

DAMPFGAROFEN

GS22.1.0

GAGGENAU





Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	2	13	Programme	19
2	Sachschäden vermeiden	4	14	Home Connect	20
3	Umweltschutz und Sparen	6	15	Grundeinstellungen	22
4	Kennenlernen	6	16	Reinigen und Pflegen	28
5	Funktionen in der Home Connect App	12	17	Störungen beheben	32
6	Zubehör	12	18	Entsorgen	34
7	Vor dem ersten Gebrauch	13	19	So gelingt's	35
8	Grundlegende Bedienung	14	20	Informationen zu freier und Open Source Software	47
9	Timer-Funktionen	16	21	Kundendienst	47
10	Langzeit-Timer	17	22	Konformitätserklärung	48
11	Kindersicherung	18	23	MONTAGEANLEITUNG	48
12	Favoriten	18	23.1	Allgemeine Montagehinweise	48

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Definition der Signalwörter

Hier finden Sie die Bedeutung der in dieser Anleitung verwendeten Signalwörter.

WARNUNG

Beachten Sie diese Hinweise, um mögliche schwere oder tödliche Verletzungen zu verhindern.

ACHTUNG

Beachten Sie diese Hinweise, um Schäden am Gerät oder andere Sachschäden zu vermeiden.

Hinweis: Dies weist Sie auf wichtige Informationen hin.

1.2 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.

1.3 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.

1.4 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.

1.5 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

→ "Zubehör", Seite 12

⚠ **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.

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

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

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren des Garraums zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.
- ▶ Nie die Lüftungsöffnungen berühren.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Die Innenseite der Gerätetür wird im Betrieb sehr heiß.

- ▶ Die Gerätetür während oder nach dem Betrieb des Geräts nur an der vorgesehenen Fläche an der Seite berühren.
- ▶ Die Gerätetür immer bis zum Anschlag öffnen.

Alkoholämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

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

- ▶ Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

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 oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Wenn das Glas der Beleuchtung beschädigt ist, schalten Sie das Gerät ab, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ 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.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 47

⚠ **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.

1.6 Dampf

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

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Heißer Dampf entsteht im Garraum.

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

Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen.

- ▶ Heißes Zubehör nur mit Topflappen vorsichtig herausnehmen.

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzün-

den (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank.
- ▶ Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank.

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Betriebs kann heißer Dampf austreten.

- ▶ Nicht die Lüftungsöffnungen berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

1.7 Reinigung

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät reinigen.

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

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

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

⚠ **WARNUNG – Verätzungsgefahr!**

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

- ▶ Hautkontakt mit der Entkalkerlösung vermeiden.
- ▶ Kinder von der 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.

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

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

Chloride und Säuren beschädigen die Oberfläche von Edelstahl.

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

Durch Aluminiumfolie an der Türscheibe können dauerhafte Verfärbungen entstehen.

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

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.

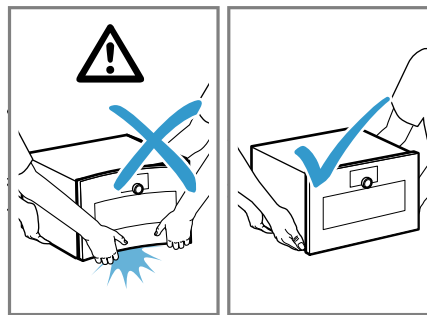
- ▶ Dichtung immer sauber halten.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

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.

Durch Tragen des Geräts am Geräterahmen kann dieser sich verbiegen. Der Geräterahmen hält das Gewicht des

Geräts nicht aus.



- ▶ Das Gerät nicht am Geräterahmen anheben.
- ▶ Das Gerät immer am Gehäuse anheben.

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.

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

- ▶ Kein Geschirr mit Roststellen verwenden.

Heißes Wasser im Wassertank kann das Dampfsystem beschädigen.

- ▶ Ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank füllen.

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

- ▶ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

2.3 Reinigung

ACHTUNG

Kalk kann das Gerät beschädigen.

- ▶ Das Gerät regelmäßig entkalken.

Falsche Entkalker können das Gerät beschädigen.

- ▶ Nur die vorgeschriebenen Entkalkungstabletten verwenden.

Durch falsche Pflege des Geräts kann Korrosion im Garraum entstehen.

- ▶ Die Pflegehinweise und Reinigungshinweise für das Gerät beachten.
→ "Reinigen und Pflegen", Seite 28
- ▶ Den Garraum gleich nach dem Abkühlen und jedem Benutzen des Geräts reinigen.
- ▶ Den Garraum nach der Reinigung trocknen.

Die Entkalkungstablette kann den Garraum beschädigen.

- ▶ Die Entkalkungstablette nur für das Entkalkungsprogramm verwenden.
- ▶ Die Entkalkungstablette in den Wassertank legen.
- ▶ Die Entkalkungstablette nie in den Garraum legen oder im Garraum erhitzen.

Hitze beschädigt den Wassertank.

- ▶ Den Wassertank nicht im heißen Garraum trocknen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

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

Beim Dämpfen auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen.

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

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel zubereiten.

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

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.

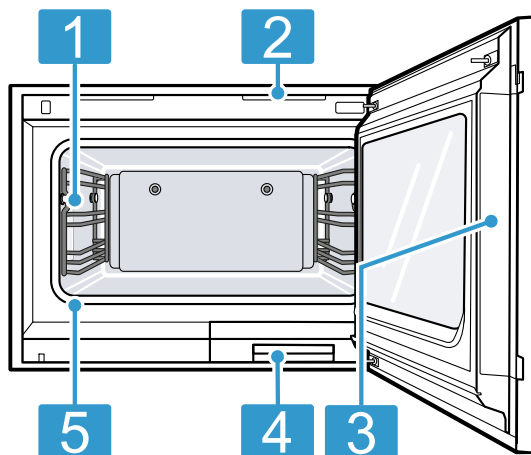
Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- ✓ Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

4 Kennenlernen

4.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.



- ▶ Den Garraumboden nicht mit Aluminiumfolie auslegen.

- ▶ Das Geschirr immer in den gelochten Garbehälter oder auf den Rost stellen.

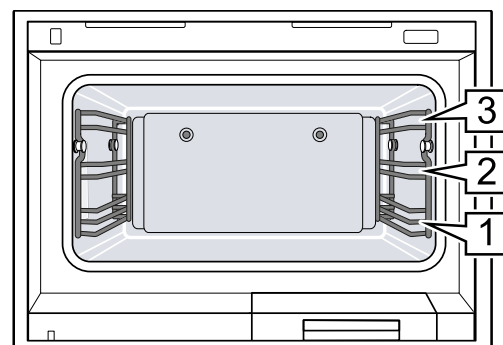
Das Zubehör kann kippen.

- ▶ Zubehör nicht zwischen die Einschubleisten schieben.

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

Sie können bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig nutzen.

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



4.3 Garraumbeleuchtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein. Wenn die Gerätetür länger als 3 Minuten geöffnet bleibt, schaltet das Gerät die Garraumbeleuchtung aus.

1 Garraumbeleuchtung

2 Lüftungsschlitze

3 Vorgesehene Fläche zum Öffnen der Tür

4 Wassertank

5 Türdichtung

4.2 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.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Das Licht von LED-Leuchten ist sehr grell und kann die Augen schädigen (Risikogruppe 1).

- ▶ Nicht länger als 100 Sekunden direkt in die eingeschalteten LED-Leuchten schauen.

Sie können die Garraumbeleuchtung auch einschalten, wenn sich das Gerät im Stromsparmodus befindet. Nach ca. 20 Minuten schaltet das Gerät die Garraumbeleuchtung aus.

Wenn Sie das Gerät einschalten, schaltet das Gerät die Garraumbeleuchtung ein.

→ *"Garraumbeleuchtung einschalten und ausschalten", Seite 15*

Bei den meisten Betriebsarten lässt das Gerät die Garraumbeleuchtung eingeschaltet.

Ob das Gerät die Garraumbeleuchtung beim Betrieb einschaltet, legen Sie in den Grundeinstellungen → *Seite 22* fest. Wenn Sie in den Grundeinstellungen die Einstellung "Manuell" wählen, schaltet das Gerät die Garraumbeleuchtung nicht automatisch an, sondern Sie schalten die Garraumbeleuchtung bei Bedarf an. Nach ca. 20 Sekunden schaltet das Gerät die Garraumbeleuchtung aus.

4.4 Wassertank

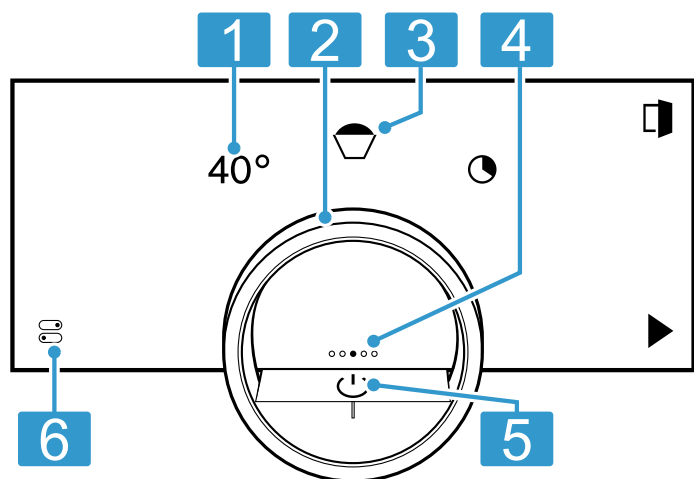
Ihr Gerät verfügt über einen Wassertank mit einer maximalen Füllmenge von 1,7 Litern.

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, sehen Sie den Wassertank.

4.5 Bedienelemente

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

Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen.



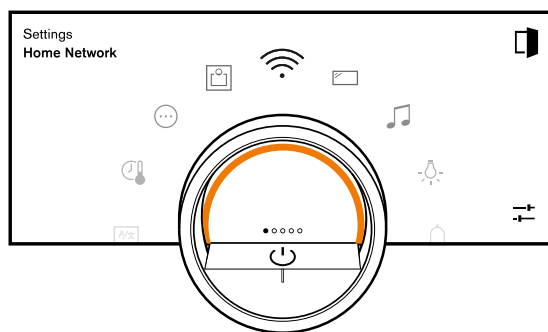
1	Symbole	Einstellungen zeigen und Funktionen starten oder beenden.
2	Bedienring	Mit dem Bedienring ändern Sie die Auswahl.

3	12-Uhr-Position	Die 12-Uhr-Position zeigt den aktuell ausgewählten Wert einer Funktion, den Sie mit dem Bedienring ändern können. Bei Bedarf drücken Sie auf eine andere Funktion, z. B. auf die Temperatur oder die Garzeit, um diese auf der 12-Uhr-Position zu positionieren.
4	Positionsanzeige	Der ausgefüllte Punkt auf dem Display in der Mitte des Bedienrings zeigt die aktuelle horizontale Navigationsposition zwischen den Geräteanzeigen.
5	Ein/Aus-Taste	Gerät einschalten und ausschalten.
6	Statuszeile & Kontrollzentrum	Die Statuszeile zeigt den aktuellen Status von Funktionen oder Gerätekomponenten, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> ■ Home Connect Verbindungsstatus ■ Kindersicherung ■ Füllstand des Wassertanks Durch Drücken auf öffnen Sie das Kontrollzentrum → <i>Seite 10</i> .

Bedienring

Die Bedienung über den Bedienring ist nur möglich, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Sie können mit dem Bedienring durch die Ringmenüs oder die Listenmenüs navigieren und Einstellungen auswählen.

Wenn Sie den Bedienring berühren, zeigt das Display einen Ring in Orange hinter dem Bedienring.



Während dem Betrieb des Geräts ist die Bedienung über den Bedienring nur möglich, wenn Sie zuvor eine Funktion auf dem Display wählen.

Drehen	In Ringmenüs und Listenmenüs navigieren: <ul style="list-style-type: none"> ■ Um die Werte zu erhöhen, den Bedienring nach rechts drehen. ■ Um die Werte zu verringern, den Bedienring nach links drehen. ■ Um die Werte in größeren Schritten zu verändern, den Bedienring schnell nach rechts oder links drehen.
--------	---

In den Grundeinstellungen → *Seite 22* können Sie das Bedienringverhalten einstellen. Bei der Einstellung "Standard" drücken Sie auf die gewünschte Funktion auf dem

Display und ändern den Wert der Funktion mit dem Bedienring.

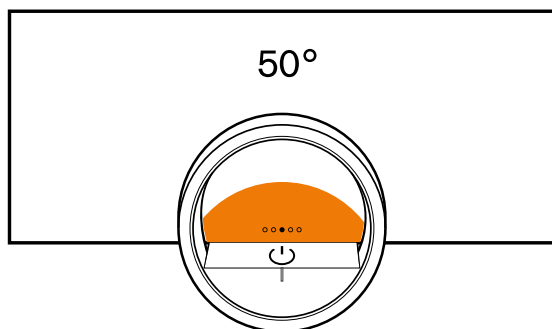
Bei der Einstellung "Schnellwahl" ändern Sie unmittelbar die Werte der Funktion mit dem Bedienring, die sich auf der 12-Uhr-Position befindet.

Prozessvisualisierung

Das Gerät zeigt zur Prozessvisualisierung einen Ausschnitt eines Kreises in Orange hinter dem Bedienring.

Das Gerät zeigt den Ausschnitt eines Kreises in Orange unter den folgenden Bedingungen:

- Eine Garzeit ist eingestellt.



Der Ausschnitt des Kreises in Orange wird umso größer, je länger der Timer läuft.

Wenn keine Garzeit eingestellt sind, pulsiert der Ausschnitt des Kreises in Orange.

Display

Das Display zeigt die gewählten Einstellungen und Einstellungsmöglichkeiten sowie Meldungen zum Betriebszustand.

Drücken	Vorgang oder Funktion wählen oder bestätigen
Lang drücken	Zusatzinformationen anzeigen
Horizontal Wischen	Zwischen Geräteanzeigen navigieren Zum Beispiel in der Geräteanzeige "Manuell" nach links oder rechts Wischen Hinweis: Sie können die Funktion nur nutzen, wenn Sie sich in einer Geräteanzeige befinden und kein Programm läuft.

Hinweis: Wenn in Ihrer Landessprache keine Display-sprache vorhanden ist, wählen Sie eine vorhandene Display-sprache, z. B. Englisch.

Symbole

Mit den Symbolen starten oder beenden Sie Funktionen oder navigieren in den Geräteanzeigen.

Bedienung

Symbol	Funktion
	Gerät am Bedienring einschalten oder ausschalten
	Gerätetür öffnen → Seite 14

Symbol	Funktion
	Kontrollzentrum öffnen → Seite 15
	Einstellungen bearbeiten
	Zusätzliche Informationen aufrufen → Seite 15
	Favorit speichern → "Favoriten", Seite 18
	Favorit bearbeiten
	Favorit löschen
	Tipp für Programme → Seite 19 aufrufen
	Start
	Pause oder Stopp
	Zu nächstem Schritt wechseln
	Zu vorherigem Schritt wechseln
	Zurück oder Einstellungen übernehmen
	Weiter
	Bestätigen
	Löschen
	Abbrechen



Timer-Funktionen

Symbol	Funktion
	Timer-Menü aufrufen → Seite 16
	Langzeit-Timer aufrufen → Seite 17
	Garzeitende verschieben → Seite 17
	Die Verschiebung des Garzeitendes zurücksetzen → "Verschiebung des Garzeitendes zurücksetzen", Seite 17








Bedienung im Kontrollzentrum

Symbol	Funktion
	Gerätetür automatisch nach dem Garvorgang öffnen → Seite 15
	Kindersicherung aktivieren → Seite 18
	Garraumbeleuchtung einschalten und ausschalten → Seite 15
	Funktionen mit Home Connect App über manuellen "Fernstart" starten → "Funktionen mit Home Connect App über manuellen 'Fernstart' starten", Seite 21
	Home Connect Einstellungen aufrufen → "Home Connect Einstellungen", Seite 21


Reinigen und Pflegen












Symbol	Funktion
	Reinigungshilfe → Seite 30
	Entkalkungsprogramm → Seite 30

Status

Symbol	Funktion
	Fernstart → Seite 21
	Statusanzeige des Aufheizvorgangs
	Anzeige eines Abkühlvorgangs
	Vorspülen oder Nachspülen
	Gerät ist im Demo-Modus → Seite 34
	Wassertank fehlt
	Wassertank ist gesperrt

Status im Kontrollzentrum

Symbol	Funktion
	Verbindung zum Router: Stark → "Home Connect ", Seite 20

Symbol	Funktion
	Verbindung zum Router: Ok → "Home Connect ", Seite 20
	Verbindung zum Router: Schwach → "Home Connect ", Seite 20
	Keine Verbindung zum Router. → "Home Connect ", Seite 20
	Verbindung zum Router aktiv. Keine Verbindung zum Home Connect-Server. → "Home Connect ", Seite 20
	Status Software-Aktualisierung
	Wassertank fehlt
	Wassertank ist leer
	Wassertank ist 100 % gefüllt
	Wassertank ist 25 % gefüllt
	Wassertank ist 50 % gefüllt
	Wassertank ist 75 % gefüllt

Geräteanzeigen

Hier finden Sie eine Übersicht der Geräteanzeigen.

Geräteanzeigen	Verwendung	Positionsanzeige
Einstellungen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Grundeinstellungen anpassen → Seite 22 ■ Home Connect Einstellungen anpassen → Seite 20 	●○○○○
Modi & Service	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reinigungshilfe starten → Seite 30 ■ Entkalkungsprogramm starten → Seite 30 ■ Kurzanleitung starten → Seite 16 	○●○○○
Manuelle Bedienung	Temperatur, Heizart und Timer-Funktion einstellen	○○●○○
Favoriten	Favoriten aufrufen → Seite 18	○○○●○
Programme	Einstellempfehlungen aufrufen → Seite 19	○○○○●

Tipp: In den Grundeinstellungen → Seite 22 können Sie festlegen mit welcher Geräteanzeige Ihr Gerät startet.

Farben

Die verschiedenen Farben dienen der Benutzerführung in den jeweiligen Einstellsituationen.

