



Dampfgarofen C44.20.3.



de Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	4	Tabellen und Tipps	17
Ursachen für Schäden	5	Zubehör	17
Ihr neues Gerät	6	Geschirr	17
Bedienfeld	6	Garzeit und -menge	17
Automatische Kalibrierung	7	Lebensmittel gleichmäßig verteilen	17
Ihr Zubehör	7	Druckempfindliche Lebensmittel	17
Zubehör	7	Menügaren	18
Zubehör einschieben	7	Gemüse	18
Garraum	7	Beilagen und Hülsenfrüchte	18
Sonderzubehör	7	Geflügel und Fleisch	19
Vor dem ersten Benutzen	8	Fisch	19
Uhrzeit einstellen	8	Suppeneinlagen, Sonstiges	20
Wasserhärtebereich einstellen	8	Desserts, Kompott	20
Erste Inbetriebnahme	8	Speisen regenerieren	20
Zubehör vorreinigen	8	Auftauen	20
Gerät bedienen	9	Teig gehenlassen	21
Wassertank füllen	9	Entsaften	21
Gerät einschalten	9	Einkochen	21
Gerät ausschalten	10	Tiefkühlprodukte	22
Nach jedem Betrieb	10	Prüferichte	22
Kurzzeitwecker	10	Dämpfen	22
Uhrzeit ändern	10		
Programmautomatik	11		
Programm einstellen	11		
Hinweise zu den Programmen	11		
Programmtabellen	12		
Grundeinstellungen	13		
Pflege und Reinigung	13	Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.neff-international.com und Online-Shop: www.neff-eshop.com	
Reinigungsmittel	14		
Entkalken	14	Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) Nur für Deutschland gültig.	
Eine Störung, was tun?	15		
Türdichtung austauschen	16		
Garraumlampe wechseln	16		
Kundendienst	17		
E-Nummer und FD-Nummer	17		
Umweltschutz	17		
Umweltgerecht entsorgen	17		
Tipps zum Energiesparen	17		

NeffCOM[®]
0 89 - 12 474 474

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. Siehe *Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Während des Betriebs kann heißer Dampf austreten. Die Lüftungsöffnungen nicht berühren. Kinder fernhalten.

Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Das Wasser in der Verdampferschale ist auch nach dem Ausschalten noch heiß. Verdampferschale nicht sofort nach dem Ausschalten entleeren. Gerät vor Reinigung abkühlen lassen.
- Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen. Heißes Zubehör nur mit Ofenhandschuh vorsichtig herausnehmen.

Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Brennbare Flüssigkeiten können sich im heißen Garraum entzünden (Verpuffung). Keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank füllen. Ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank füllen.
- Solange das Gerät noch nicht festgeschraubt ist, kann es beim Öffnen der Gerätetür kippen bzw. aus dem Möbel fallen. Gerätetür nicht öffnen, bevor das Gerät vollständig im Möbel eingeschoben ist. Vor dem Festschrauben des Gerätes die Tür nur vorsichtig öffnen. Beachten Sie die Montageanleitung.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

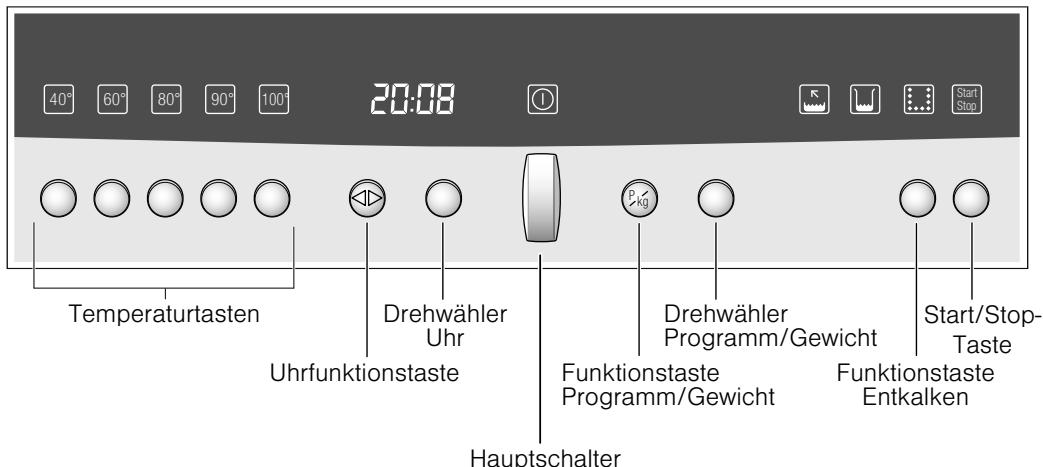
- Stellen Sie nichts direkt auf den Garraumboden. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.
Der Garraumboden und die Verdampferschale müssen immer frei bleiben. Stellen Sie Geschirr immer in einen gelochten Garbehälter oder auf einen Rost.
- Alufolie im Garraum darf 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 zur Korrosion im Garraum führen.
- Abtropfende Flüssigkeiten: Schieben Sie beim Dämpfen mit einem gelochten Garbehälter immer das Backblech, die Universalpfanne oder den ungelochten Garbehälter darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.
- Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Sie können zu Korrosion im Garraum führen.
- Obstsaft kann Flecken im Garraum hinterlassen. Entfernen Sie Obstsaft immer sofort und wischen Sie mit einem feuchten und trockenen Tuch nach.
- 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.
- Pflege des Gerätes: Der Garraum Ihres Gerätes besteht aus hochwertigem Edelstahl. Durch falsche Pflege kann Korrosion im Garraum entstehen. Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise in der Gebrauchsanleitung. Entfernen Sie Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist.

Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Bedienfeld
- die automatische Kalibrierung

