



DAMPFGAROFEN

[de] GEBRAUCHSANLEITUNG

C17DR00.0

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
	Wichtige Sicherheitshinweise	5
	Ursachen für Schäden	6
	Umweltschutz	6
	Tipps zum Energiesparen	6
	Umweltgerecht entsorgen	6
	Gerät kennen lernen	7
	Bedienfeld	7
	Bedienelemente	7
	Hauptmenü	7
	Menü Dämpfen	8
	Garraumfunktionen	8
	Zubehör	8
	Mitgeliefertes Zubehör	8
	Zubehör einschieben	9
	Sonderzubehör	9
	Vor dem ersten Gebrauch	10
	Vor der ersten Inbetriebnahme	10
	Erste Inbetriebnahme	10
	Gerät kalibrieren und Garraum reinigen	10
	Zubehör reinigen	11
	Gerät bedienen	11
	Gerät ein- und ausschalten	11
	Wassertank füllen	11
	Gerätebetrieb einstellen und starten	12
	Gerätebetrieb ändern oder abbrechen	12
	Nach jedem Betrieb	13
	Zeitfunktionen	13
	Zeitfunktionen ein- und ausblenden	13
	Wecker stellen	13
	Dauer einstellen	14
	Zeitversetzter Betrieb - "Fertig um"	14
	Einstellungen kontrollieren, ändern oder löschen	14
	Programme	14
	Programm wählen	14
	Hinweise zu den Programmen	15
	Tabelle	15
	Kindersicherung	17
	Automatische Kindersicherung	17
	Einmalige Kindersicherung	17

	Grundeinstellungen	17
	Grundeinstellungen ändern	17
	Liste der Grundeinstellungen	17
	Reinigen	18
	Reinigungsmittel	18
	Entkalken	19
	Gerätetür aus- und einhängen	20
	Türscheiben aus- und einbauen	21
	Störungen, was tun?	22
	Störungstabelle	22
	Garraumlampe wechseln	23
	Glasabdeckung oder Dichtungen auswechseln	23
	Türdichtung austauschen	24
	Kundendienst	24
	E-Nummer und FD-Nummer	24
	Tabellen und Tipps	25
	Zubehör	25
	Geschirr	25
	Garzeit und -menge	25
	Lebensmittel gleichmäßig verteilen	25
	Druckempfindliche Lebensmittel	25
	Menügaren	25
	Gemüse	25
	Beilagen und Hülsenfrüchte	26
	Geflügel und Fleisch	26
	Fisch	27
	Suppeneinlagen, Sonstiges	27
	Desserts, Kompott	28
	Speisen regenerieren	28
	Sous-vide	28
	Auftauen	31
	Gärstufe	32
	Entsaften	32
	Einkochen	32
	Tiefkühlprodukte	33
	Prüfgerichte	33

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet:
www.neff-international.com und Online-Shop:
www.neff-eshop.com

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie
 unsere Info-Nummer: (Mo-

NeffCOM[®]
0 89 - 12 474 474

Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) Nur für Deutschland gültig.



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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 ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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 15 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. → "Zubehör" auf Seite 8

Wichtige Sicherheitshinweise

Warnung – 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.

Warnung – 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.

Warnung – 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.

Warnung – 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 Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- 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!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Der Garraumboden und die Verdampferschale müssen immer frei bleiben. Ein Wärimestau kann das Gerät beschädigen. Stellen Sie Geschirr immer in einen gelochten Garbehälter.
- 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.
- Geschirr mit Roststellen: 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.
- Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufzubewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten. Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben. → "Reinigen" auf Seite 18
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- 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.
- Heißes Wasser im Wassertank: Heißes Wasser kann das Dampfsystem beschädigen. Füllen Sie ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank.
- Entkalkerlösung: Bringen Sie keine Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere Oberflächen am Gerät. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn es doch passiert, entfernen Sie die Entkalkerlösung sofort mit Wasser.
- Wassertank reinigen: Wassertank nicht in der Spülmaschine reinigen. Der Wassertank wird sonst beschädigt. Reinigen Sie den Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel.

Umweltschutz

Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

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 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 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.

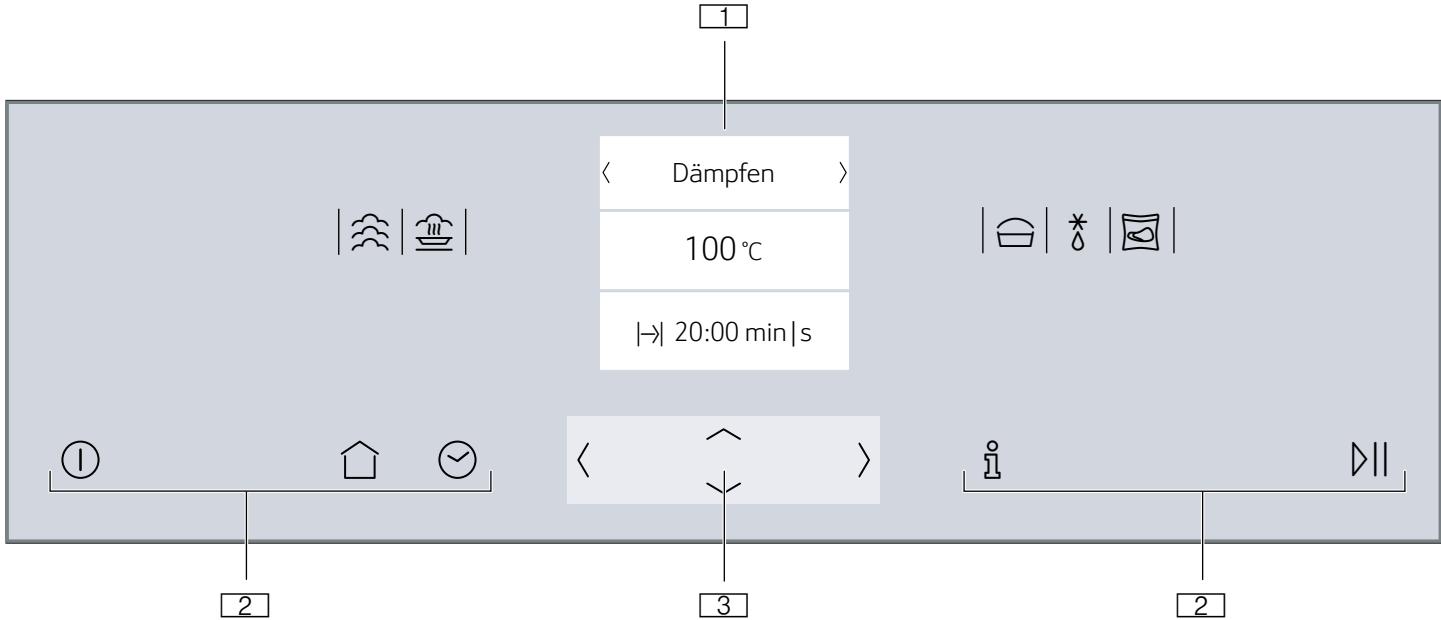
Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Das Display zeigt Ihnen die aktuellen Einstellungen an.