Rot	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fehlermeldungen bei denen Sie ggf. die Unterstützung des Kundendienstes benötigen.
Orange	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hinweise, die Sie beachten müssen, damit eine weitere Bedienung möglich ist ■ Symbole zum Starten und Stoppen
Weiß	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hinweise ■ Zusatzinformationen


Darstellung

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

Zoom in Ringmenüs oder Listenmenüs	<p>Wenn Sie mit dem Bedienering in einem Listenmenü einen Listeneintrag wählen, stellt das Display diesen Listeneintrag vergrößert und mit einer Unterstreichung dar.</p> <p>Wenn Sie mit dem Bedienering in einem Ringmenü einen Wert wählen, stellt das Display diesen Wert in der 12-Uhr-Position vergrößert dar.</p>
------------------------------------	--





Zoom bei Garende	Einige Minuten vor Ende des Garprozesses stellt das Gerät die verbleibende Garzeit in der Mitte des Displays vergrößert dar. Alle anderen Anzeigen sind ausgeblendet.
Reduzierte Displayanzeige	Wenn das Gerät keinen Nutzer in unmittelbarer Nähe erfasst, reduziert das Gerät die Displayanzeige und zeigt nur noch das Wichtigste an. Diese Funktion ist voreingestellt. Sie können die Einstellung in den Grundeinstellungen → Seite 22 ändern.

Kontrollzentrum

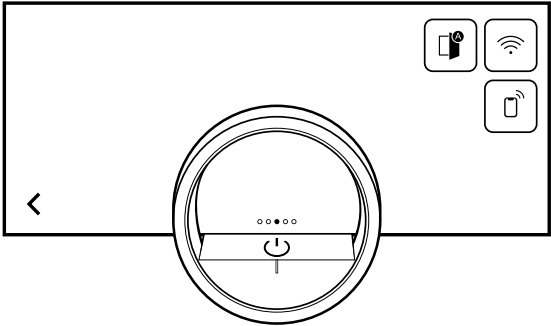
Über das Kontrollzentrum  haben Sie Zugang zu Funktionen, die in der Statuszeile nur über Symbole sichtbar

4.6 Heizarten



Hier finden Sie eine Übersicht über die Heizarten. Sie erhalten Empfehlungen zur Verwendung der Heizarten.

Symbole	Funktion / Heizart	Temperatur / Einstellung	Anwendung
 100%	100 % Feuchte	30-100 °C	Dämpfen bei 90 - 100 °C: Die Speisen werden vollständig von Dampf umgeben und schonend gegart ohne auszulaugen. Für Gemüse, Fisch, Geflügel.
	Sous-vide-Garen	50-95 °C	Gradgenaues Dämpfen vakuumierter Speisen im Temperaturbereich von 50 - 95 °C. Nährstoffe und Geschmack bleiben optimal erhalten. Für Fleisch, Fisch, Gemüse und Nachspeisen. Die Gartemperatur sollte nur 1 - 2 °C über der Ziel-Kerntemperatur liegen. Infolgedessen ist die Gardauer relativ lang und zugleich ein Übergaren nahezu unmöglich. Fleisch und Gemüse können Sie nach dem Sous-Vide-Garen kurz anbraten, braten Sie Fisch vorzugsweise vor dem Garen an. Beim unbedingt auf besondere Lebensmittelhygiene achten.
	Niedertemperatur-Dämpfen	70-90 °C	Langsames und schonendes Garen von Fleisch, Geflügel und Fisch mit Dampf bei 70 - 90 °C für ein besonders zartes Ergebnis. Fleisch und Geflügel vor dem Garen kurz anbraten und in Folie wickeln. Fisch wird ohne Folie gedämpft.
	Gären	30-50 °C	Optimales Klima, bei dem der Teig schnell aufgeht, ohne auszutrocknen. Für Hefe- und Sauerteig.

sind. Im Kontrollzentrum können Sie Funktionen aktivieren und deaktivieren.



Auf der linken Seite zeigt das Display die Symbole und Texte mit Informationen zum aktuellen Status des Geräts. Auf der rechten Seite zeigt das Display die Touchfelder des Kontrollzentrums.


Symbole	Funktion / Heizart	Temperatur / Einstellung	Anwendung
* 	Auftauen	40-60 °C	Optimales Klima zum schonenden Auftauen von Gefriergut ohne Austrocknen. Für Braten, Fisch, Gemüse.
	Regenerieren	60-100 °C	Zum schonenden Wiedererwärmen von Gegertem. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus.

4.7 Anzeige im Stromsparmodus

Das Gerät verfügt über unterschiedliche Anzeigen im Stromsparmodus. Die Anzeigen sind abhängig davon, ob das Gerät einen Nutzer erkennt oder nicht. Bei der Anzeige ohne Nutzererkennung ist das Gerät ausgeschaltet und das Display ist schwarz. Das Gerät schaltet in den Stromsparmodus ohne Nutzererkennung, wenn Sie bei eingeschaltetem Gerät ca. 20 Minuten keine Einstellung vornehmen oder ca. 20 Minuten, nachdem das Gerät einen Heizvorgang beendet hat.

Wenn der Näherungssensor einen Nutzer erkennt oder wenn Sie den Bedienring berühren oder auf das Display drücken, wechselt das Gerät in den Stromsparmodus mit Nutzererkennung.

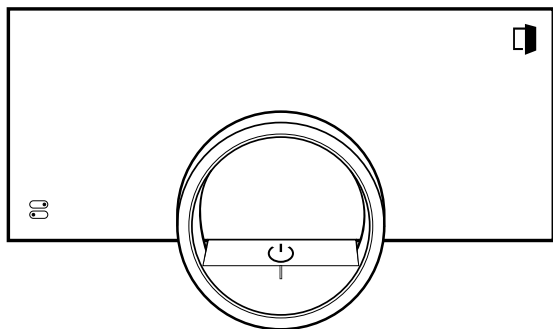
Im Stromsparmodus mit Nutzererkennung zeigt das Display das Türöffnungssymbol und die Statuszeile. In den Grundeinstellungen → *Seite 22* können Sie wählen, ob das Display zusätzlich das GAGGENAU-Logo zeigt.

Wenn das Gerät mit der Home Connect App verbunden ist, zeigt das Display .

→ *"Home Connect", Seite 20*


Der Abstand der Nutzererkennung ist abhängig von den gewählten Grundeinstellungen.

Im Stromsparmodus mit Nutzererkennung ist die Helligkeit der Anzeige reduziert. Die Helligkeit der Anzeige ist abhängig vom Blickwinkel.



4.8 Zusätzliche Informationen

Bei Bedarf können Sie zusätzliche Informationen anzeigen.

Wenn Sie auf  drücken, zeigt das Display zusätzliche Informationen zu der aktuellen Funktion.

Wenn Sie bestimmte Symbole oder Werte länger gedrückt halten, zeigt das Display zusätzliche Informationen zu der aktuellen Funktion. Zusätzliche Informationen sind für alle Symbole verfügbar, die um den Bedienring angeordnet sind, z. B. Informationen zur eingestellten Heizart oder aktuellen Garraumtemperatur.

In den Grundeinstellungen → *Seite 22* können Sie die Funktion "Info-i" aktivieren oder deaktivieren.

Wichtige Informationen zur Sicherheit und dem Betriebszustand zeigt das Gerät gelegentlich auch automatisch an. Diese Meldungen erlöschen automatisch nach einigen Sekunden oder wenn Sie die Meldung mit ✓ bestätigen.

Bei Meldungen zu Home Connect zeigt das Gerät zusätzlich den Home Connect Status.

→ *"Home Connect", Seite 20*

4.9 Pop-up-Hinweise

Pop-up-Hinweise enthalten Erklärungen zu aktuellen Funktionen.

In den Grundeinstellungen → *Seite 22* können Sie die Funktion "Pop-up-Hinweise" aktivieren oder deaktivieren.

4.10 Kurzanleitungen

Um Ihnen zu verschiedenen Themen Hilfestellungen zu geben, verfügt Ihr Gerät über Kurzanleitungen.

4.11 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 sollte 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.

4.12 Automatische Abschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer automatischen Abschaltung ausgestattet. Das Gerät schaltet den Heizvorgang nach 12 Stunden ab, wenn Sie in dieser Zeit das Gerät nicht bedienen und keine Garzeit programmieren. Das Display zeigt eine Meldung.

Wenn Sie eine Garzeit einstellen, können Sie das Gerät länger betreiben.

Wenn Sie eine Garzeit einstellen, können Sie das Gerät bei der Heizart "Sous-vide-Garen" maximal 72 Stunden betreiben.

Bei einer Programmierung mit der Funktion Langzeit-Timer → *Seite 17* schaltet das Gerät nach bis zu 74 Stunden ab.

4.13 Wischschutz

Ihr Gerät erkennt, ob Sie das Display reinigen oder zwischen den Geräteanzeigen navigieren möchten. Das

Gerät sperrt für kurze Zeit die Bedienung über das Display und den Bedienring. Drücken Sie auf das Display, um zur Bedienung zurückzukehren.

4.14 Näherungssensor



Ihr Gerät erkennt, wenn Sie sich vor dem Gerät befinden oder auf das Gerät zubewegen. Ihr Gerät ignoriert, wenn Sie vorbeigehen.

Wenn Sie sich nicht im Erkennungsbereich des eingeschalteten Geräts aufhalten, reduziert das Gerät die Anzeige auf das Wesentliche.

Hinweis: Sie können in den Grundeinstellungen einstellen, ab welcher Entfernung das Gerät Sie erkennt. Damit

der Näherungssensor Sie optimal erkennt, stellen Sie die Einbauhöhe der Oberkante des Geräts in den Grundeinstellungen → *Seite 22* ein.

4.15 Türsicherung

Die Funktion "Türsicherung" verhindert ein unbeabsichtigtes Öffnen der Gerätetür. Dies ist insbesondere beim Einbau des Geräts unter der Arbeitsplatte sinnvoll. In den Grundeinstellungen → *Seite 22* können Sie die Funktion "Türsicherung" aktivieren oder deaktivieren. Wenn Sie die Funktion aktivieren und auf  drücken, zeigt das Display einen Schieberegler anstelle des Symbols .

→ "Gerätetür öffnen", *Seite 14*

5 Funktionen in der Home Connect App

Die Home Connect App bietet verschiedene Funktionen und Vorteile.

- Den Garvorgang überwachen, z. B. die verbleibende Garzeit oder die aktuelle Kerntemperatur.
- Eine Heizart oder ein Programm starten, stoppen oder die Einstellungen ändern.
- Wichtige Aktualisierungen der Gerätesoftware vornehmen.


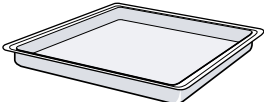
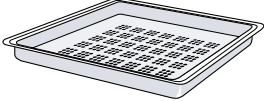
- Die optimalen Einstellungen oder das optimale Programm für Ihr Rezept mit der Funktion Oven Assistant finden.
- Bei der Verwendung des Kerntemperaturfühlers eine Schätzung über die verbleibende Garzeit erhalten.
- Die Grundeinstellungen des Geräts ändern.
- Die Hauptfunktionen über die Sprachsteuerung (mit Alexa oder Google Home) bedienen.
- Geräteinformationen und Anleitungen finden.
- Neue Rezepte finden.

6 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		<ul style="list-style-type: none"> ■ Geschirr ■ Auflaufformen
Garbehälter aus Edelstahl, ungelocht		<ul style="list-style-type: none"> ■ Garen von Reis, Getreide und Hülsenfrüchten ■ Auffangen abtropfender Flüssigkeit beim Dämpfen und Auftauen
Garbehälter aus Edelstahl, gelocht		<ul style="list-style-type: none"> ■ Dämpfen von Gemüse und Fisch ■ Entsaften von Beeren ■ Auftauen

6.1 Weiteres Zubehör

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

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

www.gaggenau.com

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

Weiteres Zubehör	Bestellnummer
Garbehälter aus Edelstahl, gelocht	BA220370
Garbehälter aus Edelstahl, ungelocht	BA220360
Set mit 4 Entkalkungs- bletten	17002490
Garbehälter aus Edelstahl, GN 1/3, ungelocht, 40 mm tief, 1,5 l	GN114130

Weiteres Zubehör	Bestellnummer
Garbehälter aus Edelstahl, GN 1/3, gelocht, 40 mm tief, 1,5 l	GN124130
Garbehälter aus Edelstahl, GN 2/3, ungelocht, 40 mm tief, 3 l	GN114230
Garbehälter aus Edelstahl, GN 2/3, gelocht, 40 mm tief, 3 l	GN124230

6.2 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. Die Rastfunktion ist für den ungelochten Garbehälter nicht verfügbar.


ACHTUNG

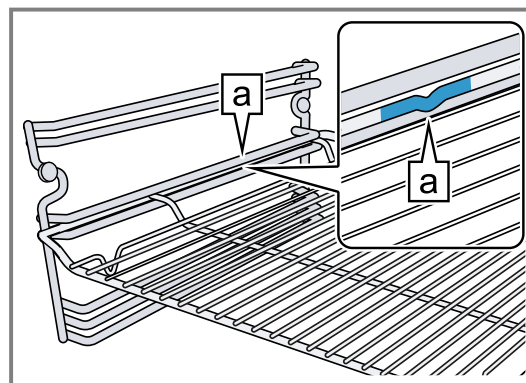
Das Zubehör kann kippen.


► Zubehör nicht zwischen die Einschubleisten schieben. Der Rost des Backofens ist nicht für den Dampfbackofen geeignet.

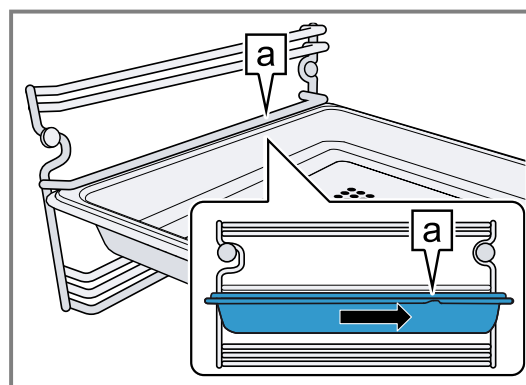
Am Rost des Backofens kann Korrosion entstehen.

► Den Rost des Backofens nicht im Dampfbackofen verwenden.

1. Beim Einschieben des Rosts sicherstellen, dass die Rastnase  hinten ist und nach unten 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.



Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.

Hinweis: Zum vollständigen Herausziehen das Zubehör leicht anheben.

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

7 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

7.1 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 zeigt das Gerät die Anzeige "Initialisierung".

Das Gerät zeigt die Anzeige "Initialisierung" beim ersten Einschalten nach dem Stromanschluss, wenn die erste Inbetriebnahme nicht erfolgreich beendet wurde oder das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt wurde.

Nehmen Sie die folgenden Einstellungen vor:


- Sprache einstellen
- Home Connect aktivieren
- Temperatureinheit einstellen
- Uhrzeitformat einstellen

- Uhrzeit einstellen

In den Grundeinstellungen → Seite 22 können Sie nachträglich alle Einstellungen ändern.

Folgen Sie den Anweisungen im Display. Das Display führt durch die ersten Einstellungen.

Sprache einstellen und die restlichen Einstellungen vornehmen

1.  drücken.
- ✓ Das Display zeigt die voreingestellte Sprache.
2. Mit dem Bedienring die gewünschte Displaysprache wählen.
3. Mit ✓ bestätigen.
4. → drücken.
5. Die restlichen Einstellungen vornehmen.
- ✓ Das Gerät startet einen Spülvorgang.
- ✓ Das Display zeigt die Geräteanzeige, die in den Grundeinstellungen → Seite 22 als Startanzeige ausgewählt ist.

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.

8 Grundlegende Bedienung

8.1 Gerät einschalten

1. Um den Stromsparmodus → *Seite 11* zu verlassen, ☼ auf dem Bedienring des Geräts oder in der Home Connect App drücken.
 - ✓ Das Display zeigt eine Temperatur, ein Symbol für die Heizart und ein Symbol für den Timer.
 - ✓ Das Gerät schaltet die Garraumbeleuchtung ein.
 - ✓ ☼ leuchtet orange.
2. Die gewünschte Temperatur, Heizart und Garzeit einstellen.

Tipp: In den Grundeinstellungen → *Seite 22* können Sie wählen, welche Geräteanzeige das Display nach dem Einschalten zeigt und ob das Gerät die Garraumbeleuchtung einschaltet.

Hinweis: Wenn Sie längere Zeit nach dem Einschalten nichts einstellen, zeigt das Display die Geräteanzeige, die in den Grundeinstellungen → *Seite 22* als Startanzeige ausgewählt ist, und dann die Anzeige im Stromsparmodus.

8.2 Gerätetür öffnen

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Die Innenseite der Gerätetür wird im Betrieb sehr heiß.

- ▶ Die Gerätetür während oder nach dem Betrieb des Geräts nur an der vorgesehenen Fläche an der Seite berühren.
- ▶ Die Gerätetür immer bis zum Anschlag öffnen.

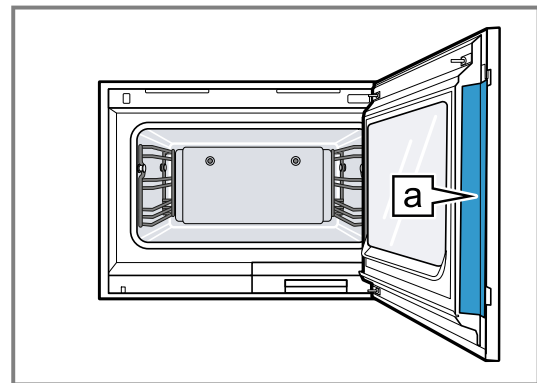
⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

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

- ▶ Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

1. ☐ drücken.
 - ▶ Wenn in den Grundeinstellungen → *Seite 22* die Funktion "Türsicherung" aktiviert ist, den Schieberegler bis zum anderen Ende ziehen.
- ✓ Die Gerätetür öffnet sich.

2. Die Gerätetür nur an der dafür vorgesehenen Fläche berühren **a** und vollständig öffnen.



Tipp: Im Kontrollzentrum können Sie einstellen, dass sich die Gerätetür automatisch nach dem aktuellen Garvorgang öffnet.

→ "Gerätetür automatisch nach dem Garvorgang öffnen", *Seite 15*

8.3 Heizart ändern

Hinweis: Sie können die Heizart während dem Betrieb ändern.

1. Auf das aktuelle Symbol der Heizart drücken.
2. Mit dem Bedienring die gewünschte Heizart wählen.
3. Auf die gewählte Heizart oder < drücken oder einige Sekunden warten.
 - ✓ Das Display zeigt die gewählte Heizart und die Vorschlagstemperatur.
 - ✓ Wenn Sie die Heizart zuvor verwendet haben, zeigt das Display die zuletzt verwendete Temperatur.
4. Bei Bedarf die Temperatur ändern. → *Seite 14*
5. Falls das Display ein Hinweisfenster zeigt, den Anweisungen im Hinweisfenster folgen.
6. ▶ drücken, um den Betrieb starten.

8.4 Temperatur ändern

Hinweis: Sie können die Temperatur während dem Betrieb ändern.

Voraussetzung: Die Heizart ist gewählt.

