               |   | 100          | 25-30           |   |
| Grießnockerl                     | Ungelochter Dampfgarbehälter | 90-95            |   | 0            | 12-15           |   |
| Heiße Handtücher                 | Ungelochter Dampfgarbehälter | 100              |   | 100          | 10-15           | Die Handtücher befeuchten.                    |
| Kartoffelgratin, 1 kg Kartoffeln | Auflaufform                  | 180              |   | 30           | 45-65           |   |
| Lasagne                          | Ungelochter Dampfgarbehälter | 170-190          |  oder  | 30 oder 60   | 40-55           |   |
| Soufflé, Käsesoufflé             | Souffléförmchen              | 160              |   | 0            | 30              |   |
| Schokolade schmelzen             | Hitzebeständiges Geschirr    | 60               |   | 100          | 15-20           | Mit hitzebeständiger Klarsichtfolie abdecken. |
| Butter schmelzen                 | Hitzebeständiges Geschirr    | 90               |   | 30           | 15-25           |   |













### 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 Hefeg Gebäck 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           | Einschubhöhe | Temperatur in °C | Heizart   | Feuchte in %      | Garzeit in Min. | Bemerkungen   |
|-----------------------------|------------------------------|--------------|------------------|---|-------------------|-----------------|---|
| Apfelkuchen, nach EN60350-1 | Springform Ø 20 cm           | 2            | 160              |    | 0                 | 110             |   |
| Bagels                      | Ungelochter Dampfgarbehälter | 2            | 190-210          |  oder   | 80 oder 100       | 20-25           |   |
| Baguette, vorgebacken       | Rost                         | 2            | 190-210          |    oder  | 0, 30, 60 oder 80 | 10-15           |   |
| Biskuitboden, hoch, 6 Eier  | Springform                   | 2            | 150              |    | 0                 | 45              |   |
| Biskuitboden, flach, 2 Eier | Ungelochter Dampfgarbehälter | 2            | 200              |    | 100               | 8-10            | z. B. für Biskuitrolle                                  |
| Blätterteigkleingebäck      | Ungelochter Dampfgarbehälter | 2            | 190-210          |  oder   | 80 oder 100       | 10-18           | z. B. mit Mohn, Marzipan oder pikant mit Schinken, Käse |
| Brioche, Brötchen           | Ungelochter Dampfgarbehälter | 2            | 160              |    | 0                 | 8-12            |   |



| Speise                       | Zubehör / Geschirr   | Einschubhöhe | Temperatur in °C     | Heizart               | Feuchte in %     | Garzeit in Min.   | Bemerkungen   |
|------------------------------|--|--------------|----------------------|-----------------------|------------------|-------------------|---|
| Brötchen, je 50-100 g        | 1. Ungelochter Dampfgarbehälter<br>2. Ungelochter Dampfgarbehälter | 2            | 1. 150<br>2. 170-230 | 1.  100%<br>2.  30%   | 1. 100<br>2. 30  | 1. 10<br>2. 25    | Schritt 2. 170 °C für hell oder 230 °C für dunkel   |
| Brötchen, vorgebacken        | Rost   | 2            | 150-170              | 0%                    | 0                | 8-10              | Zu Beginn beschwaden.   |
| Brot, 0,5-1 kg               | 1. Ungelochter Dampfgarbehälter<br>2. Ungelochter Dampfgarbehälter | 2            | 1. 150<br>2. 170-230 | 1.  100%<br>2.  30%   | 1. 100<br>2. 30  | 1. 10<br>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             |   |
| Hefebleckkuchen              | Ungelochter Dampfgarbehälter                                       | 2            | 160-170              | 0%,  30%<br>oder  60% | 0, 30<br>oder 60 | 30-45             | Nutzen Sie bei Hefebleckkuchen mit feuchtem Belag, z. B. Zwetschkuchen 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<br>2. 180     | 1.  30%<br>2.  30%    | 1. 30<br>2. 30   | 1. 5<br>2. 30     |   |
| Rührkuchen                   | Kastenform oder Springform   | 2            | 165-170              | 0%<br>oder<br>30%     | 0<br>oder<br>30  | 50-75             |   |
| 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.  |