- 1** Display
- 2** Touch-Tasten
- 3** ShiftControl Bedienelement

Bedienelemente

Mit den Bedienelementen können Sie Ihr Gerät einfach und direkt einstellen.

Touch-Tasten

Unter den Touch-Tasten liegen Sensoren. Um eine Funktion zu wählen, tippen Sie auf die entsprechende Touch-Taste.

Touch-Taste	Verwendung
① an/aus	Gerät ein- oder ausschalten → "Gerät ein- und ausschalten" auf Seite 11
⌂ Hauptmenü	Betriebsarten und Einstellungen wählen → "Gerätebetrieb einstellen und starten" auf Seite 12
⌚ Zeitfunktionen	Wecker, Dauer oder zeitversetzten Betrieb "Fertig um" einstellen → "Zeitfunktionen" auf Seite 13
	Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren → "Kindersicherung" auf Seite 17
ⓘ Information	Weitere Informationen einblenden Aktuelle Temperatur anzeigen → "Gerätebetrieb einstellen und starten" auf Seite 12

ShiftControl-Bedienelement

Mit dem ShiftControl-Bedienelement navigieren Sie durch die Zeilen im Display und wählen Einstellungen. Einstellungen, die Sie ändern können, haben rechts und links Pfeile < >.

Taste	Verwendung
<	Links im Display nach links navigieren
>	Rechts im Display nach rechts navigieren
↖	Oben im Display nach oben navigieren
↗	Unten im Display nach unten navigieren

Hinweis: Sie können Einstellungswerte auch schnell durchlaufen lassen, indem Sie eine Taste gedrückt halten. Sobald Sie die Taste loslassen, wird der Schnelldurchlauf angehalten.

Hauptmenü

Um in das Hauptmenü zu gelangen, tippen Sie auf die Touch-Taste ⌂.

Menü	Verwendung
	Dämpfen Die passende Dampfheizart einstellen und starten. → "Gerät bedienen" auf Seite 11

	Dampfprogramme Speisen mit Dampf zubereiten. → "Programme" auf Seite 14
	Grundeinstellungen Geräteeinstellungen individuell anpassen. → "Grundeinstellungen" auf Seite 17

▼▼ Entkalken
→ "Reinigen" auf Seite 18

Menü Dämpfen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Heizarten. Nach dem Einschalten des Gerätes gelangen Sie direkt in das Menü Dämpfen, in dem Sie die Heizarten finden.

Heizart	Temperatur	Verwendung
	30-100 °C	Für Gemüse, Fisch, Beilagen, zum Entsaften von Obst und zum Blanchieren
	80-100 °C	Für Tellergerichte Gegartes wird schonend wieder erwärmt. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus
	30-50 °C	Für Hefeteig Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Die Teigoberfläche trocknet nicht aus
	50 - 95°C	Garen "unter Vakuum" bei niedrigen Temperaturen zwischen 50 - 95°C und 100% Dampf: Geeignet für Fleisch, Fisch, Gemüse und Dessert. Die Speisen werden in speziellen hitzebeständigen Kochbeutel mit einem Vakuumierer luftdicht verschweißt. Durch die schützende Hülle bleiben Nähr- und Aromastoffe erhalten.
	30-60 °C	Für Gemüse und Obst Durch die Feuchtigkeit wird die Wärme schonend auf die Speisen übertragen. Die Speisen trocknen nicht aus und verformen sich nicht

Garraumfunktionen

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Gerätes. So wird z. B. der Garraum großflächig ausgeleuchtet und ein Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung.

Gerätetür öffnen

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb angehalten. Beim Schließen der Tür läuft er weiter.

Garraumbeleuchtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein. Bleibt die Tür länger als ca. 15 Minuten geöffnet, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.

Bei den meisten Betriebsarten schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein, sobald der Betrieb gestartet wird. Wenn der Betrieb beendet ist, schaltet sie sich aus.

Hinweis: In den Grundeinstellungen können Sie festlegen, dass die Garraumbeleuchtung bei Betrieb nicht einschaltet. → "Grundeinstellungen" auf Seite 17

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Achtung!

Die Lüftungsschlitzte nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

Damit nach einem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

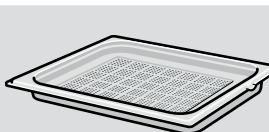
Hinweis: Wie lange das Kühlgebläse nachläuft, können Sie in den Grundeinstellungen ändern.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 17

Zubehör

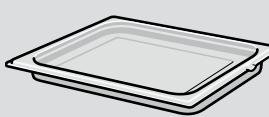
Ihrem Gerät liegt diverses Zubehör bei. Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

Mitgeliefertes Zubehör

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



Dampfbehälter gelocht, Größe L
zum Dämpfen von ganzem Fisch oder größeren Mengen Gemüse, zum Entsaften von Beeren usw.