→ "Heizart ändern", *Seite 14*

1. Auf die angezeigte Temperatur drücken.
2. Mit dem Bedienring die gewünschte Temperatur wählen.
- ✓ Das Display zeigt die Temperaturen, die für die ausgewählte Heizart verfügbar sind.

3. Um zur vorherigen Geräteanzeige zu wechseln, auf die gewünschte Temperatur oder < drücken.
Wenn Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht bedienen, kehrt die Anzeige zurück zur vorherigen Geräteanzeige.
- ✓ Das Display zeigt die gewählte Temperatur.

Hinweis: Nach dem Start des Betriebs zeigt das Display einen Fortschrittsbalken unterhalb der gewählten Temperatur, wenn die geänderte Temperatur mehr als 20 °C höher ist als die vorherige Temperatur.

8.5 Aktuelle Garraumtemperatur anzeigen

- ▶ Länger auf die eingestellte Temperatur drücken.
- ✓ Das Display zeigt die aktuelle Garraumtemperatur.

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

8.6 Gerätetür automatisch nach dem Garvorgang öffnen

Die Funktion "Automatische Türöffnung am Garprozess-Ende" ist nur für den aktuellen Garvorgang gültig.

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

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

- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.
- ▶ Sicherstellen, dass sich keine Kinder in der Nähe des Geräts befinden, wenn sich die Gerätetür automatisch öffnet.

Hinweis: Verwenden Sie die Funktion "Automatische Türöffnung am Garprozess-Ende" nur bei Bedarf um ein Zerkochen oder ein Anbrennen des Garguts zu vermeiden.

Damit sich weniger Feuchtigkeit auf den Möbelfronten niederschlägt, öffnen Sie die Gerätetür wenn möglich vollständig nach dem Ablauf der Garzeit.

1. drücken.
2. drücken.
- ✓ Das Display zeigt .
- ✓ Das Gerät öffnet die Gerätetür automatisch nach dem aktuellen Garvorgang mit eingestelltem Garzeitende.

Hinweis: Die Gerätetür öffnet sich auch bei aktivierter Kindersicherung → *Seite 18* oder aktivierter Türsicherung → *Seite 12*.

8.7 Automatische Gerätetüröffnung deaktivieren

1. drücken.
2. drücken.
- ✓ Das Display zeigt .
- ✓ Die automatische Gerätetüröffnung nach dem Garvorgang ist deaktiviert.

8.8 Betrieb unterbrechen und fortsetzen

1. Um den Betrieb zu unterbrechen, ■ drücken.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, ▶ drücken.

8.9 Kontrollzentrum öffnen und schließen

1. Um das Kontrollzentrum zu öffnen, drücken.
- ✓ Das Gerät zeigt eine Beschreibung über die gerade aktiven Funktionen.
2. Um bei Bedarf eine Funktion zu aktivieren oder deaktivieren, auf das Symbol der Funktion drücken.
3. Um das Kontrollzentrum zu schließen, < drücken.
- ✓ Ein Pop-up-Hinweis → *Seite 11* informiert darüber, wenn eine Funktion aktiviert wurde.

8.10 Garraumbeleuchtung einschalten und ausschalten

1. drücken.
2. drücken.

8.11 Nach jedem Betrieb

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.

- ▶ Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Garraum trocknen

1. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, Speisereste oder Verschmutzungen im Garraum entfernen.
Eingebrannte Speisereste oder Verschmutzungen lassen sich später deutlich schwerer entfernen.
2. Den abgekühlten Garraum auswischen und mit einem weichen Tuch gut nachtrocknen.
3. Bei Bedarf Kondenswasser an Möbeln oder Griffen trocken wischen.

8.12 Gerät ausschalten

- ▶ auf dem Bedienring drücken.
Abhängig von der Heizart kann ein automatischer Spülvorgang zu hören sein.
- ✓ Das Gerät wechselt in den Stromsparmodus.

8.13 Gerät nach der automatischen Abschaltung einschalten

Voraussetzung: Nach längerem Betrieb hat die automatische Abschaltung → *Seite 11* das Gerät ausgeschaltet.

- ▶ auf dem Bedienring drücken.

8.14 Informationen anzeigen

- ▶ drücken.
- ✓ Das Gerät zeigt Informationen zu der ausgewählten Funktion.
→ *"Zusätzliche Informationen", Seite 11*

8.15 Geräteinformationen anzeigen

1. So oft von links nach rechts wischen, bis das Display "Modi & Service" zeigt.
- ✓ Das Display zeigt die verfügbaren Funktionen in einem Listenmenü.



2. Mit dem Bedienring die Funktion "Geräteinformationen" wählen.
3. Auf "Geräteinformationen" drücken.
- ✓ Das Display zeigt die Geräteinformationen, z. B. die E-Nummer und die Seriennummer.
4. Um die Anzeige zu verlassen, < drücken.

9 Timer-Funktionen

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


9.1 Übersicht über die Timer-Funktionen

Mit  wählen Sie die verschiedenen Timer-Funktionen.

Timer-Funktion	Verwendung
	Garzeit
	Garzeitende

Die Einstellung einer Garzeit oder eines Garzeitendes ist nur in Kombination mit einer Heizart möglich.

9.2 Timer-Menü aufrufen

- ▶  drücken.
- ✓ Das Display zeigt h und min für Stunden und Minuten.
- ✓ Das Display zeigt die Anzeige für die Minuten vergrößert in der 12-Uhr-Position.

9.3 Timer-Menü verlassen

- ▶ < drücken oder auf die gewählte Garzeit drücken, um zur vorherigen Geräteanzeige zu wechseln.
- ✓ Das Timer-Menü ist geschlossen.

9.4 Garzeit


Wenn Sie die Garzeit für Ihre Speise einstellen, schaltet das Gerät automatisch nach dieser Zeit aus. Die maximal mögliche Garzeit ist abhängig von der eingestellten Heizart.

Bei den meisten Heizarten können Sie eine Garzeit von 1 Minute bis 24 Stunden einstellen.

Bei der Heizart "Sous-vide-Garen" beträgt die maximale Garzeit 72 Stunden.

Während die Garzeit abläuft, können Sie die Heizart und die Temperatur ändern.

Garzeit einstellen

1. Die Speise in den Garraum geben.
2.  drücken.
- ✓ Das Display zeigt h : min für Stunden und Minuten.
3. Auf den gewünschten Wert drücken und mit dem Bedienring den Wert ändern.
 - ▶ Den Bedienring langsam drehen, um den Wert in kleineren Stufen zu ändern.
 - ▶ Den Bedienring schnell drehen, um den Wert in größeren Stufen zu ändern.
 Die maximal mögliche Garzeit ist abhängig von der Heizart.
- ✓ Das Gerät berechnet automatisch die Uhrzeit für das Garzeitende.

8.16 Kurzanleitungen verwenden


1. Die Geräteanzeige "Modi & Service" wählen.
2. Mit dem Bedienring "Kurzanleitung" wählen und den Bedienring loslassen.
3. Die gewünschte Kurzanleitung wählen und ansehen.

4. < drücken oder auf die gewählte Garzeit drücken, um zur vorherigen Geräteanzeige zu wechseln.
Wenn Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht bedienen, speichert das Gerät die Einstellungen und die Anzeige wechselt zurück zur vorherigen Geräteanzeige.
- ✓ Wenn das Gerät in Betrieb ist, zeigt das Display die Temperatur, die Betriebsart und die verbleibende Garzeit.
- ✓ 3 Minuten vor dem Ende der Garzeit zeigt das Display die verbleibende Garzeit vergrößert.
- ✓ Nach dem Ablauf der Garzeit zeigt das Display 00:00 und ein Signalton ertönt.
5. Den Bedienring drehen oder die Gerätetür öffnen.
Die Gerätetür öffnet sich automatisch, wenn Sie diese Funktion aktiviert haben.
→ "Gerätetür automatisch nach dem Garvorgang öffnen", Seite 15
- ✓ Der Signalton verstummt.

Hinweis: Wenn Sie nach dem Signalton keine weitere Bedienung durchführen, zeigt das Display die Funktion "Standzeit-Timer" mit dem Symbol +. Das Display zeigt, wie viel Zeit seit dem Garzeitende vergangen ist. Nach ca. 20 Minuten ohne weitere Bedienung wechselt das Gerät in den Stromsparmodus.


Garzeit ändern

Voraussetzung: Sie haben eine Heizart und eine Temperatur eingestellt.

1.  drücken.
- ✓ Das Display zeigt h : min für Stunden und Minuten.
2. Auf den gewünschten Wert drücken und mit C den Wert löschen oder mit dem Bedienring den Wert ändern.
 - ▶ Den Bedienring langsam drehen, um den Wert in kleineren Stufen zu ändern.
 - ▶ Den Bedienring schnell drehen, um den Wert in größeren Stufen zu ändern.
 Die maximal mögliche Garzeit ist abhängig von der Heizart.
- ✓ Das Gerät berechnet automatisch die Uhrzeit für das Garzeitende.
3. < drücken oder auf die gewählte Garzeit drücken, um zur vorherigen Geräteanzeige zu wechseln.
Wenn Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht bedienen, kehrt die Anzeige zurück zur vorherigen Geräteanzeige.
- ✓ Das Display zeigt die Temperatur, die Heizart, die verbleibende Garzeit und das Garzeitende.

Garzeit löschen

Tipp: In der Geräteanzeige "Manuell" auf die Garzeit doppelklicken, um die Garzeit zu löschen, ohne in die Timer-Einstellungen zu wechseln.

1.  drücken.
- ✓ Das Display zeigt h : min für Stunden und Minuten.
2. Auf den gewünschten Wert drücken und mit C den Wert löschen.
- ✓ Das Display zeigt --:--.
3. < drücken oder auf die gewählte Garzeit drücken, um zur vorherigen Geräteanzeige zu wechseln.
Wenn Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht bedienen, kehrt die Anzeige zurück zur vorherigen Geräteanzeige.
- ✓ Das Display zeigt keine Garzeit.

9.5 Garzeitende

Sobald Sie eine Garzeit einstellen, zeigt das Display das Garzeitende. Sie können das Garzeitende um maximal 12 Stunden verschieben.


Wenn Sie z. B. eine Garzeit von 90 Minuten um 10 Uhr einstellen, können Sie das Garzeitende so verschieben, dass der Garvorgang spätestens um 23:30 Uhr endet. Die maximale Garzeit beträgt bei den meisten Heizarten 24 Stunden.

Bei der Heizart "Sous-vide-Garen" beträgt die maximale Garzeit 72 Stunden.

Bei der Heizart "Sous-vide-Garen" ist aus hygienischen Gründen das Verschieben des Garzeitendes nicht verfügbar.

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

Garzeitende verschieben

1. Die Speise in den Garraum geben.
2.  drücken.
- ✓ Das Display zeigt h : min für Stunden und Minuten.
3. Die Garzeit einstellen. → *Seite 16*
- ✓ Das Gerät berechnet automatisch die Uhrzeit für das Garzeitende.
4. < drücken oder auf die gewählte Garzeit drücken, um zur vorherigen Geräteanzeige zu wechseln.
Wenn Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht bedienen, kehrt die Anzeige zurück zur vorherigen Geräteanzeige.
5. Auf das Garzeitende drücken.
6. Das gewünschte Garzeitende mit dem Bedienring einstellen.

7. ▶ drücken.
- ✓ Das Gerät geht in Wartezustand.
- ✓ Das Display zeigt die Temperatur, die Heizart und das Garzeitende.
- ✓ Wenn das Garzeitende einen oder mehrere Tage in der Zukunft liegt, zeigt das Display "+1d".
- ✓ Das Gerät startet zum errechneten Zeitpunkt und schaltet automatisch aus, wenn die Garzeit abgelaufen ist.
- ✓ Nach dem Ablauf der Garzeit zeigt das Display 00:00 und ein Signalton ertönt.
8. Den Bedienring drehen oder die Gerätetür öffnen.
Die Gerätetür öffnet sich automatisch, wenn Sie diese Funktion aktiviert haben.
→ *"Gerätetür automatisch nach dem Garvorgang öffnen", Seite 15*
- ✓ Der Signalton verstummt.

Hinweis: Wenn Sie nach dem Signalton keine weitere Bedienung durchführen, zeigt das Display die Funktion "Standzeit-Timer" mit dem Symbol +. Das Display zeigt, wie viel Zeit seit dem Garzeitende vergangen ist. Nach ca. 20 Minuten ohne weitere Bedienung wechselt das Gerät in den Stromsparmodus.

Verschiebung des Garzeitendes zurücksetzen

Hinweis: In der Geräteanzeige "Manuell" auf das Garzeitende doppelklicken, um die Verschiebung des Garzeitendes zurückzusetzen, ohne in die Timer-Einstellungen zu wechseln.

Voraussetzung: Sie haben das Garzeitende über den Bedienring manuell eingestellt.


1. → drücken.
2. Um die Verschiebung des Garzeitendes zurückzusetzen, ↵ drücken.
- ✓ Das Gerät errechnet das Garzeitende mit Hilfe der Garzeitdauer.
- ✓ Das Display zeigt das Garzeitende.
3. < drücken oder auf das Garzeitende drücken, um zur vorherigen Geräteanzeige zu wechseln.
Wenn Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht bedienen, kehrt die Anzeige zurück zur vorherigen Geräteanzeige.

9.6 Auflaufender Garzeit-Timer

Wenn Sie keine Garzeit einstellen, zeigt das Display die verstrichene Zeit seit dem Start des Prozesses.

In den Grundeinstellungen können Sie die Funktion "Auflaufender Garzeit-Timer" einschalten oder ausschalten.

"Auflaufender Garzeit-Timer" zurücksetzen

1.  gedrückt halten.
2. ↵ drücken.
- ✓ Die Funktion "Auflaufender Garzeit-Timer" ist zurückgesetzt.

10 Langzeit-Timer

Wenn die Funktion "Langzeit-Timer" aktiv ist, ändert sich die Displayanzeige nicht, wenn Sie sich dem Gerät nähern. Wenn die Funktion "Langzeit-Timer" aktiv ist, können Sie das Gerät nicht über das Display und den Bedienring bedienen.

Wenn die Funktion "Langzeit-Timer" aktiv ist, heizt das Gerät nicht und die Garraumbeleuchtung bleibt auch beim Öffnen der Gerätetür ausgeschaltet.

10.1 Funktion "Langzeit-Timer" öffnen

Voraussetzung: Die Funktion "Langzeit-Timer" ist in den Grundeinstellungen → *Seite 22* auf "Ein" eingestellt.

1. So oft von links nach rechts wischen, bis das Display "Modi & Service" zeigt.
2. Mit dem Bedienring die Funktion "Langzeit-Timer" wählen.
3. Den Schalter rechts neben dem Listeneintrag "Langzeit-Timer" auf "Ein" stellen.
- ✓ Das Display zeigt den Startzeitpunkt und den Endzeitpunkt.

10.2 Zeitraum für die Funktion "Langzeit-Timer" wählen

Voraussetzung: Die Funktion "Langzeit-Timer" ist in den Grundeinstellungen → *Seite 22* auf "Ein" eingestellt.

1. Auf den Startzeitpunkt drücken.
2. Mit dem Bedienring den Startzeitpunkt ändern.
3. < drücken.
- ✓ Das Gerät berechnet automatisch die Uhrzeit für den Endzeitpunkt.
- ✓ Das Display zeigt den Startzeitpunkt und den Endzeitpunkt.
4. Auf den Endzeitpunkt drücken.
5. Mit dem Bedienring den Endzeitpunkt ändern.
- ✓ Das Display zeigt den Startzeitpunkt und den Endzeitpunkt.
6. Mit ✓ bestätigen.
- ✓ Das Display zeigt ☉.

10.3 Zeitraum für die Funktion "Langzeit-Timer" ändern

1. ☉ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die gewählten Einstellungen für die Funktion "Langzeit-Timer".
2. Auf "Zusammenfassung" drücken.
3. ← drücken.
4. → drücken.
- ✓ Das Display zeigt den Startzeitpunkt und den Endzeitpunkt.
5. Auf den Startzeitpunkt drücken und mit dem Bedienring den Startzeitpunkt ändern.

10.4 Funktion "Langzeit-Timer" starten

- ▶ Mit ▶ starten.
- ✓ Die Funktion "Langzeit-Timer" startet.
- ✓ Nach Ablauf der Funktion "Langzeit-Timer" schaltet das Gerät aus.

10.5 Funktion "Langzeit-Timer" ausschalten

1. So oft von links nach rechts wischen, bis das Display "Modi & Service" zeigt.
2. Mit dem Bedienring die Funktion "Langzeit-Timer" wählen.
3. Den Schalter rechts neben dem Listeneintrag "Langzeit-Timer" auf "Aus" stellen.

Hinweis: Um die Funktion "Langzeit-Timer" auszuschalten, können Sie auch ☉ auf dem Bedienring drücken.

11 Kindersicherung

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

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, ist eine Bedienung über das Display und den Bedienring nicht möglich.

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

Sie können die Kindersicherung auch während dem Betrieb aktivieren.

11.1 Kindersicherung aktivieren

Voraussetzung: In den Grundeinstellungen → *Seite 22* ist bei der Funktion "Kindersicherung anzeigen" die Option "Ein" eingestellt.

1. ☰ drücken.
2. ☱ drücken.
- ✓ Das Display zeigt ☱.
- ✓ Die Funktion "Kindersicherung" ist aktiviert.

11.2 Kindersicherung deaktivieren

1. ☱ für ca. 2 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Funktion "Kindersicherung" ist deaktiviert.
2. Das Gerät wie gewohnt einstellen.

12 Favoriten

In der Geräteanzeige "Favoriten" können Sie bevorzugte Kombinationen aus Heizart, Temperatur oder Garzeit speichern. Das Gerät übernimmt die gewählten Einstellungen wie Temperatur, Garzeit, Gewicht oder Bräunungsgrad für den Favoriten.

Die Namen der Favoriten können Sie individuell wählen. Die gespeicherten Einstellungen des Favoriten oder die Reihenfolge der Favoriten ändern Sie über die Home Connect App.

Nach dem Start des Favoriten können Sie die Einstellungen ändern.

→ *"Favorit ändern", Seite 19*

12.1 Ersten Favoriten anlegen

Hinweis: In der Geräteanzeige "Manuelle Bedienung" können Sie einen Favoriten speichern. Sobald Sie die Einstellungen für die Temperatur, die Heizart und die Garzeit gewählt haben, zeigt das Display ☐.

Voraussetzung: Die Einstellungen für den Favoriten sind gewählt oder ein Heizvorgang ist beendet.

1. □ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die Geräteanzeige "Favoriten".
2. ↵ drücken.
3. Mit der Tastatur einen Namen eingeben.
4. ✓ drücken.

