



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

C47D22.0.

de

9000 350 405

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	5
Energie- und Umwelttipps	7
Energiesparen	7
Umweltgerecht entsorgen	7
Ihr neues Gerät	8
Bedienfeld	8
Betriebsarten	9
Garraum und Zubehör	9
Wassertank	11
Automatische Kalibrierung	12
Vor der ersten Benutzung	13
Uhrzeit einstellen	13
Wasserhärtebereich einstellen	13
Reinigung	14
Gerät bedienen	15
Gerät einschalten	15
Gerät ausschalten	16
Nach jedem Betrieb	17
Grundeinstellungen ändern	18
Elektronikuhr	19
Uhrendisplay	19
Kurzzeitwecker	20
Betriebsdauer	21
Vorwahl-Betrieb	22
Uhrzeit einstellen	23
Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen	23
Kindersicherung	24
Sperrung	24

Inhaltsverzeichnis

Dauerhafte Sperrung	25
Programmautomatik	27
Programm einstellen	27
Hinweise zu den Programmen	28
Programmtabelle	30
Pflege und Reinigung	32
Reinigungsmittel	33
Entkalken	34
Gerätetür aus- und einhängen	36
Gestelle reinigen	37
Türscheiben reinigen	38
Eine Störung, was tun?	39
Garraumlampe wechseln	41
Türdichtung austauschen	42
Kundendienst	43
E-Nummer und FD-Nummer	43
Tabellen und Tipps	44
Gemüse	45
Beilagen und Hülsenfrüchte	46
Fleisch, Geflügel, Fisch	47
Suppeneinlagen	49
Desserts, Kompott	49
Speisen regenerieren	50
Auftauen	50
Teig gehenlassen	52
Entsaften	52
Einkochen	53
Tiefkühlprodukte	54

⚠ 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.

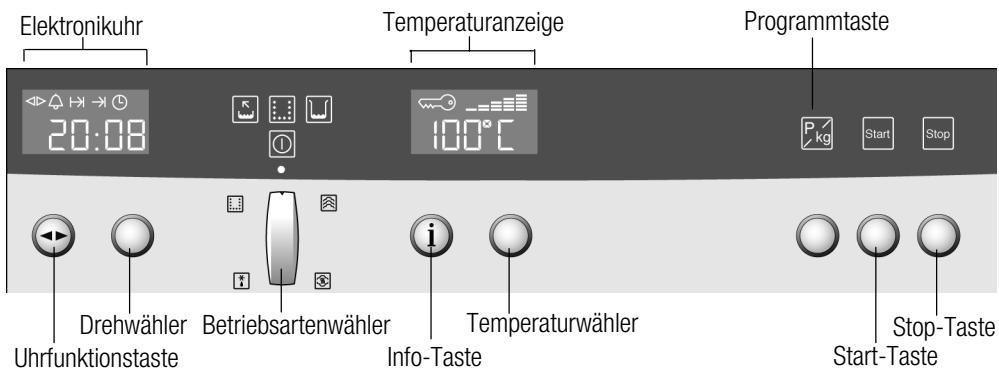
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

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

Bedienfeld



Bedienelement	Verwendung
<>	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: Temperatur einstellen Ausgeschaltetes Gerät: Grundeinstellungen ändern (siehe Kapitel: Grundeinstellungen)
P kg	Programm bzw. Gewicht einstellen (siehe Kapitel: Programmatomatik)
start	Betrieb starten
stop	Kurz drücken: Betrieb unterbrechen (Pause) Lang drücken: Betrieb beenden

Versenkbare Bedienknebel

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

Betriebsarten

Mit dem Betriebsartenwähler können Sie folgende Betriebsarten einstellen:

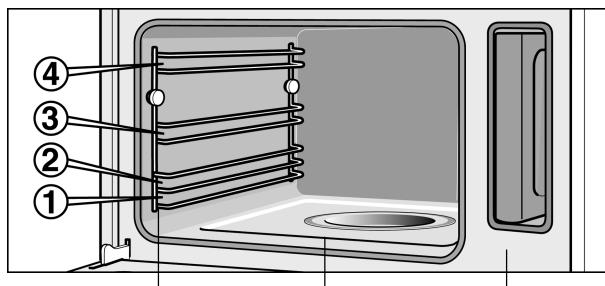
Betriebsart	Anwendung
 Dampfgarstufe	Für Gemüse, Fisch, Beilagen, zum Entsaften von Obst und zum Blanchieren. Zum Gehenlassen von Teig (bei 35 °C).
 Regenerieren	Für Tellergerichte und Backwaren. Gegartes wird schonend wieder erwärmt. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus
 Auftaustufe	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
 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.



