



Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben sich für einen neuen Dampfgarofen von Neff entschieden. Für dieses Vertrauen möchten wir Ihnen herzlich danken und hoffen, dass Sie viel Vergnügen beim Kochen und langjährige Freude an Ihrem neuen Herz Ihrer Küche haben.

Um alle technischen Vorzüge Ihres Dampfgarofens voll auszuschöpfen, lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung.

Das ausführliche Inhaltsverzeichnis leitet Sie schnell zu allen wichtigen Informationen:

- Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit.
- Sie lernen die einzelnen Teile Ihres neuen Dampfgarofens kennen.
- Wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie einstellen.
- In den Tabellen finden Sie Einstellwerte und Einschubhöhen für viele gebräuchliche, von uns getestete Gerichte.
- Und falls einmal eine Störung auftritt – hier finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben.

Viel Spaß beim Kochen!

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

NeffCOM[©]
018 05 - 24 00 25 0,14 EUR/Min

Gebrauchsanleitung

C47D42.0.

de

9000 350 269

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Ursachen für Schäden	6
Energie- und Umwelttipps	7
Energiesparen	7
Umweltgerecht entsorgen	7
Ihr neues Gerät	8
Bedienfeld	8
Betriebsarten	9
Garraum und Zubehör	10
Wassertank	11
Automatische Kalibrierung	13
Vor der ersten Benutzung	13
Sprache einstellen	13
Uhrzeit einstellen	14
Wasserhärtebereich einstellen	15
Reinigung	16
Gerät bedienen	17
Gerät einschalten	17
Gerät ausschalten	18
Nach jedem Betrieb	19
Grundeinstellungen ändern	20
Elektronikuhr	21
Uhrendisplay	21
Kurzzeitwecker	22
Betriebsdauer	23
Vorwahl-Betrieb	24

Inhaltsverzeichnis

Uhrzeit einstellen	25
Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen	25
Kindersicherung	26
Sperrung	26
Dauerhafte Sperrung	27
Programmautomatik	28
Programm einstellen	28
Hinweise zu den Programmen	31
Programmtabellen	31
Memory	38
Memory speichern	38
Memory starten	39
Memory löschen	39
Pflege und Reinigung	40
Reinigungsmittel	41
EasyClean	42
Entkalken	43
Gerätetür aus- und einhängen	46
Gestelle reinigen	47
Türscheiben reinigen	48
Eine Störung, was tun?	49
Garraumlampe wechseln	51
Türdichtung austauschen	52
Kundendienst	53
E-Nummer und FD-Nummer	53

Inhaltsverzeichnis

Tabellen und Tipps	54
Gemüse	55
Beilagen und Hülsenfrüchte	56
Fleisch, Geflügel, Fisch	57
Suppeneinlagen	59
Desserts, Kompott	59
Speisen regenerieren	60
Auftauen	61
Gärstufe	62
Entsaften	62
Einkochen	63
Tiefkühlprodukte	64

⚠ 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.

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.

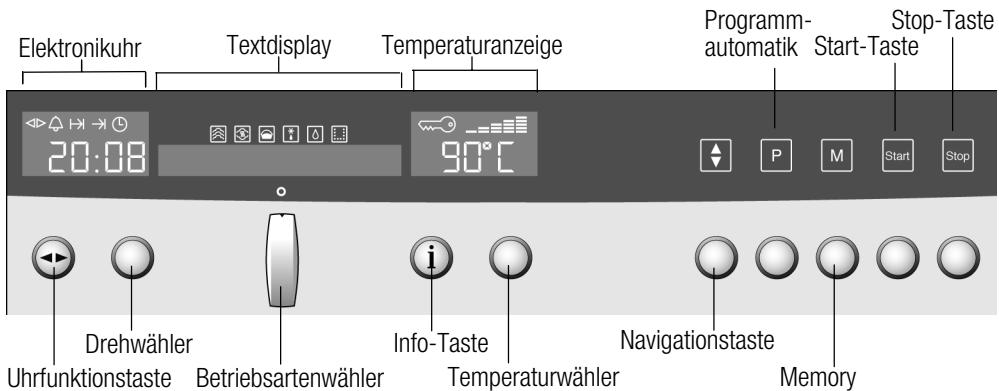
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

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

Bedienfeld



Bedienelement	Verwendung
<>	Uhrfunktionstaste Uhrfunktion wählen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Drehwähler	Einstellungen innerhalb einer Uhrfunktion vornehmen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Betriebsartenwähler	Betriebsart wählen
i	Eingeschaltetes Gerät: Aktuelle Informationen abfragen Ausgeschaltetes Gerät: Grundeinstellungen wählen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen)
Temperaturwähler	Eingeschaltetes Gerät: Aktuelle Informationen abfragen Ausgeschaltetes Gerät: Grundeinstellungen wählen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen)
Navigationstaste	Zwischen den Zeilen des Textdisplays wechseln. Änderungen werden dabei gespeichert.

Bedienelement	Verwendung
[P] Programmautomatik	Voreingestellte Programme wählen (siehe Kapitel: Programmautomatik)
[M] Memory	Memory speichern und aufrufen (siehe Kapitel: Memory)
start Start-Taste	Betrieb starten
stop Stop-Taste	Kurz drücken: Betrieb unterbrechen (Pause) Lang drücken: Betrieb beenden

Versenkbare Bedienknebel Die Dreh-, Temperatur- unnd Betriebsartenwähler sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den jeweiligen Bedienknebel.