Bedienfeld



Bedienelement/Anzeige	Verwendung/Bedeutung		
Temperaturtasten	40°	Dämpfen bei 40 °C, z.B. zum Gehenlassen von Teig und zum Auftauen	
	60°	Dämpfen bei 60 °C, z.B. zum Auftauen	
	80°	Dämpfen bei 80 °C, z.B. für Fisch und Würstchen	
	90°	Dämpfen bei 90 °C, z.B. für Fisch, Würstchen und Suppeneinlagen	
	100°	Dämpfen bei 100 °C, z.B. für Gemüse, Fisch, Fleisch und Beilagen, zum Entsaften und zum Einkochen	
	(Nähere Angaben zu Speisen und Gerichten siehe Kapitel: Tabellen und Tipps)		
Uhrfunktionstaste	◀▶	Uhrfunktion wählen	⌚ Kurzzeitwecker einstellen ➡ Dauer einstellen 🕒 Uhrzeit einstellen
Drehwähler Uhr		Werte für Uhrfunktionen in der Anzeige ändern Der Drehwähler ist versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Drehwähler	
Hauptschalter	⊕	Gerät ein- und ausschalten. Zum Ein- und Ausschalten drücken Sie auf den Hauptschalter.	
Funktionstaste Programm/Gewicht	Pkg	Kurz drücken: Programmautomatik bzw. Gewicht für ein Programm einstellen (siehe Kapitel: Programmautomatik) Lang drücken: Grundeinstellungen ändern (siehe Kapitel: Grundeinstellungen)	
Drehwähler Programm/Gewicht		Programm bzw. Werte für Gewicht in der Anzeige ändern Der Drehwähler ist versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Drehwähler	
Anzeige Verdampferschale leeren	☒	Die Anzeige ☒ fordert Sie während der Entkalkung dazu auf, mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm das Restwasser aus der Verdampferschale zu entfernen	
Anzeige Wassertank füllen	☐	Die Anzeige ☐ fordert Sie dazu auf, den Wassertank zu füllen (siehe Kapitel: Wassertank füllen)	
Anzeige/Funktionstaste Entkalken	⋮	Die Anzeige ⋮ fordert Sie dazu auf, das Gerät zu entkalken (siehe Kapitel: Entkalken)	
Start/Stop-Taste	Start Stop	Kurz drücken: Betrieb starten und unterbrechen (Pause) Lang drücken: Betrieb beenden	

Automatische Kalibrierung

Die Siedetemperatur von Wasser ist vom Luftdruck abhängig. Beim Kalibrieren stellt sich das Gerät auf die Druckverhältnisse am Aufstellort ein. Das geschieht automatisch während der ersten Inbetriebnahme (siehe Kapitel: Erste Inbetriebnahme). Es entwickelt sich mehr Dampf als sonst.

Wichtig dabei ist, dass das Gerät für 20 Minuten bei 100 °C ohne Unterbrechung dämpft. Öffnen Sie in dieser Zeit nicht die Gerätetür.

Konnte sich das Gerät nicht automatisch kalibrieren (z.B. weil die Gerätetür geöffnet wurde), dann wird die Kalibrierung beim nächsten Garbetrieb erneut durchgeführt.

Ihr Zubehör

Ihr mitgeliefertes Zubehör ist für viele Gerichte geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

Zubehör

Ihrem Gerät liegt folgendes Zubehör bei:



Garbehälter, ungelocht, GN 1/2, 40 mm tief

zum Auffangen von abtropfender Flüssigkeit beim Dämpfen und zum Kochen von Reis, Hülsenfrüchten und Getreide usw.



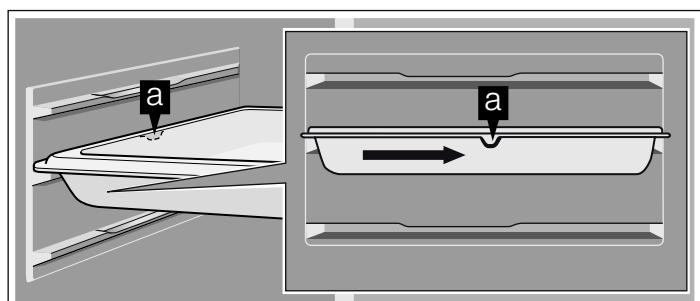
Garbehälter, gelocht, GN 1/2, 40 mm tief

zum Dämpfen von ganzem Fisch oder größeren Mengen Gemüse, zum Entsaften von Beeren usw.

Zubehör einschieben

Das Zubehör ist mit einer Rastfunktion ausgestattet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

Achten Sie beim Einschieben des Garbehälters darauf, dass die Rastnase (a) nach unten zeigt.



Nach einem Umzug

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

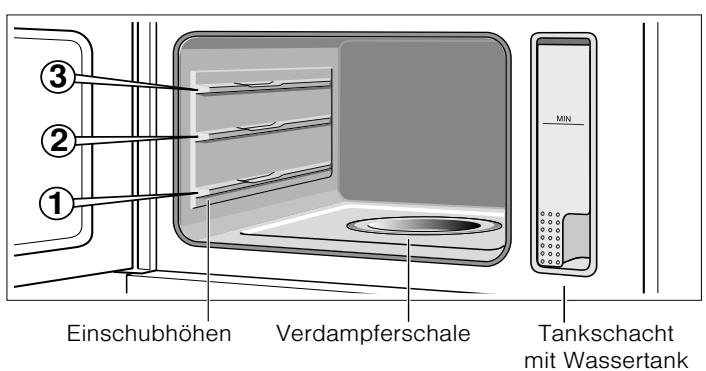
Nach einem Stromausfall

Das Gerät speichert die Einstellungen der Kalibrierung auch bei Stromausfall oder Netztrennung. Es muss sich nicht neu kalibrieren.

Garraum

Drücken Sie auf das Symbol ☰, um die Gerätetür zu öffnen.

Der Garraum hat drei Einschuhböden. Die Einschuhböden werden von unten nach oben gezählt.



Leeren Sie die Verdampferschale nach jedem Garbetrieb mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm, sonst kann sie beim nächsten Garbetrieb überlaufen.

Achtung!

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 in einen gelochten Garbehälter oder auf einen Rost.

Sonderzubehör

Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Zubehör	Bestellnr.
Garbehälter, ungelocht, GN 1/2, 40 mm tief	Z1642X3
Garbehälter, gelocht, GN 1/2, 40 mm tief	Z1643X3
Garbehälter, ungelocht, GN 1/3, 40 mm tief	Z1663X0
Garbehälter, gelocht, GN 1/3, 40 mm tief	Z1662X0
Porzellanbehälter, ungelocht, GN 1/3	Z1665X0
Reinigungsschwamm	623 653
Entkalker	311 138
Microfasertuch mit Wabenstruktur	460 770

Vor dem ersten Benutzen

In diesem Kapitel lesen Sie, welche Schritte vor dem ersten Benutzen notwendig sind:

- die Uhrzeit einstellen
- bei Bedarf den Wasserhärtebereich ändern
- die erste Inbetriebnahme
- das Zubehör vorreinigen

Ihr Gerät wurde im Werk gründlich auf seine einwandfreie Funktion getestet. Daher können noch kleine Mengen Kondensat im Gerät vorhanden sein.

Uhrzeit einstellen

Nach dem elektrischen Anschluss oder nach einem Stromausfall erscheinen die Symbole $\triangleleft\triangleright$ und \odot . In der Anzeige erscheint **0:00**. Stellen Sie wie folgt ein:

1. Mit dem Drehwähler Uhr die aktuelle Uhrzeit einstellen.

2. Uhrfunktionstaste $\triangleleft\triangleright$ drücken.

Die aktuelle Uhrzeit ist übernommen.

