SIEMENS

Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung. Dann können Sie alle technischen Vorzüge Ihres Dampfgarofens nutzen.

Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit. Sie lernen die einzelnen Teile Ihres neuen Gerätes kennen. Und wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie einstellen. Es ist ganz einfach.

In den Tabellen finden Sie für viele gebräuchliche Gerichte Einstellwerte und Einschubhöhen. Alles in unserem Kochstudio getestet.

Und falls einmal eine Störung auftritt – hier finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben.

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

Bei weiteren Fragen wählen Sie unsere Info-Nummer:
Ⓓ **Siemens Info Line** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)
Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen:
Tel.: **01805 2223*)** oder unter **siemens-info-line@bshg.com**
*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggfs. abweichend.
Nur für Deutschland gültig.

Gebrauchsanleitung

HB26D552.

de **9000 350 111**

900422

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 5

Ursachen für Schäden 6

Ihr neues Gerät 8

Bedienfeld 8

Betriebsarten 9

Garraum und Zubehör 9

Wassertank 11

Automatische Kalibrierung 12

Vor der ersten Benutzung 13

Ersteinstellungen 13

Wasserhärtebereich einstellen 13

Reinigung 14

Gerät bedienen 15

Gerät einschalten 15

Gerät ausschalten 16

Nach jedem Betrieb 17

Einstellempfehlungen 17

Zeitfunktionen 19

Wecker einstellen 19

Dauer einstellen 20

Endezeit verschieben 21

Uhrzeit einstellen 22

Programmautomatik 23

Programm einstellen 23

Hinweise zu den Programmen 25

Programmtabellen 25

Inhaltsverzeichnis

Memory **32**
Einstellungen in Memory speichern 32
Memory starten 32
Kindersicherung **33**
Grundeinstellungen **34**
Pflege und Reinigung **36**
Reinigungsmittel 37
Reinigungshilfe 38
Entkalken 39
Gerätetür aus- und einhängen 42
Gestelle reinigen 43
Türscheiben reinigen 44
Eine Störung, was tun? **45**
Garraumlampe wechseln 48
Türdichtung austauschen 49
Kundendienst **50**
E-Nummer und FD-Nummer 50
Energie- und Umwelttipps **51**
Energiesparen 51
Umweltgerecht entsorgen 51
Tabellen und Tipps **52**
Gemüse 53
Beilagen und Hülsenfrüchte 54
Fleisch, Geflügel, Fisch 55
Suppeneinlagen 57
Desserts, Kompott 58

Inhaltsverzeichnis

Speisen regenerieren 59
Auftauen 59
Teig gehenlassen 60
Entsaften 61
Einkochen 61
Tiefkühlprodukte 62

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie sorgfältig diese Gebrauchsanleitung.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben:

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!
Nie die heißen Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten oder die heißen Flächen im Garraum berühren. Die Garraumtür vorsichtig öffnen. Es entweicht heißer Dampf. Halten Sie kleine Kinder grundsätzlich fern.

Brandgefahr!
Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Kurzschlussgefahr!
Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Verbrennungsgefahr!
Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

Heißes Zubehör

Verbrennungsgefahr!
Das heiße Zubehör nie ohne Topflappen aus dem Gerät nehmen.

Heißes Wasser

Verbrühungsgefahr!
Die Reinigung nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Das Wasser in der Verdampferschale ist noch heiß. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Ist das Gerät defekt, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten bzw. den Netzstecker ziehen. Rufen Sie den Kundendienst.

Ursachen für Schäden

Garraumboden freihalten

Stellen Sie nichts direkt auf den Garraumboden. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.
Der Garraumboden und die Verdampferschale müssen immer frei bleiben. Stellen Sie Geschirr immer auf den Rost oder in den gelochten Garbehälter.

Alufolie

Alufolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.

Geschirr

Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.

Verwenden Sie kein Geschirr mit Roststellen. Bereits kleinste Flecken können zu Korrosion im Garraum führen.

Dämpfen mit gelochtem Behälter

Schieben Sie beim Dämpfen im gelochten Garbehälter immer den ungelochten Garbehälter darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Feuchte Lebensmittel

Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Sie können zu Korrosion im Garraum führen.

Stark verschmutzte Türdichtung

Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten und ggf. austauschen.

Gerätetür als Abstellfläche

Nichts auf die offene Gerätetür stellen. Das Gerät kann beschädigt werden.

Gerät transportieren

Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff kann abbrechen.

Pflege und Reinigung

Der Garraum Ihres Gerätes besteht aus hochwertigem Edelstahl. Durch falsche Pflege kann Korrosion im Garraum entstehen. Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise in der Gebrauchsanleitung. Entfernen Sie Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist.

Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Bedienfeld
- die Betriebsarten
- den Garraum und das Zubehör

Bedienfeld

Bedienelement		Verwendung
Hauptschalter	on off	Gerät ein- und ausschalten
Menütasten	□	Betriebsarten wählen
	P	Programmautomatik wählen (siehe Kapitel: Programmautomatik)
	M	Memory speichern und aufrufen (siehe Kapitel: Memory)
	clean	Reinigung wählen (siehe Kapitel: Pflege und Reinigung)
Navigationstasten	< >	Im Display nach links oder rechts wechseln. Änderungen werden dabei gespeichert
Drehwähler		Werte für Uhrzeit, Dauer, Gewicht etc. ändern. Drücken Sie auf den Drehwähler, um ihn ein- und auszurasten

Bedienelement		Verwendung
Funktionstasten	◷	Zeitfunktion wählen (siehe Kapitel: Zeitfunktionen)
	⊸o	Kindersicherung ein- und ausschalten (siehe Kapitel: Kindersicherung)
	i	Eingeschaltetes Gerät: Aktuelle Informationen abfragen Ausgeschaltetes Gerät: Grundeinstellungen wählen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen)
Start-Taste	start	Betrieb starten
Stop-Taste	stop	Kurz drücken: Betrieb unterbrechen (Pause) Lang drücken: Betrieb beenden

Betriebsarten

Über die Taste ☐ gelangen Sie zu den möglichen Betriebsarten Ihres Gerätes.

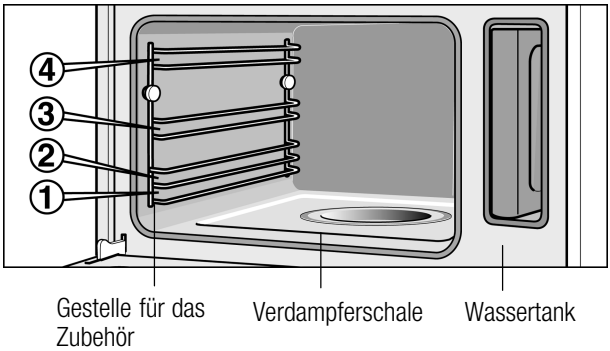
Betriebsart		Anwendung
Dämpfen	35 - 100 °C	für Gemüse, Fisch, Beilagen, zum Entsaften von Obst und zum Blanchieren
Regenerieren	80 - 100 °C	für Tellergerichte und Backwaren. Gegartes wird schonend wieder erwärmt. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus
Gehenlassen	35 - 50 °C	für Hefeteig und Sauerteig. Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Die Teigoberfläche trocknet nicht aus
Auftauen	35 - 60 °C	für Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst. Durch die Feuchtigkeit wird die Wärme schonend auf die Speisen übertragen. Die Speisen trocknen nicht aus und verformen sich nicht

Garraum und Zubehör

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

Achtung!

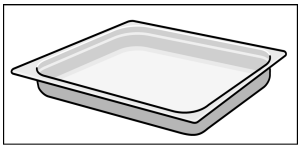
- Die Verdampferschale darf nicht abgedeckt werden. Stellen Sie kein Geschirr auf den Garraumboden.
- Schieben Sie kein Zubehör zwischen die Einschubhöhen, sonst kann es kippen.



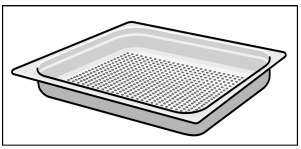
Zubehör

Verwenden Sie nur das mitgelieferte oder beim Kundendienst erhältliche Zubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät angepasst.

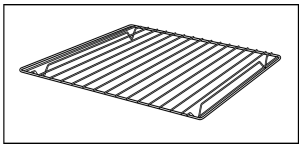
Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



Garbehälter, ungelocht, GN $^{2}/_{3}$, 40 mm tief
zum Auffangen von abtropfender Flüssigkeit beim Dämpfen und zum Kochen von Reis, Hülsenfrüchten und Getreide



Garbehälter, gelocht, GN $^{2}/_{3}$, 40 mm tief
zum Dämpfen von ganzem Fisch oder größeren Mengen Gemüse, zum Entsaften von Beeren usw.



Rost
für Geschirr wie Einmachgläser Auflauf- und Puddingformen

Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Zubehör	Bestellnr.
Garbehälter, ungelocht, GN $^2/_3$, 40 mm tief	HZ36D533
Garbehälter, gelocht, GN $^2/_3$, 40 mm tief	HZ36D533G
Garbehälter, ungelocht, GN $^2/_3$, 28 mm tief (Backblech)	HZ36D532
Garbehälter, ungelocht, GN $^1/_3$, 40 mm tief	HZ36D513
Garbehälter, gelocht, GN $^1/_3$, 40 mm tief	HZ36D513G
Rost	HZ36DR
Reinigungsschwamm	643 254
Entkalker	311 138
Microfasertuch mit Wabenstruktur	460 770

Wassertank

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, sehen Sie rechts den Wassertank.

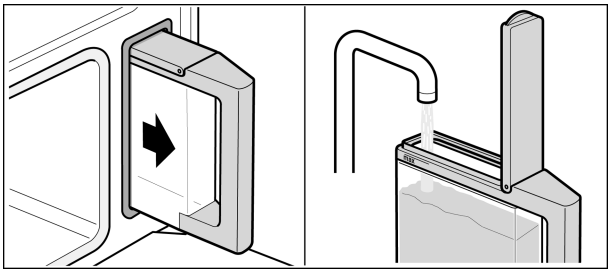
Füllen Sie den Wassertank nur mit frischem Leitungswasser oder mit Wasser ohne Kohlensäure aus dem Handel.
Ist Ihr Wasser sehr kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen enthärtetes Wasser.