| Speise                        | Zubehör / Geschirr           | Einschubhöhe | Temperatur in °C | Heizart  | Feuchte in % | Garzeit in Min. | Bemerkungen  |
|-------------------------------|------------------------------|--------------|------------------|----------|--------------|-----------------|--|
| Tarte                         | Tarteform                    | 2            | 190-200          | oder     | 0 oder 30    | 30-45           | z. B. mit Äpfeln, Schokolade, Aprikosen, oder pikant mit Spargel, Zwiebeln, Käse |
| Vollkornbrot                  | Kastenform                   | 2            | 1. 230<br>2. 200 | 1.<br>2. | 1. 0<br>2. 0 | 1. 10<br>2. 20  | Zu Beginn beschwaden.  |
| Wasserbiskuit, nach EN60350-1 | Ungelochter Dampfgarbehälter | 2            | 150              |          | 0            | 40              |  |
| Windbeutel, Eclairs           | Ungelochter Dampfgarbehälter | 2            | 180-190          | oder     | 0 oder 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 Dampfbbackofen 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.

### Regenerieren

| Speise                         | Zubehör / Geschirr           | Temperatur in °C | Heizart | Feuchte in % | Garzeit in Min. | Bemerkungen   |
|--------------------------------|------------------------------|------------------|---------|--------------|-----------------|---|
| Baguette, Brötchen, gefroren   | Rost                         | 140              |         | -            | 10-15           |   |
| Baguette, Brötchen, vom Vortag | Rost                         | 180              |         | -            | 4-7             |   |
| Braten, in Scheiben, je 150 g  | Ungelochter Dampfgarbehälter | 120              |         | -            | 15-20           | Fingerdicke Scheiben, nicht übereinander legen, für mehr Saftigkeit Sauce mit in den Garbehälter geben. |

| Speise                                | Zubehör / Geschirr | Temperatur in °C | Heizart   | Feuchte in % | Garzeit in Min. | Bemerkungen  |
|---------------------------------------|--------------------|------------------|---|--------------|-----------------|--|
| Gemüse                                | Teller             | 120              |  | -            | 10-12           |  |
| Pizza, vom Vortag, nicht tiefgefroren | Rost               | 180              |  | -            | 8-10            |  |
| Stärkebeilagen                        | Teller             | 120              |  | -            | 8-12            | z. B. Nudeln, geviertelte Kartoffeln, Reis; nicht geeignet sind gebackene oder frittierte Speisen wie Pommes Frites oder Kroketten |
| Tellergerichte                        | Teller             | 120              |  | -            | 15-20           |  |


## 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 lassen. Den Gareinsatz in heißer Spülauge 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.
- Tauen Sie nur die Menge auf, die Sie sofort benötigen.
- Bedenken Sie, dass Aufgetautes nicht mehr so haltbar ist und schneller verdirbt 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.

## 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.
- 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.

## 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          | 35-40           |             |
| Bohnen, Erbsen, in geschlossenen Einmachgläsern 0,75 l | Gelochter Dampfgarbehälter | 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 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<br>oder<br>Ungelochter Dampfgarbehälter | 100              |  | 100          | 60-120          |             |

### 19.19 Joghurt-Zubereitung

Bereiten Sie Joghurt mit Ihrem Gerät zu.

- Sie können in Ihrem Gerät Joghurt zubereiten.
- Pasteurisierte Milch auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen, um eine Störung der Joghurt-Kulturen zu vermeiden. Ultrahoch erhitze Milch (H-Milch) müssen Sie nicht erhitzen. Wenn Sie Joghurt mit kalter Milch herstellen, verlängert sich die Reifedauer.
- 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          | 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 den Rost. Legen Sie das Gargut oder den Bräter nicht direkt auf den Garraumboden.

### 19.21 Tipps für acrylamidarme Zubereitung

Acrylamid ist gesundheitsschädlich und entsteht, wenn Sie Getreideprodukte und Kartoffelprodukte bei sehr großer Hitze zubereiten.

#### Allgemeines

- Die Garzeiten möglichst kurz halten.

- 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.

## 20 Kundendienst

Wenn Sie Anwendungsfragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren 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 Kundendienstes ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.

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

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

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

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

Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.



|  |    |    |    |    |    |         |    |    |    |
|--|----|----|----|----|----|---------|----|----|----|
|  | 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 – Verletzungsgefahr!**

Das Gerät ist schwer.

- ▶ Zum Bewegen des Gerätes sind 2 Personen erforderlich.
- ▶ Nur geeignete Hilfsmittel verwenden. Während der Montage können scharfkantige Teile zugänglich sein.
- ▶ Schutzhandschuhe tragen.
- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanleitung 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 Einbauskinne 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.