Gestelle für das Zubehör

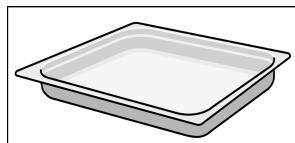
Verdampferschale

Wassertank

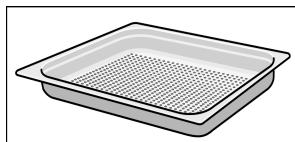
Zubehör

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.

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.

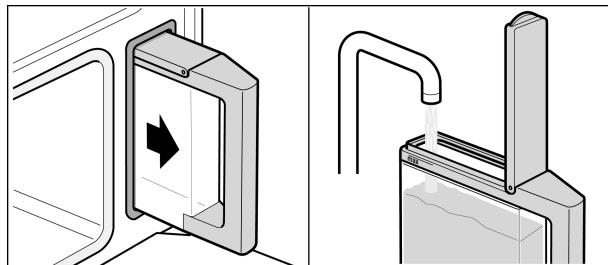
Füllen Sie den Wassertank nur mit frischem Leitungswasser oder mit Wasser ohne Kohlensäure aus dem Handel. Ist Ihr Wasser sehr kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen entkalktes Wasser.

Verwenden Sie bei stark chloridhaltigem Leitungswasser ($> 40 \text{ mg/l}$) 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.



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.

Anzeige

Wenn der Wassertank leer ist, ertönt ein Signal und die Anzeige  erscheint. Der Betrieb wird unterbrochen.

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

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 bei Bedarf den Wasserhärtebereich ändern
- wie Sie Ihr Gerät vor der ersten Benutzung reinigen

Uhrzeit einstellen

Im Uhrendisplay blinkt **0:00**.



1. Uhrfunktionstaste drücken.
Die Symbole $\triangleleft\triangleright$ und \odot 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 $\triangleleft\triangleright$ und \odot wieder leuchten.

Mit dem Drehwähler die Uhrzeit ändern.

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. Info-Taste gedrückt halten, bis  10 im Temperaturdisplay erscheint.
2. Info-Taste so oft kurz drücken, bis  52 im Temperaturdisplay erscheint.
3. Temperaturwähler drehen, um den Wasserhärtebereich zu ändern.

Mögliche Werte:

 50	enthärtet	
 51	1-weich	I
 52	2-mittel	II
 53	3-hart	III
 54	4-sehr hart	IV

4. Info-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten. Die Änderung ist gespeichert.

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 ein.

1. Betriebsartenwähler drehen, bis die gewünschte Betriebsart leuchtet.



Im Temperaturdisplay erscheint eine Vorschlagstemperatur.

2. Temperaturwähler drehen, um die Vorschlagstemperatur zu ändern.

In der Elektronikuhr erscheint eine Vorschlagsdauer. Die Symbole <=> und I→I (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.

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

Betriebsart	Vorschlags-temperatur in °C	Temperatur-bereich °C
 Dampfgarstufe	100	35 - 100
 Regenerieren	100	80 - 100
 Auftaustufe	45	35 - 60
 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.

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 o 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	Bedeutung
H	Restwärme hoch
h	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. Info-Taste 3 Sekunden lang drücken, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
Im Temperaturdisplay erscheint **c 10**.
2. Info-Taste so oft kurz drücken, bis das Einstellsymbol der aktuellen Grundeinstellung eines Untermenüs im Temperaturdisplay angezeigt wird (z.B. **c 32**).
3. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Grundeinstellung innerhalb eines Untermenüs einstellen (z.B. **c 33**).
4. Info-Taste 3 Sekunden lang drücken.
Ihre Grundeinstellung wird gespeichert.

Folgende Grundeinstellungen können Sie ändern:

Menü Grundeinstellungen

Untermenü	Grundeinstellung	Einstellsymbol (Temperaturdisplay)
Kindersicherung	Sperrung ist nicht aktiviert	c 10
	Sperrung ist aktiviert	c 11
	Dauerhafte Sperrung ist aktiviert	c 21
Signalton Ein/Aus	Signalton aus	c 30
	Signaltondauer 10 Sekunden	c 31
	Signaltondauer 2 Minuten	c 32
	Signaltondauer 5 Minuten	c 33
Autostart	aus	c 40
	ein	c 41
Wasserhärtebereich	enthärtet	c 50
	1-weich	c 51
	2-mittel	c 52
	3-hart	c 53
	4-sehr hart	c 54
Aufheizsignal Dampfgarstufe	aus	c 60
	ein	c 61
Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen	nicht zurücksetzen	c 70
	zurücksetzen	c 71

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. **→I** (Ende) blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltöns 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 **◀▷** und **▷** 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 $\rightarrow\leftarrow$ 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).