Verwenden Sie bei stark chloridhaltigem Leitungswasser (> 40 mg/l) ein chloridarmes Mineralwasser ohne Kohlensäure. Informationen zu Ihrem Leitungswasser können Sie bei Ihrem Wasserwerk erfahren.

Befeuchten Sie vor der ersten Benutzung die Dichtung im Tankdeckel mit etwas Wasser.

Achtung!

Geben Sie kein destilliertes Wasser und keine anderen Flüssigkeiten in den Wassertank. Sie können das Gerät beschädigen.



Vor jedem Betrieb

Wassertank vor jedem Betrieb füllen.

1. Wassertank bis zur Markierung “max” mit kaltem Wasser füllen.
2. Tankdeckel schließen, bis er merklich einrastet.
3. Wassertank bis zur Rastung einschieben.

Nach jedem Betrieb

Wassertank nach jedem Betrieb leeren.

1. Wassertank langsam und waagrecht aus dem Gerät ziehen, damit aus dem Ventil kein Restwasser abtropfen kann.
2. Wasser ausleeren.
3. Tankschacht im Gerät und Dichtung im Tankdeckel gut trocknen.

Meldung “Wassertank füllen”

Wenn der Wassertank leer ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint “Wassertank füllen”. Der Betrieb wird unterbrochen.

1. Gerätetür vorsichtig öffnen. Es entweicht Dampf.
2. Wassertank herausnehmen, bis zur Markierung füllen und wieder einsetzen.
3. Start-Taste drücken.

Meldung “Wassertank füllen?”

Die Meldung erscheint, wenn Sie eine Betriebsart einstellen und der Wassertank nur halb gefüllt ist.

Wenn Sie der Meinung sind, dass das Wasser im Wassertank für den Garvorgang ausreicht, können Sie das Gerät starten.
Wenn nicht, füllen Sie den Wassertank bis “max”, schieben ihn wieder ein und starten dann das Gerät.

Automatische Kalibrierung

Die Siedetemperatur von Wasser ist vom Luftdruck abhängig. Beim Kalibrieren wird das Gerät auf die Druckverhältnisse am Aufstellort eingestellt. Das geschieht automatisch beim ersten Mal Dämpfen mit 100 °C. Dabei entwickelt sich mehr Dampf als sonst.

Nach einem Umzug

Damit sich das Gerät wieder automatisch an den neuen Aufstellort anpasst, stellen Sie das Gerät zurück auf die Werkseinstellungen
(siehe Kapitel: Grundeinstellungen).

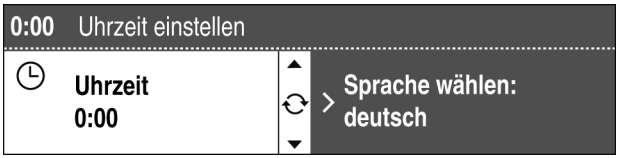
Vor der ersten Benutzung

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie nach dem elektrischen Anschluss Ihres Gerätes die Uhrzeit einstellen
- wie Sie die Sprache im Display ändern
- wie Sie den Wasserhärtebereich ändern
- wie Sie Ihr Gerät vor der ersten Benutzung reinigen

Ersteinstellungen

Nachdem Ihr neues Gerät angeschlossen wurde, erscheint “Uhrzeit” und “Sprache wählen” im Display. Stellen Sie die Uhrzeit und bei Bedarf die Sprache für das Display ein.



Uhrzeit einstellen und Sprache ändern

1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
2. Mit Taste > zu “Sprache wählen” wechseln.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Sprache einstellen.
4. Taste ◷ drücken.

Sprache und Uhrzeit sind gespeichert. Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

Wasserhärtebereich einstellen

Entkalken Sie Ihr Gerät in regelmäßigen Abständen. Nur so können Sie Schäden vermeiden.

Ihr Gerät zeigt automatisch an, wenn es entkalkt werden muss. Es ist auf Wasserhärtebereich II voreingestellt. Ändern Sie den Wert, wenn Ihr Wasser weicher oder härter ist.

Wasserhärte prüfen

Sie können die Wasserhärte mit den beigelegten Teststreifen prüfen oder bei Ihrem Wasserwerk erfragen.

Enthärtetes Wasser

Nur wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, entfällt das Entkalken. Ändern Sie in diesem Fall den Wasserhärtebereich auf “enthärtet”.

Wasserhärtebereich ändern

Den Wasserhärtebereich können Sie in den Grundeinstellungen ändern, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

1. Taste i gedrückt halten, bis im Display “Sprache wählen” erscheint.
2. Drehwähler drehen, bis “Wasserhärtebereich” erscheint.
3. Taste > drücken.

   Im Display ist “2-mittel” markiert.
4. Mit dem Drehwähler den Wasserhärtebereich ändern. Mögliche Werte:

enthärtet	
1-weich	I
2-mittel	II
3-hart	III
4–sehr hart	IV
5. Taste i drücken, um die Grundeinstellungen zu verlassen.

   Die Änderung ist gespeichert.

Reinigung

Heizen Sie das leere Gerät vor der ersten Benutzung einmal auf und reinigen Sie das Zubehör.

Gerät aufheizen

1. Wassertank füllen und einschieben.
2. Taste on/off drücken, um das Gerät einzuschalten.

   Nach ca. 4 Sekunden erscheint die Betriebsart “Dämpfen”.
3. Start-Taste drücken.

   Das Gerät heizt automatisch auf 100 °C auf und schaltet nach 20 Minuten aus. Ein Signal ertönt.
4. Stop-Taste drücken, um den Betrieb zu beenden.

Lassen Sie die Gerätetür einen Spalt breit geöffnet, bis das Gerät abgekühlt ist.

Zubehör vorreinigen

Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Benutzung gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch.

Gerät bedienen

In diesem Kapitel lesen Sie,

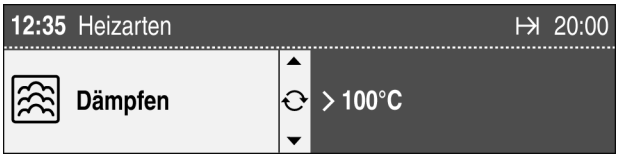
- wie Sie das Gerät ein- und ausschalten
- was Sie nach jedem Betrieb beachten sollten

Gerät einschalten

1. Taste on/off drücken, um das Gerät einzuschalten.
   Im Display erscheint für 4 Sekunden das Markenlogo. Dann wechselt die Anzeige automatisch ins Menü “Heizarten”.

Heizart wählen

Sie können das Menü “Heizarten” auch direkt über die Taste □ aufrufen.



2. Mit Drehwähler gewünschte Heizart einstellen.

Temperatur wählen

3. Taste > drücken.
   Die Vorschlagstemperatur ist markiert.
4. Mit Drehwähler gewünschte Temperatur einstellen.

Dauer wählen

5. Taste ◷ drücken.
   Im Display erscheint “Wecker”.
6. Mit Taste > zur Dauer wechseln.
7. Mit Drehwähler gewünschte Dauer einstellen.
8. Taste ◷ drücken.
9. Start-Taste drücken, um das Gerät zu starten.
   Das Gerät heizt. Bei der Betriebsart Dämpfen läuft die Dauer erst nach der Aufheizzeit ab.

Aktuelle Temperatur

Drücken Sie die Taste i. Die aktuelle Temperatur wird für 10 Sekunden angezeigt.

Die Balken der Aufheizkontrolle neben der Uhrzeit zeigen den Temperaturanstieg im Garraum an.

Temperatur ändern

Sie können mit dem Drehwähler jederzeit die Temperatur ändern. Die Änderung wird automatisch übernommen.

Gerät ausschalten

⚠ Verbrühungsgefahr!
Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Öffnen Sie die Gerätetür nach dem Garvorgang nur vorsichtig.

Dauer ist abgelaufen

Nach Ablauf der Dauer schaltet Ihr Gerät automatisch aus. Ein Signal ertönt. Taste ◷ drücken, um das Signal zu beenden.

Taste on/off drücken, um das Gerät auszuschalten. Gerätetür vorsichtig öffnen.

Pause

Stop-Taste kurz drücken. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Zum Starten Start-Taste drücken.

Wenn Sie während des Betriebes die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Zum Starten Gerätetür schließen und Start-Taste drücken.

Wenn Sie die Grundeinstellung “Weiter nach Tür schließen” auf “automatisch” gestellt haben, entfällt das erneute Starten
(siehe Kapitel: Grundeinstellungen).

Abbrechen

Stop-Taste lang drücken, um den Betrieb abzubrechen.
Taste on/off drücken, um das Gerät auszuschalten. Gerätetür vorsichtig öffnen.

Das Kühlgebläse kann weiterlaufen, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Nach jedem Betrieb

Wassertank leeren

Leeren Sie den Wassertank. Trocknen Sie die Dichtung im Tankdeckel und den Tankschacht im Gerät gut ab.

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

Garraum trocknen

Lassen Sie die Gerätetür einen Spalt breit geöffnet, bis das Gerät abgekühlt ist.

⚠ Verbrühungsgefahr!
Das Wasser in der Verdampferschale kann heiß sein. Lassen Sie es vor dem Auswischen abkühlen.

Wischen Sie den Garraum und die Verdampferschale mit dem beiliegenden Schwamm aus und mit einem weichen Tuch gut trocken.

Wischen Sie Möbel oder Griffe trocken, falls sich dort Kondenswasser gebildet hat.

Einstell-empfehlungen

Wenn Sie ein Gericht aus den Einstellempfehlungen wählen, sind die optimalen Einstellwerte bereits vorgegeben.
Sie können unter vielen verschiedenen Kategorien auswählen. Sie finden von Kuchen, Brot, Geflügel, Fleisch, Fisch und Wild bis hin zu Aufläufen und Fertigprodukten eine große Anzahl an Speisen mit unseren Einstellempfehlungen. Die Temperatur und Dauer können Sie verändern. Die Betriebsart ist fest eingestellt.