Hinweis: Wenn die Uhrzeit nach Ihrer Eingabe nicht angezeigt wird, ist das Uhrendisplay ausgeschaltet. Zum Einschalten des Uhrendisplays drücken Sie die Uhrfunktionstaste $\triangleleft\triangleright$, bis die Uhrzeit angezeigt wird.



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 "mittel" voreingestellt. Ändern Sie den Wert, wenn Ihr Wasser weicher oder härter ist.

Sie können die Wasserhärte bei Ihrem Wasserversorger erfragen.

Ist Ihr Wasser stark kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.

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

Den Wasserhärtebereich können Sie in den Grundeinstellungen ändern:

1. Hauptschalter \odot drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. Taste Hz 3 Sekunden lang drücken, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
In der Anzeige erscheint $c4 1$.
3. Taste Hz so oft kurz drücken, bis $c4 2$ erscheint (Wasserhärtebereich "mittel").

4. Drehwähler drehen, um den Wasserhärtebereich zu ändern. Mögliche Werte:

$c4 0$	enthärtet	-
$c4 1$	weich	I
$c4 2$	mittel	II
$c4 3$	hart	III
$c4 4$	sehr hart	IV

5. Taste Hz 3 Sekunden lang drücken, um das Menü Grundeinstellungen zu verlassen.

Die Änderung ist gespeichert.

Erste Inbetriebnahme

Heizen Sie das leere Gerät vor dem ersten Benutzen für 20 Minuten auf 100 °C auf. Öffnen Sie in dieser Zeit nicht die Gerätetür. Das Gerät wird automatisch kalibriert (siehe Kapitel: Automatische Kalibrierung).

1. Hauptschalter \odot drücken, um das Gerät einzuschalten.

2. Wassertank füllen und einschieben (siehe Kapitel: Wassertank füllen).

3. Temperaturtaste 100° drücken.

4. Taste Start/Stop drücken.

Das Gerät heizt auf 100 °C auf. Die Dauer von 20 Minuten beginnt erst abzulaufen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Öffnen Sie in dieser Zeit nicht die Gerätetür. Der Garbetrieb wird automatisch beendet und ein Signal ertönt.

5. Hauptschalter \odot drücken, um das Gerät auszuschalten.

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

Zubehör vorreinigen

Reinigen Sie das Zubehör vor dem ersten Benutzen gründlich mit Spülflüssigkeit und einem Spültuch.

Gerät bedienen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie den Wassertank füllen
- wie Sie das Gerät ein- und ausschalten
- was Sie nach jedem Betrieb beachten sollten
- wie Sie den Kurzzeitwecker einstellen
- wie Sie die Uhrzeit ändern

Wassertank füllen

Drücken Sie auf das Symbol  um die Gerätetür zu öffnen. Sie sehen rechts den Wassertank.

Achtung!

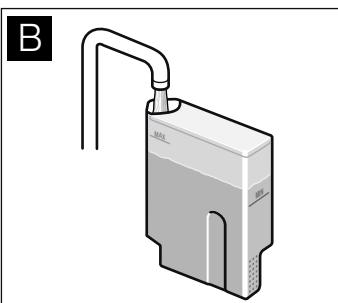
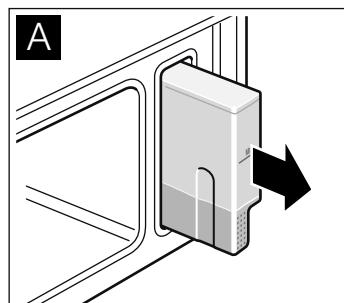
Geräteschäden durch Verwendung ungeeigneter Flüssigkeiten
■ Verwenden Sie ausschließlich frisches Leitungswasser, enthartetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.
■ Ist Ihr Leitungswasser sehr kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen enthartetes Wasser.
■ Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.

Informationen zu Ihrem Leitungswasser erhalten Sie bei Ihrem Wasserwerk.

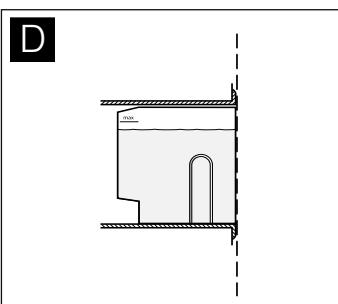
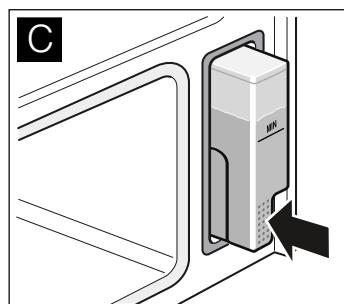
Füllen Sie den Wassertank vor jedem Betrieb:

1. Gerätetür öffnen und Wassertank entnehmen (Bild A).
2. Wassertank mit kaltem Wasser füllen (Bild B).

MIN	Wassermenge ausreichend für ca. 30 Minuten Dämpfen bei 100 °C
MAX	Wassermenge ausreichend für ca. 2 Stunden Dämpfen bei 100 °C



3. Wassertank vollständig bis zum Anschlag einschieben und an der schraffierten Fläche unten andrücken (Bild C).

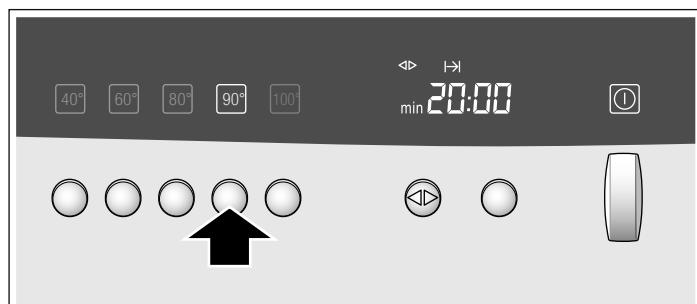


Der Tank muss bündig mit dem Tankschacht sein (Bild D).

Gerät einschalten

1. Hauptschalter  drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. Temperaturtaste drücken, um eine Temperatur zu wählen (Näherte Angaben zu Speisen und Gerichten siehe Kapitel: Tabellen und Tipps).