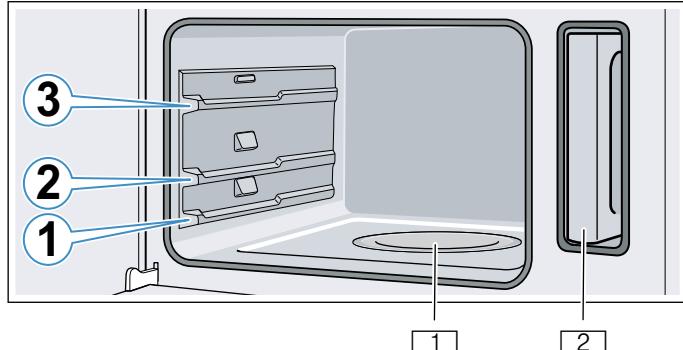
Dampfbehälter ungelocht, Größe L
zum Auffangen von abtropfender Flüssigkeit beim Dämpfen und zum Kochen von Reis, Hülsenfrüchten und Getreide

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

Zubehör einschieben

Der Garraum hat 3 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.



- [1] Verdampferschale
- [2] Wassertank im Tankschacht

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.

Rastfunktion

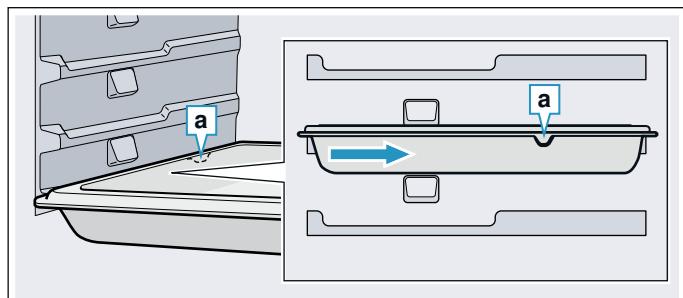
Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.

- Das Zubehör muss richtig herum in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.
- Schieben Sie das Zubehör immer vollständig in den Garraum, sodass es die Geräteküche nicht berührt.

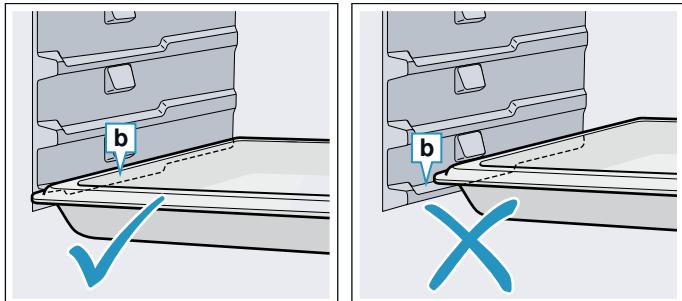
Dampfbehälter einschieben

Hinweise

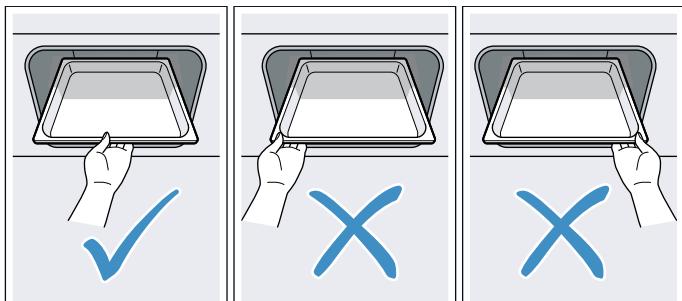
- Sicherstellen, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt.



- Dampfbehälter nicht über die Vertiefung **b** hinausschieben.



Dampfbehälter mittig greifen und einschieben.



Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.

Die Verfügbarkeit und Online-Bestellmöglichkeit ist international verschieden. Bitte sehen Sie in Ihren Verkaufsunterlagen nach.

Hinweis: Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

→ "Kundendienst" auf Seite 24

Dekorleiste

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen. Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Bevor Sie die erste Inbetriebnahme durchführen, informieren Sie sich bei Ihrem Wasserversorger über die Wasserhärte Ihres Leitungswassers.

Damit das Gerät Sie zuverlässig an die anstehende Entkalkung erinnern kann, müssen Sie Ihren Wasserhärtebereich richtig einstellen.

Achtung!

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser ($> 40 \text{ mg/l}$) oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthartetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.

Hinweise

- Ist Ihr Wasser stark kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen, enthartetes Wasser zu verwenden.
- Wenn Sie ausschließlich enthartetes Wasser verwenden, können Sie in diesem Fall den Wasserhärtebereich "enthartet" einstellen.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich "4 sehr hart" ein.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure.

Wasserhärtebereich	Einstellung
0	0 enthartet
1 (bis 1,3 mmol/l)	1 weich
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 mittel
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 hart
4 (über 3,8 mmol/l)	4 sehr hart

Erste Inbetriebnahme

Sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, erscheint im Display die erste Einstellung "Sprache".

Sprache einstellen

1. Mit Taste \swarrow in die unterste Zeile navigieren.
2. Mit Taste \langle oder \rangle Sprache wählen.
3. Mit Taste \nwarrow zurück zu "Sprache" navigieren.
4. Mit Taste \rangle nächste Einstellung wählen.

Uhrzeit einstellen

1. Mit Taste \swarrow in die nächste Zeile navigieren.
2. Mit Taste \langle oder \rangle die aktuelle Uhrzeit wählen.
3. Auf Taste \nwarrow drücken.
4. Mit Taste \rangle nächste Einstellung wählen.