Über mehrere Auswahlebenen kommen Sie zu den einzelnen Gerichten. Probieren Sie es aus. Sehen Sie sich die Vielfalt der Gerichte an.

Gericht auswählen

1. Taste ☐ drücken.
   Betriebsart Dämpfen und 100 °C erscheinen im Display.
2. Drehwähler nach links auf Einstellempfehlungen drehen.

3. Mit Taste > zur ersten Speisenkategorie wechseln und mit dem Drehwähler die gewünschte Kategorie auswählen.

Mit Taste > wechseln Sie in die nächste Ebene. Mit dem Drehwähler treffen Sie jeweils die nächste Auswahl.
Zum Schluss erscheint die Einstellung für das ausgewählte Gericht.

4. Start-Taste drücken.

Der Betrieb startet. Die vorgeschlagene Dauer I→I läuft sichtbar im Display ab.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät heizt nicht mehr. Im Display erscheint I→I 0:00. Taste ◷ drücken, um das Signal zu beenden.

Temperatur ändern

Sie können jederzeit mit dem Drehwähler die Temperatur ändern.

Dauer ändern

Taste ◷ drücken und mit Taste > zur Dauer wechseln. Mit dem Drehwähler die Dauer verändern. Zeitfunktionen mit Taste ◷ schließen.

Informationen abfragen

Taste i kurz drücken. Für weitere Informationen Taste i erneut drücken.

Zeitfunktionen

Die Zeitfunktionen rufen Sie mit Taste ◷ auf. Folgende Funktionen sind möglich:

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist:

- Wecker einstellen
- Uhrzeit einstellen

Wenn das Gerät eingeschaltet ist:

- Wecker einstellen
- Dauer einstellen
- Endezeit verschieben

Zeitfunktionen einstellen – kurz erklärt

1. Taste ◷ drücken.
2. Mit Taste < oder > zur gewünschten Funktion wechseln.
3. Mit dem Drehwähler Zeit oder Dauer einstellen.
4. Zeitfunktionen mit Taste ◷ schließen.

Wie Sie jede einzelne Funktion einstellen, wird im Anschluss ausführlich beschrieben.

Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Gerät. Sie können ihn wie einen Küchenwecker benutzen und jederzeit einstellen.

1. Taste ◷ drücken.
2. Mit dem Drehwähler die Weckerzeit einstellen.
3. Zeitfunktionen mit Taste ◷ schließen.

Das Display wechselt in den vorherigen Zustand. Das Symbol 🔔 für den Wecker und die ablaufende Zeit werden angezeigt.

Weckerzeit ändern

Taste ◷ drücken. Mit dem Drehwähler in den nächsten Sekunden die Weckerzeit ändern. Zeitfunktionen mit Taste ◷ schließen.

Nach Ablauf der Weckerzeit

Ein Signal ertönt. Im Display erscheint 🔔 0:00. Taste ◷ drücken, um das Signal zu beenden.

Weckerzeit löschen

Taste ◷ drücken. Mit dem Drehwähler die Weckerzeit zurück auf 0:00 drehen. Zeitfunktionen mit Taste ◷ schließen.

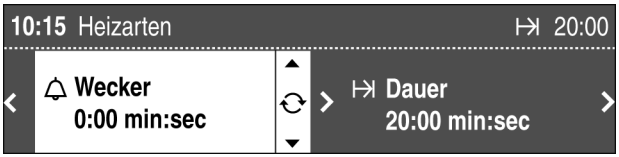
Dauer einstellen

Mit der Dauer stellen Sie die Gardauer für Ihr Gericht ein. Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet das Gerät automatisch aus.

Beispiel im Bild: für 45 Minuten bei 100 °C dämpfen.

Voraussetzung:
Eine Betriebsart und Temperatur sind eingestellt.

1. Taste ◷ drücken.



2. Mit Taste > oder < zur Dauer wechseln und mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.

3. Zeitfunktionen mit Taste ◷ schließen.
4. Start-Taste drücken.
   Das Gerät heizt. Die Dauer |→| läuft sichtbar im Display ab.

   Bei der Betriebsart Dämpfen läuft die Dauer erst nach der Aufheizzeit ab.

Dauer ändern

Taste ◷ drücken. Mit Taste > oder < zur Dauer wechseln und mit dem Drehwähler die Dauer verändern. Zeitfunktionen mit Taste ◷ schließen.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät heizt nicht mehr. Im Display erscheint die Dauer ↦| 0:00. Taste ◷ drücken, um das Signal zu beenden.

Endezeit verschieben

Sie können die Zeit, zu der ihr Gericht fertig sein soll, verschieben. Das Gerät startet automatisch und ist zum gewünschten Zeitpunkt fertig.
Sie können z. B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.

Bei einigen Programmen ist das Verschieben der Endezeit nicht möglich.

Die Aufheizzeit für den Betrieb mit Dampf muss zur Dauer hinzugerechnet werden. Die eingestellte Endezeit kann sich also um die Aufheizzeit verschieben.

Beispiel im Bild: Es ist 9:30 Uhr, das Gericht dauert 45 Minuten, soll aber erst um 12:45 fertig sein.

Voraussetzung:
Der eingestellte Betrieb ist nicht gestartet. Eine Dauer ist eingestellt. Die Zeitfunktionen ◷ sind geöffnet.

1. Mit Taste > zur Endezeit wechseln.

2. Mit dem Drehwähler die Endezeit auf später verschieben.

3. Zeitfunktionen mit Taste ◷ schließen.

4 Mit Start-Taste bestätigen.

Die Einstellung ist übernommen. Das Gerät ist in Warteposition. Im Display wird die Endezeit →| angezeigt. Der Betrieb startet zum richtigen Zeitpunkt. Die Dauer läuft sichtbar im Display ab.

Endezeit ändern

Das ist möglich, solange das Gerät in Warteposition ist. Taste ◷ drücken. Mit Taste > oder < zur Endezeit wechseln und mit dem Drehwähler die Endezeit korrigieren. Zeitfunktionen mit Taste ◷ schließen.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät heizt nicht mehr. Die Dauer steht auf |→| 0:00. Taste ◷ drücken, um das Signal zu beenden.

Endezeit löschen

Das ist möglich, solange das Gerät in Warteposition ist. Taste ◷ drücken. Mit Taste > oder < zur Endezeit wechseln. Den Drehwähler nach links drehen, bis die Anzeige erlischt. Die eingestellte Dauer läuft sofort ab

Uhrzeit einstellen

Damit Sie die Uhrzeit einstellen oder verändern können, muss das Gerät ausgeschaltet sein.

Nach einem Stromausfall

Nach einem Stromausfall erscheint im Display “Uhrzeit einstellen”.

1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Die eingestellte Sprache ändert sich nach einem Stromausfall nicht.

2. Taste ◷ drücken.
   Die Uhrzeit ist übernommen.

Uhrzeit ändern

Beispiel: Uhrzeit ändern von Sommer- auf Winterzeit.

1. Taste ◷ drücken.
2. Mit Taste > zur Uhrzeit ◷ wechseln und mit dem Drehwähler die Uhrzeit verändern.
3. Zeitfunktionen mit Taste ◷ schließen.

Uhranzeige ändern

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, erscheint im Display die aktuelle Uhrzeit. Sie können diese Anzeige ändern oder ausschalten
(siehe Kapitel: Grundeinstellungen).

Programmautomatik

In diesem Kapitel lesen Sie:

- wie Sie ein Programm aus der Programmautomatik einstellen
- Hinweise und Tipps zu den Programmen
- welche Programme Sie einstellen können (Programmtabellen)

Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Es gibt 9 Programmgruppen mit insgesamt 40 Programmen.

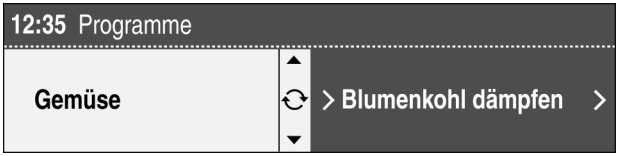
Programm einstellen

Beachten Sie die Hinweise zu den Programmen. Wählen Sie aus den Programmtabellen das passende Programm.

Beispiel im Bild : Sie wollen 500 g frische Hähnchenbrust dämpfen.

- Programmgruppe “Fleisch, Geflügel”
- Programm “Hähnchenbrust, frisch, gedämpft”

Programmgruppe wählen

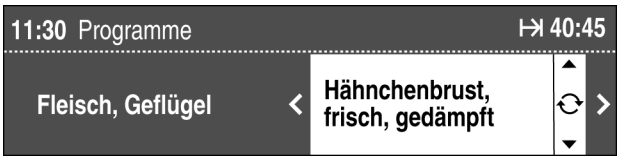


1. Taste [P] drücken.

   Im Display erscheint die erste Programmgruppe “Gemüse”.

2. Drehwähler drehen, bis die gewünschte Programmgruppe erscheint.

Programm wählen



3. Taste > drücken, um das erste Programm der Programmgruppe zu markieren.
4. Drehwähler drehen, bis das gewünschte Programm erscheint.

Gewicht eingeben

5. Taste > drücken, um das Vorschlagsgewicht zu markieren.
6. Drehwähler drehen, um das Gewicht des Garguts einzugeben.

Garergebnis individuell anpassen

7. Taste > drücken.
   Im Display erscheint die individuelle Anpassung – ❑❑❑❑❑■❑ +.
8. Drehwähler drehen, um das Garergebnis anzupassen:
   nach links: Garergebnis schwächer einstellen
   nach rechts: Garergebnis stärker einstellen

Sie können auch für alle Programme gleichzeitig das Garergebnis dauerhaft anpassen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen).

9. Start-Taste drücken, um das Programm zu starten.

Die Dauer des Programms läuft sichtbar im Display ab. Es erscheint keine Aufheizkontrolle.