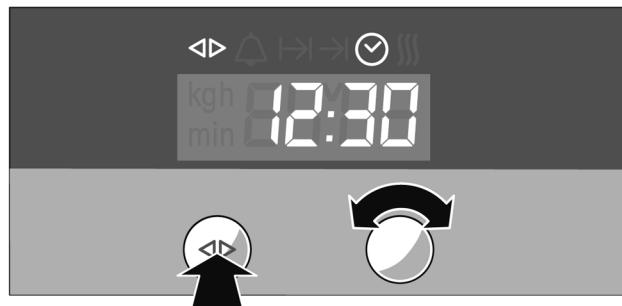
Das Gerät schaltet ab und wartet bis zum passenden Zeitpunkt, um einzuschalten (im Beispiel um **1:00** Uhr).

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 $\triangleleft\triangleright$ und \odot 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  -

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   im Temperaturdisplay erscheint.
4. Temperaturwähler drehen, bis   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  .

Dauerhafte Sperrung unterbrechen

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.
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 1** im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis **c 2 0** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Info-Taste gedrückt halten, bis das Symbol \approx 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 1** im Temperaturdisplay erscheint.
6. Temperaturwähler drehen, bis **c 1 0** 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

Sie können mit 20 verschiedenen Programmen ganz einfach Speisen zubereiten.

Programm einstellen

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



1. Betriebsartenwähler in Stellung o drehen.
2. Taste  drücken.
In der Temperaturanzeige erscheint das erste Programm **P:0 1**.
3. Mit dem Temperaturwähler das Programm auswählen.

Gewicht einstellen



4. Taste  erneut drücken.

Im Temperaturdisplay erscheint ein Vorschlagsgewicht.

Für einige Programme müssen Sie kein Gewicht eingeben. Es erscheint dann kein Vorschlagsgewicht.

5. Temperaturwähler drehen, um das Gewicht einzustellen.

6. Start-Taste drücken.

Es erscheint keine Aufheizkontrolle.

Dauer abfragen

Drücken Sie die Uhrfunktionstaste so oft, bis die Symbole  und  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. 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 Programmatik benötigt das Gewicht der Speise. 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.								
Gemüse zubereiten P 1 - P 5	Würzen Sie das Gemüse erst nach dem Garen.								
Getreideprodukte/Linsen zubereiten P 7 - P10	<p>Wiegen Sie das Gargut ab und geben Sie im richtigen Verhältnis Wasser hinzu:</p> <table> <tr> <td>Basmatireis</td> <td>1 : 1,5</td> </tr> <tr> <td>Naturreis</td> <td>1 : 1,5</td> </tr> <tr> <td>Couscous</td> <td>1 : 1</td> </tr> <tr> <td>Tellerlinsen</td> <td>1 : 2</td> </tr> </table> <p>Geben Sie das Gewicht ohne Flüssigkeit an.</p> <p>Rühren Sie Getreideprodukte nach dem Garen um. So wird das restliche Wasser schnell aufgesogen.</p>	Basmatireis	1 : 1,5	Naturreis	1 : 1,5	Couscous	1 : 1	Tellerlinsen	1 : 2
Basmatireis	1 : 1,5								
Naturreis	1 : 1,5								
Couscous	1 : 1								
Tellerlinsen	1 : 2								
Hähnchenbrust dämpfen P11	Legen Sie Hähnchenbrüste nicht übereinander in das Geschirr.								
Fisch dämpfen P12 - P13	<p>Fetten Sie beim Zubereiten von Fisch den gelochten Garbehälter ein.</p> <p>Legen Sie die Fischfilets nicht übereinander. Geben Sie das Gewicht des schwersten Filets an und wählen Sie möglichst gleich große Stücke.</p>								
Früchtekompost zubereiten P14	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
P15**

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 zubereiten
P16**

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.

**Fläschchen desinfizieren
P18**

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.