Datum einstellen

1. Mit Taste \swarrow in die nächste Zeile navigieren.
2. Mit Taste \langle oder \rangle aktuellen Tag wählen.
3. Mit Taste \nwarrow zurück zu "Tag" navigieren.
4. Mit Taste \rangle nächste Einstellung wählen.
5. Mit Taste \swarrow in die nächste Zeile navigieren.
6. Mit Taste \langle oder \rangle aktuellen Monat wählen.
7. Mit Taste \nwarrow zurück zu "Monat" navigieren.
8. Mit Taste \rangle nächste Einstellung wählen.
9. Mit Taste \swarrow in die nächste Zeile navigieren.
10. Mit Taste \langle oder \rangle aktuelles Jahr wählen.
11. Mit Taste \nwarrow zurück zu "Jahr" navigieren.
12. Mit Taste \rangle nächste Einstellung wählen.

Wasserhärte einstellen

1. Mit Taste \swarrow in die unterste Zeile navigieren.
2. Mit Taste \langle oder \rangle den Wasserhärtebereich wählen.
3. Mit Taste \nwarrow zurück zur "Wasserhärte" navigieren.
4. Mit Taste \rangle die Einstellungen übernehmen.
Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

Hinweise

- Sie können diese Einstellungen jederzeit in den Grundeinstellungen ändern.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 17
- Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall erscheinen im Display die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme.

Gerät kalibrieren und Garraum reinigen

Die Siedetemperatur von Wasser ist vom Luftdruck abhängig. Bei der Kalibrierung stellt sich das Gerät auf die Druckverhältnisse am Aufstellort ein. Das geschieht während dem ersten Dämpfen automatisch. Es entwickelt sich dabei viel Dampf.

Kalibrierung vorbereiten

1. Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum.
2. Entfernen Sie Verpackungsreste wie Styroporkügelchen aus dem Garraum.
3. Wischen Sie vor der Kalibrierung die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

Gerät kalibrieren und Garraum reinigen

Hinweise

- Die Kalibrierung kann nur dann gestartet werden, wenn der Garraum kalt ist (Raumtemperatur).
- Während der Kalibrierung die Gerätertür nicht öffnen. Die Kalibrierung wird sonst abgebrochen.

1. Schalten Sie das Gerät mit der Touch-Taste ① ein.
2. Füllen Sie den Wassertank. → "Wassertank füllen" auf Seite 11
3. Stellen Sie die angegebene Heizart, Temperatur und Dauer ein und starten Sie den Gerätebetrieb.
→ "Gerätebetrieb einstellen und starten" auf Seite 12

Einstellungen

Heizart	Dämpfen 
Temperatur	100 °C
Dauer	20 Minuten

4. Schalten Sie das Gerät mit der Touch-Taste ① aus.
5. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.
6. Reinigen Sie die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch.
7. Leeren Sie den Wassertank und trocknen Sie den Garraum. → "Nach jedem Betrieb" auf Seite 13

Hinweise

- Damit sich das Gerät nach einem Umzug an den neuen Aufstellort anpasst, stellen Sie das Gerät zurück auf die Werkseinstellungen. Wiederholen Sie die erste Inbetriebnahme und die Kalibrierung.
- Das Gerät speichert die Einstellungen der Kalibrierung auch bei Stromausfall oder Netztrennung. Es muss sich nicht neu kalibrieren.

Zubehör reinigen

Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.

Gerät bedienen

Die Bedienelemente und ihre Funktionsweise haben Sie bereits kennen gelernt. Nun erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät einstellen. Sie erfahren, was beim Ein- und Ausschalten passiert und wie Sie die Betriebsarten einstellen.

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

Das Wasser in der Verdampferschale ist auch nach dem Ausschalten noch heiß. Verdampferschale nicht sofort nach dem Ausschalten entleeren. Gerät vor Reinigung abkühlen lassen.

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißes Wasser aus dem Gerät laufen. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten. Wenn die Verdampferschale überläuft, Wassertank nicht nachfüllen.

Gerät ein- und ausschalten

Um das Gerät ein- oder auszuschalten, tippen Sie auf die Touch-Taste ①.

Im Display sehen Sie nach dem Ausschalten des Gerätes, wie hoch die Restwärme im Garraum ist.

Display	Bedeutung
-h-	Restwärme (zwischen 60°C und 100°C)

Hinweise

- Bestimmte Anzeigen und Hinweise im Display, z. B. zur Restwärme im Garraum, bleiben auch bei ausgeschaltetem Gerät sichtbar.

- Nach einem Gerätetrieb läuft das Kühlgebläse zunächst hörbar weiter, bis der Garraum weitestgehend abgekühlt ist.
- Wenn Sie Ihr Gerät nicht brauchen, schalten Sie es aus. Wenn längere Zeit nichts eingestellt ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Wassertank füllen

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, sehen Sie rechts den Wassertank. Bevor Sie den Betrieb starten, füllen Sie Wasser in den Wassertank.

Vergewissern Sie sich, dass Sie den Wasserhärtebereich korrekt eingestellt haben.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 17

Achtung!

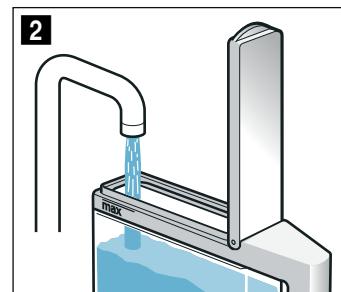
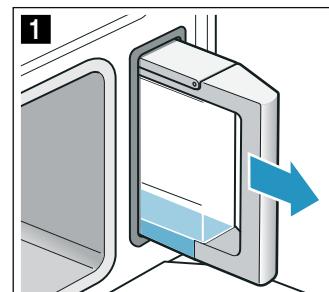
Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.