Endezeit verschieben

Sie können die Endezeit für einige Programme verschieben. Das Programm wird später gestartet und endet zur gewünschten Uhrzeit (siehe Kapitel: Zeitfunktionen).

Programmende

Ein Signal ertönt. Das Gerät schaltet aus.
Stop-Taste drücken.

⚠ Verbrühungsgefahr!
Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Öffnen Sie die Gerätetür nach dem Garvorgang nur vorsichtig.

Programm abbrechen

Stop-Taste lang drücken.

Hinweise zu den Programmen

Alle Programme sind für das Garen auf einer Ebene ausgerichtet.

Das Garergebnis kann je nach Größe und Qualität der Speisen variieren.

Geschirr

Verwenden Sie das vorgeschlagene Geschirr. Alle Gerichte wurden damit erprobt. Wenn Sie anderes Geschirr verwenden, kann sich das Garergebnis ändern.

Beim Garen im gelochten Garbehälter schieben Sie zusätzlich den ungelochten Garbehälter in Höhe 1 ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Menge/Gewicht

Geben Sie die Speisen maximal 4 cm hoch in das Zubehör.

Die Programmautomatik benötigt das Gewicht der Speise. Geben Sie bei einzelnen Stücken immer das größte Stückgewicht an. Das Gesamtgewicht muss innerhalb des vorgegebenen Gewichtsbereiches liegen.

Garzeit

Nach Programmstart wird die Garzeit angezeigt. Sie kann sich während der ersten 10 Minuten ändern, da die Aufheizzeit u.a. von der Temperatur des Garguts und des Wassers abhängt.

Programmtabellen

In diesem Kapitel finden Sie alle Programmgruppen und deren Programme. Beachten Sie die Hinweise, bevor Sie Speisen mit einem Programm zubereiten.

Gemüse

Würzen Sie das Gemüse erst nach dem Garen.

Programm	Anmerkungen	Geschirr/Zubehör	Ebene
Blumenkohl dämpfen / in Röschen*	gleichgroße Röschen	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Blumenkohl dämpfen / Blumenkohl, ganz*	–	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

Programm	Anmerkungen	Geschirr/Zubehör	Ebene
Brokkoliröschen dämpfen*	gleichgroße Röschen	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Grüne Bohnen dämpfen*	–	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Karotten in Scheiben dämpfen*	ca. 3 mm dicke Scheiben	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Kohlrabi in Scheiben dämpfen*	ca. 3 mm dicke Scheiben	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Rosenkohl dämpfen*	–	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Spargel, dämpfen / weißer Spargel*	–	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Spargel, dämpfen / grüner Spargel*	–	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Mischgemüse, gefroren, dämpfen		gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

Kartoffeln

Würzen Sie die Kartoffeln erst nach dem Garen.

Programm	Anmerkungen	Geschirr/Zubehör	Ebene
Salzkartoffeln*	mittelgroß, geviertelt, Stückgewicht 30 - 40 g	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Pellkartoffeln*	mittelgroß, Ø 4 - 5 cm	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

Getreideprodukte

Wiegen Sie das Gargut ab und geben Sie im richtigen Verhältnis Wasser hinzu:

Reis	1 : 1,5
Couscous	1 : 1
Hirse	1 : 3
Tellerlinsen	1 : 2

Geben Sie das Gewicht ohne Flüssigkeit an.

Rühren Sie Getreideprodukte nach dem Garen um. So wird das restliche Wasser schnell aufgesogen.

Risotto zubereiten
Geben Sie zum Risotto im Verhältnis 1 : 2 Wasser hinzu. Geben Sie als Gewicht die Gesamtmenge mit Wasser an. Die Meldung “umrühren” erscheint nach ca. 15 Minuten. Rühren Sie den Risotto um und drücken Sie die Start-Taste.

Programm	Anmerkungen	Geschirr/Zubehör	Ebene
Reis / Langkornreis	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
Reis / Basmatireis	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
Reis / Naturreis	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
Couscous	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
Hirse	max. 0,55 kg	ungelochter Garbehälter	2
Risotto	max. 2 kg	ungelochter Garbehälter	2
Tellerlinsen	max. 0,55 kg	ungelochter Garbehälter	2

Fleisch, Geflügel

Legen Sie Fleisch oder Geflügel nicht übereinander in das Geschirr.
Sie können die Hähnchenbrüste vorher marinieren.

Programm	Anmerkungen	Geschirr/Zubehör	Ebene
Hähnchenbrust, frisch, gedämpft	Gesamtgewicht 0,2 - 1,5 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 + 1
Kasseler, frisch, in Scheiben*	–	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 + 1
Brühwürste*	–	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 + 1

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

Fisch

Fetten Sie beim Zubereiten von Fisch den gelochten Garbehälter ein.

Legen Sie ganze Fische oder Fischfilets nicht übereinander. Geben Sie das Gewicht des schwersten Fisches an und wählen Sie möglichst gleich große Stücke.

Programm	Anmerkungen	Geschirr/Zubehör	Ebene
Frischer Fisch im Ganzen dämpfen	0,3 - 2 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Fischfilet, dämpfen / Fischfilet frisch	max. 2,5 cm dick	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Fischfilet, dämpfen / Fisch, tiefgekühlt	max. 2,5 cm dick	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Miesmuscheln	–	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1

Gebäck, Dessert

Früchtekompott zubereiten
Das Programm ist nur für Stein- und Kernobst geeignet. Wiegen Sie die Früchte ab, geben Sie ca. ⅓ der Menge an Wasser und nach Geschmack Zucker mit Gewürzen zu.

Milchreis zubereiten
Wiegen Sie den Reis ab und geben Sie die 2,5-fache Menge an Milch zu. Füllen Sie Reis und Milch max. 2,5 cm hoch in das Zubehör. Rühren Sie nach dem Garen um. Die restliche Milch wird schnell aufgesogen.

Joghurt herstellen
Erhitzen Sie die Milch auf dem Kochfeld auf 90 °C. Anschließend auf 40 °C abkühlen lassen. Bei H-Milch entfällt das Erhitzen.

Rühren Sie pro 100 ml Milch ein bis zwei Teelöffel Naturjoghurt oder die entsprechende Menge Joghurtferment unter die Milch. Füllen Sie die Mischung in saubere Gläser und verschließen Sie diese.

Nach der Zubereitung Gläser im Kühlschrank abkühlen lassen.

Programm	Anmerkungen	Geschirr/Zubehör	Ebene
Früchtekompott*	–	ungelochter Garbehälter	2
Milchreis	–	ungelochter Garbehälter	2
Joghurt in Gläsern	–	Gläser + gelochter Garbehälter	2

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

Regenerieren

Programm	Anmerkungen	Geschirr/Zubehör	Ebene
Beilagen, gegart*	–	ungelochter Garbehälter	2
Gemüse, gegart*	–	ungelochter Garbehälter	2

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

Auftauen

Frieren Sie die Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei -18 °C ein. Frieren Sie keine zu großen Mengen ein.

Alle Auftauprogramme beziehen sich auf rohe Lebensmittel.

⚠ Gesundheitsrisiko!
Beim Auftauen von tierischen Lebensmitteln müssen Sie unbedingt die Auftauflüssigkeit entfernen. Sie darf nie mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen. Keime könnten übertragen werden.
Betreiben Sie den Dampfgarofen nach dem Auftauen für 15 Minuten mit 100 °C.

Fischfilet auftauen
Legen Sie die Fischfilets nicht übereinander.

Ganzes Geflügel auftauen
Entfernen Sie vor dem Auftauen die Verpackung. Lassen Sie das Geflügel nach dem Auftauen noch stehen. Bei großem Geflügel (z.B. Babypute) können Sie nach ca. 30 Minuten Standzeit die Innereien entnehmen.

Fleisch auftauen
Mit diesem Programm können Sie einzelne Bratenstücke auftauen.

Obst nur antauen
Wollen Sie Obst nur antauen, passen Sie das Garergebnis individuell an.

Programm	Anmerkungen	Geschirr/Zubehör	Ebene
Fisch / Fisch im Ganzen	max. 2,5 cm dick	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Fisch / Fischfilet	max. 2,5 cm dick	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Geflügel im Ganzen	max. 1,5 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Fleisch	max. Stückgewicht 1,5 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Beerenobst	–	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1

Spezielles

Fläschchen desinfizieren
Säubern Sie die Fläschchen immer direkt nach dem Trinken mit einer Flaschenbürste. Anschließend in der Spülmaschine reinigen.

Stellen Sie die Fläschchen so in den gelochten Garbehälter, dass sie sich nicht berühren.

Trocknen Sie die Fläschchen nach dem Desinfizieren mit einem sauberen Tuch. Der Vorgang entspricht dem herkömmlichen Auskochen.

Einkochen
Das Programm eignet sich für Stein- und Kernobst sowie für Gemüse (außer Bohnen).

Kürbis vor dem Einkochen blanchieren.

Das Programm ist auf 1 Liter-Gläser ausgelegt. Für größere oder kleinere Gläser müssen Sie das Garergebnis individuell anpassen.

Öffnen Sie nach Programmende die Garraumtür, um ein Nachgaren zu verhindern. Lassen Sie die Gläser noch einige Minuten im Garraum abkühlen.

Das Programm ist für festes Obst ausgerichtet. Wenn das verwendete Obst nicht mehr ganz hart ist, passen Sie das Garergebnis individuell an.

Eier garen
Stechen Sie die Eier vor dem Garen ein. Legen Sie die Eier nicht übereinander. Größe M entspricht einem Stückgewicht von ca. 50 g.

Programm	Anmerkungen	Geschirr/Zubehör	Ebene
Fläschchen desinfizieren*	–	gelochter Garbehälter	2
Einkochen	in 1 Liter-Gläser	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Eier / hartgekochte Eier*	Eier Größe M, max. 1,8 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Eier / weichgekochte Eier*	Eier Größe M max. 1 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

Memory

Memory gibt Ihnen die Möglichkeit ein eigenes Programm abzuspeichern und mit einem Tastendruck wieder aufzurufen.
Sinnvoll ist Memory für Gerichte, die Sie besonders häufig zubereiten.