**Eier garen
P19 - P20**

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

Programmtabelle

In diesem Kapitel finden Sie alle Programme Ihres Dampfgarofens. Beachten Sie die Hinweise zu den Programmen.

Programm	Anmerkungen	Geschirr/Zubehör	Höhe
P 1*	Blumenkohlröschen dämpfen	gleichgroße Röschen gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P 2*	Brokkoliröschen dämpfen	gleichgroße Röschen gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1

* Sie können für dieses Programm einen Vorwahl-Betrieb einstellen

Programm	Anmerkungen	Geschirr/Zubehör	Höhe	
P 3*	Grüne Bohnen dämpfen	– gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1	
P 4*	Karotten in Scheiben dämpfen	ca. 3 mm dicke Scheiben	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P 5	Gefrorenes Mischgemüse dämpfen	–	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P 6*	Pellkartoffeln	mittelgroß, Ø 4 - 5 cm	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P 7	Basmatireis	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
P 8	Naturreis	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
P 9	Couscous	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
P10	Tellerlinsen	max. 0,55 kg	ungelochter Garbehälter	2
P11	Frische Hähnchenbrust dämpfen	Gesamtgewicht 0,2 - 1,5 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P12	Frischer Fisch im Ganzen dämpfen	0,3 - 2 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P13	Frisches Fischfilet dämpfen	max. 2,5 cm dick	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P14*	Früchtekompott	–	ungelochter Garbehälter	2
P15	Milchreis	–	ungelochter Garbehälter	2
P16	Joghurt in Gläsern	–	Gläser + gelochter Garbehälter	2
P17*	Gegarte Beilagen regenerieren	–	ungelochter Garbehälter	2
P18*	Fläschchen desinfizieren	–	gelochter Garbehälter	2
P19*	Hartgekochte Eier	Eier Größe M, max. 1,8 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P20*	Weichgekochte Eier	Eier Größe M, max. 1 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1

* Sie können für dieses Programm einen Vorwahl-Betrieb einstellen

Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- Pflege und Reinigung Ihres Gerätes
- Reinigungsmittel
- 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.

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

Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie es in bestimmten Abständen entkalken. Die Anzeige  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. Das Symbol  (Wassertank füllen) erscheint.

1. Wassertank gründlich ausspülen, mit Wasser füllen und wieder einschieben.

Das Symbol  (Verdampferschale leeren) erscheint.

2. Den Entkalker mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.

3. Start-Taste drücken.

Das Gerät spült.

2. Spülen

Nach kurzer Zeit erscheint das Symbol  zum zweiten Mal.

1. Reinigungsschwamm gründlich auswaschen.

2. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.

3. Start-Taste drücken.

Das Gerät spült. Nach Ablauf der Entkalkung erscheint .

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.

Das Symbol  erscheint.

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 Entkalkerlösung füllen.
3. Wassertank nur mit Wasser füllen.
4. Betriebsart Entkalken wie beschrieben starten.

Sie können die Verdampferschale auch ohne Betriebsart manuell entkalken.

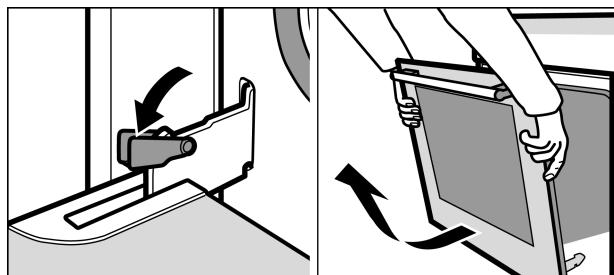
Gerätetür aus- und einhängen



Zur leichteren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

Verletzungsgefahr!

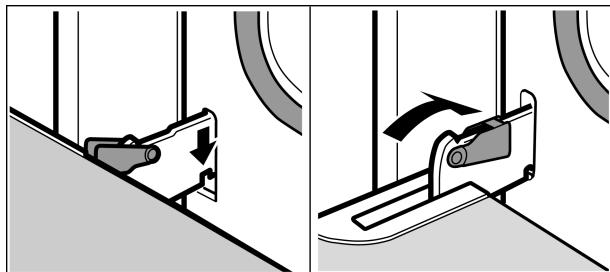
- Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Drehen Sie die beiden Arretierungen zum Ein- und Aushängen der Gerätetür immer bis zum Anschlag.
- Wurde die Gerätetür ausgehängt, ohne beide Arretierungen bis zum Anschlag zu drehen, kann das Scharnier zurückklappen. Greifen Sie nicht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

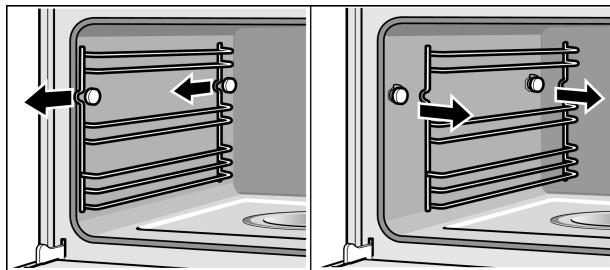
Die Gerätetür nach der Reinigung wieder einbauen.