Betriebsarten

Mit dem Betriebsartenwähler können Sie folgende Betriebsarten einstellen:

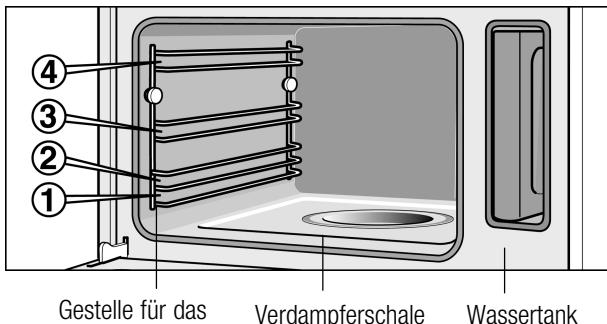
Betriebsart	Anwendung
[蒸] Dampfgarstufe	Für Gemüse, Fisch, Beilagen, zum Entsaften von Obst und zum Blanchieren
[重生] Regenerieren	Für Tellergerichte und Backwaren. Gegartes wird schonend wieder erwärmt. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus
[发酵] Gärstufe	Für Hefeteig und Sauerteig. Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Die Teigoberfläche trocknet nicht aus
[发酵] Auftautufe	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
[清洁] EasyClean®	Erleichtert das Reinigen des Garraums
[除垢] Entkalken	Zum Entkalken des Wassersystems und der Verdampferschale

Garraum und Zubehör

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

Achtung!

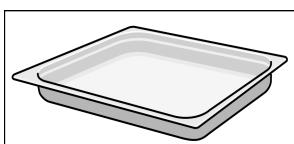
- Die Verdampferschale darf nicht abgedeckt werden. Stellen Sie kein Geschirr auf den Garraumboden.
- Schieben Sie kein Zubehör zwischen die Einschubhöhen, sonst kann es kippen.



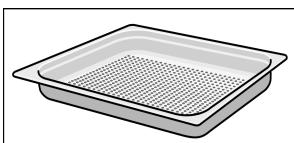
Zubehör

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

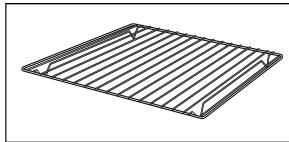
Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



**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
Einhäckgläser Auflauf- und
Puddingformen

Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Zubehör	Bestellnr.
Garbehälter, ungelocht, GN 2/3, 40 mm tief	Z1683X0
Garbehälter, gelocht, GN 2/3, 40 mm tief	Z1682X0
Garbehälter, ungelocht, GN 2/3, 28 mm tief (Backblech)	Z1673X0
Garbehälter, ungelocht, GN 1/3, 40 mm tief	Z1663X0
Garbehälter, gelocht, GN 1/3, 40 mm tief	Z1662X0
Rost	Z1664X0
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.

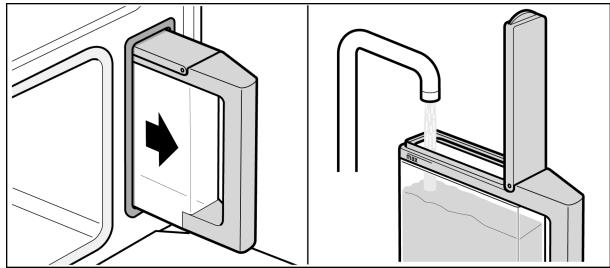
Ist Ihr Wasser sehr kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen entkohltes Wasser.

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

Nach einem Umzug

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.

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 Wasserdämmerebereich ändern
- wie Sie Ihr Gerät vor der ersten Benutzung reinigen

Sprache einstellen

Nach dem elektrischen Anschluss müssen Sie die Sprache für das Textdisplay einstellen.



1. Temperaturwähler drehen, bis die gewünschte Sprache im Textdisplay erscheint.
2. Info-Taste 3 Sekunden lang drücken.
Ihre Einstellung wird übernommen.

Sprache ändern

Ist das Gerät gesperrt, müssen Sie es erst entsperren (siehe Kapitel: Kindersicherung).

1. Betriebsartenwähler auf Stellung o drehen.
2. Info-Taste gedrückt halten, bis im Textdisplay "Sprache wählen" erscheint.
3. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Sprache einstellen.
4. Info-Taste 3 Sekunden lang drücken.
Die Änderung ist gespeichert.

Uhrzeit einstellen

Im Uhrendisplay blinkt **0:00**.



1. Uhrfunktionstaste drücken.
Die Symbole **↔** und **⌚** leuchten.
Im Uhrendisplay erscheint **12:00**.
2. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
Die Einstellung wird nach 3 Sekunden automatisch übernommen.

Uhrzeit ändern

Um die Uhrzeit nachträglich zu ändern, drücken Sie so oft die Uhrfunktionstaste, bis die Symbole **↔** und **⌚** wieder leuchten.

Mit dem Drehwähler die Uhrzeit ändern.

Wasserhärtebereich einstellen

Wasserhärte prüfen

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.

Enthärtetes Wasser

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

Wasserhärtebereich ändern

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

1. Betriebsartenwähler auf Stellung 0 drehen.
2. Info-Taste gedrückt halten, bis im Textdisplay "Sprache wählen" erscheint.
3. Info-Taste so oft drücken, bis "Wasserhärtebereich 2-mittel" erscheint.
4. Mit dem Temperaturwähler den Wasserhärtebereich ändern. Mögliche Werte:
enthärtet
1-weich I
2-mittel II
3-hart III
4-sehr hart IV

5. Info-Taste 3 Sekunden lang drücken.

Die Änderung ist gespeichert.

Weitere Informationen siehe Kapitel: Grundeinstellungen.

Reinigung

Gerät aufheizen

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

1. Wassertank füllen und einschieben.
2. Betriebsartenwähler bis zur Betriebsart Dampfgarstufe  drehen.
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 und Betriebsartenwähler auf Stellung o zurückdrehen.
5. Uhrfunktionstaste drücken, um die Uhrfunktion 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

Drücken Sie auf den versenkten Betriebsartenwähler, um ihn auszurasten. Das Gerät schaltet dadurch ein. Im Textdisplay erscheint "Gerät betriebsbereit".

1. Betriebsartenwähler drehen, bis die gewünschte Betriebsart im Textdisplay erscheint.



Im Temperaturdisplay erscheint eine Vorschlagstemperatur.