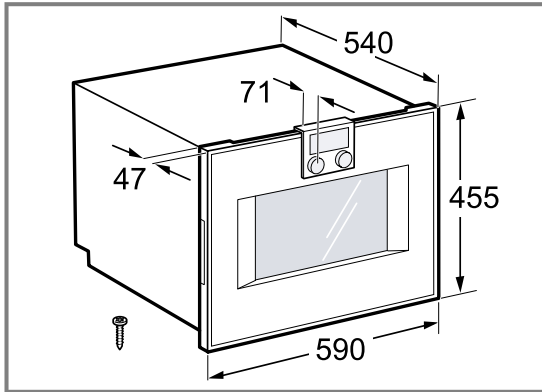
- Der Türanschlag ist nicht wechselbar.
- Der Abstand vom Möbelkorpus bis zur Türfrontfläche beträgt 47 mm.
- Den Frontüberstand für die Öffnung von seitlichen Schubladen beachten.
- Bei der Planung einer Ecklösung einen Türöffnungswinkel von mindestens 90° berücksichtigen.
- Kein anderes elektrisches Gerät über diesem Gerät in den Schrank einbauen.

- Die Geräteversion, bei der sich das Bedienteil unten am Gerät befindet, nicht über einem Geschirrspüler einbauen. Aufsteigender Dampf aus dem Geschirrspüler kann die Geräteelektronik beschädigen.

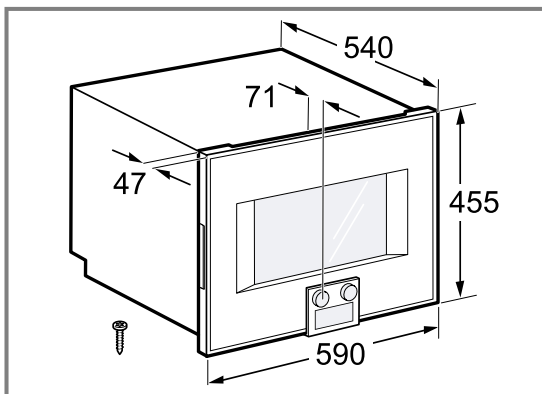
## 22.3 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.

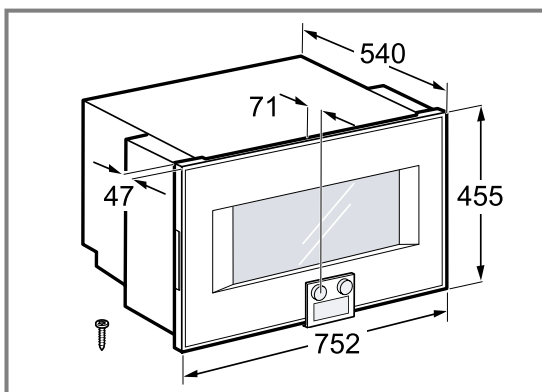
### BS470 / BS471



### BS474 / BS475



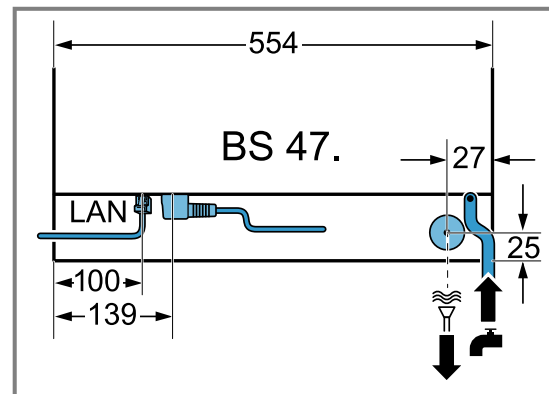
### BS484 / BS485



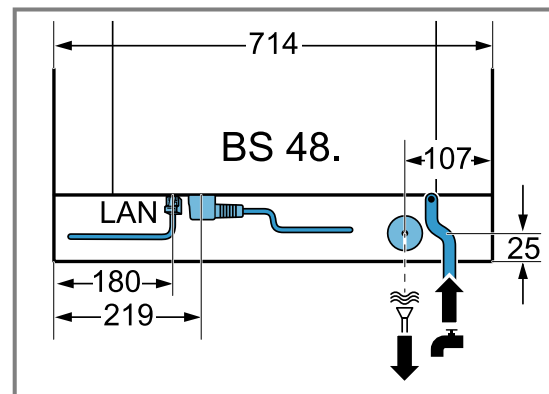
## 22.4 Position von Anschlüssen

Hier finden Sie die Position der Anschlüsse des Geräts.