Taste	Anwendung	Vorschlagsdauer
40 °C	z.B. zum Gehenlassen von Teig und zum Auftauen	30 min
60 °C	z.B. zum Auftauen	20 min
80 °C	z.B. für Fisch und Würstchen	20 min
90 °C	z.B. für Fisch, Würstchen und Suppeneinlagen	20 min
100 °C	z.B. für Gemüse, Fisch, Fleisch und Beilagen, zum Entsaften und zum Einkochen	20 min

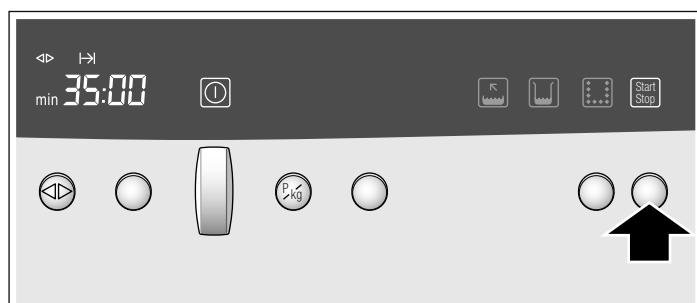


In der Anzeige erscheint die entsprechende Vorschlagsdauer.

3. Drehwähler drehen, um eine Dauer einzustellen (max. 2 h).



4. Taste  drücken.



Das Gerät heizt.

Die Dauer läuft erst nach der Aufheizzeit ab.

Temperatur ändern

Sie können jederzeit die Temperatur ändern. Drücken Sie dazu die gewünschte Temperaturtaste:

- Haben Sie eine niedrigere Temperatur gewählt, läuft die Dauer ohne Unterbrechung weiter.
- Haben Sie eine höhere Temperatur gewählt, läuft die Dauer erst nach der Aufheizzeit weiter.

Wenn Sie eine Temperaturtaste 2x drücken, wird der aktuelle Garbetrieb abgebrochen. Die Vorschlagstemperatur 100 °C und Dauer 20 min erscheinen in der Anzeige. Zum Starten Taste  drücken.

Dauer ändern

Sie können jederzeit die Dauer ändern. Drehen Sie am Drehwähler, um eine neue Dauer einzustellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung automatisch übernommen.

Betrieb unterbrechen (Pause)

Taste  kurz drücken, um den Betrieb zu unterbrechen. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Zum Starten Taste  erneut kurz drücken.

Wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Zum Starten Gerätetür schließen und Taste  kurz drücken. Wenn Sie den Autostart eingeschaltet haben, entfällt das erneute Starten (siehe Kapitel: Grundeinstellungen).

Anzeige Wassertank füllen

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

1. Gerätetür vorsichtig öffnen. Es entweicht Dampf.
2. Wassertank herausnehmen, füllen und wieder einsetzen.
3. Taste  kurz drücken.
Wenn Sie den Autostart eingeschaltet haben, entfällt das erneute Starten (siehe Kapitel: Grundeinstellungen).

Hinweis: Ist kein Wasser mehr im Tank, ist ein lautes Pumpengeräusch zu hören, bis die Verdampferschale leergekocht ist. Erst danach erscheint die Anzeige  und das Signal ertönt. Unterbrechen Sie in diesem Fall den Garbetrieb und füllen Sie den Tank wieder auf (siehe: Betrieb unterbrechen (Pause)).

Gerät ausschalten

Verbrühungsgefahr!

Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür entweichen. Während oder nach dem Garvorgang die Gerätetür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Beachten Sie, dass Dampf je nach Temperatur nicht sichtbar ist.

Taste  lang drücken, um den Garbetrieb abzubrechen.

Wenn die Dauer abgelaufen ist, wird der Garbetrieb automatisch beendet und ein Signal ertönt.

Hauptschalter  drücken, um das Gerät auszuschalten. Gerätetür vorsichtig öffnen.

Das Kühlgebläse kann weiterlaufen, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Nach jedem Betrieb

Wassertank leeren

Leeren Sie den Wassertank nach jedem Betrieb:

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

Garraum trocknen

Verbrühungsgefahr!

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

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

Leeren Sie die Verdampferschale nach jedem Garbetrieb mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm, sonst kann sie beim nächsten Garbetrieb überlaufen.

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

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

Kurzzeitwecker

Den Kurzzeitwecker  können Sie wie eine Eieruhr oder einen Küchenwecker verwenden. Das Gerät schaltet nicht automatisch aus.

1. Uhrfunktionstaste  so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten.
2. Mit dem Drehwähler die Weckerzeit einstellen.
Die Einstellung wird automatisch übernommen. Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt und der Kurzzeitwecker läuft ab.

Uhrzeit ändern

Es darf keine Uhrfunktion (Dauer oder Kurzzeitwecker) eingestellt sein.

1. Uhrfunktionstaste  so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten..
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit ändern.
3. Uhrfunktionstaste  drücken.
Die Änderung ist übernommen.

Uhrendisplay aus- und einschalten

1. Uhrfunktionstaste  6 Sekunden lang drücken.
Das Uhrendisplay schaltet aus.

2. Uhrfunktionstaste  gedrückt halten.
Das Uhrendisplay schaltet ein.

Programmautomatik

Sie können mit 20 verschiedenen Programmen ganz einfach Speisen zubereiten.

In diesem Kapitel lesen Sie

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

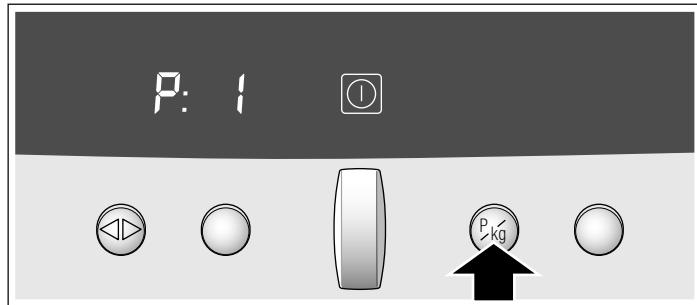
Programm einstellen

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

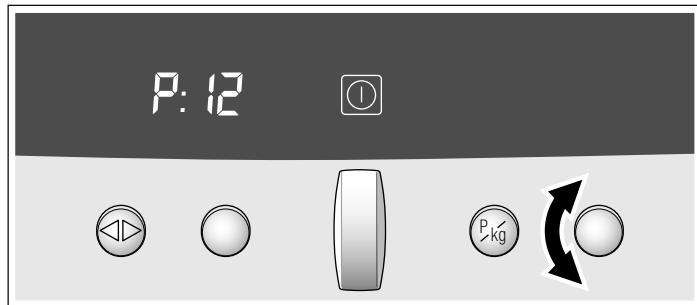
1. Hauptschalter ① drücken, um das Gerät einzuschalten.

2. Taste $\frac{P}{kg}$ drücken.

In der Anzeige erscheint das erste Programm **P 1**.