2. Temperaturwähler drehen, um die Vorschlagstemperatur zu ändern.

In der Elektronikuhr erscheint eine Vorschlagsdauer. Die Symbole $\triangleleft\triangleright$ und $\rightarrow\rightarrow$ (Betriebsdauer) leuchten.

3. Drehwähler drehen, um die Vorschlagsdauer zu ändern.

Die neue Betriebsdauer wird nach 3 Sekunden automatisch gespeichert.

4. Start-Taste drücken.

Wenn Sie die Start-Taste nicht drücken, ertönt ein Signal und "Start-Taste drücken" erscheint im Textdisplay.

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

Betriebsart	Vorschlags-temperatur in °C	Temperaturbereich °C
 Dampfgarstufe	100	35 - 100
 Regenerieren	100	80 - 100
 Gärstufe	40	35 - 50
 Auftautufe	45	35 - 60
 EasyClean®	Bedienung siehe Kapitel EasyClean®	
 Entkalken	Bedienung siehe Kapitel Entkalken	

Aktuelle Temperatur

Drücken Sie die Info-Taste. Die aktuelle Temperatur wird für 3 Sekunden angezeigt.

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an.

Betriebsdauer anzeigen und ändern

Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten. Die aktuelle Betriebsdauer wird angezeigt. Drehen Sie den Drehwähler, um die Dauer zu ändern. Die Änderung wird automatisch gespeichert.

Temperatur ändern

Sie können jederzeit die Temperatur ändern. Drehen Sie dazu den Temperaturwähler, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.

Gerät ausschalten



Verbrühungsgefahr!

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

Betriebsdauer ist abgelaufen

Ihr Gerät schaltet nach Ablauf der Betriebsdauer automatisch aus. Ein Signal ertönt. Drücken Sie die Uhrfunktionstaste, um das Signal zu beenden.

Stop-Taste drücken oder Gerätetür vorsichtig öffnen.

Betriebsartenwähler auf Stellung  zurückdrehen.

Pause	Stop-Taste kurz drücken. Die Start-Taste blinkt. 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 den Autostart eingeschaltet haben, entfällt das erneute Starten (siehe Kapitel: Grundeinstellungen ändern).

Ausschalten von Hand	Stop-Taste drücken und Gerätetür vorsichtig öffnen oder Stop-Taste lang drücken.
	Betriebsartenwähler auf Stellung o zurückdrehen. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Restwärmeanzeige	Im Temperaturdisplay sehen Sie, ob die Restwärme im Garraum hoch oder niedrig ist.
-------------------------	--

Temperaturdisplay	Textdisplay
--------------------------	--------------------

<i>H</i>	Restwärme hoch
<i>h</i>	Restwärme niedrig

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.

Grundeinstellungen ändern

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

Das Gerät muss ausgeschaltet und darf nicht gesperrt sein.

1. Betriebsartenwähler auf Stellung  drehen.
2. Info-Taste 3 Sekunden lang drücken, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
Im Textdisplay erscheint "Sprache wählen". Ist das Gerät gesperrt, müssen Sie es erst entsperren.
3. Info-Taste so oft kurz drücken, bis im Textdisplay die aktuelle Grundeinstellung des entsprechenden Untermenüs angezeigt wird (z.B. "Signalton aus").
4. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Grundeinstellung innerhalb eines Untermenüs einstellen (z.B. "Signaltondauer 2 Minuten.").
5. Info-Taste 3 Sekunden lang drücken.

Ihre Grundeinstellung wird gespeichert.

Folgende Grundeinstellungen können Sie ändern:

Menü Grundeinstellungen

Untermenü	Grundeinstellung	Einstellsymbol (Temperaturdisplay)
Sprache wählen	Weitere Sprachen möglich	
Kindersicherung	Sperrung ist nicht aktiviert	
	Sperrung ist aktiviert	
	Dauerhafte Sperrung ist aktiviert	
Signalton Dauer	Signalton aus	
	Signaltondauer 30 Sekunden	
	Signaltondauer 2 Minuten	
	Signaltondauer 10 Minuten	
Autostart	aus	
	ein	
Individuell anpassen	-  +	

Untermenü	Grundeinstellung	Einstellsymbol (Temperaturdisplay)
Wasserhärtebereich	enthärtet	c60
	1-weich	c61
	2-mittel	c62
	3-hart	c63
	4-sehr hart	c64
Aufheizsignal Dampf	aus	c70
	ein	c71
Auf Werkseinstellungen	nicht zurücksetzen	c80
	zurücksetzen	c81

Elektronikuhr

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie den Kurzzeitwecker stellen
- wie Sie Ihr Gerät automatisch ausschalten
- wie Sie Ihr Gerät automatisch ein- und ausschalten (Vorwahl-Betrieb)
- wie Sie die Uhrzeit einstellen

Uhrendisplay



Uhrfunktion	Verwendung
▷ Kurzzeitwecker	Den Kurzzeitwecker können Sie wie eine Eieruhr oder einen Küchenwecker verwenden. Das Gerät schaltet nicht automatisch ein oder aus.
→ Betriebsdauer	Das Gerät schaltet nach einer eingestellten Betriebsdauer (z.B. 1:30 Stunden) automatisch aus.
→ Vorwahl-Betrieb	Das Gerät schaltet automatisch ein und aus.
⌚ Uhrzeit	Uhrzeit einstellen

Hinweise:

- Wenn Sie eine Uhrfunktion einstellen, erhöht sich das Zeitintervall, wenn Sie höhere Werte einstellen (z.B. Betriebsdauer bis **1:00h** minutengenau, über **1:00h** 5-Minuten-genau einstellbar).
- Zwischen **22:00** und **5:59** Uhr wird das Uhrendisplay abgedunkelt, wenn Sie in dieser Zeit keine Einstellungen vornehmen oder keine Uhrfunktion aktiviert ist.
- Bei den Uhrfunktionen (außer Uhrzeit) ertönt nach Ablauf der Einstellungen ein Signal und das Symbol ▷ bzw. → (Ende) blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltos drücken Sie die Uhrfunktionstaste.