Einstellungen in Memory speichern

1. Den gewünschten Betrieb einstellen. Nicht starten.
2. Taste M gedrückt halten, bis “Memory gespeichert” im Display erscheint.

Die Einstellung ist gespeichert und kann jederzeit gestartet werden.

Eine andere Einstellung speichern

Neu einstellen und mit Taste M speichern. Die alte Einstellung wird überschrieben.

Memory starten

Die gespeicherte Einstellung können Sie jederzeit starten.

1. Taste M kurz drücken.
2. Start-Taste drücken.

Die Memory-Einstellung startet.

Einstellung ändern

Sie können die Einstellung jederzeit ändern. Wenn Sie das nächste Mal Memory starten, erscheint wieder die ursprünglich gespeicherte Einstellung.

Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder einen ablaufenden Betrieb verändern, hat es eine Kindersicherung.

Kindersicherung aktivieren

Taste ⊸ ca. 4 Sekunden gedrückt halten, bis das Symbol ⊸ erscheint.

Das Bedienfeld ist gesperrt.

Kindersicherung deaktivieren

Taste ⊸ gedrückt halten, bis das Symbol ⊸ erlischt. Sie können wieder einstellen.

Hinweis

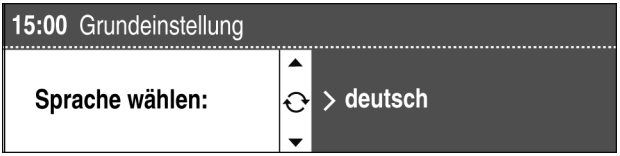
Sie können trotz aktiver Kindersicherung
das Gerät ausschalten,
das Signal mit Taste ◷ ausschalten,
den Betrieb mit der Stop-Taste anhalten und
den Wecker einstellen.

Grundeinstellungen

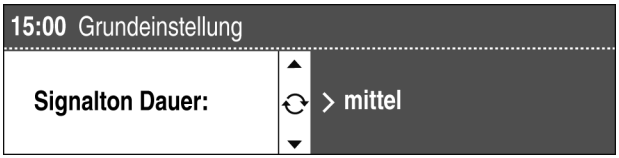
Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen, die werkseitig voreingestellt sind. Sie können jedoch diese Grundeinstellungen nach Bedarf ändern.

Wenn Sie alle Änderungen rückgängig machen wollen, können Sie die Werkseinstellung wiederherstellen.

Das Gerät muss ausgeschaltet sein.



1. Taste i ca 4 Sekunden gedrückt halten, bis im Display “Sprache wählen” erscheint.



2. Drehwähler drehen, bis die gewünschte Einstellung erscheint.

3. Taste > drücken, um den Wert zu markieren.
4. Drehwähler drehen, bis der gewünschte Wert erscheint.
5. Taste i ca 4 Sekunden gedrückt halten, um die Grundeinstellungen zu verlassen.

   Die Änderung ist gespeichert.

Folgende Grundeinstellungen können Sie ändern:

Grundeinstellung	Funktion	Mögliche Einstellungen
Sprache wählen	Sprache im Display ändern	30 verschiedenen Sprachen
Signalton Dauer	Länge des Signaltons bei Betriebsende einstellen	kurz mittel lang
Tastenton	Signalton beim Drücken einer Taste ein- oder ausschalten	aus an
Display-Helligkeit	Display-Helligkeit ändern	Tag mittel Nacht
Kontrast	Display-Kontrast ändern	7 Stufen – ❑❑❑❑❑■❑ +
Uhranzeige	Uhr bei ausgeschaltetem Gerät anzeigen	aus analog 1 analog 2 analog 3 digital
Weiter nach Tür schließen	Erneutes Starten nach dem Öffnen der Gerätetür entfällt	aus automatisch
Individuell anpassen	Garergebnisse bei Programmen generell stärker oder schwächer stellen	7 Stufen – ❑❑❑❑❑■❑ +
Anzeige Markenlogo	Anzeige des Markenlogos beim Einschalten des Gerätes ein- oder ausschalten	an aus
Wasserhärtebereich	Wasserhärtebereich für Entkalkungsanzeige einstellen	enthärtet 1-weich 2-mittel 3-hart 4-sehr hart
Aufheizsignal Dämpfen	Zeigt das Ende der Aufheizphase bei Betriebsarten mit Dampf an	aus an
Werkseinstellungen wiederherstellen	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen: – alle Änderungen in den Grundeinstellungen werden gelöscht – Memory wird gelöscht – Automatische Kalibrierung wird neu durchgeführt	nicht zurücksetzen zurücksetzen

Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- Pflege und Reinigung Ihres Gerätes
- Reinigungsmittel und -hilfen
- die Betriebsart Reinigen
- die Betriebsart Entkalken

⚠ Kurzschlussgefahr!
Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zum Reinigen Ihres Gerätes.

Achtung!

Oberflächenschäden! Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Backofenreiniger,
- keine ätzenden, chlorhaltigen oder aggressiven Reiniger,
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel.

Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Entfernen Sie Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist. Eingebrannte Reste lassen sich später deutlich schwerer entfernen.

Verwenden Sie bei größeren Verschmutzungen die Reinigungshilfe (siehe Kapitel: Reinigungshilfe).

Salze sind sehr aggressiv und können Roststellen verursachen. Entfernen Sie Reste von scharfen Soßen (Ketchup, Senf) oder gesalzenen Speisen gleich nach dem Abkühlen aus dem Garraum.

Reinigungsschwamm

Der beiliegende Reinigungsschwamm ist sehr saugfähig. Verwenden Sie den Reinigungsschwamm nur zum Reinigen des Garraums und zum Entfernen des Restwassers aus der Verdampferschale.

Waschen Sie den Reinigungsschwamm vor der ersten Verwendung gründlich aus. Sie können den Reinigungsschwamm in der Waschmaschine (Kochwäsche) mitwaschen.

Microfasertuch

Das Microfasertuch mit Wabenstruktur ist besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen wie Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium (Artikel-Nr. 460 770, auch online im eShop erhältlich). Es entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.

Reinigungsmittel

Gerät außen	Spüllauge - mit einem weichen Tuch nachtrocknen
mit Alufront	Mildes Fenster-Reinigungsmittel - mit einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagerecht und ohne Druck über die Flächen wischen
mit Edelstahlfront	Spüllauge - mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort entfernen Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich
Garraum innen	Heiße Spüllauge oder Essigwasser Den beiliegenden Reinigungsschwamm oder eine weiche Spülbürste verwenden. Keine Stahl- oder Scheuerschwämme benutzen! Der Garraum kann rosten.
Verdampferschale	Heiße Spüllauge oder Essigwasser
Dichtung außen am Garraum	Heiße Spüllauge
Wassertank	Spüllauge, nicht im Geschirrspüler reinigen!
Tankschacht	Nach jedem Betrieb trockenreiben
Dichtung im Deckel	Nach jedem Betrieb gut trocknen
Gestelle	mit heißer Spüllauge oder im Geschirrspüler
Türscheiben	Glasreiniger
Zubehör	In heißer Spüllauge einweichen. Mit einer Bürste oder einem Spülschwamm säubern oder im Geschirrspüler reinigen Bei Verfärbungen durch stärkehaltige Lebensmittel (z.B. Reis) mit Essigwasser reinigen

Reinigungshilfe

Die Reinigungshilfe löst Verschmutzungen im Garraum mit Hilfe von Dampf. Sie lassen sich anschließend leicht entfernen.

Die Reinigungshilfe dauert ca. 30 Minuten.

Hinweis:

Der Gerätebetrieb wird blockiert, wenn die Reinigungshilfe abgebrochen wird. Erst nach dem 1. und 2. Spülen kann das Gerät wieder benutzt werden, damit kein Spülmittel im Gerät zurückbleibt.

Vorbereitung

Lassen Sie den Garraum abkühlen und nehmen Sie das Zubehör heraus. Säubern Sie die Verdampferschale mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm.

Füllen Sie den Wassertank bis “max” mit Wasser. Geben Sie einen Tropfen Spülmittel in die Verdampferschale am Garraumboden.

Reinigungshilfe starten

1. Taste clean drücken.
   Im Display erscheint “Reinigen”.
2. Start-Taste drücken.
   Die Reinigungshilfe läuft ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.

1. Spülen

Nach ca. 30 Minuten ertönt ein Signal. Im Display erscheint “Schale leeren und Gerät auswischen”.

1. Gestelle aus dem Garraum nehmen und reinigen (siehe Kapitel: Gestelle aushängen).
2. Angelösten Schmutz im Garraum und in der Verdampferschale mit einer weichen Spülbürste und dem Reinigungsschwamm auswischen.
3. Wassertank ggf. mit Wasser füllen und wieder einschieben.
4. Start-Taste drücken.
   Das Gerät spült. Im Display erscheint “1. Spülen”.

2. Spülen

Nach kurzer Zeit erscheint “Schale leeren”.

1. Reinigungsschwamm gründlich auswaschen.
2. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
3. Start-Taste drücken.

   Das Gerät spült. Im Display erscheint “2. Spülen”.

Nach dem zweiten Spülen erscheint “Schale leeren”.

4. Stop-Taste drücken.

Restwasser entfernen

Entfernen Sie mit dem Reinigungsschwamm das Restwasser aus der Verdampferschale. Garraum mit dem Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Reinigungshilfe abbrechen

1. Stop-Taste lang drücken.

   Die Reinigungshilfe bricht ab.

Damit kein Spülmittel im Gerät zurückbleibt, müssen Sie nach einem Abbruch 2x spülen.

2. Start-Taste drücken.

   Im Display erscheint “Schale leeren und Gerät auswischen”.

Gehen Sie nun wie im Abschnitt “1. Spülen” beschrieben vor.

Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie es in bestimmten Abständen entkalken. Die Anzeige “Gerät entkalken” erinnert Sie daran.

Die Entkalkung dauert ca. 30 Minuten.