### BS470 / BS471 / BS474 / BS475



### BS484 / BS485



## 22.5 Möbel vorbereiten

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

- Sicherstellen, dass sich die Anschlussdose außerhalb der Einbaunische befindet.
- Die Ausschnittarbeiten am Möbel durchführen und dann das Gerät einsetzen.
- Nach den Ausschnittarbeiten die Späne entfernen. Späne können die Funktion von elektrischen Bauteilen beeinträchtigen.
- Nicht befestigte Möbel mit einem handelsüblichen Winkel an der Wand befestigen.
- 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.

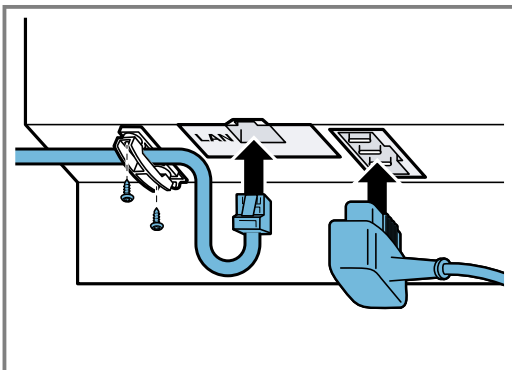
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose anschließen.
- Wenn der Schutzkontakt-Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung in den Phasen nach den Errichtungsbestimmungen vorsehen.

### 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

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



3. Das LAN-Kabel mit einem Netzwerkanschluss verbinden.

### 22.8 Wasseranschluss

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

- Die Vorschriften des lokalen Wasserversorgers beachten.
- Das Gerät nur mit dem beiliegenden 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

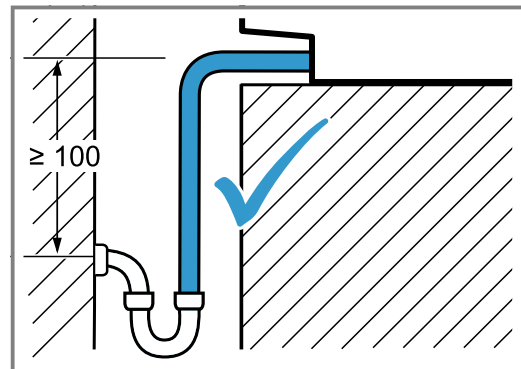
Das Gerät verfügt über einen Ablaufschlauch.

Hinweise zum Ablaufschlauch:

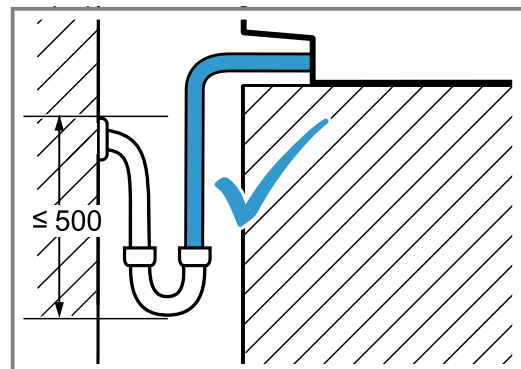
- Der Innendurchmesser des Ablaufschlauchs beträgt 38 mm.
- Sicherstellen, dass der Ablaufschlauch nicht länger als 5 m ist.

#### Abwasseranschluss herstellen

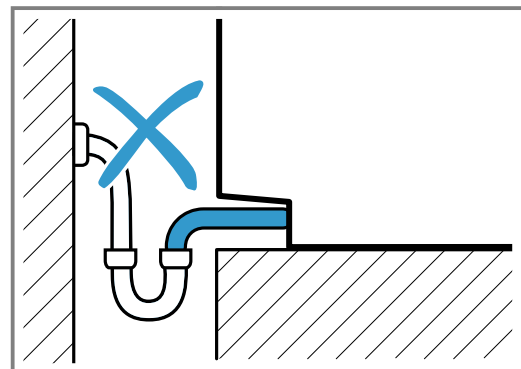
1. Einen Siphon am Abwasseranschluss vorsehen. Sicherstellen, dass der Anschluss an den Siphon immer zugänglich ist und sich nicht direkt hinter dem Gerät befindet.
2. Sicherstellen, dass sich der Abwasseranschluss mindestens 100 mm tiefer als der Geräteablauf befindet.