Uhrendisplay aus- und einschalten

1. Uhrfunktionstaste 7 Sekunden lang drücken.
Das Uhrendisplay schaltet aus. Ist eine Uhrfunktion aktiv, bleibt das zugehörige Symbol beleuchtet.
2. Uhrfunktionstaste kurz drücken.
Das Uhrendisplay schaltet ein.

Kurzzeitwecker



1. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole $\triangleleft\triangleright$ und \rightarrow leuchten.
2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen (z.B. **5:00** Minuten).
Die Einstellung wird automatisch übernommen.
Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt und der Kurzzeitwecker läuft ab.

Betriebsdauer

Automatisches Ausschalten nach einer eingestellten Dauer.



1. Betriebsart und Temperatur einstellen. Start-Taste drücken.
Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole $\triangleleft\triangleright$ und \rightarrow leuchten.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. **1:30** Stunden).
Die Einstellung wird automatisch übernommen,
danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt.
Bei der Betriebsart Dampfgarstufe läuft die
Betriebsdauer erst nach der Aufheizzeit ab.
Nach Ablauf der Betriebsdauer schaltet das Gerät
automatisch aus.
4. Betriebsartenwähler auf Stellung o zurückdrehen.
5. Uhrfunktionstaste drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.

Vorwahl-Betrieb

Das Gerät schaltet automatisch ein und zum vorgewählten Betriebsende aus.

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

Bei einigen Programmen ist der Vorwahl-Betrieb nicht möglich.

Die Aufheizzeit für den Betrieb mit Dampf muss zur Betriebsdauer hinzugerechnet werden. Das eingestellte Betriebsende kann sich also um die Aufheizzeit verschieben.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen. Start-Taste drücken.

Das Gerät heizt.

2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole <▷ und ↗ leuchten.

3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. **1:30** Stunden).

4. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole <▷ und → leuchten.

5. Mit dem Drehwähler das Betriebsende einstellen (z.B. **12:30** Uhr).

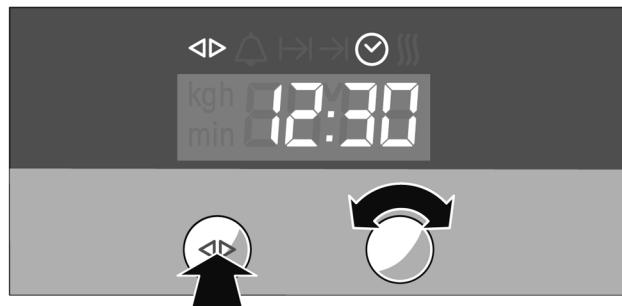
Das Gerät schaltet ab und wartet bis zum passenden Zeitpunkt, um einzuschalten (im Beispiel um **11:00** Uhr).

Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus (**12:30** Uhr). Ein Signal ertönt und das Symbol → blinkt.

6. Betriebsartenwähler auf Stellung o zurückdrehen.
7. Uhrfunktionstaste drücken, um den Vorwahl-Betrieb zu beenden.

Uhrzeit einstellen

Sie können die Uhrzeit nur ändern, wenn keine andere Uhrfunktion aktiv ist.



- 1.** Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole \leftrightarrow und $\⌚$ leuchten.
- 2.** Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
Die Einstellung wird automatisch übernommen.

Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen

- 1.** Um Ihre Einstellungen zu kontrollieren, drücken Sie die Uhrfunktionstaste so oft, bis das entsprechende Symbol leuchtet.
- 2.** Bei Bedarf können Sie Ihre Einstellung mit dem Drehwähler korrigieren.
- 3.** Wenn Sie Ihre Einstellung löschen wollen, drehen Sie den Drehwähler nach links zurück.

Kindersicherung

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie Ihr Gerät sperren
- wie Sie Ihr Gerät dauerhaft sperren

Sperrung

Das gesperrte Gerät kann nicht versehentlich oder durch Unbefugte (z.B. spielende Kinder) eingeschaltet werden.

Um das Gerät wieder einzuschalten, müssen Sie es entsperren. Nach dem Gerätebetrieb wird das Gerät nicht automatisch gesperrt. Sperren Sie es ggf. erneut oder aktivieren Sie die Dauerhafte Sperrung.

Gerät sperren

1. Gerät ausschalten.
2. Info-Taste 3 Sekunden lang drücken, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
3. Info-Taste so oft kurz drücken, bis  im Temperaturdisplay erscheint.
4. Temperaturwähler drehen, bis  im Temperaturdisplay erscheint.
5. Info-Taste gedrückt halten, bis das Symbol  im Temperaturdisplay erscheint.

Hinweis:

Wird versucht das gesperrte Gerät einzuschalten, erscheint im Temperaturdisplay  – und im Textdisplay "Gerät gesperrt".

Gerät entsperren

1. Info-Taste gedrückt halten, bis  im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis  im Temperaturdisplay erscheint.
3. Info-Taste gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt.

Dauerhafte Sperrung

Das dauerhaft gesperrte Gerät kann nicht versehentlich oder durch Unbefugte (z.B. spielende Kinder) eingeschaltet werden.

Um das Gerät einzuschalten, müssen Sie die Dauerhafte Sperrung kurzzeitig unterbrechen. Nachdem Sie Ihr Gerät ausgeschaltet haben, sperrt sich das Gerät wieder automatisch.