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.

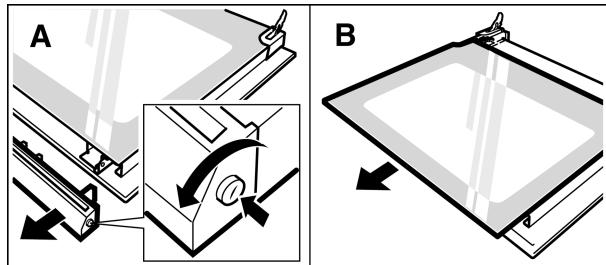
Türscheiben reinigen

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  und 00:40 min	Entkalken wurde abgebrochen	Gerät 2x spülen (s. Kapitel Entkalken abbrechen)
Im Uhrendisplay blinkt 0:00	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen (siehe Kapitel Elektronikuhr)
Gerät ist nicht in Betrieb. Im Uhrendisplay steht eine Dauer	Nach dem Einstellen wurde die Start-Taste nicht gedrückt	Start-Taste drücken oder die Einstellung mit Stop-Taste löschen
Im Temperaturdisplay blinkt 000	Automatische Sicherheitsabschaltung ist aktiv	Betriebsartenwähler auf Stellung  zurückdrehen.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Anzeige  erscheint, obwohl der Wassertank voll ist	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben Erkennungssystem funktioniert nicht	Wassertank einschieben, bis er einrastet Kundendienst rufen
Anzeige  erscheint, obwohl der Wassertank noch nicht leer ist bzw. Wassertank ist leer, aber Anzeige  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 Dichtung im Tankdeckel ist verschmutzt Dichtung im Tankdeckel ist defekt	Deckel schließen, bis er merklich einrastet Dichtung reinigen Neuen Wassertank beim Kundendienst besorgen
Verdampferschale ist leergekocht, obwohl der Wassertank voll ist	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben Zuleitung ist verstopt	Wassertank bis zur Rastung einschieben Gerät entkalken. Prüfen, ob der Wasserhärtebereich richtig eingestellt ist
Anzeige  erscheint	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

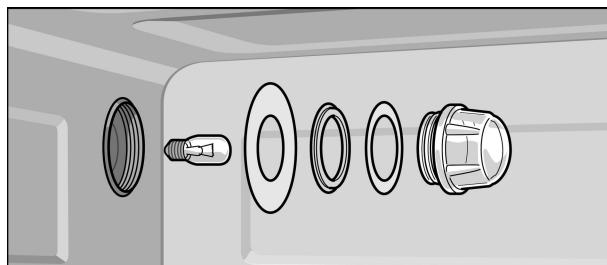
Temperaturbeständige Lampen 25 W, 220/240 V, Lampensockel E14 und die Dichtungen dazu erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.



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.

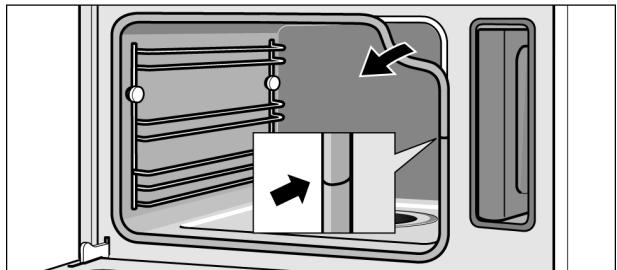
Das Gerät nie ohne Glasabdeckung und ohne Dichtungen betreiben.

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 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	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
Kohlrabi	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dampfgarstufe	100	15 - 20

* Gerät vorheizen

Lebensmittel	Stückgröße	Zubehör	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
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 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 Auftautufe.

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 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 Dampfgarstufe 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	35	20 - 30
Sauerteig	1 kg	Schüssel + Rost	35	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

Notizen

Notizen