Nur wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, entfällt das Entkalken.

Hinweis:

Der Gerätebetrieb wird blockiert, wenn die Entkalkung abgebrochen wird. Erst nach dem 1. und 2. Spülen kann das Gerät wieder benutzt werden, damit keine Entkalkerlösung im Gerät zurückbleibt.

Entkalker

Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich den vom Kundendienst empfohlenen flüssigen Entkalker (Artikel-Nr. 311138, auch online im eShop erhältlich). Andere Entkalkungsmittel können Schäden am Gerät verursachen.

1. 300 ml Wasser und 60 ml flüssigen Entkalker zu einer Entkalkerlösung mischen.
2. Wassertank leeren und mit der Entkalkerlösung füllen.

Achtung!

Bringen Sie die Entkalkerlösung nicht auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen. Wenn es doch passiert, entfernen Sie die Lösung sofort mit Wasser.

Entkalken starten

Der Garraum muss vollständig abgekühlt sein.

1. Taste clean drücken.

   Im Display erscheint “Reinigen”.
2. Drehwähler drehen, bis “Entkalken” erscheint.
3. Start-Taste drücken.

   Die Entkalkung läuft ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.

1. Spülen

Nach ca. 30 Minuten ertönt ein Signal. Im Display erscheint “Schale leeren und Wassertank neu füllen”.

1. Den Entkalker mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
2. Wassertank gründlich ausspülen, mit Wasser füllen und wieder einschieben.
3. Start-Taste drücken.

   Das Gerät spült. Im Display erscheint “1. Spülen”.

2. Spülen

Nach kurzer Zeit erscheint “Schale leeren”.

1. Reinigungsschwamm gründlich auswaschen.
2. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
3. Start-Taste drücken.

   Das Gerät spült. Im Display erscheint “2. Spülen”.

Nach dem zweiten Spülen erscheint “Schale leeren”.

4. Stop-Taste drücken.

Restwasser entfernen

Entfernen Sie mit dem Reinigungsschwamm das Restwasser aus der Verdampferschale. Garraum mit dem Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Entkalken abbrechen

1. Stop-Taste lang drücken.
   Die Entkalkung bricht ab.

Damit keine Entkalkerlösung im Gerät zurückbleibt, müssen Sie nach einem Abbruch 2x spülen.

2. Start-Taste drücken.
   Im Display erscheint “Schale leeren und Wassertank neu füllen”.

Gehen Sie nun wie im Abschnitt “1. Spülen” beschrieben vor.

Nur Verdampferschale entkalken

Wenn Sie nicht das ganze Gerät, sondern nur die Verdampferschale im Garraum entkalken möchten, können Sie ebenfalls die Betriebsart Entkalken verwenden.

Einziger Unterschied:

1. 100 ml Wasser und 20 ml flüssigen Entkalker zu einer Entkalkerlösung mischen.
2. Verdampferschale komplett mit Entkalkerlösung füllen.
3. Wassertank nur mit Wasser füllen.
4. Betriebsart Entkalken wie beschrieben starten.

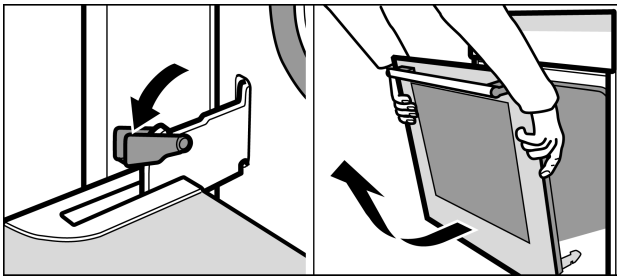
Sie können die Verdampferschale auch ohne Betriebsart manuell entkalken.

Gerätetür aus- und einhängen

Zur leichteren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

⚠ Verletzungsgefahr!

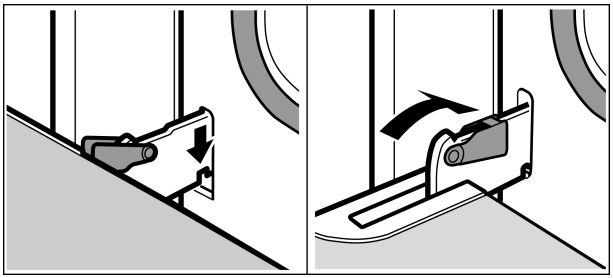
- Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Drehen Sie die beiden Arretierungen zum Ein- und Aushängen der Gerätetür immer bis zum Anschlag.
- Wurde die Gerätetür ausgehängt, ohne beide Arretierungen bis zum Anschlag zu drehen, kann das Scharnier zurückklappen. Greifen Sie nicht ins Scharnier. Rufen Sie den Kundendienst.



1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Die beiden Sperrhebel links und rechts umlegen.
3. Gerätetür schräg stellen.
   Mit beiden Händen links und rechts oben anfassen. Die Gerätetür noch etwas weiter schließen und herausziehen.

Gerätetür einbauen

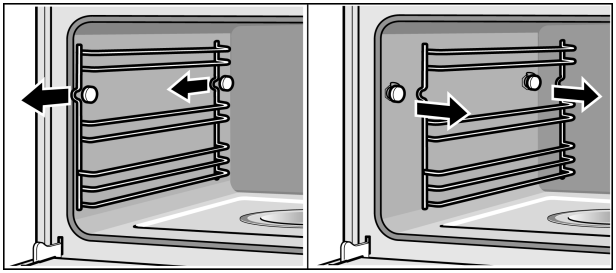
Die Gerätetür nach der Reinigung wieder einbauen.



1. Die Türscharniere gerade in die Öffnungen links und rechts am Garraum einsetzen. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten.
2. Gerätetür ganz öffnen und die Sperrhebel nach oben klappen.
3. Gerätetür schließen.

Gestelle reinigen

Die Gestelle können Sie zum Reinigen herausnehmen.



Dazu Gestell nach vorn ziehen und aushängen.

Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und Spülschwamm oder mit einer Bürste. Sie können die Gestelle auch im Geschirrspüler mitreinigen.

Gestelle einhängen

Gestell hinten und vorn einhängen und nach hinten schieben, bis es einrastet.

Die Gestelle passen jeweils nur auf einer Seite.

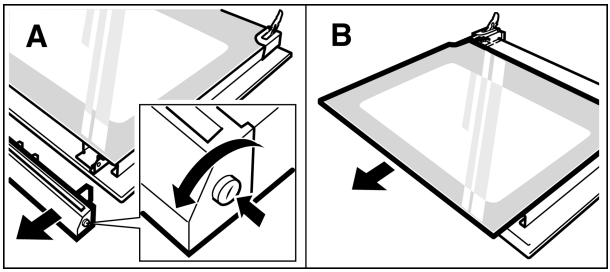
Türscheiben reinigen

Sie können die innere Türscheibe an der Gerätetür zur besseren Reinigung abnehmen.

Achtung!

Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn Türscheibe und Gerätetür ordnungsgemäß eingebaut sind.

1. Gerätetür ausbauen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.



2. Abdeckung oben an der Gerätetür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts lösen. (Bild A)
3. Türscheibe herausziehen. (Bild B)

Reinigen Sie die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Türscheiben einbauen

1. Die Türscheibe wieder einschieben. Darauf achten, dass die glatte Fläche außen und die bedruckte Fläche innen ist.
2. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
3. Gerätetür wieder einbauen.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Achten Sie auf die folgenden Hinweise, bevor Sie den Kundendienst rufen.

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen.
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Fehlbedienung	Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten
Gerät lässt sich nicht starten	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen	Gerätetür schließen
Gerät lässt sich nicht starten, im Display erscheint “Reinigen” oder “Entkalken”	Reinigungshilfe bzw. Entkalken wurde abgebrochen	Gerät 2x spülen (s. Kapitel Reinigungshilfe abbrechen bzw. Entkalken abbrechen)
Im Display erscheint “Uhrzeit”	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen (s. Kapitel Zeitfunktionen)
Gerät ist nicht in Betrieb. Im Display steht eine Dauer	Drehwähler wurde versehentlich betätigt	Stop-Taste drücken
	Nach dem Einstellen wurde die Start-Taste nicht gedrückt	Start-Taste drücken oder die Einstellung mit Stop-Taste löschen
Im Display erscheint “automatische Abschaltung”	Die automatische Abschaltung ist aktiv	Beliebige Taste drücken

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
“Wassertank füllen” erscheint, obwohl der Wassertank voll ist	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben	Wassertank einschieben, bis er einrastet
	Erkennungssystem funktioniert nicht	Kundendienst rufen
“Wassertank füllen” erscheint, obwohl der Wassertank noch nicht leer ist bzw. Wassertank ist leer, aber “Wassertank füllen” erscheint nicht	Wassertank ist verschmutzt. Die beweglichen Wasserstandsmelder sind verklemmt	Wassertank schütteln und reinigen. Lassen sich die Teile nicht lösen, neuen Wassertank beim Kundendienst besorgen
Wassertank entleert sich ohne erkennbaren Grund. Verdampferschale läuft über	Wassertank wurde nicht richtig geschlossen	Deckel schließen, bis er merklich einrastet
	Dichtung im Tankdeckel ist verschmutzt	Dichtung reinigen
	Dichtung im Tankdeckel ist defekt	Neuen Wassertank beim Kundendienst besorgen
Verdampferschale ist leergekocht, obwohl der Wassertank voll ist	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben	Wassertank bis zur Rastung einschieben
	Zuleitung ist verstopft	Gerät entkalken. Prüfen, ob der Wasserhärtebereich richtig eingestellt ist
Im Display erscheint “Tank leeren/Reinigen?”	Gerät wurde mind. 2 Tage lang nicht benutzt und der Wassertank ist voll	Wassertank leeren und reinigen. Wassertank nach dem Garen immer leeren
Beim Garen gibt es ein “Plopp”-Geräusch	Kalt/Warm-Effekt bei Tiefkühlkost, bedingt durch den Wasserdampf	Das ist normal
Beim Dämpfen entsteht extrem viel Dampf	Gerät wird automatisch kalibriert	Das ist normal
Beim Dämpfen entsteht wiederholt extrem viel Dampf	Gerät kann sich bei zu kurzen Garzeiten nicht automatisch kalibrieren	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzten (s. Kapitel Grundeinstellungen). Dann für 20 Minuten bei 100 ˚C Dämpfen starten
Beim Garen entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzen		Das ist normal
Gerät dämpft nicht mehr richtig	Das Gerät ist verkalkt	Entkalkungsprogramm starten