12.2 Favorit wählen

1. So oft von rechts nach links wischen, bis das Display "Favoriten" zeigt.
2. Mit dem Bedienring den gewünschten Favoriten wählen.
3. Auf den Favoriten drücken.

12.3 Favorit umbenennen

Voraussetzung: Der Favorit ist gewählt.

→ "Favorit wählen", Seite 19

1. ↵ drücken.
2. Den Namen des Favoriten eingeben.
3. Mit ✓ bestätigen.

12.4 Favorit starten

Voraussetzung: Der Favorit ist gewählt.

→ "Favorit wählen", Seite 19

- ▶ Mit ▶ starten.

12.5 Favorit ändern

Die Verfügbarkeit von Einstellungen ist abhängig von dem gewählten Favoriten.

Voraussetzungen

- Der Favorit ist gewählt.
→ "Favorit wählen", Seite 19
 - Der Favorit ist gestoppt.
1. Die gewählten Einstellungen ändern, z. B. die Temperatur, die Heizart oder die Garzeit.
Die Funktion "Automatische Türöffnung am Prozessende" ist verfügbar.
Wenn Sie eine Einstellempfehlung als Favorit gespeichert haben, können Sie die Einstellungen am Gerät ändern, sobald der Favorit gestartet ist. Die geänderten Einstellungen können Sie nur über die Home Connect App speichern. Sobald der Favorit gestoppt oder beendet ist, fragt die Home Connect App, ob Sie die Einstellungen im Favorit speichern möchten.
 2. ✓ drücken.
 3. Mit ▶ starten.
 - ✓ Der Betrieb startet mit den geänderten Einstellungen.

Hinweis: Das Gerät speichert die geänderten Einstellungen nicht im gewählten Favoriten. Wenn Sie den Favoriten erneut wählen, entsprechen die Einstellungen den Einstellungen beim Anlegen des Favoriten.

Mit der Home Connect App können Sie die Einstellungen für den Favoriten ändern.

12.6 Favorit löschen

Voraussetzung: Der Favorit ist gewählt.

→ "Favorit wählen", Seite 19

1. ⌫ drücken.
2. Mit ✓ bestätigen.

13 Programme

In der Geräteanzeige "Programme" befinden sich Einstellempfehlungen.

13.1 Einstellempfehlungen

Bei Einstellempfehlungen legt das Gerät die optimale Heizart fest.

Wenn im Tipp ein Gewicht angegeben ist, beziehen sich die empfohlene Temperatur und die Garzeit auf diese Gewichtsangabe. Sie können die Temperatur und die Garzeit innerhalb der verfügbaren Bereiche anpassen. Angaben zum Zubehör oder der Einschubebenen finden Sie im Tipp des jeweiligen Programms.

Hinweise zu den Einstellempfehlungen

Beachten Sie die Hinweise zu den Einstellempfehlungen.

- 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 Speise.

- Bei den Einstellempfehlungen legt das Gerät die Heizart fest.
- Sie können die Temperatur und die Garzeit in vorgegebenen Bereichen ändern.
- Beim nächsten Mal zeigt das Gerät die gewählten Einstellungen als Vorschlag an.
- 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.

Einstellempfehlung wählen

1. So oft von rechts nach links wischen, bis das Display "Programme" zeigt.
- ✓ Das Display zeigt das erste Programm in der Kategorie "Gemüse" oder das zuletzt eingestellte Programm.
- ✓ Das Display zeigt die voreingestellten Werte für das Programm oder die zuletzt eingestellten Werte.
- ✓ Das Display zeigt einen Tipp und Symbole für die Kategorie, Favoriten → Seite 18 und zum Programmstart.
2. Mit dem Bedienring die gewünschte Speise wählen und auf die gewünschte Speise drücken.
- ✓ Das Display zeigt den Namen der gewählten Speise und die dazugehörigen Werte.

Kategorie ändern

1. Auf das Symbol der Kategorie drücken.
- ✓ Das Display zeigt im Ringmenü die verfügbaren Kategorien.
2. Mit dem Bedienring die gewünschte Kategorie wählen.
3. < drücken oder auf die Kategorie drücken, um die Auswahl zu bestätigen.
- ✓ Das Display zeigt die erste Speise der gewählten Kategorie und die dazugehörigen Werte.

Programm ändern

1. Auf den Namen einer Speise drücken oder mit dem Bedienring durch das Listenmenü der Speisen navigieren.
2. Auf die gewünschte Speise drücken.
- ✓ Das Display zeigt den Namen der gewählten Speise und die dazugehörigen Einstellungen.
3. Auf die Einstellung drücken.
4. Mit dem Bedienring die Einstellung ändern und auf die gewünschte Einstellung drücken. Nicht alle Einstellungen sind änderbar. Die Heizart können Sie nicht ändern.
5. < drücken.
- ✓ Das Display zeigt den Namen der gewählten Speise und die dazugehörigen Einstellungen.
6. □ drücken.
- ✓ Das Display zeigt Hinweise zum Zubehör und zur Zubereitung.
7. Den Hinweisen im Display folgen.

Einstellempfehlung starten

- ▶ ▶ drücken.
- ✓ Wenn die Garzeit beendet ist, ertönt ein Signal.
- ✓ Das Gerät hört auf zu heizen.

Hinweis: Wenn Sie die Gerätetür während dem Ablauf einer Einstellempfehlung öffnen, beeinflussen Sie das Garergebnis. Öffnen Sie die Gerätetür nicht oder nur kurz. Das Gerät unterbricht die Einstellempfehlung und läuft weiter, nachdem Sie die Gerätetür schließen.

Garvorgang verlängern

Wenn Sie mit dem Garergebnis noch nicht zufrieden sind, können Sie die Garzeit verlängern.

1. 00.00 drücken.
2. Die gewünschte Garzeit wählen.
3. Mit ✓ bestätigen.

Einstellempfehlung ändern

Hinweis: Nachdem Sie die Einstellempfehlung gestartet haben, können Sie die Einstellungen ändern.

1. Auf die Einstellempfehlung drücken.
2. Die gewünschten Einstellungen ändern.

Programm als Favorit speichern

Sie können ein Programm zu Beginn oder am Ende einer Einstellempfehlung als Favorit speichern.

Voraussetzung: Die Temperatur, die Heizart und die Garzeit sind eingestellt.

1. □ drücken.
 - ✓ Das Display zeigt die Geräteanzeige "Favoriten".
 2. ↵ drücken.
 3. Mit der Tastatur einen Namen eingeben.
 4. ✓ drücken.
- Die Einstellungen eines gespeicherten "Favoriten" können Sie nur über die Home Connect App ändern.

14 Home Connect

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

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

Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen und beachten Sie 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
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.

14.1 Home Connect einrichten

Voraussetzungen

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



- Über den QR-Code können Sie die Home Connect App installieren und Ihr Gerät verbinden.
2. Den Anweisungen der Home Connect App folgen.

14.2 Home Connect Einstellungen

In den Grundeinstellungen Ihres Geräts können Sie Heimnetzwerkeinstellungen anpassen. Welche Einstellungen das Display zeigt, hängt davon ab, ob Home Connect eingerichtet ist und ob das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.

Sie können die Netzwerkverbindung nach Bedarf einschalten oder ausschalten. Nach dem Ausschalten bleiben die Netzwerkinformationen erhalten. Warten Sie nach dem Einschalten einige Sekunden, bis sich das Gerät wieder mit dem Heimnetzwerk verbunden hat. Das Display zeigt die Verbindungsstärke zum Router über unterschiedliche Symbole.

Hinweis: Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät maximal 2 Watt.

Mit der Home Connect App können Sie auf die Funktionen des Geräts zugreifen. Wenn Sie in den Grundeinstellungen → *Seite 22* bei "Fernstart" die Einstellung "Aus (nur beobachten)" wählen, zeigt die Home Connect App nur den Betriebsstatus des Geräts und Sie können die Einstellungen konfigurieren.

Wenn Sie in den Grundeinstellungen → *Seite 22* bei "Fernstart" die Einstellung "Dauerhaft" wählen, können Sie zu jeder Zeit Ihr Gerät starten und bedienen ohne eine vorherige Freigabe am Gerät.

Wenn Sie in den Grundeinstellungen → *Seite 22* bei "Fernstart" die Einstellung "Manuell" wählen, benötigt das Gerät eine Freigabe im Kontrollzentrum, um eine Funktion zu starten.

In den Grundeinstellungen → *Seite 22* können Sie über "Netzwerkinformation" die Netzwerkinformationen anzeigen.

In den Grundeinstellungen → *Seite 22* können Sie über "Netzwerkzugangsdaten zurücksetzen" alle Netzwerkzugangsdaten jederzeit vom Gerät löschen.

14.3 Funktionen mit Home Connect App über manuellen "Fernstart" starten


Mit der Home Connect App können Sie das Gerät über die Funktion "Fernstart" aus der Ferne einstellen. Wenn Sie in den Grundeinstellungen bei "Fernstart" die Einstellung "Manuell" wählen, benötigt das Gerät eine Freigabe im Kontrollzentrum, um eine Funktion zu starten.

⚠ **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.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk und mit der Home Connect App verbunden.
 - Zum Starten einer Funktion ist in den Grundeinstellungen bei "Fernstart" die Einstellung "Manuell" gewählt.
1. Um den manuellen Fernstart zu aktivieren,  und dann  drücken.

2. Eine Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Gerät senden.

3. Eine Funktion starten.

Hinweis: Wenn Sie die Gerätetür nach mehr als 15 Minuten nach der Fernstartaktivierung oder dem Betriebsende öffnen, deaktiviert das Gerät den manuellen Fernstart.

24 Stunden nach der Fernstartaktivierung deaktiviert das Gerät den manuellen Fernstart.

14.4 Funktionen mit Home Connect App über dauerhaft aktivierten "Fernstart" starten

Mit der Home Connect App können Sie das Gerät über die Funktion "Fernstart" aus der Ferne einstellen und starten. Wenn Sie in den Grundeinstellungen bei "Fernstart" die Einstellung "Dauerhaft" wählen, benötigt das Gerät keine Freigabe im Kontrollzentrum, um eine Funktion zu starten.

⚠ **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.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk und mit der Home Connect App verbunden.
 - Zum Starten einer Funktion ist in den Grundeinstellungen bei "Fernstart" die Einstellung "Dauerhaft" gewählt.
1. Eine Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Gerät senden.
 2. Eine Funktion starten.

14.5 Einstellungen mit Home Connect App ändern

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

⚠ **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.


Voraussetzung: Das Gerät ist mit dem Heimnetzwerk und mit der Home Connect App verbunden.

- ▶ Eine Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Gerät senden.

14.6 WiFi einschalten oder ausschalten

Voraussetzung: Die Einstellungen Ein und "Aus" sind nur verfügbar, wenn eine Verbindung zum Home Connect Server hergestellt wurde.

1. Auf  in der Statuszeile drücken.

2. Auf  im Kontrollzentrum drücken.
3. Auf die gewünschte Einstellung drücken.
4. Bei Bedarf mit < zu der Geräteanzeige "Einstellungen" wechseln.

14.7 Funktion "Langzeit-Timer" mit der Home Connect App anzeigen

Voraussetzung: Das Gerät ist mit Home Connect verbunden.

- ▶ Unter "Einstellungen" in der Home Connect App unter „Weitere Einstellungen“ die Funktion "Langzeit-Timer" anzeigen oder ausblenden.
- ✓ Unter "Heizart" zeigt die Home Connect App die Funktion "Langzeit-Timer" ohne einen Heizzyklus.

Hinweis: Das Display des Geräts zeigt unter "Modi & Service" die Funktion "Langzeit-Timer".

14.8 Funktion "Langzeit-Timer" mit programmiertem Startzeitpunkt mit der Home Connect App deaktivieren

Voraussetzungen

- Das Gerät ist mit Home Connect verbunden.
- Am Gerät ist bei der Funktion "Langzeit-Timer" ein Startzeitpunkt in der Zukunft programmiert.
- Der programmierte Startzeitpunkt der Funktion "Langzeit-Timer" ist noch nicht erreicht.
- ▶ Unter "Einstellungen" in der Home Connect App unter „Weitere Einstellungen“ die Funktion "Langzeit-Timer" deaktivieren.
- ✓ Die Funktion "Langzeit-Timer" startet nicht.

14.9 Funktion "Langzeit-Timer" mit der Home Connect App starten

Die Funktion "Langzeit-Timer" ist in der Home Connect App verfügbar. In der Home Connect App können Sie die Funktion "Langzeit-Timer" ohne einen Heizzyklus starten. Ein zeitverzögerter Start ist über die Home Connect App nicht möglich.

Voraussetzung: In der Home Connect App ist unter "Weitere Einstellungen" die Anzeige der Funktion "Langzeit-Timer" aktiviert.

→ "Funktion 'Langzeit-Timer' mit der Home Connect App anzeigen", Seite 22

1. Unter „Heizart“ die Funktion "Langzeit-Timer" ohne einen Heizzyklus wählen.
2. Auf "weiter" drücken.
3. Den Zeitraum wählen.
4. Auf „Fertig“ drücken.
5. Auf "Start" drücken.

14.10 Software-Update

Mit der Funktion Software-Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. zur Optimierung, Fehlerbe-

hebung, für sicherheitsrelevante Updates sowie für zusätzliche Funktionen und Dienste.

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

Sobald ein Software-Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert und können über die App das Software-Update starten. Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über die Home Connect App starten, wenn Sie in Ihrem WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert. Die aktuelle Software-Version ist in der Home Connect App unter den Geräteinformationen des jeweiligen Hausgeräts zu finden.

Hinweise

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

14.11 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz.

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

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

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


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

15 Grundeinstellungen


Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

15.1 Übersicht der Grundeinstellungen


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

Symbol	Grundeinstellung	Einstellung	Auswahl	Verwendung
	Heimnetzwerk	WiFi	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein ■ Aus¹ 	<p>WiFi einschalten oder ausschalten</p> <p>Hinweis: Die Einstellungen Ein und Aus sind nur verfügbar, wenn eine Verbindung zum Home Connect Server hergestellt wurde. Beim Ausschalten bleiben alle Einstellungen erhalten. WiFi einschalten, um die Gerätesteuerung via App und die Nutzung weiterer Gerätefunktionen zu ermöglichen.</p>
		Home Connect Assistent	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bei der ersten Verbindung mit der Home Connect App: "Start" ■ Bei schon erfolgreicher Verbindung mit der Home Connect App: "Jetzt verbinden" 	Home Connect einrichten → <i>Seite 20</i>
		Fernstart	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aus (nur beobachten) ■ Manuell¹ ■ Dauerhaft <p>Hinweis: Die Einstellungen sind nur verfügbar, wenn Sie bei WiFi die Einstellung "Ein" ausgewählt haben.</p>	"Fernstart" einstellen → <i>"Funktionen mit Home Connect App über manuellen 'Fernstart' starten", Seite 21</i>
		Netzwerkinformation	<ul style="list-style-type: none"> ■ MAC-Adresse ■ WiFi SSID ■ IPv4-Adresse ■ IPv6-Adresse <p>Hinweis: Die Einstellungen sind nur verfügbar, wenn Sie bei WiFi die Einstellung "Ein" ausgewählt haben.</p>	"Netzwerkinformation" anzeigen
		Netzwerkzugangsdaten zurücksetzen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bestätigen <p>Die Verbindungen werden zurückgesetzt. Das Gerät löscht gespeicherte Netzwerk-Zugangsdaten.</p>	Netzwerkzugangsdaten zurücksetzen





¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Symbol	Grundeinstellung	Einstellung	Auswahl	Verwendung
			Hinweis: Die Einstellungen sind nur verfügbar, wenn Sie bei WiFi die Einstellung "Ein" ausgewählt haben.	
	Display	Helligkeit	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4¹ ■ 5 ■ 6 	Helligkeit in Stufen einstellen
		Fernansicht	<ul style="list-style-type: none"> ■ "Ein"¹: Das Display zeigt weniger Inhalte an, wenn Sie sich in größerer Entfernung befinden. ■ "Aus": Das Display zeigt immer die gleichen Inhalte an. 	Fernansicht einschalten oder ausschalten
		Anzeige im Aus-Zustand	<ul style="list-style-type: none"> ■ GAGGENAU-Logo"bei Annäherung angezeigt"¹ ■ Keine 	Anzeige im Stromsparmodus → <i>Seite 11</i> einstellen
		Ringverhalten	<ul style="list-style-type: none"> ■ "Standard": Auf die gewünschte Funktion drücken und die Funktion mit dem Bedienring ändern ■ "Schnellwahl"¹: Die Funktion mit dem Bedienring ändern, die sich oberhalb des Bedienrings befindet 	Bedienringverhalten einstellen
		Kindersicherung anzeigen	<ul style="list-style-type: none"> ■ "Ein"¹: Das Symbol für die Funktion "Kindersicherung anzeigen" ist nur sichtbar in der Statuszeile, wenn die Funktion "Kindersicherung anzeigen" aktiv ist. Bedienring und Touchfelder sind gesperrt. ■ "Aus": Die Funktion "Kindersicherung anzeigen" kann nicht aktiviert werden. 	Symbol der Kindersicherung → <i>Seite 18</i> im Kontrollzentrum anzeigen oder ausblenden
		Türsicherung	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aktiviert ■ Aus¹ 	Türsicherung aktivieren oder deaktivieren




¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Symbol	Grundeinstellung	Einstellung	Auswahl	Verwendung
				Hinweis: Die Türsicherung → <i>Seite 12</i> verhindert ein unbeabsichtigtes Öffnen der Gerätekabine. Dies ist insbesondere beim Einbau des Geräts unter der Arbeitsplatte sinnvoll.
		Anpassung Anzeige	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vertikal¹ ■ Horizontal 	In Abhängigkeit von der Einbausituation des Geräts oder der Körpergröße der Nutzer das Display horizontal und vertikal ausrichten
	Töne	Ein-/Ausschalttöne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Leise ■ Standard¹ ■ Laut 	Lautstärke der Ein-/Ausschalttöne einstellen
		Benachrichtigungstöne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aus ■ Leise ■ Standard¹ ■ Laut 	Lautstärke der Benachrichtigungstöne einstellen Hinweis: Die Benachrichtigungstöne der Warnungen und Fehlermeldungen bleiben immer eingeschaltet.
		Prozesstöne	Lautstärke <ul style="list-style-type: none"> ■ Aus ■ Leise ■ Standard¹ ■ Laut "Wiederholungen": <ul style="list-style-type: none"> ■ 1x ■ "10 s": Das Gerät wiederholt den Signalton für eine Dauer von 10 Sekunden. ■ "30 s"¹: Das Gerät wiederholt den Signalton für eine Dauer von 30 Sekunden. ■ "3 min": Das Gerät wiederholt den Signalton für eine Dauer von 3 Minuten. "Aufheiz-Signal": <ul style="list-style-type: none"> ■ "Ein"¹ ■ Aus 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lautstärke der Prozesstöne einstellen ■ Die gewünschte maximale Dauer der Prozesstöne einstellen ■ Prozesston nach dem Vorheizen aktivieren oder deaktivieren
		Optisches Feedback	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein ■ Aus¹ 	Pulsierendes Licht bei Programmende, Hinweisen oder Fehlermeldungen einschalten oder ausschalten