Gerät dauerhaft sperren

1. Gerät ausschalten.
2. Info-Taste 3 Sekunden lang drücken, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
3. Info-Taste so oft kurz drücken, bis **c 10** im Temperaturdisplay erscheint.
4. Temperaturwähler drehen, bis **c21** im Temperaturdisplay erscheint.
5. Info-Taste 3 Sekunden drücken.
Ihr Gerät wird nach 30 Sekunden gesperrt. Im Temperaturdisplay erscheint das Symbol **≈**

Hinweis:

Wird versucht das gesperrte Gerät einzuschalten, erscheint im Temperaturdisplay **-SP** und im Textdisplay "Gerät dauerhaft gesperrt".

Dauerhafte Sperrung unterbrechen

1. Info-Taste gedrückt halten, bis **c21** im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis **c20** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Info-Taste gedrückt halten, bis das Symbol **≈** erlischt.
Die dauerhafte Sperrung ist unterbrochen.

4. Gerät innerhalb von 30 Sekunden einschalten.

Nach dem Ausschalten wird die Dauerhafte Sperrung nach 30 Sekunden wieder aktiviert.

Gerät dauerhaft entsperren

1. Info-Taste gedrückt halten, bis **c 2 /** im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis **c 20** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Info-Taste gedrückt halten, bis das Symbol **≈** erlischt.
4. Innerhalb von 30 Sekunden die Info-Taste erneut 3 Sekunden lang drücken, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
5. Info-Taste so oft kurz drücken, bis **c 2 /** im Temperaturdisplay erscheint.
6. Temperaturwähler drehen, bis **c 10** im Temperaturdisplay erscheint.
7. Info-Taste 3 Sekunden drücken.
Das Gerät ist dauerhaft entsperrt.

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. Betriebsartenwähler in Stellung o drehen.
2. Taste **P** drücken.
Die erste Programmgruppe erscheint im Textdisplay.
3. Betriebsartenwähler drehen, bis die passende Programmgruppe im Textdisplay erscheint.

Programm wählen



4. Taste **↑** drücken.
Das erste Programm der Programmgruppe erscheint im Textdisplay.
5. Betriebsartenwähler drehen, bis das passende Programm erscheint.

Garergebnis individuell anpassen

Wenn das Garergebnis eines Programmes nicht Ihren Vorstellungen entspricht, können Sie es individuell anpassen

6. Taste **±** drücken.
Die Skala zum individuellen Anpassen des Garergebnisses erscheint im Textdisplay
– □□□■□□□ +.
7. Betriebsartenwähler drehen, um die Einstellung auf der Skala zu verändern:
nach links = Garergebnis schwächer
nach rechts = Garergebnis intensiver

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

Gewicht einstellen

Bei Programmen, die das Gewicht der Speise benötigen, erscheint im Temperaturdisplay ein Vorschlagsgewicht.



8. Temperaturwähler drehen, um das Gewicht einzustellen.

Drücken Sie die Info-Taste, um jetzt Informationen zum Zubehör abzufragen. Sie werden für einige Sekunden angezeigt.

9. Start-Taste drücken.

Es erscheint keine Aufheizkontrolle.

Dauer abfragen

Drücken Sie die Uhrfunktionstaste so oft, bis die Symbole $\triangleleft\triangleright$ und $\rightarrow\leftarrow$ leuchten

Programm mit Vorwahl-Betrieb

Sie können für einige Programme einen Vorwahl-Betrieb einstellen. Das Programm wird später gestartet und endet zur gewünschten Uhrzeit (siehe Kapitel: Elektronikuhr).

Programmende

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



Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür nur vorsichtig öffnen.

Programm abbrechen

Stop-Taste drücken.

Hinweise zu den Programmen

Geschirr

Alle Programme sind für das Garen auf einer Ebene ausgerichtet.

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

Menge/Gewicht

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.

Garzeit

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

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

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 für dieses Programm einen Vorwahl-Betrieb einstellen

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 für dieses Programm einen Vorwahl-Betrieb einstellen

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 für dieses Programm einen Vorwahl-Betrieb einstellen

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 für dieses Programm einen Vorwahl-Betrieb einstellen

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

Fruchtekompott zubereiten

Das Programm ist nur für Stein- und Kernobst geeignet. Wiegen Sie die Früchte ab, geben Sie ca. $\frac{1}{3}$ 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 für dieses Programm einen Vorwahl-Betrieb einstellen

Regenerieren

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

* Sie können für dieses Programm einen Vorwahl-Betrieb einstellen

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 für dieses Programm einen Vorwahl-Betrieb einstellen

Memory

Mit Memory können Sie bis zu 6 eigene Einstellungen speichern und jederzeit wieder abrufen. Sinnvoll ist Memory, wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten. Sie können auch ein Gericht aus der Programmatik abspeichern.

Memory speichern

1. Betriebsart, Temperatur und Dauer oder ein Programm aus der Programmatik wählen (Start-Taste nicht drücken).



2. Taste **M** drücken, um das Menü Memory aufzurufen.
3. Betriebsartenwähler drehen, um einen der 6 Speicherplätze zu wählen.
4. Taste **M** lang drücken, bis ein Signal ertönt.
Im Textdisplay erscheint "Memory gespeichert".

Speichern abbrechen

Taste **M** kurz drücken, um das Menü Memory zu verlassen ohne zu speichern.

Memory starten

1. Betriebsartenwähler auf Stellung o drehen.
2. Gericht in den Garraum stellen.
3. Taste **M** drücken, um das Menü Memory aufzurufen.
4. Betriebsartenwähler drehen, um den Speicherplatz zu wählen.
5. Start-Taste drücken.

Nach dem Start können Sie Temperatur und Dauer ändern (nicht bei Automatikprogrammen).

Die Betriebsdauer läuft erst nach der Aufheizzeit ab.

Pause

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

Abbrechen

Stop-Taste lang drücken.

Memory löschen

Sie können ein Memory löschen oder neu belegen.