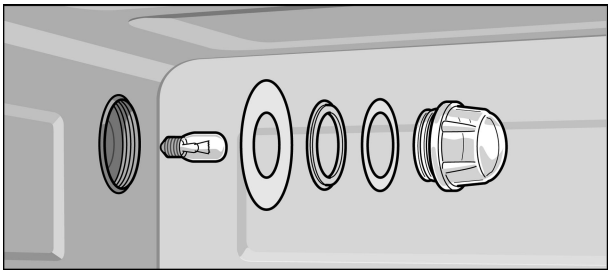
Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Im Display erscheint eine Fehlermeldung “E...”	Technischer Defekt	Taste ◷ drücken, um Fehlermeldung zu löschen, ggf. Uhrzeit neu einstellen. Erscheint die Fehlermeldung erneut, Kundendienst rufen
Im Display erscheint die Fehlermeldung “E011”	Eine Taste wurde zu lange gedrückt oder hat sich verklemmt	Taste ◷ drücken, um Fehlermeldung zu löschen. Alle Tasten einzeln drücken und prüfen, ob sie sauber sind
Gerät heizt nicht mehr. Im Display erscheint “Demo”	Tastenkombination wurde betätigt	Stromzufuhr unterbrechen und nach 10 Sekunden wieder herstellen. Innerhalb 2 Minuten Taste ⊸o 4 Sekunden lang drücken

Garraumlampe wechseln

Temperaturbeständige Lampen 25 W, 220/240 V, Lampensockel E14 und die Dichtungen dazu erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

⚠ Verbrennungsgefahr!
Lassen Sie Garraum und Garraumlampe abkühlen, bevor Sie die Garraumlampe wechseln.

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten oder Netzstecker ziehen.
2. Die Abdeckung nach links herausdrehen.
3. Die Lampe nach links herausschrauben und durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
4. Die neuen Dichtungen und den Klemmring in der richtigen Reihenfolge auf die Glasabdeckung schieben.



5. Die Glasabdeckung mit den Dichtungen wieder einschrauben.
6. Gerät ans Stromnetz anschließen und die Uhrzeit neu einstellen.

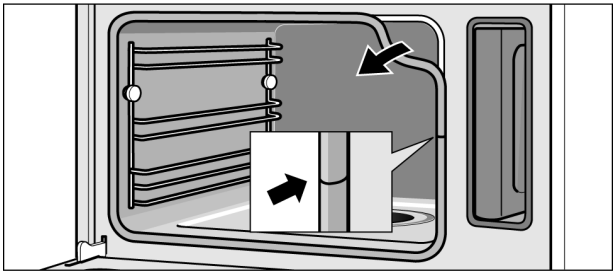
Das Gerät nie ohne Glasabdeckung und ohne Dichtungen betreiben.

Glasabdeckung oder Dichtungen wechseln

Eine beschädigte Glasabdeckung bzw. beschädigte Dichtungen müssen Sie auswechseln. Geben Sie beim Kundendienst die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Türdichtung austauschen

Ist die Türdichtung außen am Garraum defekt, muss sie ausgetauscht werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.



1. Gerätetür öffnen.
2. Die alte Türdichtung abziehen.
3. Die neue Türdichtung an einer Stelle einschieben und ringsherum einziehen. Die Stoßstelle muss seitlich sein.
4. Den Sitz der Türdichtung vor allem in den Ecken noch einmal überprüfen.

Kundendienst

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen, an der linken Seite unten. Damit Sie im Störungsfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.	FD

Kundendienst ☎

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.

Öffnen Sie die Gerätetür während eines Garvorgangs möglichst selten.

Beim Dämpfen können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Bei Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten schieben Sie die Speise mit der längsten Zeit zuerst ein.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Tabellen und Tipps

Dämpfen ist eine besonders schonende Art Speisen zu garen. Der Dampf umschließt die Speise und verhindert so Nährstoffverluste der Lebensmittel. Das Garen funktioniert ohne Überdruck. So bleiben Form, Farbe und das typische Aroma der Speisen erhalten.

In den Tabellen finden Sie eine Auswahl an Speisen, die sich gut im Dampfgarofen zubereiten lassen. Sie können nachlesen, welche Betriebsart, welches Zubehör und welche Garzeit Sie am besten wählen. Die Angaben gelten, wenn nicht anders angegeben, für das Einschieben in das kalte Gerät.

Zubehör

Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör.

Schieben Sie beim Dämpfen im gelochten Garbehälter immer den ungelochten Garbehälter darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Geschirr

Wenn Sie Geschirr verwenden, stellen Sie es immer in die Mitte des gelochten Garbehälters.

Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Durch dickwandiges Geschirr verlängern sich die Garzeiten.

Decken Sie Lebensmittel, die normalerweise im Wasserbad zubereitet werden, mit Folie ab (z.B. beim Schmelzen von Schokolade).

Garzeit und -menge

Die Garzeiten beim Dämpfen sind abhängig von der Stückgröße, aber unabhängig von der Gesamtmenge. Das Gerät kann maximal 2 kg Speise dämpfen.

Beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Stückgrößen. Bei kleineren Stücken verkürzt sich die Garzeit, bei größeren verlängert sie sich. Qualität und Reifegrad haben ebenfalls Einfluss auf die Garzeit. Daher können die angegebenen Werte nur als Richtlinie dienen.

Lebensmittel gleichmäßig verteilen

Verteilen Sie die Lebensmittel immer gleichmäßig im Geschirr. Bei unterschiedlichen Schichthöhen garen sie ungleichmäßig.

Druckempfindliche Lebensmittel

Schichten Sie druckempfindliche Lebensmittel nicht zu hoch in den Garbehälter. Verwenden Sie besser zwei Behälter.

Menügaren

Im Dampf können Sie komplette Menüs ohne Geschmacksübertragung gleichzeitig garen. Stellen Sie die Speise mit der längsten Garzeit zuerst in das Gerät und schieben Sie die restlichen zum passenden Zeitpunkt nach. So werden alle Speisen gleichzeitig fertig.

Die Gesamtgarzeit verlängert sich beim Menügaren, da nach jedem Öffnen der Gerätetür etwas Dampf entweicht und neu aufgeheizt werden muss.

Gemüse

Gemüse in den gelochten Garbehälter geben und in Höhe 3 einschieben. Den ungelochten Garbehälter darunter auf Höhe 1 einschieben. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Lebensmittel	Stückgröße	Zubehör	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Artischocken	im Ganzen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	30 - 35
Blumenkohl	im Ganzen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	30 - 40
Blumenkohl	Röschen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Brokkoli	Röschen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	8 - 10
Erbsen	–	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	5 - 10
Fenchel	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	10 - 14
Gemüseflan	–	Wasserbadform 1,5l + gelochter Garbehälter in Höhe 2	Dämpfen	100	50 - 70
Grüne Bohnen	–	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	20 - 25
Karotten	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	10 - 20

* Gerät vorheizen

Lebensmittel	Stückgröße	Zubehör	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Kohlrabi	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	15 - 20
Lauch	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	4 - 6
Mangold*	Streifen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	8 - 10
Spargel, grün*	im Ganzen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	7 - 12
Spargel, weiß*	im Ganzen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Spinat*	–	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	2 - 3
Romanesco	Röschen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	8 - 10
Rosenkohl	Röschen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	20 - 30
Rote Bete	ganz	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	40 - 50
Rotkohl/Blaukraut	in Streifen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	30 - 35
Weißkohl/Kraut	in Streifen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	25 - 35
Zucchini	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	2 - 3
Zuckerschoten	–	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	8 - 12

* Gerät vorheizen

Beilagen und Hülsenfrüchte

Wasser bzw. Flüssigkeit im angegebenen Verhältnis zugeben.
Beispiel: 1 : 1,5 = je 100 g Reis 150 ml Flüssigkeit zugeben.

Die Einschubhöhe für den ungelochten Garbehälter können Sie frei wählen.

Lebensmittel	Verhältnis/ Hinweise	Zubehör/Ebene	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Pellkartoffeln	mittlere Größe	gelocht (Höhe 3) + ungelocht (Höhe 1)	Dämpfen	100	35 - 45
Salzkartoffeln	geviertelt	gelocht (Höhe 3) + ungelocht (Höhe 1)	Dämpfen	100	20 - 25
Naturreis	1 : 1,5	ungelocht	Dämpfen	100	30 - 40

Lebensmittel	Verhältnis/ Hinweise	Zubehör/Ebene	Betriebsart	Tempe-ratur in °C	Garzeit in Min.
Langkornreis	1 : 1,5	ungelocht	Dämpfen	100	20 - 30
Basmatireis	1 : 1,5	ungelocht	Dämpfen	100	20 - 30
Parboiled Reis	1 : 1,5	ungelocht	Dämpfen	100	15 - 20
Tellerlinsen	1 : 2	ungelocht	Dämpfen	100	30 - 45
weiße Bohnen-kerne, vorgeweicht	1 : 2	ungelocht	Dämpfen	100	65 - 75
Couscous	1 : 1	ungelocht	Dämpfen	100	6 - 10
Grünkern, geschrotet	1 : 2,5	ungelocht	Dämpfen	100	15 - 20
Hirse, ganz	1 : 2,5	ungelocht	Dämpfen	100	25 - 35
Weizen, ganz	1 : 1	ungelocht	Dämpfen	100	60 - 70
Klöße	–	gelocht (Höhe 3) + ungelocht (Höhe 1)	Dämpfen	95	20 - 25

Fleisch, Geflügel, Fisch

Gelochter Garbehälter in Höhe 3 und ungelochter Garbehälter in Höhe 1 einschieben.