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Symbol	Grundeinstellung	Einstellung	Auswahl	Verwendung
		Absenkung Lautstärke	<ul style="list-style-type: none"> ▪ "Ein": Lautstärke aller Töne in einem definierten Zeitraum um eine Lautstärkenstufe absenken ▪ "Reduziert": Lautstärke aller Töne in einem definierten Zeitraum auf die Lautstärkenstufe "Leise" absenken und die Töne für die Reinigung ausschalten ▪ "Aus"¹: Alle Töne in einem definierten Zeitraum ausschalten Startzeitpunkt <ul style="list-style-type: none"> ▪ "22h"¹ Endzeitpunkt <ul style="list-style-type: none"> ▪ "7h"¹ 	Absenkung der Lautstärke einstellen Hinweis: Die Signaltöne bei Warnungen, Fehlermeldungen und dem Einschalten und dem Ausschalten bleiben immer eingeschaltet.
	Garraumbeleuchtung	Helligkeit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dunkel ▪ Standard¹ ▪ Hell 	Helligkeit der Garraumbeleuchtung einstellen
		Aktivierung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Automatisch¹ ▪ Manuell 	Garraumbeleuchtung → <i>Seite 6</i> automatisch oder manuell einschalten
		Lichtinteraktion	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ein¹ ▪ Aus 	Lichtinteraktion einstellen Hinweis: Wenn Sie sich außerhalb des Bereichs befinden, den das Gerät erkennt, reduziert das Gerät die Garraumbeleuchtung auf das Wesentliche.
	Benachrichtigungen	Info-i	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ein¹ ▪ Aus 	Zusätzliche Informationen einblenden oder ausblenden Tipp: Wenn Sie auf  drücken, zeigt das Display zusätzliche Informationen → <i>Seite 11</i> . Wenn Sie die Funktion ausschalten, zeigt das Display kein Symbol und keine zusätzlichen Informationen.
		Pop-up-Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ein¹ ▪ Aus 	Pop-up-Hinweise → <i>Seite 11</i> einblenden oder ausblenden
	Sprache	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Deutsch ▪ Französisch ▪ [...] ▪ Englisch¹ 	Sprache einstellen

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)


Symbol	Grundeinstellung	Einstellung	Auswahl	Verwendung
	Zeit & Einheiten	Zeit	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zeit¹ ■ "Automatisch": Wählen Sie die Option Automatisch, wenn ihr Gerät mit Home Connect verbunden ist. 	Uhrzeit einstellen
		Zeitformat	<ul style="list-style-type: none"> ■ 12 ■ 24¹ 	Uhrzeitformat einstellen
		Temperatureinheit	<ul style="list-style-type: none"> ■ °C¹ ■ °F 	Temperatureinheit einstellen
		Gewichtseinheit	<ul style="list-style-type: none"> ■ "Metrisch": "g/kg" ■ "Anglo-amerikanisch": "oz/lb" 	Gewichtseinheit einstellen
		Füllmengeneinheit	<ul style="list-style-type: none"> ■ "Metrisch": "ml/l"¹ ■ "Anglo-amerikanisch": "fl oz" 	Füllmengeneinheit einstellen
	Erweitert	Langzeittimer anzeigen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein ■ Aus¹ 	Funktion "Langzeit-Timer" anzeigen oder ausblenden
		Demo-Modus	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein ■ Aus¹ 	Demo-Modus aktivieren oder deaktivieren Hinweis: Die Einstellung ist nur in den ersten 3 Minuten nach dem Anschluss an das Stromnetz verfügbar.
		Werkseinstellungen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wiederherstellen 	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen Hinweis: Das Gerät startet mit der Initialisierung. Das Display fragt nach der Angabe von Einstellungen, die der Monteur des Geräts vorgenommen hat.
	Gerät	Startanzeige	<ul style="list-style-type: none"> ■ Manuell¹ ■ Favoriten 	Anzeige wählen, die das Display nach dem Einschalten zeigt
		Auflaufender Garzeit-Timer	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein¹ ■ Aus 	Auflaufenden Garzeittimer einstellen Hinweis: Die laufende Garzeit wird automatisch hochgezählt, wenn keine Garzeitdauer hinterlegt wurde.
		Nutzererkennung	<p>"Verhalten":</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Automatisch ■ "Unter 1,2 m" - "Unter 0,1 m" <p>"Einbauhöhe":</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Unter 91,4 cm/36" ■ Zwischen 91,4 cm/36" und 150 cm/59"¹ ■ Über 150 cm/59" 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Entfernung einstellen, ab welcher der Näherungssensors den Nutzer erkennt ■ Installationshöhe des Geräts einstellen

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Symbol	Grundeinstellung	Einstellung	Auswahl	Verwendung
				Hinweis: Damit der Näherungssensor die Nutzer optimal erkennt, hinterlegen Sie die Einbauhöhe der Oberkante des Geräts.
		Geräteeinführung	Start	Geräteeinführung starten Hinweis: Die Geräte-einführung beinhaltet eine Kurzbeschreibung der grundlegenden Funktionen.

15.2 Grundeinstellungen ändern

1. So oft von links nach rechts wischen, bis das Display Grundeinstellungen → *Seite 22* zeigt.
- ✓ Das Display zeigt die Symbole der verfügbaren Einstellungen in einem Ringmenü.
2. Mit dem Bedienring die gewünschte Grundeinstellung wählen.
3. Auf die gewünschte Grundeinstellung drücken.
- ✓ Das Display zeigt die Einstellungen der gewählten Grundeinstellung.

4. Abhängig von der gewählten Grundeinstellung die Einstellung mit dem Bedienring wählen oder auf die gewünschte Einstellung drücken.
 - ▶ Bei einem Listenmenü sicherstellen, dass sich die gewünschte Einstellung oberhalb von der horizontalen Linie befindet.
5. Mit  die Einstellung aktivieren oder mit dem Bedienring die Option der Einstellung wählen und auf die Einstellung drücken.
6. Bei Bedarf mit < zur vorherigen Ansicht wechseln.

16 Reinigen und Pflegen

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.
- ▶ Nie die Lüftungsöffnungen berühren.

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Geräte-

tür 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.

In neuen Schwammtüchern enthaltenes Salz kann Oberflächen beschädigen.

- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt die Edelstahloberflächen.

- ▶ 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"> ■ Glasreiniger 	Keinen Glasschaber verwenden.

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
		Mit einem weichen Tuch oder einem Mikrofasertuch reinigen.
Türdichtung	■ Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch reinigen. Nicht abnehmen und nicht scheuern. Keinen Metallschaber oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Bedienring	■ Spüllauge	Mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch reinigen. Nicht mit einem Reinigungsmittel einsprühen.

Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Garrauminnenwände	■ Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Für das Gerät geeignete Edelstahlreiniger erhalten Sie beim Kundendienst oder im Internet. Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Kein Backofenspray oder andere aggressive Backofenreiniger oder Scheuermittel verwenden. Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreinigier sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Den Garraum nach der Reinigung immer trocknen. Hinweis: Reinigerrückstände führen zu nicht entfernbarer Fleckenbildung beim Aufheizen. Die Reste von Reinigern oder Pflegemitteln vor der Trocknung des Garraums mit klarem Wasser gründlich entfernen.
Leicht verschmutzter Garraum	■ Reinigungshilfe	Die Reinigungshilfe → <i>Seite 30</i> löst hartnäckigen Schmutz im Garraum und erleichtert die Reinigung.
Stark verschmutzter Garraum	■ Reinigungsgel-Spray für Backöfen	Reinigungsgel-Spray für Backöfen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop. ■ Nicht in die Dampfaustrittsöffnungen an der Rückseite des Garraums sprühen. ■ Darf nicht auf die Dichtungen an der Tür und auf die Lampe gelangen. ■ Höchstens 12 Stunden einwirken lassen. ■ Nicht auf warmen Flächen anwenden. ■ Gründlich mit Wasser nachspülen. ■ Herstellerangaben beachten.
Glasabdeckung der Garraumlampe	■ Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch reinigen.
Wassertank	■ Heiße Spüllauge ■ Geschirrspüler	Um nach der Reinigung Spülmittelreste zu entfernen, mit klarem Wasser gründlich spülen. Bei Bedarf im Geschirrspüler reinigen. Den Deckel abnehmen und den Wassertank umgedreht in den Geschirrspüler legen. Hinweis: Vor dem Aufsetzen des Deckels sicherstellen, dass der Ansaugschlauch frei von Rückständen ist. → <i>"Wassertank prüfen", Seite 34</i> Wassertank nach der Reinigung mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.
Einschubroste	■ Geschirrspüler ■ Heiße Spüllauge	Hinweis: Bei Bedarf die Einschubroste zum Reinigen aushängen. → <i>"Einschubroste entnehmen", Seite 31</i> Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste verwenden.
Garbehälter, Rost	■ Geschirrspüler ■ Heiße Spüllauge	Eingebrannte Rückstände einweichen und mit einer Bürste reinigen. Helle Flecken im Edelstahl entstehen durch Eiweißrückstände. Diese Flecken mit Zitronensaft entfernen. Mit klarem Wasser gründlich spülen.

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 Reinigungshilfe

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

Lassen Sie die Reinigungshilfe immer bis zum Ende ablaufen. Sie können die Reinigungshilfe nicht abbrechen.

Reinigungshilfe vorbereiten

Voraussetzung: Die Garraumtemperatur beträgt weniger als 40 °C.

1. Alles Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. Die Einschubroste aus dem Garraum entfernen.
→ Seite 31
3. Zubehör und seitliche Einschubroste separat reinigen.
4. Grobe Verschmutzungen auswischen.
5. Den Garraum mit Reiniger besprühen und auswischen.
6. Die Gerätetür schließen.

Reinigungshilfe starten

Hinweis: Das Gerät führt Sie durch die notwendigen Schritte.

1. So oft von links nach rechts wischen, bis das Display "Modi & Service" zeigt.
- ✓ Das Display zeigt die verfügbaren Funktionen in einem Listenmenü.
2. Mit dem Bedienring die Funktion "Reinigungshilfe" wählen.
3. Auf den Listenpunkt "Reinigungshilfe" drücken.
4. Mit → zu dem nächsten Hinweisfenster wechseln.
5. Mit ► starten.
- ✓ Die Reinigungsdauer läuft ab.
- ✓ Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.
- ✓ Nach dem Ablauf der Reinigungsdauer ertönt ein Signal.
- ✓ Das Display zeigt eine Meldung.
6. Den Garraum auswischen.
7. Den Garraum mit einem weichen Tuch trocken wischen.
8. Vor dem nächsten Garen alle Reinigerreste aus dem Garraum entfernen.
9. Die Einschubroste einhängen.
→ "Einschubroste einhängen", Seite 31

Hinweis: Falls ein Stromausfall die Reinigungshilfe abbricht, die Reinigungshilfe vor dem nächsten Garen erneut starten, um Reinigerrückstände aus dem Gerät zu entfernen.

16.4 Entkalkungsprogramm

Mit dem Entkalkungsprogramm können Sie das Gerät vollautomatisch entkalken. Wenn Sie Ihr Gerät regelmäßig entkalken, erhalten Sie den guten Zustand Ihres Geräts.

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.

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

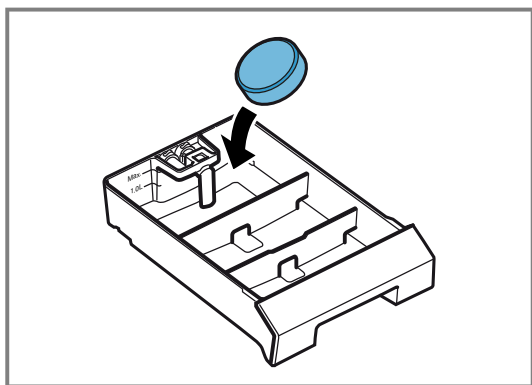
Um Beschädigungen am Gerät zu verhindern, sperrt das Gerät die Betriebsarten mit Dampf nach wiederholter Meldung. Sie können das Gerät weiterhin mit Betriebsarten ohne Dampf benutzen. Erst nachdem Sie das Entkalkungsprogramm durchgeführt haben, können Sie das Gerät wieder uneingeschränkt nutzen.

Das komplette Entkalkungsprogramm dauert 1 Stunde 50 Minuten. Nach 1 Stunde 30 Minuten müssen Sie den Wassertank ausleeren, reinigen und nachfüllen.

Entkalkungsprogramm aktivieren und vorbereiten

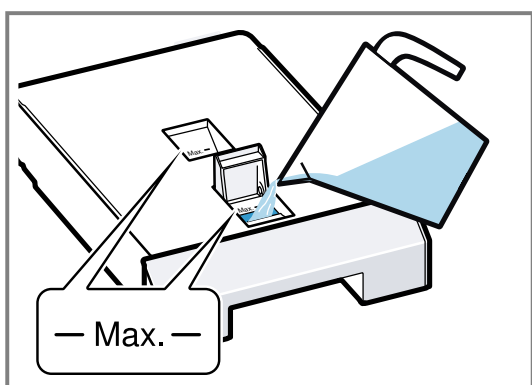
1. So oft von links nach rechts wischen, bis das Display "Modi & Service" zeigt.
- ✓ Das Display zeigt die verfügbaren Funktionen in einem Listenmenü.
2. Mit dem Bedienring die Funktion "Automatische Entkalkung" wählen.
Sie können das Entkalkungsprogramm nicht abbrechen. Das Entkalkungsprogramm immer bis zum Ende ablaufen lassen.
3. Den Schalter auf "Ein" stellen.
4. Die Anweisungen in den Hinweistexten befolgen.
5. Mit dem Bedienring "Endzeitpunkt" wählen.
6. Auf den voreingestellten Endzeitpunkt drücken.
7. Mit dem Bedienring den Endzeitpunkt für die Entkalkung ändern.
8. < drücken.
- ✓ Der Endzeitpunkt für die Entkalkung ist eingestellt.
9. Alles Zubehör aus dem Garraum nehmen.
10. Den Wassertank aus dem Gerät entnehmen und den Tankdeckel abnehmen.
11. Die Entkalkungstablette aus der Kunststoffverpackung entnehmen.

12. Die Entkalkungstablette in das hintere Fach des Wassertanks legen.



13. Den Deckel auf den Wassertank legen und einrasten.

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



15. Den Wassertank vollständig bis zum Anschlag einschieben.

Entkalkungsprogramm starten

1. Die Gerätetür schließen.
 2. Mit ✓ den letzten Hinweis bestätigen.
 3. Mit ► starten.
- ✓ Das Display zeigt die Entkalkungsdauer 1,5 Stunden.
 - ✓ Die Entkalkungsdauer läuft im Display ab.
 - ✓ Falls Sie eine Abschaltzeit gewählt haben, läuft die Abschaltzeit im Display ab.
 - ✓ Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.
 - ✓ Nach ca. 1 Stunde 30 Minuten zeigt das Display eine Meldung.
4. Den Wassertank reinigen.
 5. Den Wassertank mit frischem Wasser füllen.

Entkalkungsprogramm fortsetzen

⚠ WARNUNG – Verätzungsgefahr!

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.

Voraussetzung: Das Display zeigt eine Meldung, dass das Gerät das Programm abgebrochen hat.

1. Den Wassertank leeren, gründlich reinigen und in das Gerät schieben.
2. Den Wassertank mit frischem Wasser füllen.
3. → drücken.
- ✓ Das Gerät startet den Spülvorgang.
4. Die Anweisungen in den Hinweistexten befolgen und → drücken.
- ✓ Nach dem Ablauf des Entkalkungsprogramms ertönt ein Signal.
5. Mit ✓ den letzten Hinweis bestätigen.
6. Den Wassertank reinigen.

Wassertank reinigen

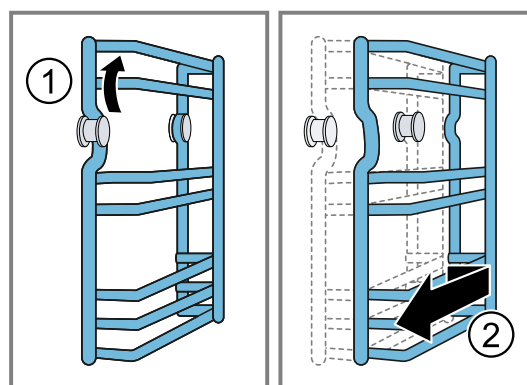
Entfernen Sie nach dem Entkalkungsprogramm Entkalkerreste aus dem Wassertank.

1. Den Wassertank aus dem Gerät entnehmen.
2. Den Tankdeckel abnehmen.
3. Den Wassertank und den Tankdeckel im Geschirrspüler oder gründlich von Hand reinigen.

16.5 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 Einschubroste vorne etwas anheben ① und seitlich nach vorn herausziehen ②.



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

16.6 Einschubroste einhängen

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.

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.

Tipp: Verbinden Sie Ihr Gerät dauerhaft mit der Home-Connect App, um automatisch Software-Updates zu erhalten. So werden Fehler behoben, Leistungsverbesserungen durchgeführt und neue Funktionen aufgespielt.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.


- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ "Kundendienst", Seite 47

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.