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

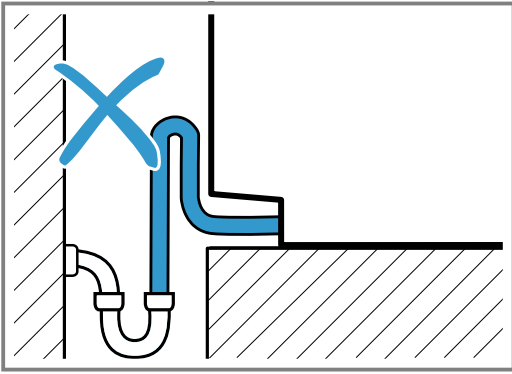


4. Der Abwasseranschluss darf nicht höher als das Gerät sein.

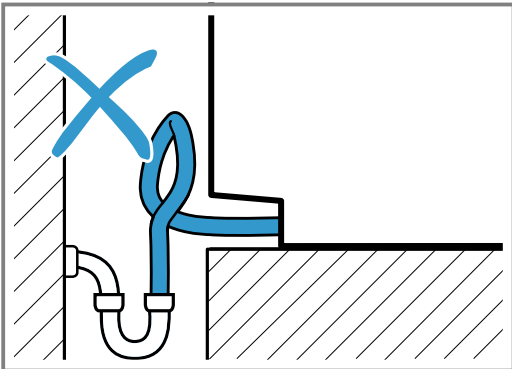




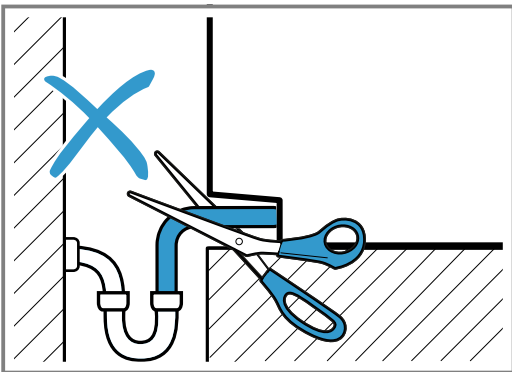
5. Den Ablaufschlauch an keiner Stelle höher als die Geräteunterkante verlegen.



6. Den Ablaufschlauch nicht knicken.



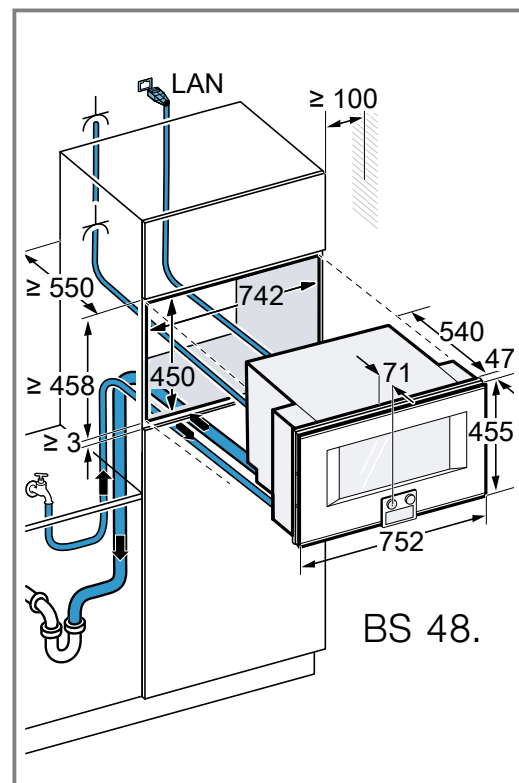
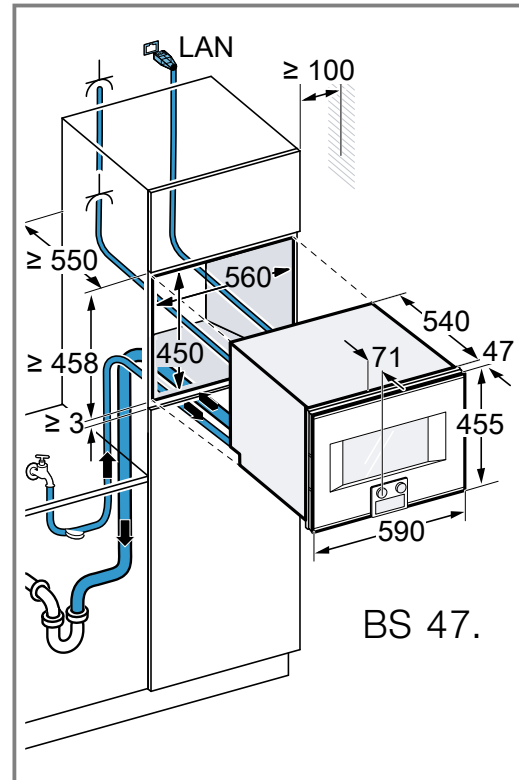
7. Den Ablaufschlauch nicht kürzen.