1. Betriebsartenwähler auf Stellung o drehen.
2. Taste **M** drücken, um das Menü Memory aufzurufen.
3. Betriebsartenwähler drehen, um den Speicherplatz zu wählen.
4. Taste **✖** drücken.
Im Textdisplay erscheint "Löschen: Nein".
5. Mit Betriebsartenwähler auf "Löschen: Ja" wechseln.
6. Taste **✖** drücken, um das Memory zu löschen.
7. Taste **M** kurz drücken, um das Menü Memory zu verlassen.

Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- Pflege und Reinigung Ihres Gerätes
- Reinigungsmittel und -hilfen
- die Betriebsart EasyClean®
- 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.

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: EasyClean®).

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.

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.

Reinigungsschwamm

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

EasyClean®

Die Betriebsart EasyClean® ist eine Reinigungshilfe für Ihr Gerät. Verschmutzungen im Garraum werden durch Dampf gelöst. Sie lassen sich anschließend leicht entfernen.

EasyClean® dauert ca. 30 Minuten.

Hinweis:

Der Gerätebetrieb wird blockiert, wenn EasyClean® 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.

EasyClean® starten

1. Betriebsartenwähler auf EasyClean®  drehen.
2. Start-Taste drücken.

EasyClean® läuft ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet. Im Temperaturdisplay erscheint **EC5**.

1. Spülen

Nach ca. 30 Minuten ertönt ein Signal. Im Textdisplay erscheint "Gerät auswischen".

1. Gestelle aus dem Garraum nehmen und reinigen (siehe Kapitel: Gestelle reinigen).
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 Textdisplay 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 Textdisplay erscheint "2. Spülen".

Nach dem 2. Spülen erscheint im Textdisplay "Beendet" und "Schale leeren".

4. Betriebsartenwähler auf Stellung o zurückdrehen.

Restwasser entfernen

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

EasyClean® abbrechen

1. Stop-Taste lang drücken.

EasyClean® bricht ab.

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

2. Start-Taste drücken.

Im Display erscheint "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 Entkakerlösung füllen.

Achtung!

Bringen Sie die Entkakerlösung 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.** Betriebsartenwähler auf Entkalken  stellen.
- 2.** Start-Taste drücken.

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

1. Spülen

Nach ca. 30 Minuten ertönt ein Signal. Im Textdisplay 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.

Im Textdisplay erscheint "Gerät spülbereit" und "1. Spülen".

- 3.** Start-Taste drücken.

Das Gerät spült.

Im Textdisplay 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 Textdisplay erscheint "2. Spülen".

Nach dem 2. Spülen erscheint "Beendet" und "Schale leeren".

4. Betriebsartenwähler auf Stellung o zurückdrehen.

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.

Einiger Unterschied:

1. 100 ml Wasser und 20 ml flüssigen Entkalker zu einer Entkalkerlösung mischen.

2. Verdampferschale komplett mit Entkakerlösung füllen.

3. Wassertank nur mit Wasser füllen.

4. Betriebsart Entkalken wie beschrieben starten.

Sie können die Verdampferschale auch ohne Betriebsart manuell entkalken.

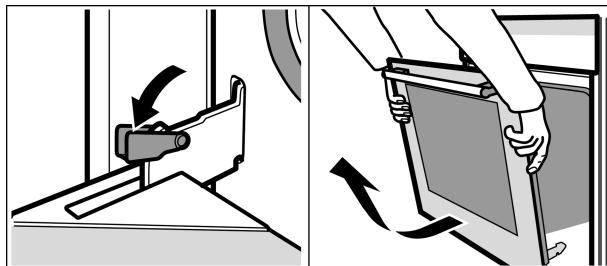
Gerätetür aus- und einhängen



Zur leichteren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

Verletzungsgefahr!

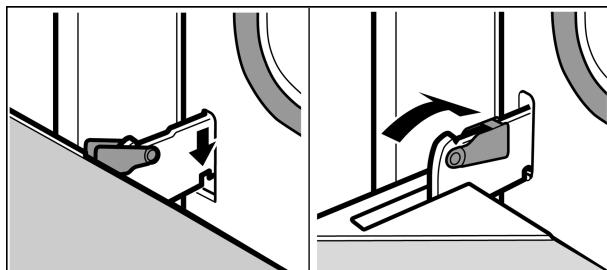
- Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Drehen Sie die beiden Arretierungen zum Ein- und Aushängen der Gerätetür immer bis zum Anschlag.
- Wurde die Gerätetür ausgehängt, ohne beide Arretierungen bis zum Anschlag zu drehen, kann das Scharnier zurückklappen. Greifen Sie nicht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

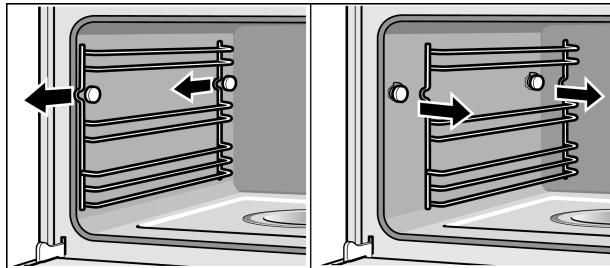
Die Gerätetür nach der Reinigung wieder einbauen.



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.

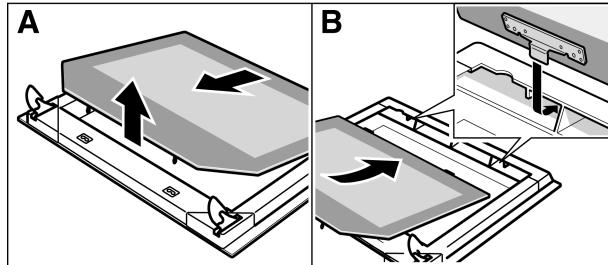
Die Gestelle passen jeweils nur auf einer Seite.