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


17.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	<p>Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt.</p> <p>▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.</p> <p>Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.</p> <p>▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.</p> <p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <p>▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.</p> <p>Fehlbedienung.</p> <p>▶ Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus und nach ca. 60 Sekunden wieder ein.</p>
Gerät funktioniert nicht. Display zeigt "Gerät gesperrt. Entkalken notwendig."	<p>Gerät ist verkalkt.</p> <p>▶ Starten Sie das Entkalkungsprogramm → <i>Seite 30</i>.</p>
Trotz durchgeführter Entkalkung zeigt das Display "Bitte entkalken".	<p>Gerät ist verkalkt, falschen Entkalker verwendet.</p> <p>1. Verwenden Sie die vorgeschriebenen Entkalkungstabletten.</p> <p>2. Starten Sie das Entkalkungsprogramm → <i>Seite 30</i>.</p>
Gerät lässt sich nicht starten.	<p>Gerätetür ist nicht ganz geschlossen.</p> <p>▶ Schließen Sie die Gerätetür.</p>
Gerät lässt sich nicht über die Home Connect App starten.	<p>Gerät ist nicht mit der Home Connect App verbunden.</p> <p>▶ Starten Sie die Verbindung zwischen Gerät und der Home Connect App. → "Home Connect einrichten", Seite 20</p> <p>Gerät ist mit der Home Connect App verbunden, aber die Funktion Fernbedienung ist nicht aktiviert.</p> <p>▶ Aktivieren Sie die Funktion Fernbedienung in den Home Connect Einstellungen → <i>Seite 21</i>.</p>
Gerät funktioniert nicht. Display zeigt E5117	<p>Gerät bekommt kein Wasser.</p> <p>1. Prüfen Sie den Wassertank. → <i>Seite 34</i></p> <p>2. Wenn das Display die Fehlermeldung erneut anzeigt, kontaktieren Sie den Kundendienst → <i>Seite 47</i>.</p>
Gerät funktioniert nicht. Anzeige reagiert nicht. Display zeigt das Symbol für die Kindersicherung  .	<p>Kindersicherung ist aktiviert.</p> <p>▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung. → <i>Seite 18</i></p>

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät schaltet sich selbsttätig aus.	Sicherheitsabschaltung: keine Bedienung für mehr als 12 Stunden. 1. Bestätigen Sie die Meldung mit ✓. 2. Schalten Sie das Gerät aus.
Gerät heizt nicht auf, das Display zeigt das Symbol für den Demo-Modus  .	Gerät ist im Demo-Modus. ► Deaktivieren Sie den Demo-Modus in den Grundeinstellungen → <i>Seite 22</i> .
Gerät lässt sich nicht starten, das Display zeigt eine Meldung.	Wassertank ist leer. ► Füllen Sie den Wassertank.
Das Display zeigt immer den Ring in Orange hinter dem Bedienring, auch wenn Sie den Bedienring nicht berühren.	Bei der Reinigung ist zuviel Feuchtigkeit hinter den Bedienring gelangt. 1. Warten Sie, bis die Feuchtigkeit verdunstet ist. 2. Warten Sie bei Bedarf einige Stunden, bis die Feuchtigkeit verdunstet ist.
Das Display zeigt nie den Ring in Orange hinter dem Bedienring, auch wenn Sie den Bedienring berühren.	Bei der Reinigung ist zuviel Feuchtigkeit hinter den Bedienring gelangt. 1. Warten Sie, bis die Feuchtigkeit verdunstet ist. 2. Warten Sie bei Bedarf einige Stunden, bis die Feuchtigkeit verdunstet ist.
Kein Dampf sichtbar.	Wasserdampf über 100 °C ist nicht sichtbar. ► Das ist normal. Keine Handlung notwendig.
Starker Dampfaustritt oben an der Tür.	Sie haben die Betriebsart gewechselt. ► Das ist normal. Keine Handlung notwendig.
Starker Dampfaustritt seitlich an der Tür.	Türdichtung ist verschmutzt oder lose. 1. Reinigen Sie die Türdichtung. 2. Setzen Sie die Türdichtung in die Nut ein.
Brummgeräusch beim Einschalten.	Abwasserpumpe läuft an. ► Normales Betriebsgeräusch Keine Handlung notwendig. Gerät war einige Tage ausgeschaltet. Automatisches Spülen bei Inbetriebnahme. ► Normal: automatisches Spülen bei Inbetriebnahme. Keine Handlung notwendig.
Beim Aufheizen entsteht ein pfeifendes Geräusch.	Bei der Dampferzeugung können Geräusche entstehen. ► Das ist normal. Keine Handlung notwendig.
Beim Garen ist ein "Plopp"-Geräusch zu hören.	Spannungsausdehnung bei großem Temperaturunterschied. ► Das ist normal. Keine Handlung notwendig.
Dämpfen ist nicht möglich.	Gerät ist verkalkt. Gerät muss entkalkt werden, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden. ► Starten Sie das Entkalkungsprogramm → <i>Seite 30</i> .
Gerät dämpft nicht mehr richtig.	Gerät ist verkalkt. ► Starten Sie das Entkalkungsprogramm → <i>Seite 30</i> .
Beleuchtung funktioniert nicht.	Beleuchtung ist defekt. ► Rufen Sie den Kundendienst → <i>Seite 47</i> .
Beim Öffnen der Gerätetür tropft Wasser herab.	Auffangrinne an der Unterseite der Türscheibe ist voll. ► Trocknen Sie die Auffangrinne mit einem Spülschwamm.

17.2 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Display zeigt "Linken Wassertank leeren", obwohl Sie den linken Wassertank leer eingesetzt haben.	Seitenwand des Wassertanks ist verschmutzt. 1. Reinigen und leeren Sie den Wassertank. 2. Setzen Sie den Wassertank in das Gerät ein. Wasser, Verschmutzungen oder Kalk befinden sich im Einschubschacht. ► Reinigen und trocknen Sie den Einschubschacht.
Display zeigt  .	Der Wassertank ist nicht in Ordnung. 1. Drücken Sie auf  . 2. Beachten Sie die Hinweise im Display.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Display zeigt "Reinigungshilfe Programm abgebrochen. Garraum auswischen. Reinigerrückstände entfernen."	Gerät wurde während der Reinigungshilfe ausgeschaltet oder die Stromversorgung war ausgefallen. <ol style="list-style-type: none"> 1. Füllen Sie den Wassertank. 2. Wischen Sie den Garraum aus. 3. Starten Sie die Reinigungshilfe erneut. → "Reinigungshilfe starten", Seite 30
Display zeigt die Fehlermeldung "Exx".	Ein Fehler ist aufgetreten. <ol style="list-style-type: none"> 1. Wenn das Display eine Fehlermeldung anzeigt, drücken Sie auf . ✓ Wenn das Display die Fehlermeldung nicht mehr anzeigt, war es ein einmaliges Problem. 2. Wenn das Display die Fehlermeldung weiter oder wiederholt anzeigt, kontaktieren Sie den Kundendienst → Seite 47 und übermitteln Sie den Fehlercode.


17.3 Stromausfall

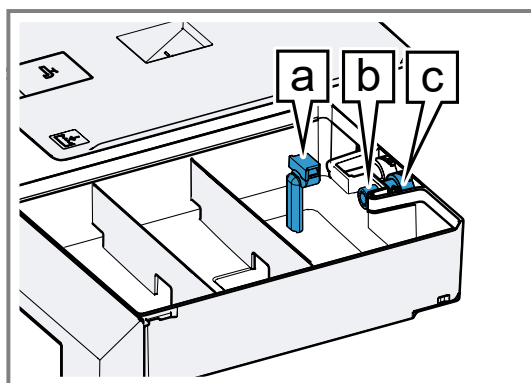
Ihr Gerät kann einen Stromausfall von wenigen Sekunden überbrücken. Der Betrieb läuft weiter. Wenn der Stromausfall länger und das Gerät in Betrieb war, zeigt das Display eine Meldung. Der Betrieb ist unterbrochen.




Gerät nach einem Stromausfall wieder in Betrieb nehmen

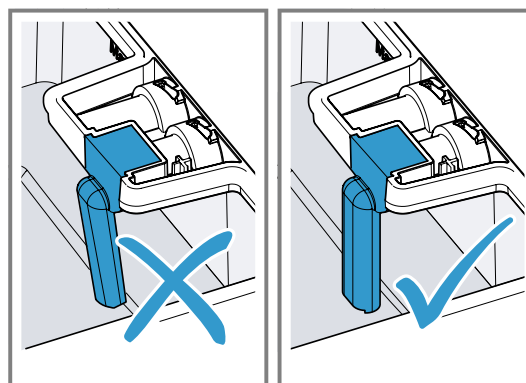
1.  drücken.
2. Das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

17.4 Wassertank prüfen

1. Den rechten Wassertank entnehmen.
2. Den Tankdeckel abnehmen.
3. Den Ansaugschlauch  im hinteren Bereich des Wassertanks abziehen und unter fließendem Wasser reinigen.




4. Prüfen, ob der Ansaugschlauch frei von Rückständen ist.
5. Prüfen, ob der Filter  am Auslassventil  im hinteren Bereich des Wassertanks frei von Rückständen ist.
6. Den Ansaugschlauch  vollständig aufschieben.
 - Sicherstellen, dass der Ansaugschlauch nicht geknickt ist.



7. Den Tankdeckel auflegen.

17.5 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 Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten.
2. Den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen → Seite 22 deaktivieren.

18 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.

- 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.
- Die geschätzte Garzeit beginnt, sobald der Garraum die gewählte Temperatur erreicht.

19.2 Garen mit Dampf











Mit Dampf garen Sie Speisen besonders schonend. Sie können die Dampfheizarten nutzen oder die Dampfzugabe bei einigen Heizarten zuschalten.

















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

Gemüse

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Artischocken, groß	Gelochter Dampfgarbehälter	100		100	55-60	
Artischocken, klein	Gelochter Dampfgarbehälter	100		100	40-45	
Blumenkohl, ganz	Gelochter Dampfgarbehälter	100		100	20-25	
Blumenkohl, in Röschen	Gelochter Dampfgarbehälter	100		100	10-20	
Brokkoli, in Röschen	Gelochter Dampfgarbehälter	90		100	20-25	
Bohnen, grün	Gelochter Dampfgarbehälter	100		100	30-45	
Chicorée	Gelochter Dampfgarbehälter	100		100	20-25	
Erbsen, frisch	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	15-20	mit Wasser bedecken
Fenchel, in Scheiben	Gelochter Dampfgarbehälter	100		100	15-20	
Gemüseterrine	Gelochter Dampfgarbehälter oder	90		100	45-55	

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
	Gemüseterrine					
Karotten, in Scheiben 0,5 cm	Gelochter Dampfgar- behälter	100		100	15-25	
Kartoffeln, geschält und geviertelt	Gelochter Dampfgar- behälter	100		100	25-30	
Kohlrabi, in Scheiben	Gelochter Dampfgar- behälter	100		100	15-25	
Lauch, in Scheiben	Gelochter Dampfgar- behälter	100		100	15-25	
Lauch, ganz	Gelochter Dampfgar- behälter	100		100	25-35	
Pellkartoffeln, je ca. 50 g	Gelochter Dampfgar- behälter	100		100	20-25	
Pellkartoffeln, je ca. 100 g	Gelochter Dampfgar- behälter	100		100	25-30	
Rosenkohl	Gelochter Dampfgar- behälter	100		100	15-25	
Rote Beete, in Schei- ben	Gelochter Dampfgar- behälter	100		100	60-70	
Spargel, grün	Gelochter Dampfgar- behälter	100		100	10-15	
Spargel, weiß	Gelochter Dampfgar- behälter	100		100	15-30	
Spinat	Gelochter Dampfgar- behälter	100		100	1-3	Anschließend im Topf mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
Süßkartoffeln, in Scheiben	Gelochter Dampfgar- behälter	100		100	5-10	
Tomaten häuten	Gelochter Dampfgar- behälter	100		100	3-4	Vorheizen. Tomaten einschneiden, nach dem Dämpfen mit Eis- wasser abschrecken.
Zucchini, in Scheiben	Gelochter Dampfgar- behälter	100		100	10-15	
Zuckerschoten	Gelochter Dampfgar- behälter	100		100	5-10	


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




Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Dorade, im Ganzen, je 500 g	Gelochter Dampfgar- behälter	100		100	15-25	Kann in Schwimmposi- tion gegart werden, wenn man ihn auf eine halbe Kartoffel setzt.

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Fischklößchen, je 20-40 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	90-100		100	3-8	Garbehälter mit Backpapier auslegen.
Garnelen	Ungelochter Dampfgarbehälter	80		100	1-5	
Hummer, gekocht, ausgelöst, regenerieren	Gelochter Dampfgarbehälter	70-80		100	5-10	
Karpfen, blau, im Ganzen, 1,5 kg	Ungelochter Dampfgarbehälter	90-100		100	30-40	in Sud
Lachsfilet, je 150 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80		100	15-20	
Lachs, im Ganzen, 2,5 kg	Gelochter Dampfgarbehälter	100		100	60-70	
Miesmuscheln, 1,5 kg	Gelochter Dampfgarbehälter	100		100	8-10	Die Miesmuscheln sind gar, sobald sich die Schale geöffnet hat.
Seelachs, im Ganzen, 800 g	Gelochter Dampfgarbehälter	90-100		100	15-20	
Wolfsbarsch, im Ganzen, je 400 g	Gelochter Dampfgarbehälter	90-100		100	15-20	

Geflügel - Dämpfen

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Geflügel.

Geflügel







Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Hähnchenbrust, gefüllt, gedämpft, je 200 g	Gelochter Dampfgarbehälter	100		100	20-25	Rezepttipp: Mit Spinat und Schafskäse füllen.
Putenbrustfilet, gedämpft, je 300 g	Gelochter Dampfgarbehälter	100		100	12-20	
Stubenküken, Wachstel, Taube, je 300 g	Gelochter Dampfgarbehälter	100		100	20-25	












Beilagen

Beachten Sie auch die Angaben auf der Verpackung.

Beachten Sie die Einstellempfehlungen für Beilagen.

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	10-15	
Bulgur, 250 g + 250 ml Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	1-5	
Cous-cous, 250 g + 250 ml Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	1-5	
Eierstich, 500 g	Glasform oder Rost	90		100	20-25	in Ebene 1 einschieben
Grießnockerl	Ungelochter Dampfgarbehälter	90-100		100	5-10	
Klöße, je 90 g	Gelochter Dampfgarbehälter oder	95-100		100	20-25	



Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
	Ungelochter Dampfgarbehälter					
Langkornreis, 250 g + 500 ml Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	20-25	
Naturreis, 250 g + 375 ml Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	25-30	
Polenta, 250 g + 625 ml Wasser für harte Polenta, 250 g + 1125 ml Wasser für weiche Polenta	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	1-5	
Quinoa, 250 g + 500 ml Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	20-25	
Risotto, 250 g + 750 ml Brühe	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	25-30	
Rote Bohnen	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	75-85	1 Stunde einweichen. Mit Wasser bedecken.
Rote Linsen, 250 g + 375 ml Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	7-12	
Tellerlinsen, 250 g + 375 ml Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	50-60	
Teigwaren, frisch, ge- kühlt, 250 g + 1 l Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	8-12	
Teigwaren, gefüllt, frisch, gekühlt, 250 g + 1 l Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	10-15	
Weißer Bohnen, vorge- weicht, 250 g + 1 l Wasser	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	50-60	

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 Dampfgar- behälter + Soufflélörmchen	90-95		100	40-45	
Dampfnudeln oder Germknödel, je 100 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	15-25	Dampfnudeln vor dem Dämpfen 30 Minuten gehen lassen. → "Gären - Gehen las- sen", Seite 45
Flan oder Crème ca- ramel, je 130 g	Gelochter Dampfgar- behälter + Soufflélörmchen	90-95		100	30-35	
Grießpudding, 20 g + 200 ml Milch	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	5-10	
Kompott	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	15-20	z. B. Äpfel, Birnen, Rhabarber

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
						Rezepttipp: Zucker, Vanillinzucker, Zimt oder Zitronensaft hinzufügen.
Milchreis, 200 g Reis + 800 ml Milch	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	50-55	10 Minuten abkühlen lassen und umrühren. Rezepttipp: Früchte, Zucker oder Zimt hinzufügen.
Porridge, 40 g + 200 ml Milch	Ungelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	10-15	

19.3 Niedertemperaturdämpfen

Beachten Sie die Einstellungsempfehlungen für Fisch, Fleisch und Geflügel beim Niedertemperaturdämpfen.

Fisch
















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 emp-

findliche 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	2-5	in Sud
Buntbarsch, Tilapia, je 150 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		100	10-15	
Dorade, je 200 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		100	12-15	
Fischfilet, je 200-300 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		100	12-15	
Fischterrinen	Terrinenform	80-90		100	45-85	
Forelle, im Ganzen, je 250 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		100	12-15	
Heilbutt, je 300 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		100	12-15	
Jakobsmuscheln, je 15-30 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	80		100	2-8	Je schwerer die Muschel, desto länger die Garzeit wählen.
Kabeljau, 250 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		100	10-12	
Red Snapper, je 200 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		100	12-15	
Rotbarsch, je 120 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		100	10-12	
Seeteufel, je 200 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		100	10-12	
Seezungenröllchen, gefüllt, je 150 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		100	12-15	
Steinbutt, je 300 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		100	12-15	
Wolfsbarsch, je 150 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		100	10-12	

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Zander, je 250 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80-90		100	12-15	

Fleisch und Geflügel







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

- Kräftig angebratenes Fleisch reift über einen längeren Zeitraum bei niedriger Temperatur. 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.
- 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.
- Um die beim Anbraten entstandene Kruste durch den Dampf nicht aufzuweichen, wickeln Sie das angebratene Fleisch in Bratschlauch oder hitzebeständige Klarsichtfolie, bevor Sie das Fleisch zum Reifen ins

Gerät geben. So gart das Fleisch in seiner Eigenfeuchte.

- 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".
- 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 und Geflügel

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Entenbrust, rosa, je 350 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	70-80		100	25-45	Hautseite kann nach dem Garen noch kurz in der Pfanne knusprig gebraten werden.
Entrecôte, rosa, je 350 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	70		100	15-25	
Lammkeule, ohne Knochen, gebunden, rosa, 1,5 kg	Ungelochter Dampfgarbehälter	70-80		100	150-180	vor dem Garen in Öl mit Knoblauch und Kräutern wenden
Rindersteaks, rosa, je 200 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	70		100	15-30	
Roastbeef, rosa 1-1,5 kg	Ungelochter Dampfgarbehälter	70-80		100	120-180	
Schweinemedallions, durchgegart, je 70 g	Ungelochter Dampfgarbehälter	80		100	25-35	

19.4 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.
- 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.
- Bei der Heizart "Sous-vide-Garen" ist aus hygienischen Gründen das Verschieben des Garzeitendes nicht verfügbar.

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 evakuieren.

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-vide-Garen leicht zerfallen, braten Sie, wenn gewünscht, den Fisch vor dem Sous-vide-Garen nur kurz an. Verlängern Sie die Anbratzeit, falls das Lebensmittel durch das Sous-vide-Garen noch nicht den gewünschten Gargrad erreicht hat.
- Fleisch: kurz und sehr heiß für wenige Sekunden pro Seite anbraten. Dadurch erhält das Fleisch eine schöne Kruste und die gewohnten Röstaromen, ohne zu übergaren. Ein besonders gutes Ergebnis erzielen Sie mit der Teppan Yaki oder einem Grill.

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




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

Fleisch






Hinweis: 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.