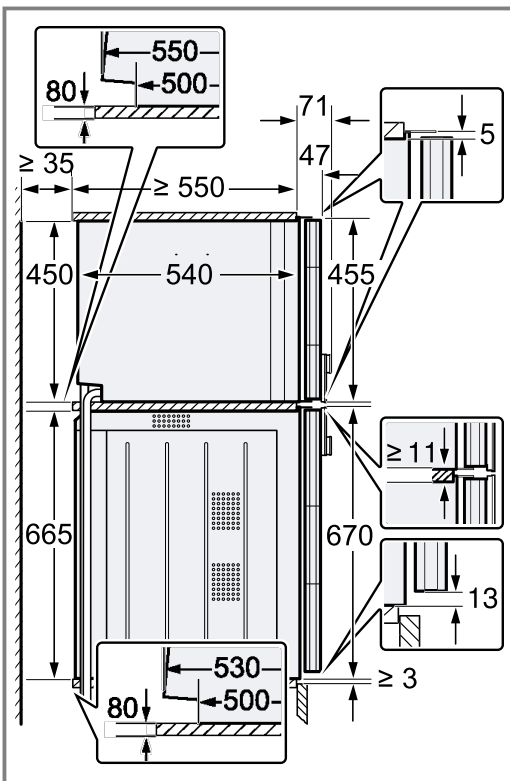
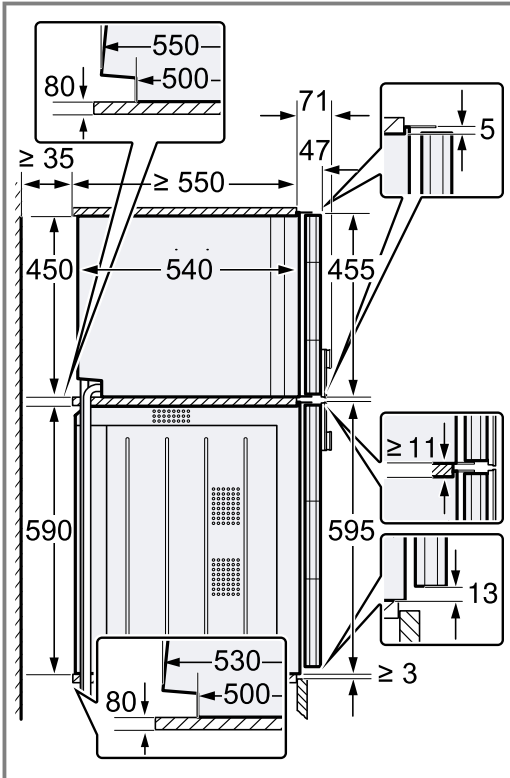
## 22.10 Gerät in einen Hochschrank einbauen

1. Die Transporthalterungen für den Zulaufschlauch und den Ablaufschlauch entfernen.
2. Beim Einbau von 2 Geräten nebeneinander beide Griffmulden zur Mitte ausrichten.