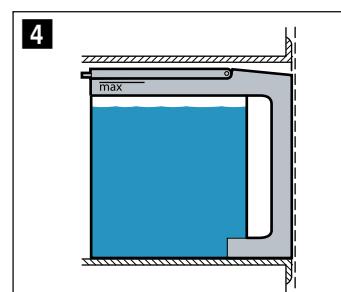
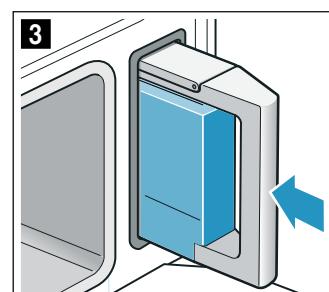
Verwenden Sie ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthartetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure.

Füllen Sie den Wassertank vor jedem Betrieb:

1. Gerätetür öffnen.
2. Wassertank aus dem Tankschacht entnehmen (Bild 1).
3. Wassertank bis zur Markierung "max" mit kaltem Wasser füllen. (Bild 2).



4. Tankdeckel schließen, bis er merklich einrastet.
5. Gefüllten Wassertank einsetzen (Bild 3).
6. Überprüfen, ob der Wassertank bündig mit dem Tankschacht eingeschoben ist (Bild 4).



7. Gerätetür schließen. Der Wassertank ist gefüllt. Sie können den Betrieb starten.

Wassertank nachfüllen

Wenn der Wassertank leer ist, erscheint im Display die Aufforderung der Wassertank zu füllen. Der Betrieb wird unterbrochen.

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißes Wasser aus dem Gerät laufen. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten. Wenn die Verdampferschale überläuft, Wassertank nicht nachfüllen.

1. Gerätetür vorsichtig öffnen.
2. Wassertank entnehmen und füllen.
3. Wassertank wieder einschieben und Gerätetür schließen.
4. Betrieb starten.
Der Betrieb wird fortgesetzt.

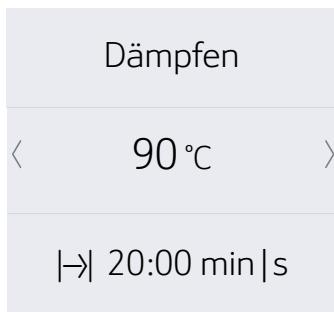
Gerätebetrieb einstellen und starten

Beispiel: 15 Minuten Dämpfen ☁ mit 90°C

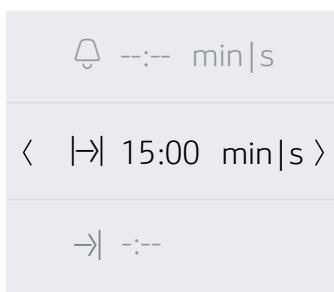
1. Auf Touch-Taste ⌂ tippen, um das Gerät einzuschalten.
Sie gelangen direkt in das Menü Dämpfen ☁.



2. Mit Taste < oder > Heizart wählen.
3. Mit Taste ↴ in die nächste Zeile navigieren.
4. Mit Taste < oder > Temperatur wählen.



5. Mit Taste ↴ in die nächste Zeile navigieren.
6. Taste < oder > drücken, um die Dauer zu verändern.
Sie gelangen in das Menü Zeitfunktionen.
7. Mit Taste < oder > Dauer wählen.



8. Mit Taste ⌂ das Menü Zeitfunktionen verlassen.

9. Auf Touch-Taste ⌂ tippen.
Das Gerät startet den Betrieb.

Meldung "Wassertank füllen?"

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

Wenn Sie der Meinung sind, dass das Wasser im Wassertank für den Garbetrieb ausreicht, können Sie das Gerät starten.

Wenn nicht, füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max", schieben ihn wieder ein und starten dann den Garbetrieb.

Hinweise

- Haben Sie die Heizart Dämpfen ☁ gestartet, beginnt die Dauer erst zu laufen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Öffnen Sie während des Dämpfens die Gerätetür, stoppt der Gerätebetrieb. Nachdem die Gerätetür wieder geschlossen ist, muss das Gerät erst wieder auf die eingestellte Temperatur aufheizen, bevor die Dauer weiterläuft.
- Möchten Sie nach dem Einschalten direkt in das Hauptmenü ⌂ gelangen, können Sie im Kapitel Grundeinstellungen unter "Betrieb nach Einschalten" das Hauptmenü auswählen.

Vorschlagswerte

Zu jeder Heizart gibt das Gerät eine Vorschlags-Temperatur oder Stufe an. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Aufheizbalken

Sobald eine Heizart gestartet ist, erscheint der Aufheizbalken im Display. Der Aufheizbalken zeigt den Temperaturanstieg im Garraum.

Hinweis: Bei der Heizart Dämpfen ☁ erscheint der Aufheizbalken nicht.

Aktuelle Temperatur anzeigen

Um die aktuelle Temperatur im Display anzuzeigen, tippen Sie auf die Touch-Taste ⌂.

Die aktuelle Temperatur wird kurz und nur während des Aufheizens eingeblendet.

Weitere Informationen

Leuchtet die Touch-Taste ⌂, können Sie sich Informationen anzeigen lassen. Tippen Sie dazu auf die Touch-Taste ⌂. Die Information wird für einige Sekunden angezeigt.

Gerätebetrieb ändern oder abbrechen

Gerätebetrieb ändern

1. Mit Touch-Taste ⌂ Betrieb anhalten.
2. Mit Taste ↴ oder ⌈ in die Zeile der Einstellung navigieren, die geändert werden soll.
3. Mit Taste < oder > Einstellung ändern.
4. Mit Touch-Taste ⌂ den geänderten Betrieb starten.

Hinweis: Während einer Unterbrechung des Betriebes kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Gerätebetrieb abbrechen

Drücken Sie die Touch-Taste solange, bis der Gerätetrieb abgebrochen ist.

Hinweis: Das Entkalken kann nicht abgebrochen werden.

Nach jedem Betrieb

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.