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Entrecôte, blutig, je 180 g	Gelochter Dampfgarbehälter	58		90-105	
Entrecôte, rosa, je 180 g	Gelochter Dampfgarbehälter	63		80-95	
Entrecôte, durchgegart, je 180 g	Gelochter Dampfgarbehälter	70		75-90	
Kalbshüftsteaks, je 160 g	Gelochter Dampfgarbehälter	60		70-80	
Rindersteaks, blutig, je 180 g	Gelochter Dampfgarbehälter	58		55-65	
Rindersteaks, rosa, je 180 g	Gelochter Dampfgarbehälter	63		40-55	
Rindersteaks, durchgegart, je 180 g	Gelochter Dampfgarbehälter	70		40-55	
Schweinemedallions, je 80 g	Gelochter Dampfgarbehälter	63		65-80	




Geflügel

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Entenbrust, je 350 g	Gelochter Dampfgarbehälter	58		60-75	Nach dem Garvorgang die Hautseite in einer heißen Pfanne kross braten.
Foie gras, 1 Rolle je 300 g	Gelochter Dampfgarbehälter	80		25-30	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		55-70	







Fisch und Meeresfrüchte

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Garnelen, je 125 g	Gelochter Dampfgarbehälter	60		20-30	Rezepttipp: Mit Olivenöl, Salz und Knoblauch vakuumieren.
Jakobsmuscheln, je 20-50 g	Gelochter Dampfgarbehälter	60		2-8	Je schwerer die Muscheln, umso länger die Garzeit wählen.
Kabeljau, je 140 g	Gelochter Dampfgarbehälter	59		20-30	
Lachsfilet, je 140 g	Gelochter Dampfgarbehälter	58		25-35	Wenn gewünscht nach dem Garen kurz in einer heißen Pfanne anbraten.
Zander, je 140 g	Gelochter Dampfgarbehälter	60		15-25	

Gemüse

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Champignons, geviertelt, 500 g	Gelochter Dampfgarbehälter	85		15-20	Rezepttipp: Mit Butter, Rosmarin, Knoblauch und Salz vakuumieren.
Chicorée, halbiert, 4-6 Stück	Gelochter Dampfgarbehälter	85		30-40	Rezepttipp: Chicoree halbieren. Mit Orangensaft, Zucker, Salz, Butter und Thymian vakuumieren.
Weißer Spargel, ganz, 500 g	Gelochter Dampfgarbehälter	85		40-50	Rezepttipp: Mit Butter, Salz und etwas Zucker vakuumieren.
Grüner Spargel, ganz, 600 g	Gelochter Dampfgarbehälter	85		10-15	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		30-35	Rezepttipp: Mit Orangensaft, Curry und Butter vakuumieren.
Kartoffeln, geschält, in 2x2 cm großen Würfeln, 800 g	Gelochter Dampfgarbehälter	95		30-45	Rezepttipp: Mit Butter und Salz vakuumieren. Gut zum Weiterverarbeiten z.B. für Salat.
Kartoffeln, ungeschält, ganz oder halbiert, 800 g	Gelochter Dampfgarbehälter	95		40-55	Rezepttipp: Mit Butter und Salz vakuumieren. Vorher gründlich waschen.
Kirschtomaten, ganz oder halbiert, 500 g	Gelochter Dampfgarbehälter	85		10-15	Rezepttipp: Mit Olivenöl, Salz und Zucker vakuumieren. Rote und gelbe Kirschtomaten mischen.
Kürbis, in 2x2 cm großen Würfeln, 600 g	Gelochter Dampfgarbehälter	90		15-20	Garzeit kann je nach Kürbisart variieren.
Zucchini, in Scheiben 1 cm, 600 g	Gelochter Dampfgarbehälter	85		20-35	Rezepttipp: Mit Olivenöl, Salz und Thymian vakuumieren.
Zuckerschoten, ganz, 500 g	Gelochter Dampfgarbehälter	85		5-10	Rezepttipp: Mit Olivenöl, Salz und Thymian vakuumieren.

Dessert

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Ananas, in Scheiben 1,5 cm, 400 g	Gelochter Dampfgarbehälter	85		65-75	Rezepttipp: Mit Butter, Honig und Vanille vakuumieren
Äpfel, geschält, in Scheiben 0,5 cm, 2-4 Stück	Gelochter Dampfgarbehälter	85		5-10	Rezepttipp: Mit Karamellsauce vakuumieren.
Bananen, ganz, 2-4 Stück	Gelochter Dampfgarbehälter	65		10-15	Rezepttipp: Mit Butter, Honig und Vanilleschote vakuumieren.
Birne, geschält, in Spalten, 2-4 Stück	Gelochter Dampfgarbehälter	85		25-35	Rezepttipp: Mit Honig oder Zucker süßen.
Kumquats, halbiert, 12-16 Stück	Gelochter Dampfgarbehälter	85		70-80	Rezepttipp: Mit Butter, Vanilleschote, Honig und Aprikosenmarmelade vakuumieren. Heiß abwaschen, halbieren und entkernen.
Vanillesauce, 0,5 l	Gelochter Dampfgarbehälter	82		13-15	

19.5 Auftauen

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

⚠ **WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheits-schäden!**

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 Spüllauge oder im Geschirrspüler reinigen.
- ▶ Das Gerät nach dem Auftauen für 15 Minuten mit 100 % Feuchte bei 100 °C betreiben.
- Nutzen Sie hierfür die Heizart "Auftauen" *₀.

- 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	40	* ₀	-	6-8	
Braten, 1-1,5 kg	Gelochter Dampfgarbehälter	45	* ₀	-	90-120	
Fischfilet, je 150 g	Gelochter Dampfgarbehälter	45-50	* ₀	-	15-20	
Gulasch, 600 g	Gelochter Dampfgarbehälter	45-50	* ₀	-	40-55	
Hähnchen, 1 kg	Gelochter Dampfgarbehälter	45-50	* ₀	-	60-70	
Hähnchenschenkel, je 400 g	Gelochter Dampfgarbehälter	45-50	* ₀	-	40-50	
Gemüse, 400 g	Gelochter Dampfgarbehälter	45-50	* ₀	-	10-12	

19.6 Regenerieren - Erwärmen




Wärmen Sie Speisen schonend mit Dampfunterstützung auf. Die Speisen schmecken und sehen aus wie frisch zubereitet.

- In Ihrem Gerät 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
Gemüse	Teller	90-100		-	5-10	
Stärkebeilagen	Teller	100		-	5-10	z. B. Nudeln, geviertelte Kartoffeln, Reis; nicht geeignet sind gebackene oder frittierte Speisen wie Pommes Frites oder Kroketten
Tellergerichte	Teller	100		-	10-15	

Fleisch oder Wurst - Erwärmen

Einstellempfehlungen zum Garen von Fleisch oder Wurst.

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Kasseler, gegart, in Scheiben	Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	10-15	
Wurst, gebrüht, z. B. Lyoner, Weißwurst	Ungelochter Dampfgarbehälter	85-90		100	5-15	


19.7 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.




19.8 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		-	25-35	z. B. Hefeteig, Backferment, Sauerteig
Teigansatz, Brot	Schüssel	45		-	40-50	z. B. Hefeteig, Backferment, Sauerteig
Teigansatz, Brioche	Schüssel	45		-	55-70	z. B. Hefeteig, Backferment, Sauerteig

19.9 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	120-140	

19.10 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 oder Ungelochter Dampfgarbehälter	100		100	60-120	

19.11 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	
Eier, Größe M, 5 Stück	Gelochter Dampfgarbehälter	100		100	12-19	
Eierstich, 500 g	Glasform oder Rost	90		100	25-30	in Ebene 1 einschieben
Schokolade schmelzen	Hitzebeständiges Geschirr	60		100	15-20	Mit hitzebeständiger Klarsichtfolie abdecken.

19.12 Zubereitung von sperrigem Gargut

Empfehlung für die Zubereitung von sperrigem Gargut.



- Für die Zubereitung von sperrigem Gargut können Sie die seitlichen Einschubroste abnehmen.
- Die Einschubroste vorn im Garraum etwas anheben und seitlich nach vorn herausziehen.
- Stellen Sie den Rost direkt auf den Boden des Garraums und platzieren Sie das Gargut oder den Bräter

auf dem Rost. Legen Sie das Gargut oder den Bräter nicht direkt auf den Garraumboden. Entnehmen Sie bei Bedarf die Einschubroste. → Seite 31

19.13 Prüfgerichte

Diese Übersichten wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1:2013 bzw. IEC 60350-1:2011 und nach Norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 zu erleichtern.

Garen mit Dampf

Speise	Zubehör / Geschirr	Temperatur in °C	Heizart	Feuchte in %	Garzeit in Min.	Bemerkungen
Brokkoli, in Röschen, nach EN60350-1	Gelochter Dampfgarbehälter	90-100	 100%	100	20-25	
Erbsen, tiefgekühlt, nach EN60350-1, 2 kg	Gelochter Dampfgarbehälter	100	 100%	100	35-40	

20 Informationen zu freier und Open Source Software

Dieses Produkt enthält Software-Komponenten, die von den Urheberrechtsinhabern als freie oder Open Source-Software lizenziert sind.

Die entsprechenden Lizenzinformationen sind auf dem Hausgerät gespeichert. Der Zugriff auf die entsprechenden Lizenzinformationen ist auch über die Home Connect App möglich: „Profil -> Rechtliche Hinweise -> Lizenzinformationen“.¹ Sie können die Lizenzinformationen auch auf der Markenprodukt-Website herunterladen. (Bitte suchen Sie auf der Produkt-Website nach Ihrem Gerätemodell und weiteren Dokumenten.) Alternativ können Sie die entsprechenden Informationen unter ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München anfordern.

Der betroffene Quellcode wird auf Anforderung zur Verfügung gestellt.

Bitte senden Sie Ihre Anforderung an ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Betreff: „OSSREQUEST“

Die Kosten für die Bearbeitung Ihrer Anforderung werden Ihnen in Rechnung gestellt. Dieses Angebot gilt drei Jahre ab dem Kaufdatum bzw. mindestens für den Zeitraum, in dem wir Support und Ersatzteile für das entsprechende Gerät anbieten.

21 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.

Darüber hinaus erhalten Sie bei unserem Kundendienst weitere funktionsrelevante und lagerfähige Original-Ersatzteile bis zu 15 Jahre nach dem Inverkehrbringen Ihres Geräts.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

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

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

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

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G. Die Lichtquellen sind als Ersatzteil verfügbar

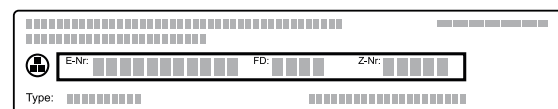
und nur durch dafür geschultes Fachpersonal auszutauschen.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie online unter www.gaggenau.com auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

21.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.), Fertigungsnummer (FD) und Zählnummer (Z-Nr.)

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.), Fertigungsnummer (FD) und Zählnummer (Z-Nr.), die Sie auf dem Typenschild des Geräts finden.

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.

¹ Je nach Geräteausstattung

22 Konformitätserklärung

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

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



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

5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 150 mW

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

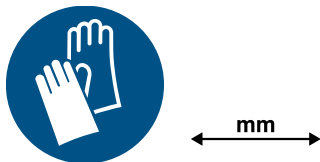
5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

23 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



23.1 Allgemeine Montagehinweise

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

WARNUNG – Brandgefahr!

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

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

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Das Gerät ist schwer.

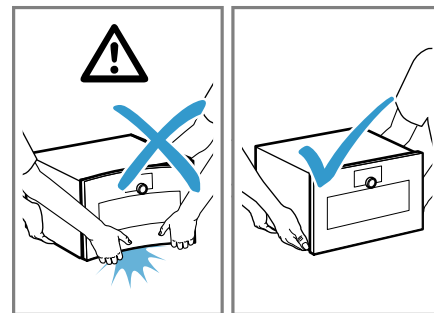
- ▶ Zum Bewegen des Geräts sind 2 Personen erforderlich.
- ▶ Nur geeignete Hilfsmittel verwenden.

Während der Montage können scharfkantige Teile zugänglich sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

ACHTUNG

Durch Tragen des Geräts am Geräterahmen kann dieser sich verbiegen. Der Geräterahmen hält das Gewicht des Geräts nicht aus.



- ▶ Das Gerät nicht am Geräterahmen anheben.
- ▶ Das Gerät immer am Gehäuse anheben.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.

- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ Das Gerät nur über eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Erdung an ein Stromnetz mit Wechselstrom anschließen.
- ▶ Das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation muss vorschriftsmäßig installiert sein.

- Nie das Gerät über eine externe Schaltvorrichtung versorgen, z. B. Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung.
- Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein, oder falls der freie Zugang nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.
- Beim Aufstellen des Geräts darauf achten, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

ACHTUNG

Oberflächenbeschädigungen am Gerät durch Ziehen oder Schieben des Geräts.

- Das Gerät nicht ziehen oder schieben, sondern das Gerät anheben.
- Ein Geschirrtuch unter das Gerät legen.
- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten die Stromzufuhr abstellen.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Das Gerät nicht an der Tür oder dem Geräterahmen anheben.
- Für die Installation die aktuell gültigen Bauvorschriften und die Vorschriften des regionalen Elektrizitätsversorgers beachten.
- Das Gerät gemäß der Einbauskizze einbauen. Die Mindestabstände beachten.
- Einbau hinter Möbeltüren: Das Verschließen derartiger Türen im Betrieb muss durch geeignete Maßnahmen ausgeschlossen werden. Es besteht die Gefahr durch Überhitzung, wenn die Tür im Betrieb oder während des Abkühlens (Lüfterbetrieb) nicht offen bleibt.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Maßgaben der Bilder in mm.

23.2 QR-Code Montagevideo

Hier finden Sie den QR-Code für das Montagevideo.



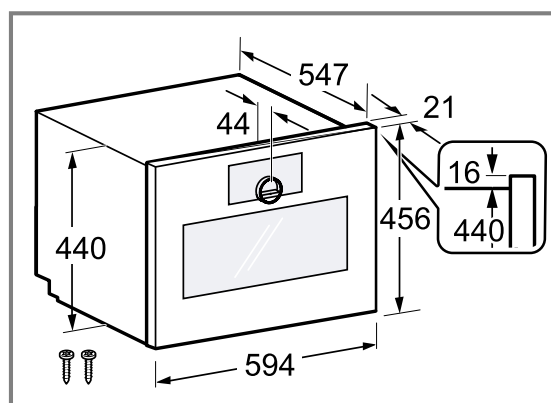
23.3 Planungshinweise

Beachten Sie die folgenden Planungshinweise vor dem Einbau des Geräts.

- Der Türanschlag ist nicht wechselbar.
- Der Abstand vom Möbelkorpus bis zur Türfrontfläche beträgt 42 mm.
- Den Frontüberstand für die Öffnung von seitlichen Schubladen beachten.
- Bei der Planung einer Ecklösung einen Türöffnungswinkel von mindestens 97° berücksichtigen.
- Kein anderes elektrisches Gerät über diesem Gerät in den Schrank einbauen.
- Kein Spülbecken über diesem Gerät einbauen.
- Bei der Installation über einem Kaffeevollautomaten den Zwischenboden oder die Winkel aus Metall verwenden. Der Zwischenboden und die Winkel aus Metall erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop.
- Bei der Installation von zwei Geräten übereinander direkt neben einem Kaffeevollautomaten den Zwischenboden oder die Winkel aus Metall zwischen den vier Geräten verwenden.
- Die Geräte-Anschlussdose muss außerhalb der Einbaunische liegen.

23.4 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



23.5 Installationszubehör

Verwenden Sie Originalzubehör.

Zubehör	Bestellnummer
Zwischenboden	GA601010

23.6 Möbel vorbereiten

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

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

23.7 Elektrischer Anschluss

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

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Die Trennung des Geräts vom Stromnetz muss jederzeit möglich sein. Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

- ▶ Der Netzstecker der Netzanschlussleitung muss nach dem Einbau des Geräts frei zugänglich sein.
- ▶ Ist dies nicht möglich, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine allpolige Trennvorrichtung nach den Bedingungen der Überspannungskategorie III und nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.
- ▶ Nur eine Elektrofachkraft darf die festverlegte elektrische Installation ausführen. Wir empfehlen einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) im Stromkreis der Geräteversorgung zu installieren.

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

Anschlussleitung ohne Schutzkontakt-Stecker

Bei einem Gerät ohne einen Schutzkontakt-Stecker beachten Sie diese Hinweise.

Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie. In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

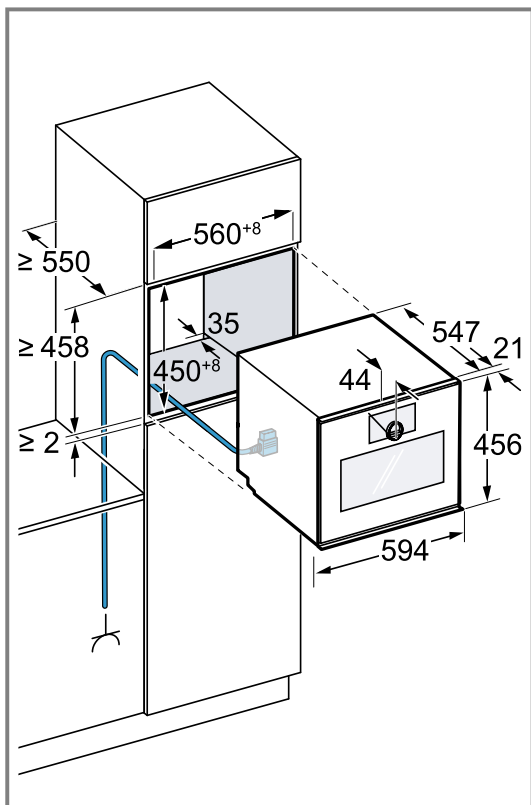
Anschlussleitung ohne Schutzkontaktstecker anschließen

1. Die Phase (Außenleiter) und den Neutraleiter (Nullleiter) in der Anschlussdose identifizieren. Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Die Angaben zur Spannung auf dem Typenschild beachten.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
 - GN/YE: Grün und gelb = Schutzleiter ⊕
 - BU: Blau = Neutraleiter (Nullleiter)
 - BN: Braun = Phase (Außenleiter)

23.8 Gerät in einen Hochschrank einbauen

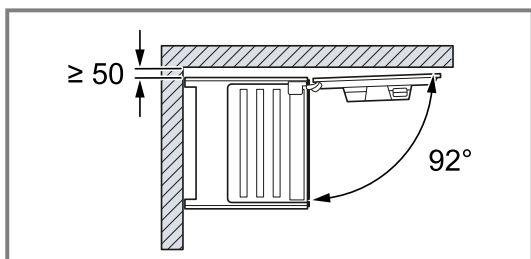
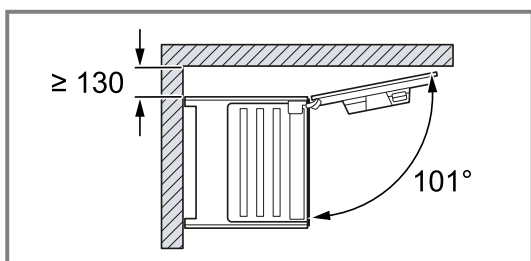
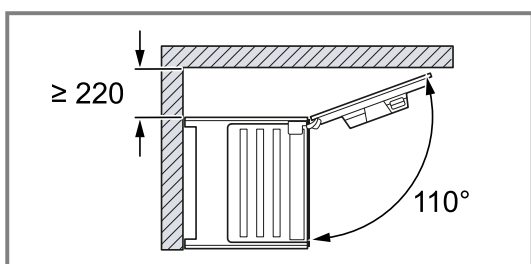
Hinweis: Das rote Schild, das aus der Gerätetür ragt, dient zur Unterstützung bei der Installation. Vor dem elektrischen Anschluss an dem roten Schild ziehen, um die Gerätetür zu öffnen.