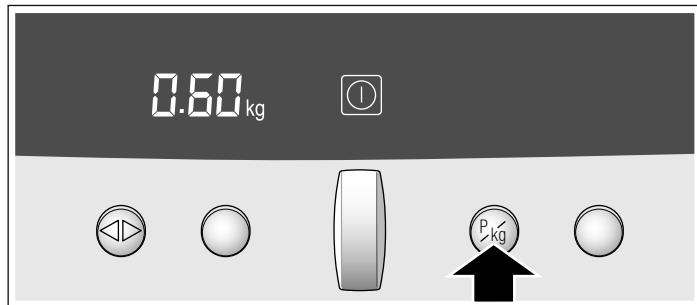
3. Drehwähler drehen, um das gewünschte Programm einzustellen.



4. Taste $\frac{P}{kg}$ erneut drücken.

In der Anzeige erscheint ein Vorschlagsgewicht.

Wenn ein Signal ertönt, müssen Sie für dieses Programm kein Gewicht eingeben.



5. Drehwähler drehen, um das Gewicht des Garguts einzugeben.



6. Taste **Start/Stop** drücken.

Die Dauer des Programms läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Programmende

Ein Signal ertönt. Der Garbetrieb wird beendet.
Hauptschalter ② drücken, um das Gerät auszuschalten.

⚠️ Verbrühungsgefahr!

Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätertür entweichen. Während oder nach dem Garvorgang die Gerätertür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Beachten Sie, dass Dampf je nach Temperatur nicht sichtbar ist.

Programm abbrechen

Hauptschalter ② drücken, um das Programm abzubrechen und das Gerät auszuschalten.

Hinweise zu den Programmen

Alle Programme sind für das Garen auf einer Ebene ausgerichtet.

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

Geschirr

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

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

Menge/Gewicht

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

Die Programmautomatik benötigt das Gewicht der Speise. 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 P1 - P5

Würzen Sie das Gemüse erst nach dem Garen.

Getreideprodukte/Linsen zubereiten P7 - P10

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

Basmatireis 1:1,5

Couscous 1:1

Natureis 1:1,5

Tellerlinsen 1:2

Geben Sie das Gewicht ohne Flüssigkeit an.

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

Hähnchenbrust dämpfen P11

Legen Sie Hähnchenbrüste nicht übereinander in das Geschirr.

Fisch dämpfen P12 - P13

Fetten Sie beim Zubereiten von Fisch den gelochten Garbehälter ein.

Legen Sie die Fischfilets nicht übereinander. Geben Sie das Gewicht des schwersten Filets an und wählen Sie möglichst gleich große Stücke.

Früchtekompost zubereiten P14

Das Programm ist nur für Stein- und Kernobst geeignet. Wiegen Sie die Früchte ab, geben Sie ca. 100 ml 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. Geben Sie das Milchreisgewicht ohne Flüssigkeit an. 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.

Programmtabellen

Beachten Sie die Hinweise zu den Programmen.

Programm	Anmerkungen	Geschirr/Zubehör	Höhe
P 1 Blumenkohlröschen dämpfen	gleichgroße Röschen	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1
P 2 Brokkoliröschen dämpfen	gleichgroße Röschen	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1
P 3 Grüne Bohnen dämpfen	-	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1
P 4 Karotten in Scheiben dämpfen	ca. 3 mm dicke Scheiben	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1
P 5 Gefrorenes Mischgemüse dämpfen	-	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1
P 6 Pellkartoffeln	mittelgroß, Ø 4 - 5 cm	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1
P 7 Basmatireis	max. 0,45 kg	ungelochter Garbehälter	2
P 8 Naturreis	max. 0,45 kg	ungelochter Garbehälter	2
P 9 Couscous	max. 0,45 kg	ungelochter Garbehälter	2
P 10 Tellerlinsen	max. 0,4 kg	ungelochter Garbehälter	2
P 11 Frische Hähnchenbrust dämpfen	Gesamtgewicht 0,2 - 1,2 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1
P 12 Frischer Fisch im Ganzen dämpfen	0,3 - 1,5 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1
P 13 Frisches Fischfilet dämpfen	max. 2,5 cm dick	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1
P 14 Früchtekompost	-	ungelochter Garbehälter	2
P 15 Milchreis	-	ungelochter Garbehälter	2
P 16 Joghurt in Gläsern	-	Gläser + ungelochter Garbehälter	2
P 17 Gegarte Beilagen regenerieren		ungelochter Garbehälter	2
P 18 Fläschchen desinfizieren		ungelochter Garbehälter	1
P 19 Hartgekochte Eier	Eier Größe M, max. 1 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1
P 20 Weichgekochte Eier	Eier Größe M, max. 1 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	2 1

Grundeinstellungen

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

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

1. Hauptschalter  drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. Taste  3 Sekunden lang drücken, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
In der Anzeige erscheint  / .
3. Taste  so oft kurz drücken, bis die aktuelle Grundeinstellung des entsprechenden Untermenüs angezeigt wird.
4. Drehwähler drehen, um die Grundeinstellung zu ändern.
5. Taste  3 Sekunden lang drücken, um das Menü Grundeinstellungen zu verlassen.
Die Änderung ist gespeichert.

Folgende Grundeinstellungen können Sie ändern:

Menü Grundeinstellung

Untermenü	Grundeinstellung	Einstell-symbol
Signalton bei Tastendruck	Signalton aus 	 0
	Signalton ein 	 1

* Werkseinstellung:

- alle Änderungen in den Grundeinstellungen werden gelöscht
- automatische Kalibrierung wird neu durchgeführt

Das Gerät wird auf Werkseinstellung zurückgesetzt, wenn Sie  /  wählen und danach für 4 Sekunden die Taste  drücken.

Menü Grundeinstellung

Untermenü	Grundeinstellung	Einstell-symbol
Signalton bei Betriebssende	Signalton kurz (30 Sekunden)	 1
	Signalton mittel (2 Minuten)	 2
	Signalton lang (10 Minuten)	 3
Autostart: Erneutes Starten nach Öffnen der Gerätertür entfällt	Autostart aus	 0
	Autostart ein	 1
Wasserhärtebereich für Entkalkungsanzeige	enthärtet	 0
	weich (I)	 1
	mittel (II)	 2
	hart (III)	 3
	sehr hart (IV)	 4
Signalton bei Aufheizende	Autostart aus	 0
	Autostart ein	 1
Garergebnisse bei Programmen individuell anpassen	normal gegart	 1
	schwächer gegart	 2
	stärker gegart	 3
Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen*	nicht zurücksetzen	 0
	zurücksetzen	 1

* Werkseinstellung:

- alle Änderungen in den Grundeinstellungen werden gelöscht
- automatische Kalibrierung wird neu durchgeführt

Das Gerät wird auf Werkseinstellung zurückgesetzt, wenn Sie  /  wählen und danach für 4 Sekunden die Taste  drücken.

Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- Pflege und Reinigung Ihres Gerätes
- das Entkalken

Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zum Reinigen Ihres Gerätes.