Nach jedem Betrieb bleiben Feuchtigkeit und Verschmutzungen im Garraum zurück. Trocknen und reinigen Sie das Gerät daher nach jedem Betrieb. Leeren Sie außerdem den Wassertank nach jedem Betrieb.

Garraum trocknen

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

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

1. Gerätetür einen Spaltbreit geöffnet lassen, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Schmutz im Garraum sofort entfernen.
3. Abgekühlten Garraum und Verdampferschale mit dem Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch trocknen.
4. Möbelfronten trockenwischen, falls sich dort Kondenswasser gebildet hat.

Wassertank leeren

Der Wassertank muss nach jedem Dampfbetrieb geleert und abgetrocknet werden.

Achtung!

- Trocknen Sie den Wassertank nicht im heißen Garraum. Der Wassertank wird beschädigt.
 - Reinigen Sie den Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine. Der Wassertank wird beschädigt.
1. Gerätetür öffnen.
 2. Wassertank entnehmen und Restwasser ausleeren.
 3. Dichtung im Tankdeckel und den Tankschacht im Gerät gründlich abtrocknen.
 4. Wassertank in den Tankschacht einsetzen.
 5. Gerätetür schließen.

Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.

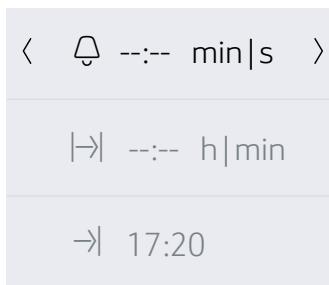
Zeitfunktion	Verwendung
Wecker	Der Wecker funktioniert wie eine Eieruhr. Das Gerät schaltet nicht automatisch ein oder aus.
Dauer	Nach Ablauf einer eingestellten Dauer schaltet das Gerät automatisch aus.
Fertig um	Das Gerät schaltet automatisch ein und nach Ablauf einer eingestellten Dauer und Endezeit automatisch aus.

Hinweis: Wenn Sie eine Zeitfunktion einstellen, erhöht sich das Zeitintervall, wenn Sie höhere Werte einstellen. Beispiel: Eine Dauer bis zu 1 Stunde können Sie minutengenau einstellen, über eine Stunde können Sie 5 Minuten genau einstellen.

Zeitfunktionen ein- und ausblenden

Um die Zeitfunktionen ein- oder auszublenden, tippen Sie auf die Touch-Taste .

Hinweis: Nach einer bestimmten Zeit werden die eingeblendeten Zeitfunktionen automatisch ausgeblendet. Hatten Sie bereits eine Dauer eingestellt, wird diese übernommen.



Wecker stellen

Der Wecker kann sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Gerät eingestellt werden.

1. Auf Touch-Taste tippen.
Im Display werden die Zeitfunktionen eingeblendet.
2. Mit Taste die Dauer wählen.
Hinweis: Bei eingeschaltetem Gerät mit Taste in die Zeile Wecker navigieren und anschließend mit Taste die Dauer wählen.
3. Auf Touch-Taste tippen, um den Wecker zu starten.
Das Symbol erscheint im Display. Der Wecker läuft ab.

Hinweis: Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Zum Beenden des Signaltuns tippen Sie auf die Touch-Taste .

Dauer einstellen

Nach Ablauf einer eingestellten Dauer schaltet das Gerät automatisch aus. Die Funktion kann nur in Kombination mit einer Heizart verwendet werden.

1. Auf Touch-Taste ① tippen.
2. Heizart und Temperatur einstellen.
3. Auf Touch-Taste ⊖ tippen.
Im Display werden die Zeitfunktionen eingeblendet.
4. Mit Taste < oder > die Dauer einstellen.
 - Taste < Vorschlagswert 10 Minuten
 - Taste > Vorschlagswert 30 Minuten
5. Auf Touch-Taste ▶|| tippen, um die eingestellte Dauer zu starten.

Sobald die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Betrieb. Zum Beenden des Signaltos tippen Sie auf die Touch-Taste ⊖.

Zeitversetzter Betrieb - “Fertig um”

Das Gerät schaltet automatisch ein und zur vorgewählten Endezeit aus. Dazu stellen Sie die Dauer ein und legen das Ende des Betriebes fest.

Der zeitversetzte Betrieb kann nur in Kombination mit einer Heizart verwendet werden.

Hinweise

- Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.
 - Nicht jede Heizart kann im zeitversetzten Betrieb gestartet werden.
1. Speisen auf geeignetem Zubehör in den Garraum einschieben und Gerätetur schließen.
 2. Auf Touch-Taste ① tippen.
 3. Heizart und Temperatur einstellen.
 4. Auf Touch-Taste ⊖ tippen.
Im Display werden die Zeitfunktionen eingeblendet.
 5. Mit Taste > Dauer wählen.
 6. Mit Taste ↵ in die Zeile “→ Fertig um” navigieren.
 7. Mit Taste > Endeuhzeit wählen.
 8. Auf Touch-Taste ▶|| tippen.
Das Gerät wartet bis zum passenden Zeitpunkt, um den Betrieb zu starten.

Sobald das Ende erreicht ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Betrieb. Zum Beenden des Signaltos tippen Sie auf die Touch-Taste ⊖.

Einstellungen kontrollieren, ändern oder löschen

1. Auf Touch-Taste ⊖ tippen.
Im Display werden die Zeitfunktionen eingeblendet.
2. Mit Taste ↵ oder ↲ in den Zeilen navigieren.
3. Bei Bedarf mit Taste < oder > Einstellung ändern.
Zum Löschen einer Uhrfunktion “00:00” einstellen.
Die Einstellung wird automatisch übernommen.

Programme

Mit den Programmen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Die optimale Einstellung übernimmt das Programm.

Programm wählen

Warnung – Verbrühungsgefahr!

Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetur entweichen. Während oder nach dem Garbetrieb die Gerätetur vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht über die Gerätetur beugen. Beachten Sie, dass Dampf je nach Temperatur nicht sichtbar ist.