1. Beim Einbau in einen Hochschrank die Abstände beachten.
 - Die Maßangaben für den Möbelausschnitt im Zwischenboden beachten.

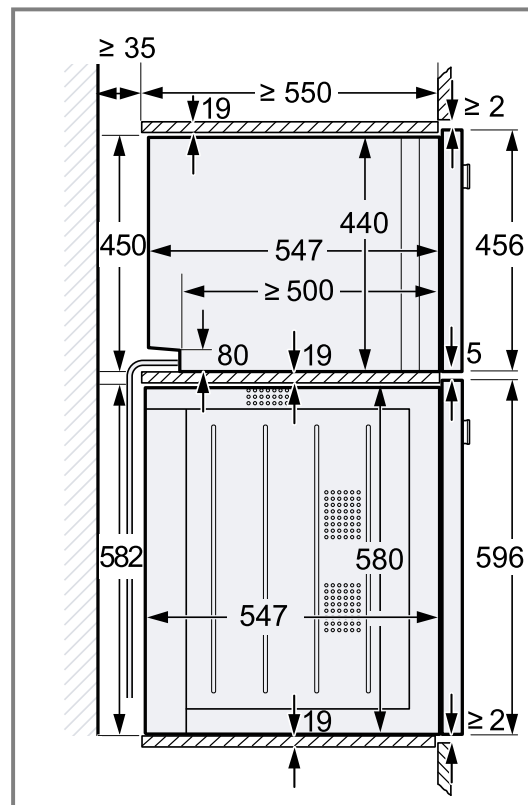


Abhängig von der Gerätevariante ist das Gerät mit oder ohne Stecker ausgestattet.

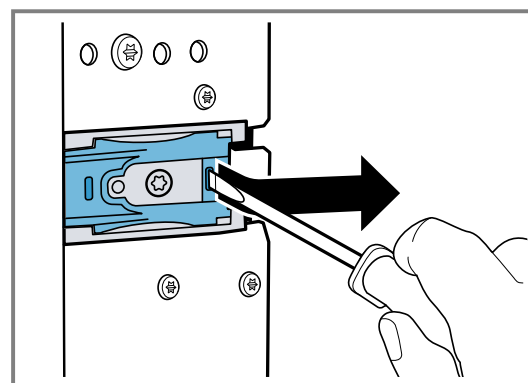
2. Beim Einbau neben einer Wand beachten, dass die möglichen Öffnungswinkel der Gerätetür abhängig sind von den Mindestabständen zur Wand.



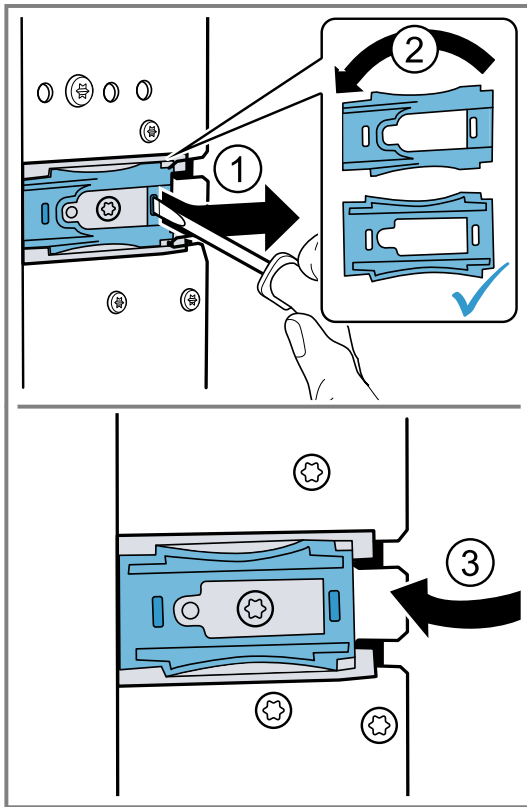
3. Beim Einbau von 2 Geräten übereinander die Abstände beachten.
 - Sicherstellen, dass der Abstand zwischen Gerät und Wand mindestens 35 mm beträgt.



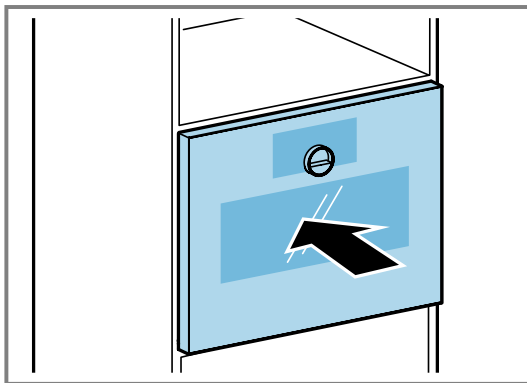
4. Wenn sich kein Zwischenboden über dem Gerät befindet, das Gerät im Einbaumöbel gegen Kippen sichern.
 - Zwei Winkel aus dem Installationszubehör GA601010 beidseitig im Einbaumöbel befestigen.
 - Die Installationsanleitung der Winkel beachten.
5. **Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass Sie alle weißen Kunststoffelemente am Gerät anpassen: links und rechts, oben und unten.
Wenn die Dicke der Möbelseitenteile 16 mm beträgt, die weißen Kunststoffelemente nicht entfernen. Die weißen Kunststoffelemente unterstützen beim mittig Ausrichten des Geräts.
6. Wenn die Dicke der Möbelseitenteile 20 mm beträgt, die weißen Kunststoffelemente entfernen.



7. Wenn die Dicke der Möbelseitenteile 19 mm beträgt, die weißen Kunststoffeile entfernen ①, um 180° drehen ② und wieder einsetzen ③.

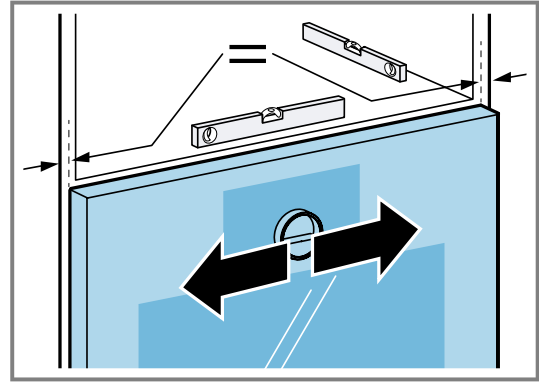


8. Das Gerät ganz in das Einbaumöbel einschieben.
 ► Das Anschlusskabel nicht knicken oder einklemmen.

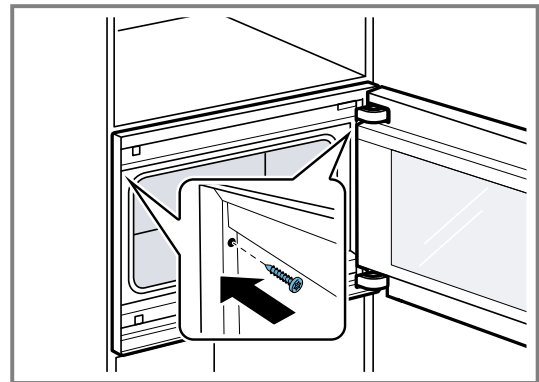


9. Das Gerät mittig ausrichten.
 Zwischen dem Gerät und den angrenzenden Möbelfronten ist ein Luftspalt von 5 mm erforderlich.

10. Das Gerät mit der Wasserwaage exakt waagrecht ausrichten.



11. Die Gerätetür öffnen.
 12. Das Gerät mit den beiliegenden Schrauben am Möbel festschrauben.



13. Die Transportsicherung aus rotem Kunststoff am oberen Türverschluss entfernen.

23.9 Einstellbare Zwischenböden mit Winkeln

Für Ihr Gerät ist ein einstellbarer Zwischenboden mit Winkeln (GA601010) verfügbar.

ACHTUNG

Wenn Sie zu schwere Geräte auf dem Zwischenboden mit Winkeln einbauen, kann sich der Zwischenboden verbiegen.

- Den Zwischenboden mit Winkeln nicht unter einem Backofen einbauen.
- Den Zwischenboden mit Winkeln unter einem Dampfgarofen einbauen.

Wenn Sie das Gerät nicht korrekt auf dem Zwischenboden GA601010 positionieren, kann sich der Zwischenboden verbiegen.

- Das Gerät nicht schräg in die Einbaunische auf dem Zwischenboden positionieren.
- Das Gerät parallel zu den Seitenwänden der Einbaunische in den Hochschrank schieben.

Hinweis: Installieren Sie eine Mikrowelle nicht unter einem Kaffeevollautomaten.

Installieren Sie den Zwischenboden mit Winkeln nur:

- unter einem Dampfbakofen der gleichen Gerätereihe.
- unter einer Mikrowelle der gleichen Gerätereihe.
- unter einem Kaffeevollautomaten, den Sie über einem Backofen der gleichen Gerätereihe installieren.

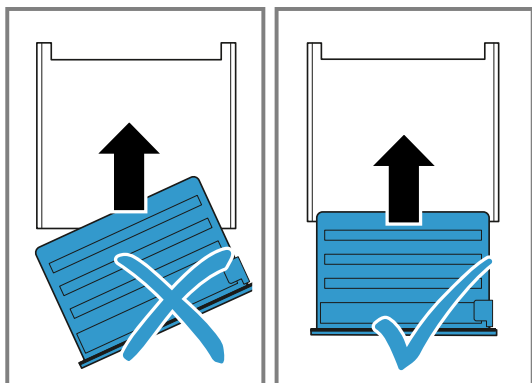
- unter einem Kaffeevollautomaten, den Sie über einem Dampfbackofen der gleichen Gerätereihe installieren.

Installieren Sie den Zwischenboden mit Winkeln nicht:

- unter einem Backofen.
- zwischen zwei Kaffeevollautomaten, die Sie übereinander installieren möchten.
- über einem Dampfbackofen der gleichen Gerätereihe.

Gerät über Zwischenböden mit Winkeln installieren

- Das Gerät nicht schräg in die Einbaunische auf dem Zwischenboden mit Winkeln positionieren. Das Gerät parallel zu den Seitenwänden der Einbaunische in den Hochschrank schieben.



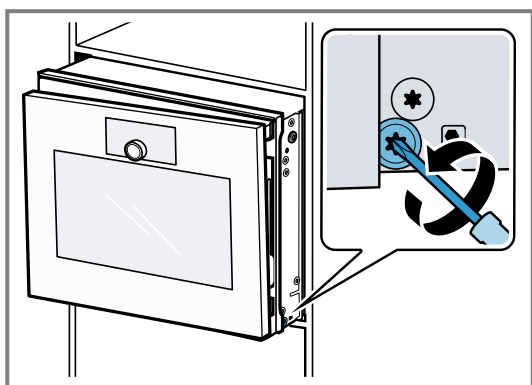
23.10 Justierung der Gerätetür

Die Gerätetür ist im Auslieferungszustand justiert. Eine Justierung ist normalerweise nicht nötig. Wenn Sie mehrere Geräte nebeneinander oder übereinander einbauen, justieren Sie die Gerätetür.

- Gerätetürhöhe korrigieren → Seite 53
- Türöffnungswinkel ändern → Seite 53

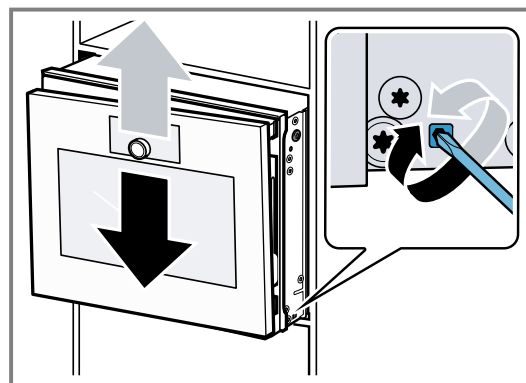
Gerätetürhöhe korrigieren

1. Das Gerät aus der Einbaunische herausziehen.
2. Die Arretierschraube lösen.



3. Die Gerätetür öffnen.

4. Mit der Einstellschraube die Gerätetürhöhe korrigieren.

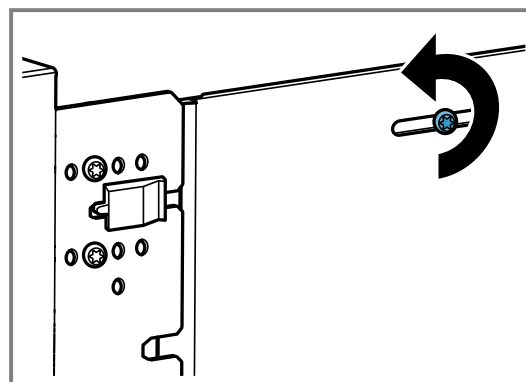


5. Die Arretierschraube festschrauben.
6. Das Gerät in die Einbaunische schieben.

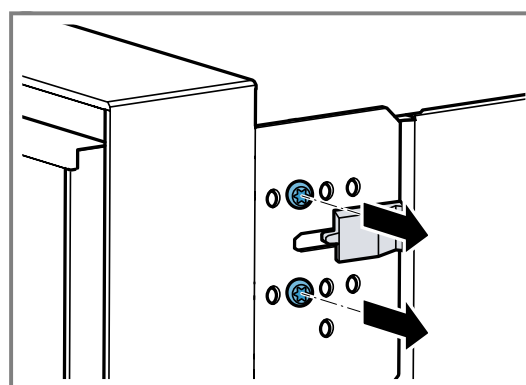
Türöffnungswinkel ändern

Zwei Öffnungswinkel sind für die Gerätetür verfügbar.

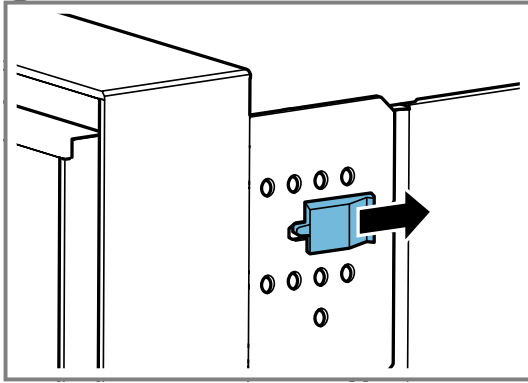
1. Das Gerät etwas aus der Einbaunische herausziehen.
2. Die Schraube an der rechten Seite weiter hinten am Gerät etwas lösen.



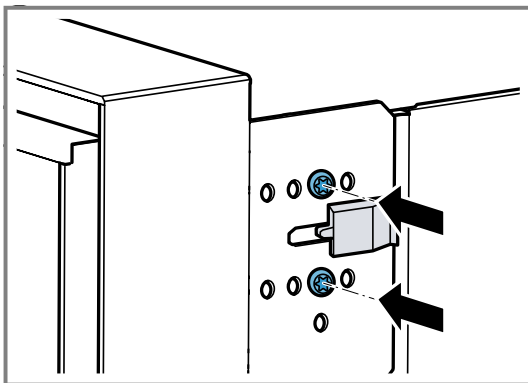
3. Die beiden Schrauben vor dem schwarzen Kunststoffelement entfernen.



4. Das schwarze Kunststoffelement nach rechts schieben.



5. Die beiden Schrauben in den Bohrungen weiter rechts am Gerät festschrauben.



Je weiter rechts Sie die Schrauben am Gerät festschrauben, umso kleiner der Türöffnungswinkel. Bei der rechten Position der Schrauben beträgt der Öffnungswinkel der Gerätetür ca. 97°.

23.11 Gerät nach Installation in Betrieb nehmen

Voraussetzung: Das Gerät ist eingebaut und angeschlossen.

1. auf dem Bedienring drücken.
- ✓ Das Display zeigt für ca. 30 Sekunden das GAGGENAU-Logo und dann "Initialisierung".
2. Die Sprache einstellen.
3. Den Hinweisen des Installationsassistenten im Display folgen.
 - ▶ → drücken oder den Bedienring drehen.
4. Die Einstellungen für die "Einbauhöhe" vornehmen.
5. In Abhängigkeit von der Einbausituation oder der Körpergröße des Nutzers das Display horizontal und vertikal ausrichten.
6. Den Demo-Modus deaktivieren.

23.12 Gerät mit Backofen kombinieren

1. Nur geeignete Geräte der gleichen Marke und der gleichen Serie kombinieren.
2. Zuerst den Dampfbackofen, anschließend den Backofen einbauen.
3. Beim Einbau des Geräts neben einem Backofen sicherstellen, dass die Gerätetüren sich in die entgegengesetzte Richtung öffnen.

23.13 Gerät mit Kaffeevollautomat kombinieren

1. Nur geeignete Geräte der gleichen Marke und der gleichen Serie kombinieren.
2. Die Montageanleitung des Kaffeevollautomaten und des Zwischenbodens beachten.
3. Bei der Installation über einem Kaffeevollautomaten den Zwischenboden oder die Winkel aus Metall verwenden. Der Zwischenboden und die Winkel aus Metall erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop.
4. Bei der Installation von zwei Geräten übereinander direkt neben einem Kaffeevollautomaten den Zwischenboden oder die Winkel aus Metall zwischen den vier Geräten verwenden.

23.14 Gerät mit Wärmeschublade kombinieren

ACHTUNG

Scharfe Kanten am Gerät können die Frontblende der Wärmeschublade beschädigen.

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

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

23.15 Gerät mit Mikrowelle kombinieren

1. Nur geeignete Geräte der gleichen Marke und der gleichen Serie kombinieren.
2. Zuerst die Mikrowelle, anschließend den Dampfbackofen einbauen.

23.16 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, spanning the width of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001954383 (051211) REG25
de