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. Die Türscheibe neben den Scharnieren mit beiden Händen leicht hochdrücken und in Richtung Scharniere herausziehen. (Bild A)

Reinigen Sie die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Türscheiben einbauen

1. Türscheibe wieder einsetzen (Bild B) und vorn neben den Scharnieren nach unten drücken, bis sie einrastet.
2. 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"	EasyClean® bzw. Entkalken wurde abgebrochen	Gerät 2x spülen (s. Kapitel EasyClean® abbrechen bzw. Entkalken abbrechen)
Im Uhrendisplay blinkt 0:00	Stromzufuhr war unterbrochen	Uhrzeit neu einstellen (siehe Kapitel Elektronikuhr)
Gerät ist nicht in Betrieb. Im Display steht eine Dauer	Nach dem Einstellen wurde die Start-Taste nicht gedrückt	Start-Taste drücken oder die Einstellung mit Stop-Taste löschen
Im Textdisplay erscheint "Sicherheitsabschaltung", im Temperaturdisplay blinkt 000	Automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiv	Betriebsartenwähler auf Stellung o zurückdrehen

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
Verdampferschale ist leergekocht, obwohl der Wassertank voll ist	Dichtung im Tankdeckel ist defekt	Neuen Wassertank beim Kundendienst besorgen
	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben	Wassertank bis zur Rastung einschieben
Zuleitung ist verstopft	Zuleitung ist verstopft	Gerät entkalken. Prüfen, ob der Wasserhärtebereich richtig eingestellt ist
Im Textdisplay 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 zurücksetzen (siehe Kapitel Grundeinstellungen). Dann für 20 Minuten bei 100 °C Dampfgarstufe starten
Beim Garen entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzten		Das ist normal
Gerät dämpft nicht mehr richtig	Das Gerät ist verkalkt	Entkalkungsprogramm starten

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Im Temperaturdisplay erscheint eine Fehlermeldung "E..."	Technischer Defekt	Uhrfunktionstaste drücken, um Fehlermeldung zu löschen, ggf. Uhrzeit neu einstellen. Erscheint die Fehlermeldung erneut, Kundendienst rufen
Im Temperaturdisplay erscheint die Fehlermeldung "E011"	Eine Taste wurde zu lange gedrückt oder hat sich verklemmt	Uhrfunktionstaste drücken, um Fehlermeldung zu löschen. Alle Tasten einzeln drücken und prüfen, ob sie sauber sind
Gerät heizt nicht mehr. Im Uhrendisplay blinkt der Doppelpunkt. Im Temperaturdisplay erscheint z.B. 100.0	Tastenkombination wurde betätigt	Gerät ausschalten, Info-Taste 3 Sekunden lang drücken, dann Uhrfunktionstaste 4 Sekunden lang drücken, dann Info-Taste erneut 3 Sekunden lang drücken

Garraumlampe wechseln

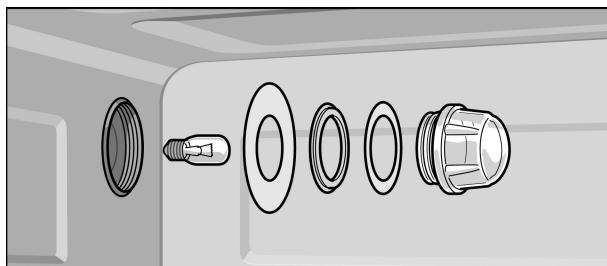
Temperaturbeständige Lampen 25 W, 220/240 V, Lampensockel E14 und die Dichtungen dazu erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.



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.

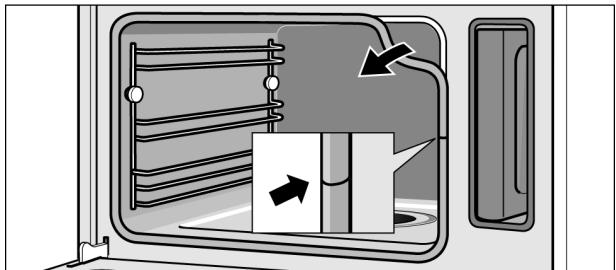
Das Gerät nie ohne Glasabdeckung und ohne Dichtungen betreiben.

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 ☎

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 Dampfgarer 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 Gerättür 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	Dampfgarstufe	100	30 - 35
Blumenkohl	im Ganzen	gelocht + ungelocht	Dampfgarstufe	100	30 - 40
Blumenkohl	Röschen	gelocht + ungelocht	Dampfgarstufe	100	10 - 15
Brokkoli	Röschen	gelocht + ungelocht	Dampfgarstufe	100	8 - 10
Erbsen	–	gelocht + ungelocht	Dampfgarstufe	100	5 - 10
Fenchel	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dampfgarstufe	100	10 - 14
Gemüseflan	–	Wasserbadform 1,5l + gelochter Garbehälter in Höhe 2	Dampfgarstufe	100	50- 70
Grüne Bohnen	–	gelocht + ungelocht	Dampfgarstufe	100	20 - 25
Karotten	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dampfgarstufe	100	10 - 20

* Gerät vorheizen

Lebensmittel	Stückgröße	Zubehör	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Kohlrabi	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dampfgarstufe	100	15 - 20
Lauch	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dampfgarstufe	100	4 - 6
Mangold*	Streifen	gelocht + ungelocht	Dampfgarstufe	100	8 - 10
Spargel, grün*	im Ganzen	gelocht + ungelocht	Dampfgarstufe	100	7 - 12
Spargel, weiß*	im Ganzen	gelocht + ungelocht	Dampfgarstufe	100	10 - 15
Spinat*	–	gelocht + ungelocht	Dampfgarstufe	100	2 - 3
Romanesco	Röschen	gelocht + ungelocht	Dampfgarstufe	100	8 - 10
Rosenkohl	Röschen	gelocht + ungelocht	Dampfgarstufe	100	20 - 30
Rote Bete	ganz	gelocht + ungelocht	Dampfgarstufe	100	40 - 50
Rotkohl/Blaukraut	in Streifen	gelocht + ungelocht	Dampfgarstufe	100	30 - 35
Weißkohl/Kraut	in Streifen	gelocht + ungelocht	Dampfgarstufe	100	25 - 35
Zucchini	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dampfgarstufe	100	2 - 3
Zuckerschoten	–	gelocht + ungelocht	Dampfgarstufe	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)	Dampfgarstufe	100	35 - 45
Salzkartoffeln	geviertelt	gelocht (Höhe 3) + ungelocht (Höhe 1)	Dampfgarstufe	100	20 - 25
Naturreis	1 : 1,5	ungelocht	Dampfgarstufe	100	30 - 40
Langkornreis	1 : 1,5	ungelocht	Dampfgarstufe	100	20 - 30
Basmatireis	1 : 1,5	ungelocht	Dampfgarstufe	100	20 - 30
Parboiled Reis	1 : 1,5	ungelocht	Dampfgarstufe	100	15 - 20