Achtung!

Oberflächenschäden: Verwenden Sie

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

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

Achtung!

Oberflächenschäden: Wenn Entkalker auf die Vorderfront oder auf andere empfindliche Oberflächen gelangt, wischen Sie ihn sofort mit Wasser ab.

Entfernen Sie Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist.

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.

Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme.

Reinigungsmittel

Gerät außen (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 mit Verdampferschale	Heiße Spüllauge oder Essigwasser. Den beiliegenden Reinigungsschwamm oder eine weiche Spülbürste verwenden. Achtung! <ul style="list-style-type: none"> ■ Schäden am Gerät: Das Wasser fließt durch einen Schlauch über den Garraumboden in die Verdampferschale. Achten Sie beim Reinigen darauf, dass Sie keinen Druck auf den Wassereinlass ausüben oder etwas dahinter verhaken. Der Schlauch könnte aus dem Garraum gedrückt werden. Rufen Sie in diesem Fall den Kundendienst! Nehmen Sie das Gerät nicht mehr in Betrieb! ■ Der Garraum kann rosten: Keine Stahl- oder Scheuerschwämme benutzen
Wassertank	Spüllauge. Nicht im Geschirrspüler reinigen! Sie können den Deckel des Wassertanks zum Reinigen vorsichtig abnehmen Kontrollieren Sie regelmäßig die Gummidichtung am Ventil und fetten Sie die Dichtung bei Bedarf leicht mit dem beiliegenden Schmiermittel nach.
Tankschacht	Nach jedem Betrieb trockenreiben
Türdichtung	Heiße Spüllauge
Türscheiben	Glasreiniger Achtung! Oberflächenschäden: Wischen Sie nach dem Reinigen mit Glasreiniger die Türscheiben trocken nach. Es können sonst Flecken entstehen, die sich nicht mehr entfernen lassen.
Türinnenseite (Kunststoffabdeckung)	Spüllauge - mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort entfernen
Zubehör	In heißer Spüllauge einweichen. Mit einer Bürste oder einem Spülschwamm säubern oder im Geschirrspüler reinigen Bei Verfärbungen durch stärkeltige Lebensmittel (z.B. Reis) mit Essigwasser reinigen

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 (Bestellnr. 460 770, auch online im eShop erhältlich). Es entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.

Entkalken

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

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

Das Entkalken besteht aus:

- Entkalken (ca. 30 Minuten), füllen Sie anschließend den Wassertank neu und leeren Sie die Verdampferschale
- 1. Spülen (30 Sekunden), leeren Sie anschließend die Verdampferschale
- 2. Spülen (30 Sekunden), entfernen Sie anschließend das Restwasser

Es müssen alle drei Schritte vollständig abgelaufen sein. Erst nach dem 2. Spülen ist das Gerät wieder betriebsbereit.

Entkalker

Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich den vom Kundendienst empfohlenen flüssigen Entkalker (Bestellnr. 311 138, auch online im eShop erhältlich). Andere Entkalkungsmittel können Schäden am Gerät verursachen.

Beachten Sie die Herstellerangaben des Reinigungsmittels.

1. 300 ml Wasser und 60 ml flüssigen Entkalker zu einer Entkalkungslösung mischen.
2. Wassertank leeren und mit der Entkalkungslösung füllen.
3. Wassertank mit Entkalkungslösung vorsichtig einschieben und Gerätetür schließen.

Achtung!

Oberflächenschäden: Wenn Entkalker auf die Vorderfront oder auf andere empfindliche Oberflächen gelangt, wischen Sie ihn sofort mit Wasser ab.

Achtung!

Geräteschaden: Entkalker im Gerät kann über längere Zeit die Wasserpumpe beschädigen. Achten Sie darauf, dass Entkalkung und Spültdurchgänge nach spätestens drei Stunden beendet sind.

Entkalken starten

Der Garraum muss vollständig abgekühlt sein.

1. Hauptschalter  drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. Taste  drücken.

Das Symbol  (Wassertank füllen) erscheint. Es soll Sie daran erinnern, die Entkalkungslösung in den Wassertank zu füllen (siehe Abschnitt: Entkalker).

3. Taste  drücken.

1. Spülen

Nach ca. 30 Minuten ertönt ein Signal. Das Symbol  (Wassertank füllen) und  1:00 min erscheinen.

1. Wassertank gründlich ausspülen, bis zur Markierung MIN mit Wasser füllen und wieder einschieben.

Das Symbol  (Verdampferschale leeren) erscheint.

2. Die Entkalkerlösung mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.

3. Gerätetür schließen und Taste  drücken.

Das Gerät spült.

2. Spülen

Nach kurzer Zeit erscheint das Symbol  zum zweiten Mal. In der Anzeige erscheint  0:30 min.

1. Reinigungsschwamm gründlich auswaschen.

2. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.

3. Gerätetür schließen und Taste  drücken.

Das Gerät spült.

Nach Ablauf der Entkalkung erscheint in der Anzeige 00:00 und .

4. Hauptschalter  drücken, um die Entkalkung zu beenden und das Gerät auszuschalten.

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

Hinweis: Sie müssen nach Abbruch der Entkalkung das Gerät zweimal spülen. Bis zum Ende des zweiten Spülvorgangs wird das Gerät für andere Anwendungen gesperrt.

Taste  lang drücken, um das Entkalken abzubrechen.

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

Das Symbol  erscheint.

Gehen Sie nun wie im Abschnitt "1. Spülen" beschrieben vor.

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.

Stromschlaggefahr!

- Arbeiten an der Geräteelektronik dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- Bei Arbeiten an der Geräteelektronik Gerät unbedingt stromlos machen. Sicherungsautomatik betätigen oder Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Wohnung herausdrehen.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt Stromausfall Sicherung defekt Fehlbedienung	Gerät am Stromnetz anschließen Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist 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. In der Anzeige erscheint  und 1:00 min	Entkalken wurde abgebrochen	Gerät 2x spülen (siehe Kapitel: Entkalken abbrechen)
In der Anzeige leuchtet 00:00	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen (siehe Kapitel: Uhrzeit einstellen)
Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige erscheint  und eine Dauer	Nach dem Einstellen wurde die Taste  nicht gedrückt	Taste  drücken, um zu starten oder Hauptschalter  drücken, um das Gerät auszuschalten
Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige erscheint keine Uhrzeit.	Das Uhrendisplay ist ausgeschalten	Uhrendisplay einschalten (siehe Kapitel: Uhrzeit ändern; Uhrendisplay ein- und ausschalten)
Anzeige  (Wassertank füllen) erscheint, obwohl der Wassertank voll ist	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben Erkennungssystem funktioniert nicht	Wassertank einschieben, bis er einrastet Gerät entkalken (siehe Kapitel: Entkalken) und eingestellte Wasserhärte prüfen (siehe Kapitel: Wasserhärtebereich einstellen)
Wassertank lässt sich nur schwer einrasten	Gummidichtung am Ventil des Wassertanks	Gummidichtung mit Schmiermittel (Bestellnr. 311 168) leicht einfetten
Verdampferschale ist leergekocht, obwohl der Wassertank voll ist	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben Zuleitung ist verstopft	Wassertank bis zur Rastung einschieben Gerät entkalken (siehe Kapitel: Entkalken). Prüfen, ob der Wasserhärtebereich richtig eingestellt ist