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

Hinweis: Lassen Sie leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen.

1. Auf Touch-Taste □ tippen.
2. Mit Taste < oder > “Dampfprogramme” “” wählen.
3. Mit Taste ↵ in die nächste Zeile navigieren.
Die Speisen werden eingeblendet.
4. Mit Taste < oder > gewünschtes Programm wählen.
5. Mit Taste ↵ in die nächste Zeile navigieren.
6. Auf Touch-Taste ▶|| tippen.
Das Programm startet.

Sobald die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal, und das Gerät beendet automatisch den Betrieb. Zum Beenden des Signaltos tippen Sie auf die Touch-Taste ⊖.

Bei einigen Programmen bietet Ihnen das Gerät die Möglichkeit, ihre Speise nachzugaren.

Sind Sie mit dem Garergebnis zufrieden, dann wählen Sie mit der Taste ↵ “Beenden” aus.

Wenn Sie mit dem Garergebnis nicht zufrieden sind, können Sie Ihre Speise nachgaren.

Nachgaren

1. Mit Taste ↵ “Nachgaren” wählen.
Im Display erscheint eine Vorschlags-Dauer.
2. Passen Sie bei Bedarf mit Taste < oder > die Vorschlags-Dauer an.
3. Auf Touch-Taste ▶|| tippen, um das “Nachgaren” zu starten.
oder
Warten Sie, bis das Gerät Ihre Einstellung automatisch übernimmt.

Gerät ausschalten

Um das Gerät auszuschalten, tippen Sie auf die Touch-Taste ①.

Abbrechen

Drücken Sie die Touch-Taste ▶|| solange, bis der Gerätebetrieb abgebrochen ist.

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 Dampfbehälter schieben Sie zusätzlich den ungelochten Dampfbehälter in Höhe 1 ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Menge/Gewicht

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

Das Gesamtgewicht muss innerhalb des vorgegebenen Gewichtsbereiches liegen.

Garzeit

In den ersten Minuten kann sich die angezeigte Dauer ändern, da die Aufheizzeit z. B. von der Temperatur des Garguts und des Wassers abhängt.

Gemüse zubereiten

Würzen Sie das Gemüse erst nach dem Garen.

Getreideprodukte/Linsen zubereiten

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

Basmatireis 1:1,5

Couscous 1:1

Naturreis 1:1,5

Tellerlinsen 1:2

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

Hähnchenbrust dämpfen

Legen Sie Hähnchenbrüste nicht übereinander in das Geschirr.

Tabelle

Beachten Sie die Hinweise zu den Programmen.

Programm	Anmerkungen	Zubehör	Höhe
Blumenkohlröschen dämpfen*	gleichgroße Röschen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 1
Brokkoliröschen dämpfen*	gleichgroße Röschen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 1
Grüne Bohnen dämpfen*	-	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 1
Kartoffeln in Scheiben dämpfen*	ca. 3 mm dicke Scheiben	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 1
Gefrorenes Mischgemüse dämpfen	-	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 1
Pellkartoffeln*	mittelgroß, Ø 4 - 5 cm	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 1
Basmatireis	max. 0,75 kg	ungelochter Dampfbehälter	2

* Sie können für dieses Programm einen zeitversetzten Betrieb einstellen

Fisch dämpfen

Fetten Sie beim Zubereiten von Fisch den gelochten Dampfbehälter ein.

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

Joghurt zubereiten

Erhitzen Sie die Milch auf dem Kochfeld auf 90 °C. Anschließend auf 40 °C abkühlen lassen. Bei H-Milch reicht das Anwärmen auf 40 °C. 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.

In Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Tassen oder Gläser in einen Dampfgarbehälter stellen und wie in der Tabelle angegeben einstellen. Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Milchreis zubereiten

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

Früchtekompott zubereiten

Das Programm ist nur für Stein- und Kernobst geeignet. Wiegen Sie die Früchte ab, geben Sie ca. 1/3 der Menge an Wasser und nach Geschmack Zucker mit Gewürzen zu.

Fläschchen desinfizieren

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

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

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

Eier garen

Stechen Sie die Eier vor dem Garen ein. Legen Sie die Eier nicht übereinander.

Programm	Anmerkungen	Zubehör	Höhe
Natureis	max. 0,75 kg	ungelochter Dampfbehälter	2
Couscous	max. 0,75 kg	ungelochter Dampfbehälter	2
Tellerlinsen	max. 0,55 kg	ungelochter Dampfbehälter	2
Gegarte Beilagen regenerieren*		ungelochter Dampfbehälter	2
Frische Hähnchenbrust dämpfen	Gesamtgewicht 0,2 - 1,5 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 1
Frisches Fischfilet dämpfen	max. 2,5 cm dick	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 1
Frischer Fisch im Ganzen dämpfen	0,3 - 2 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 1
Joghurt in Gläsern	-	Gläser + ungelochter Dampfbehälter	2
Milchreis	-	ungelochter Dampfbehälter	2
Früchtekompost*	-	ungelochter Dampfbehälter	2
Fläschchen desinfizieren*		ungelochter Dampfbehälter	2
Weichgekochte Eier*	Eier Größe M, max. 1 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 1
Hartgekochte Eier*	Eier Größe M, max. 1,8 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 1

* Sie können für dieses Programm einen zeitversetzen Betrieb einstellen

Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern, ist Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet.

Ihr Gerät verfügt über zwei verschiedene Sperrungen.

Sperrung	Aktivieren / Deaktivieren
Automatische Kindersicherung	Über das Menü Einstellungen → "Grundeinstellungen" auf Seite 17
Einmalige Kindersicherung	Über die Touch-Taste ⊖

Hinweis: Sobald Sie eine Kindersicherung aktivieren, wird das Bedienfeld gesperrt. Ausgenommen sind die Touch-Tasten ⊖ und ⊕. Sie können die Kindersicherung jederzeit deaktivieren.