Lebensmittel	Verhältnis/ Hinweise	Zubehör/Ebene	Betriebsart	Tempe- ratur in °C	Garzeit in Min.
Tellerlinsen	1 : 2	ungelocht	Dampfgarstufe	100	30 - 45
weiße Bohnen- kerne, vorgewiecht	1 : 2	ungelocht	Dampfgarstufe	100	65 - 75
Couscous	1 : 1	ungelocht	Dampfgarstufe	100	6 - 10
Grünkern, geschrotet	1 : 2,5	ungelocht	Dampfgarstufe	100	15 - 20
Hirse, ganz	1 : 2,5	ungelocht	Dampfgarstufe	100	25 - 35
Weizen, ganz	1 : 1	ungelocht	Dampfgarstufe	100	60 - 70
Klöße	–	gelocht (Höhe 3) + ungelocht (Höhe 1)	Dampfgarstufe	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	Dampfgarstufe	100	15 - 25
Entenbrust*	je 0,35 kg	ungelocht	2	Dampfgarstufe	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	Dampfgarstufe	100	25 - 35
hohes Roastbeef, medium*	1 kg	ungelocht	2	Dampfgarstufe	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	Dampfgarstufe	100	10 - 12
Schweinemedaillons*	ca. 3 cm dick	ungelocht	2	Dampfgarstufe	100	10 - 12
Kasseler Rippchen	in Scheiben	ungelocht	2	Dampfgarstufe	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	Dampfgarstufe	80 - 85	12- 18
Weißwürste	–	gelocht + ungelocht	3 1	Dampfgarstufe	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	Dampfgarstufe	80 - 90	15 - 25
Doradenfilet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dampfgarstufe	80 - 90	10 - 20
Fischterrine	Wasserbad- form 1,5 l	ungelocht	2	Dampfgarstufe	70 - 80	40 - 80
Forelle, ganz	je 0,2 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dampfgarstufe	80 - 90	12 - 15
Kabeljaufillet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dampfgarstufe	80 - 90	10 - 14
Lachsfilet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dampfgarstufe	100	8 - 10
Muscheln	1,5 kg	ungelocht	2	Dampfgarstufe	100	10 - 15

Lebensmittel	Menge/ Gewicht	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Tempe- ratur in °C	Garzeit in Min.
Rotbarschfilet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dampfgarstufe	80 - 90	10 - 20
Seezungenröllchen, gefüllt		gelocht + ungelocht	3 1	Dampfgarstufe	80 - 90	10 - 20

Suppeneinlagen

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

Desserts, Kompott

Kompott

Wiegen Sie die Früchte ab, geben Sie ca. $\frac{1}{3}$ 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	Dampfgarstufe	100	20 - 25
Crème caramell	Förmchen + gelochter Garbehälter	Dampfgarstufe	90 - 95	15 - 20
Milchreis*	ungelochter Garbehälter	Dampfgarstufe	100	25 - 35
Joghurt *	Portionsgläser + gelochter Garbehälter	Dampfgarstufe	40	300 - 360
Apfelkompott	ungelochter Garbehälter	Dampfgarstufe	100	10 - 15
Birnenkompott	ungelochter Garbehälter	Dampfgarstufe	100	10 - 15
Kirschkompott	ungelochter Garbehälter	Dampfgarstufe	100	10 - 15
Rhabarberkompott	ungelochter Garbehälter	Dampfgarstufe	100	10 - 15
Zwetschgenkompott	ungelochter Garbehälter	Dampfgarstufe	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	Temperatur 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 verdirtbt 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 Auftaustufe.

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 Dampfgarstufe 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 weglassen.

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

Lebensmittel	Menge/ Gewicht	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
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

Gärstufe

Mit der Betriebsart Gärstufe 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	Dampfgarstufe	100	30 - 45
Johannisbeeren	gelocht + ungelocht	3 1	Dampfgarstufe	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	Dampfgarstufe	100	30 - 120
Steinobst	1 Liter-Einmachgläser	2	Dampfgarstufe	100	25 - 30
Kernobst	1 Liter-Einmachgläser	2	Dampfgarstufe	100	25 - 30

Tiefkühlprodukte

Herstellennangaben 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	Dampfgarstufe	100	5 - 10
Forelle	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 + 1	Dampfgarstufe	80 - 100	20 - 25
Lachsfilet	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 + 1	Dampfgarstufe	80 - 100	20 - 25
Brokkoli	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 + 1	Dampfgarstufe	100	4 - 6
Blumenkohl	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 + 1	Dampfgarstufe	100	5 - 8
Bohnen	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 + 1	Dampfgarstufe	100	4 - 6
Erbsen	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 + 1	Dampfgarstufe	100	4 - 6
Karotten	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 + 1	Dampfgarstufe	100	3 - 5
Mischgemüse	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 + 1	Dampfgarstufe	100	4 - 8
Rosenkohl	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 + 1	Dampfgarstufe	100	5 - 10

* etwas Flüssigkeit zugeben