3. Beim Einbau in einen Hochschrank die Abstände beachten.

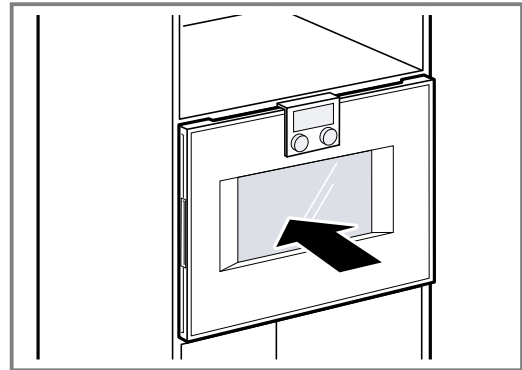


4. Beim Einbau von 2 Geräten übereinander die Abstände beachten.

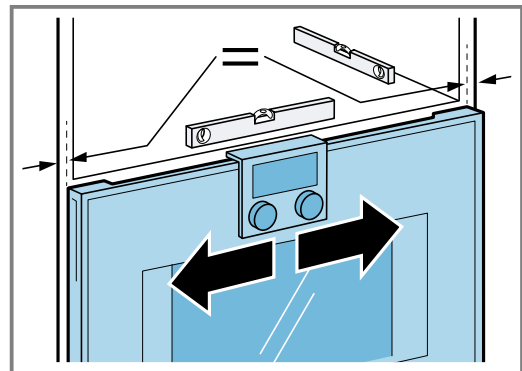


5. Wenn sich kein Zwischenboden über dem Gerät befindet, das Gerät im Schrank gegen Kippen sichern. 2 handelsübliche Winkel beidseitig im Schrank auf 450 mm Tiefe, 5 mm über der Gerätehöhe befestigen.
6. Das Anschlusskabel, den Zulaufschlauch und den Ablaufschlauch hinten links im Einbauschränk zu den Anschlüssen führen.

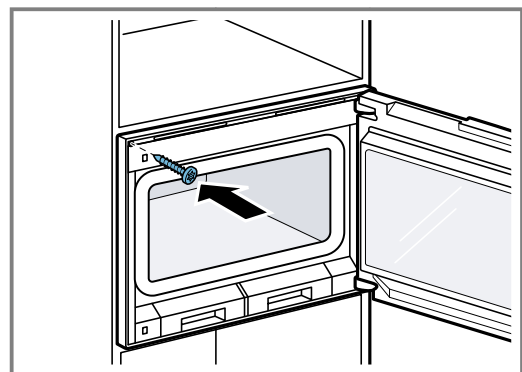
7. Das Gerät ganz in das Einbaumöbel einschieben.  
– Das Anschlusskabel, den Zulaufschlauch und den Ablaufschlauch nicht knicken oder einklemmen.



8. Das Gerät mittig ausrichten.
9. Das Gerät mit der Wasserwaage exakt waagrecht ausrichten.



10. Die Gerätetür öffnen.
11. Die Transportsicherung aus rotem Kunststoff am oberen Türverschluss entfernen.
12. Das Gerät mit der beiliegenden Schraube befestigen.



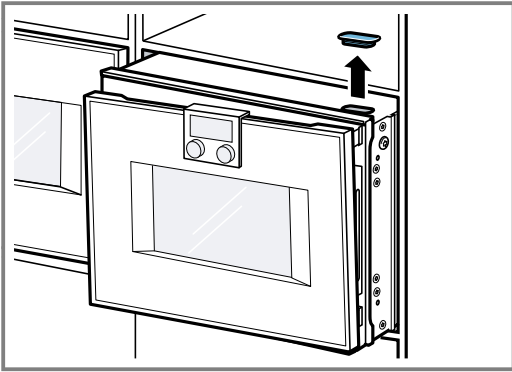
## 22.11 Justierung der Gerätetür

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. Sie können die Gerätetürhöhe nicht verstellen.

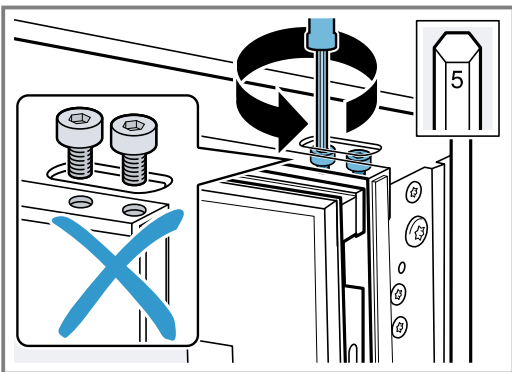
### Gerätetür justieren

1. Das Gerät etwas aus der Einbaunische herausziehen.  
An der Oberseite des Geräts auf der Scharnierseite befindet sich eine ovale Öffnung.