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Verdampferschale läuft über	Verdampferschale wurde nach dem letzten Garbetrieb nicht geleert	Verdampferschale nach jedem Garbetrieb mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm leeren
Extrem lautes Pump-Geräusch während des Garbetriebs	Wassertank ist leer, während in der Verdampferschale noch Wasser verdampft Wassertank ist nicht richtig eingeschoben	Wassertank füllen Wassertank bis zur Rastung einschieben
Pump-Geräusch während des Garbetriebs		Das ist normal
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 (siehe Kapitel: Automatische Kalibrierung)
Beim Dämpfen entsteht wiederholt extrem viel Dampf	Gerät kann sich bei zu kurzen Garzeiten nicht automatisch kalibrieren	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen) und neu kalibrieren (siehe Kapitel: Erste Inbetriebnahme)
Beim Garen entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzten		Das ist normal
Gerät dämpft nicht mehr richtig	Das Gerät ist verkalkt	Entkalkungsprogramm starten
Schlauch für Wassereinlass in den Garraum wurde seitlich weggedrückt oder hat sich an der Garraumwand verhakt	Starker Druck auf den Schlauch oder Verhaken von Gegenständen beim Reinigen	Kundendienst rufen und Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen!
Garraumbeleuchtung ist ausgefallen	LED-Lampe defekt	Kundendienst rufen. Das Lampenglas kann nicht entfernt werden
Im Display 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
In der Anzeige erscheint eine Fehlermeldung E...	Technischer Defekt	Uhrfunktionstaste drücken, um Fehlermeldung zu löschen, ggf. Uhrzeit neu einstellen. Erscheint die Fehlermeldung erneut, Kundendienst rufen
Gerät heizt nicht mehr. In der Anzeige blinkt der Doppelpunkt	Tastenkombination wurde betätigt	Taste 4 Sekunden lang drücken, dann Taste drücken

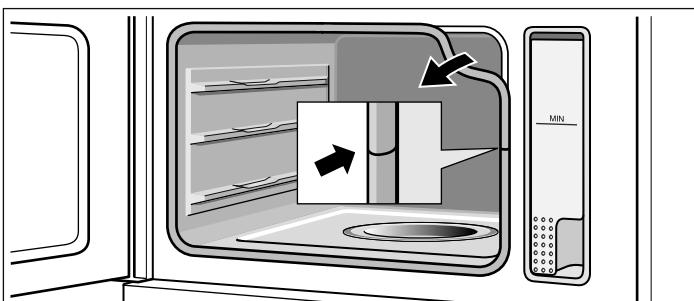
Türdichtung austauschen

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. Alte Türdichtung abziehen.
3. 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.

Garraumlampe wechseln

Als Garraumbeleuchtung hat Ihr Gerät eine langlebige LED-Lampe. Sollte die LED-Lampe trotzdem einmal defekt sein, rufen Sie den Kundendienst. Das Lampenglas darf nicht entfernt werden.



Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätertür öffnen, an der linken Seite unten.

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr. **FD-Nr.**

Kundendienst

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

- A** 0810 550 544
- D** 089 12 474 474
- CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

 Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Tipps zum Energiesparen

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

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 Temperatur, 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 1,5 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 2 einschieben. Den ungelochten Garbehälter darunter auf Höhe 1 einschieben. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Lebensmittel	Stückgröße	Zubehör	Temperatur in °C	Garzeit in min
Artischocken	im Ganzen	gelocht + ungelocht	100	30 - 35
Blumenkohl	im Ganzen	gelocht + ungelocht	100	25 - 30
Blumenkohl	Röschen	gelocht + ungelocht	100	10 - 15
Brokkoli	Röschen	gelocht + ungelocht	100	8 - 10
Erbsen	-	gelocht + ungelocht	100	5 - 10
Fenchel	Scheiben	gelocht + ungelocht	100	10 - 14
Gemüseflan	-	Wasserbadform 1,5 l + gelochter Garbehälter in Höhe 1	100	60 - 70
Grüne Bohnen	-	gelocht + ungelocht	100	20 - 25
Karotten	Scheiben	gelocht + ungelocht	100	10 - 20
Kohlrabi	Scheiben	gelocht + ungelocht	100	15 - 20
Lauch	Scheiben	gelocht + ungelocht	100	4 - 6
Maiskolben	-	gelocht + ungelocht	100	25 - 35
Mangold	Streifen	gelocht + ungelocht	100*	8 - 10
Spargel, grün	im Ganzen	gelocht + ungelocht	100*	12 - 15
Spargel, weiß	im Ganzen	gelocht + ungelocht	100*	15 - 20
Spinat	-	gelocht + ungelocht	100*	2 - 3
Romanesco	Röschen	gelocht + ungelocht	100	8 - 10
Rosenkohl	Röschen	gelocht + ungelocht	100	20 - 30
Rote Bete	ganz	gelocht + ungelocht	100	40 - 50
Rotkohl/Blaukraut	in Streifen	gelocht + ungelocht	100	30 - 35
Weißkohl/Kraut	in Streifen	gelocht + ungelocht	100	25 - 35
Zucchini	Scheiben	gelocht + ungelocht	100	2 - 3
Zuckerschoten	-	gelocht + ungelocht	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	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in min
Pellkartoffeln	mittlere Größe	gelocht + ungelocht	2 1	100	35 - 45
Salzkartoffeln	geviertelt	gelocht + ungelocht	2 1	100	20 - 25
Naturreis	1:1,5	ungelocht	-	100	30 - 40
Langkornreis	1:1,5	ungelocht	-	100	20 - 30
Basmatireis	1:1,5	ungelocht	-	100	15 - 20
Parboiled Reis	1:1,5	ungelocht	-	100	15 - 20
Risotto	1:2	ungelocht	2	100	30 - 35
Tellerlinsen	1:2	ungelocht	-	100	30 - 45
weiße Bohnenkerne, vor- geweicht	1:2	ungelocht		100	65 - 75
Couscous	1:1	ungelocht	-	100	6 - 10