Den fertigen Braten noch 10 Minuten im abgeschalteten geschlossenen Dampfgarofen ruhen lassen. So bleibt das Fleisch saftiger.

Geflügel

Lebensmittel	Menge/ Gewicht	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Tempe-ratur in °C	Garzeit in Min.
Hähnchenbrust	je 0,15 kg	ungelocht	2	Dämpfen	100	15 - 25
Entenbrust*	je 0,35 kg	ungelocht	2	Dämpfen	100	12 - 18

* vorher anbraten und in Folie einwickeln

Rindfleisch

Lebensmittel	Menge/ Gewicht	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Tempe-ratur in °C	Garzeit in Min.
flaches Roastbeef, medium*	1 kg	ungelocht	2	Dämpfen	100	25 - 35
hohes Roastbeef, medium*	1 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	30- 40

* vorher anbraten und in Folie einwickeln

Schweinefleisch

Lebensmittel	Menge/ Gewicht	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Tempe-ratur in °C	Garzeit in Min.
Schweinefilet*	0,5 kg	ungelocht	2	Dämpfen	100	10- 12
Schweinemedaillons*	ca. 3 cm dick	ungelocht	2	Dämpfen	100	10 - 12
Kasseler Rippchen	in Scheiben	ungelocht	2	Dämpfen	100	15- 20

* vorher anbraten und in Folie einwickeln

Würste

Lebensmittel	Menge/ Gewicht	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Tempe-ratur in °C	Garzeit in Min.
Wiener Würstchen	–	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 85	12 - 18
Weißwürste	–	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 85	15 - 20

Fisch

Lebensmittel	Menge/ Gewicht	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Tempe-ratur in °C	Garzeit in Min.
Dorade, ganz	je 0,3 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	15 - 25
Doradenfilet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	10 - 20
Fischterrine	Wasserbad-form 1,5 l	ungelocht	2	Dämpfen	70 - 80	40 - 80
Forelle, ganz	je 0,2 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	12 - 15
Kabeljaufilet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	10 -14
Lachsfilet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	8 - 10
Muscheln	1,5 kg	ungelocht	2	Dämpfen	100	10 - 15
Rotbarschfilet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	10 - 20
Seezungenröllchen, gefüllt		gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	10 - 20

Suppeneinlagen

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Tempe-ratur in °C	Garzeit in Min.
Eierstich	ungelocht	2	Dämpfen	90	15 - 20
Grießnockerl	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	90 - 95	7 - 10

Desserts, Kompott

Kompott
Wiegen Sie die Früchte ab, geben Sie ca. ⅓ der Menge an Wasser und nach Geschmack Zucker mit Gewürzen zu.

Milchreis
Wiegen Sie den Reis ab und geben Sie die 2,5-fache Menge an Milch zu. Füllen Sie Reis und Milch max. 2,5 cm hoch in das Zubehör. Rühren Sie nach dem Garen um. Die restliche Milch wird schnell aufgesogen.

Joghurt
Erhitzen Sie die Milch auf dem Kochfeld auf 90 °C. Anschließend auf 40 °C abkühlen lassen. Bei H-Milch entfällt das Erhitzen.

Rühren Sie pro 100 ml Milch ein bis zwei Teelöffel Naturjoghurt oder die entsprechende Menge Joghurtferment unter die Milch. Füllen Sie die Mischung in saubere Gläser und verschließen Sie diese.

Nach der Zubereitung Gläser im Kühlschrank abkühlen lassen.

Lebensmittel	Zubehör	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Germknödel	ungelochter Garbehälter	Dämpfen	100	20 - 25
Crème caramell	Förmchen + gelochter Garbehälter	Dämpfen	90 - 95	15 - 20
Milchreis*	ungelochter Garbehälter	Dämpfen	100	25 - 35
Joghurt *	Portionsgläser + gelochter Garbehälter	Dämpfen	40	300 - 360
Apfelkompott	ungelochter Garbehälter	Dämpfen	100	10 - 15
Birnenkompott	ungelochter Garbehälter	Dämpfen	100	10 - 15
Kirschkompott	ungelochter Garbehälter	Dämpfen	100	10 - 15
Rhabarberkompott	ungelochter Garbehälter	Dämpfen	100	10 - 15
Zwetschgenkompott	ungelochter Garbehälter	Dämpfen	100	15 - 20

* Sie können auch das passende Programm verwenden (siehe Kapitel: Programmautomatik).

Speisen regenerieren

Beim Regenerieren werden Gerichte schonend wieder erhitzt. Sie schmecken und sehen aus wie frisch zubereitet.

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Tempe-ratur in °C	Garzeit in Min.
Gemüse	ungelochter Garbehälter	3	Regenerieren	100	12 - 15
Nudeln, Kartoffeln, Reis	ungelochter Garbehälter	3	Regenerieren	100	5 - 10

Auftauen

Frieren Sie die Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei -18 °C ein. Frieren Sie keine zu großen Mengen ein. Aufgetautes ist nicht mehr so haltbar und verdirbt schneller als frische Ware.

Die Speise im Gefrierbeutel, auf dem Teller oder im gelochten Garbehälter auftauen. Darunter immer den ungelochten Garbehälter einschieben. So bleiben die Lebensmittel nicht im Auftauwasser liegen und der Garraum bleibt sauber.

Verwenden Sie die Betriebsart Auftauen.

Wenn nötig, die Speise zwischendurch zerteilen bzw. bereits aufgetaute Stücke aus dem Gerät nehmen.

Lebensmittel nach dem Auftauen noch 5 - 15 Minuten zum Temperaturausgleich stehen lassen.

⚠ Gesundheitsrisiko!
Beim Auftauen von tierischen Lebensmitteln müssen Sie unbedingt die Auftauflüssigkeit entfernen. Sie darf nie mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen. Keime könnten übertragen werden.
Betreiben Sie den Dampfgarofen nach dem Auftauen für 15 Minuten mit der Betriebsart Dämpfen bei 100 °C.

Fleisch auftauen
Fleischstücke, die paniert werden sollen, soweit auftauen, dass Gewürz und Panade haften bleiben.

Geflügel auftauen
Vor dem Auftauen aus der Verpackung nehmen. Die Auftauflüssigkeit unbedingt wegkippen.

Lebensmittel	Menge/ Gewicht	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hähnchen	1 kg	gelocht + ungelocht	3 1	45 - 50	60 - 70
Hähnchenkeulen	0,4 kg	gelocht + ungelocht	3 1	45 - 50	30 - 35
im Block gefrorenes Gemüse (z.B. Spinat)	0,4 kg	gelocht + ungelocht	3 1	45 - 50	20 - 30
Beerenobst	0,3 kg	gelocht + ungelocht	3 1	45 - 50	5 - 8
Fischfilet	0,4 kg	gelocht + ungelocht	3 1	45 - 50	15 - 20
Gulasch		gelocht + ungelocht	3 1	45 - 50	40 - 50
Rinderbraten		gelocht + ungelocht	3 1	45 - 50	70 - 80

Teig gehenlassen

Mit der Betriebsart Gehenlassen geht Teig deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur.

Sie können die Einschubhöhe für den Rost frei wählen oder den Rost vorsichtig auf den Garraumboden legen.
Achtung: Garraumboden nicht zerkratzen!

Teigschüssel auf den Rost stellen. Den Teig nicht abdecken.

Lebensmittel	Menge	Geschirr	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hefeteig	1 kg	Schüssel + Rost	40	20 - 30
Sauerteig	1 kg	Schüssel + Rost	40	20 - 30

Entsaften

Die Beeren vor dem Entsaften in eine Schüssel geben und zuckern. Mindestens eine Stunde stehen lassen damit sie Saft ziehen.

Die Beeren in den gelochten Garbehälter füllen und in Höhe 3 einschieben. Zum Auffangen des Saftes den ungelochten Garbehälter in Höhe 1 einschieben.

Zum Schluss die Beeren in ein Tuch füllen und den restlichen Saft auspressen.

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Himbeeren	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	30 - 45
Johannisbeeren	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	40 - 50

Einkochen

Lebensmittel möglichst frisch einkochen. Eine längere Lagerung vermindert den Vitamingehalt und die Lebensmittel gären leichter.

Nur einwandfreies Obst und Gemüse verwenden.

Einmachgläser, Gummiringe, Klammern und Federn prüfen.

Gummiringe und Gläser gründlich mit heißem Wasser reinigen. Zum Reinigen der Gläser ist auch das Programm “Fläschchen desinfizieren” geeignet.

Die Gläser in den gelochten Garbehälter stellen. Sie dürfen sich nicht berühren.

Nach der angegebenen Garzeit die Garraumtür öffnen.

Die Einmachgläser erst aus dem Gerät nehmen, wenn sie vollständig abgekühlt sind.

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Gemüse	1 Liter-Einmachgläser	2	Dämpfen	100	30 - 120
Steinobst	1 Liter-Einmachgläser	2	Dämpfen	100	25 - 30
Kernobst	1 Liter-Einmachgläser	2	Dämpfen	100	25 - 30

Tiefkühlprodukte

Herstellenangaben auf der Verpackung beachten.

Die angegebenen Garzeiten gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Teigwaren, frisch, gekühlt*	ungelochter Garbehälter	2	Dämpfen	100	5 - 10
Forelle	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 + 1	Dämpfen	80 - 100	20 - 25
Lachsfilet	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 + 1	Dämpfen	80 - 100	20 - 25
Brokkoli	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 + 1	Dämpfen	100	4 - 6
Blumenkohl	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 + 1	Dämpfen	100	5 - 8
Bohnen	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 + 1	Dämpfen	100	4 - 6
Erbsen	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 + 1	Dämpfen	100	4 - 6
Karotten	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 + 1	Dämpfen	100	3 - 5
Mischgemüse	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 + 1	Dämpfen	100	4 - 8
Rosenkohl	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 + 1	Dämpfen	100	5 - 10

* etwas Flüssigkeit zugeben

Notizen

Notizen