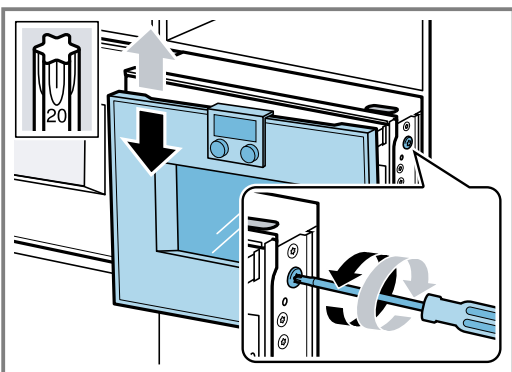
2. Die Abdeckkappe abnehmen.



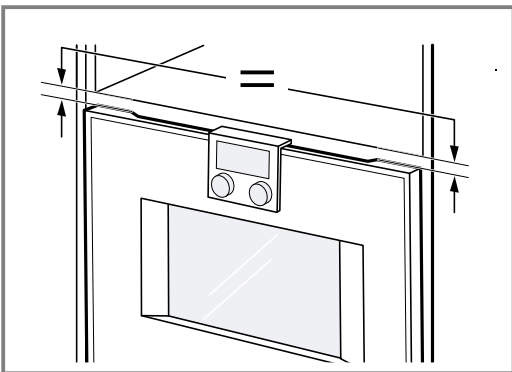
3. Die beiden Schrauben etwas lösen, aber nicht vollständig herausdrehen.



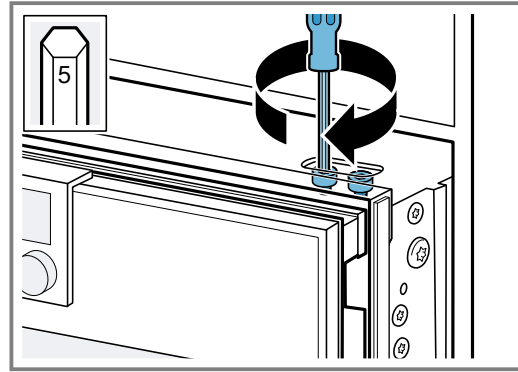
4. Die Gerätetür mit der seitlichen Schraube justieren, dazu bei Bedarf die Gerätetür öffnen und wieder schließen.



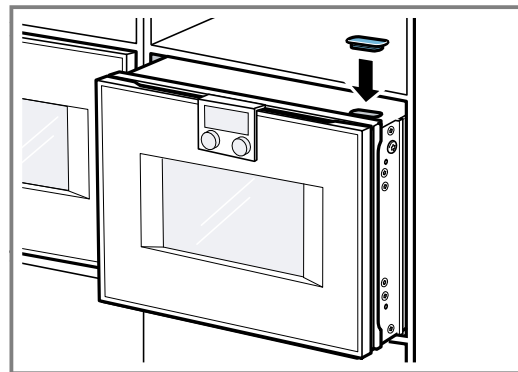
5. Die Ausrichtung prüfen.



6. Die beiden Schrauben festdrehen.



7. Die Abdeckkappe aufstecken.



8. 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. Die Montageanleitung des Backofens beachten.
4. Für eine Einbautiefe von 550 mm die Wasserschläuche und das Anschlusskabel im Bereich der Gehäusausparung positionieren.
5. **Hinweis:** Die Rückseite der Backöfen BO4.. besitzen eine abgeschrägte Ecke.  
Den Zuwasserschlauch und den Abwasserschlauch des Dampfbackofens hinten links im Einbauschränk nach unten zu den Anschlüssen führen.
6. Falls die Schläuche nicht in der Ecke hinten links im Einbauschränk geführt werden, den Schrankkorpus beim Einbau des Geräts über einem Backofen um mindestens 35 mm nach vorn ziehen und eine Seitenverkleidung oder Verblende einsetzen.

## 22.13 Gerät mit Wärmeschublade (60 cm) kombinieren

### ACHTUNG!

Scharfe Kanten am Gerät können die Blende der Wärmeschublade beschädigen.

- ▶ Beim Einschieben des Geräts die Blende der Wärmeschublade nicht beschädigen.

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 Einbauschränk einschieben.

### **22.14 Gerät mit Wärmeschublade (76 cm) kombinieren**

- ▶ Beim Einbau von BO/BS (Breite 76 cm) einen formstabilen Zwischenboden über der Wärmeschublade vorsehen.

### **22.15 Gerät ausbauen**

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.





**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9001698642 de (020214)