Lebensmittel	Verhältnis/Hinweise	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in min
Grünkern, geschrotet	1:2,5	ungelocht	-	100	15 - 20
Hirse, ganz	1:2,5	ungelocht	-	100	25 - 35
Weizen, ganz	1:1	ungelocht	-	100	60 - 70
Klöße	-	gelocht + ungelocht	2 1	90	25 - 30

Geflügel und Fleisch

Geflügel

Lebensmittel	Menge/Gewicht	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in min
Hähnchenbrust	je 0,15 kg	ungelocht	2	100	15 - 25
Entenbrust*	je 0,35 kg	ungelocht	2	100	12 - 18

* vorher anbraten und in Folie einwickeln

Rindfleisch

Lebensmittel	Menge/Gewicht	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in min
flaches Roastbeef, medium*	1 kg	ungelocht	2	100	25 - 35
hohes Roastbeef, medium*	1 kg	ungelocht	2	100	30 - 40

* vorher anbraten und in Folie einwickeln

Schweinefleisch

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

* vorher anbraten und in Folie einwickeln

Würste

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in min
Wiener Würstchen	gelocht + ungelocht	2 1	80 - 90	12 - 18
Weißwürste	gelocht + ungelocht	2 1	80 - 90	15 - 20

Fisch

Lebensmittel	Menge/Gewicht	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in min
Dorade, ganz	je 0,3 kg	gelocht + ungelocht	2 1	80 - 90	15 - 25
Doradenfilet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	2 1	80 - 90	10 - 20
Fischterrine	Wasserbadform 1,5 l	ungelocht	2	80 - 100	40 - 80
Forelle, ganz	je 0,2 kg	gelocht + ungelocht	2 1	80 - 90	12 - 15
Kabeljaumfilet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	2 1	80 - 90	10 - 14
Lachsfilet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	2 1	100	8 - 10
Muscheln	1,5 kg	ungelocht	2	100	10 - 15
Rotbarschfilet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	2 1	80 - 90	10 - 20
Seezungenröllchen, gefüllt		gelocht + ungelocht	2 1	80 - 90	10 - 20

Suppeneinlagen, Sonstiges

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in min
Eierstich	ungelocht	2	90	15 - 20
Grießnockerl	gelocht + ungelocht	2 1	90	7 - 10
Hartgekochte Eier (Größe M, max. 1,8 kg)	gelocht + ungelocht	2 1	100	10 - 12
Weichgekochte Eier (Größe M, max. 1 kg)	gelocht + ungelocht	2 1	100	6 - 8

Desserts, Kompost

Kompost

Wiegen Sie die Früchte ab, geben Sie ca. 100 ml 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.

Lebensmittel	Zubehör	Temperatur in °C	Garzeit in min
Germknödel	ungelochter Garbehälter	100	20 - 25
Crème caramel	Förmchen + gelochter Garbehälter	90	20 - 25
Milchreis*	ungelochter Garbehälter	100	25 - 35
Apfelkompost	ungelochter Garbehälter	100	10 - 15
Birnenkompost	ungelochter Garbehälter	100	10 - 15
Kirschkompost	ungelochter Garbehälter	100	10 - 15
Rhabarberkompost	ungelochter Garbehälter	100	10 - 15
Zwetschgenkompost	ungelochter Garbehälter	100	15 - 20

* Sie können auch das Programm P 15 verwenden (siehe Kapitel: Programmatomatik)

Speisen regenerieren

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

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in min
Gemüse	ungelochter Garbehälter	2	100	12 - 15
Nudeln, Kartoffeln, Reis	ungelochter Garbehälter	2	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 verdorbt 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.

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 Dampfgarer nach dem Auftauen für 15 Minuten 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	2 1	40	90 - 110
Hähnchenkeulen	0,4 kg	gelocht + ungelocht	2 1	40	60 - 70
im Block gefrorenes Gemüse (z.B. Spinat)	0,4 kg	gelocht + ungelocht	2 1	40	20 - 30
Beerenobst	0,3 kg	gelocht + ungelocht	2 1	40	5 - 8

Lebensmittel	Menge/Gewicht	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in min
Fisch im Ganzen	1 kg	gelocht + ungelocht	2 1	40 - 60	40 - 50
Fischfilet	0,4 kg	gelocht + ungelocht	2 1	40	30 - 40
Gulasch	-	gelocht + ungelocht	2 1	40	85 - 95
Rinderbraten	-	gelocht + ungelocht	2 1	40	90 - 100

Teig gehenlassen

Im Dampfgarofen geht Teig deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur.

Schieben Sie den gelochten Garbehälter in eine beliebige Einschuhhöhe. Teigschüssel in den gelochten Garbehälter stellen. Den Teig nicht abdecken.

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Temperatur in °C	Garzeit in min
Hefeteig	1 kg	Schüssel + gelocht	40	20 - 30
Sauerteig	1 kg	Schüssel + gelocht	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 2 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	Temperatur in °C	Garzeit in min
Himbeeren	gelocht + ungelocht	2 1	100	30 - 45
Johannisbeeren	gelocht + ungelocht	2 1	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.

Folgende Lebensmittel können Sie nicht mit Ihrem Gerät einkochen:

Inhalt von Blechdosen, Fleisch, Fisch oder Pastetenmasse.

Einmachgläser, Gummiringe, Klammern und Federn prüfen.

Gummiringe und Gläser gründlich mit heißem Wasser reinigen. Zum Reinigen der Gläser ist auch das Programm **P 18** (Fläschchen desinfizieren) geeignet.

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

Nach der angegebenen Garzeit die Gerätetür öffnen.

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

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in min
Gemüse	1 Liter-Einmachgläser	1	100	30 - 120
Steinobst	1 Liter-Einmachgläser	1	100	25 - 30
Kernobst	1 Liter-Einmachgläser	1	100	25 - 30

Tiefkühlprodukte

Herstellerangaben auf der Verpackung beachten.
Die angegebenen Garzeiten gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.

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

* etwas Flüssigkeit zugeben

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen der verschiedenen Geräte zu erleichtern.

Dämpfen

Prüfgerichte nach Norm EN 60350-1.

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Brokkoli (Dampfverteilung)	gelocht + ungelocht	2 1	100	*
Brokkoli (Dampfnachschub)	gelocht + ungelocht	2 1	100	*
Erbsen** (Maximale Beladung)	gelocht + ungelocht	2 1	100	***

* Die Garzeit für "bissfest" muss zuvor ermittelt werden.

** 1,5 kg Erbsen gleichmäßig im Behälter verteilen.

***Das Garzeitende ist erreicht, wenn die Erbsen an der kältesten Stelle eine Temperatur von 85°C erreicht haben.

Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



9000969635

941104