Automatische Kindersicherung

Das Bedienfeld wird gesperrt, damit das Gerät nicht eingeschaltet werden kann. Um es einzuschalten, muss die automatische Kindersicherung unterbrochen werden. Nach dem Gerätebetrieb wird das Bedienfeld automatisch gesperrt.

Aktivieren

1. Auf Touch-Taste ⊕ tippen.
 2. Auf Touch-Taste □ tippen.
 3. Mit der Taste < oder > "Einstellungen" wählen.
 4. Mit der Taste ↵ in die nächste Zeile navigieren.
 5. Mit der Taste < oder > "Automatische Kindersicherung" wählen.
 6. Mit der Taste ↵ in die nächste Zeile navigieren.
 7. Mit der Taste < oder > "Aktiviert" wählen.
 8. Auf Touch-Taste □ tippen.
 9. Mit der Taste ↵ in die nächste Zeile navigieren, um die Einstellung zu speichern.
- Die "Automatische Kindersicherung" ist aktiv. Nach dem Ausschalten erscheint das Symbol ☰ im Display.

Unterbrechen

1. Touch-Taste ⊖ gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" im Display erscheint.
2. Auf Touch-Taste ⊕ tippen.
3. Gewünschten Gerätebetrieb einschalten.

Deaktivieren

1. Touch-Taste ⊖ gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" im Display erscheint.
 2. Auf Touch-Taste ⊕ tippen.
 3. Auf Touch-Taste □ tippen.
 4. Mit der Taste < oder > "Einstellungen" wählen.
 5. Mit der Taste ↵ in die nächste Zeile navigieren.
 6. Mit der Taste < oder > "Automatische Kindersicherung" wählen.
 7. Mit der Taste ↵ in die nächste Zeile navigieren.
 8. Mit der Taste < oder > "Deaktiviert" wählen.
 9. Auf Touch-Taste □ tippen.
 10. Mit der Taste ↵ in die nächste Zeile navigieren, um die Einstellung zu speichern.
- Die "Automatische Kindersicherung" ist deaktiviert.
11. Auf Touch-Taste ⊕ tippen.

Einmalige Kindersicherung

Das Bedienfeld wird gesperrt, damit das Gerät nicht eingeschaltet werden kann. Um es einzuschalten, muss die einmalige Kindersicherung deaktiviert werden. Nach dem Ausschalten wird das Bedienfeld nicht mehr gesperrt.

Aktivieren und Deaktivieren

1. Touch-Taste ⊖ gedrückt halten, bis "Kindersicherung aktiviert" im Display erscheint.
Die Kindersicherung ist aktiviert.
2. Touch-Taste ⊖ gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" im Display erscheint.
Die Kindersicherung ist deaktiviert.

Grundeinstellungen

Damit Sie Ihr Gerät optimal und einfach bedienen können, stehen Ihnen verschiedene Einstellungen zur Verfügung. Sie können diese Einstellungen nach Bedarf ändern.

Grundeinstellungen ändern

1. Auf Touch-Taste ⊕ tippen.
2. Auf Touch-Taste □ tippen.
3. Mit Taste < oder > "Einstellungen ☰" wählen.
4. Mit Taste ↵ in die nächste Zeile navigieren.
5. Mit Taste < oder > Einstellung wählen.
6. Mit Taste ↵ in die nächste Zeile navigieren.
7. Mit Taste < oder > Einstellung wählen.
8. Auf Touch-Taste □ tippen.
9. Um die Einstellung zu speichern, mit der Taste ↵ auf "speichern" tippen.
Um die Einstellung zu verwerfen, mit der Taste ↵ auf "verwerfen" tippen.

Liste der Grundeinstellungen

Einstellung	Auswahl
Sprache	Sprache wählen
Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit einstellen
Datum	Aktuelles Datum einstellen
Wasserhärte	0 (enthärtet) 1 (weich) 2 (mittel) 3 (hart) 4 (sehr hart)
Signalton Dauer	Kurz Mittel Lang
Tastenton	Ausgeschaltet (Ausnahme: Tastenton bei Touch-Taste ⊕ bleibt) Eingeschaltet
Display Helligkeit	In 5 Stufen einstellbar

Uhranzeige	Digital Aus
Beleuchtung	Im Betrieb an Im Betrieb aus
Automatische Kindersicherung	Deaktiviert Aktiviert
Betrieb nach Einschalten	Dämpfen Hauptmenü Dampfprogramme
Nachabdunkelung	Ausgeschaltet Eingeschaltet (Display abgedunkelt zwischen 22:00 und 5:59 Uhr)
Markenlogo	Anzeigen Nicht anzeigen
Gebläse Nachlaufzeit	Empfohlen Minimal
Werkseinstellungen	Laden

⚠ Warnung – 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 Putzschwämmen.

 **Reinigen**

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

Reinigungsmittel

Gerät außen (mit Alufront)	Spüllauge – mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Mildes Fenster-Reinigungsmittel – mit einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagerecht und ohne Druck über die Alufront wischen.
Gerät außen (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 mit Verdampferschale	Heiße Spüllauge oder Essigwasser – den beiliegenden Reinigungsschwamm oder eine weiche Spülbürste verwenden.
	Achtung! Der Garraum kann rosten Keine Stahl- oder Scheuerschwämme benutzen.
Wassertank	Spüllauge – Nicht im Geschirrspüler reinigen!
Tankschacht	Nach jedem Betrieb trockenreiben
Dichtung im Wassertankdeckel	Nach jedem Betrieb gut trocknen
Türscheiben	siehe Kapitel: Türscheiben reinigen
	Achtung! Oberflächenschäden Wischen Sie nach dem Reinigen mit Glasreiniger die Türscheiben trocken nach. Es können sonst Flecken entstehen, die sich nicht mehr entfernen lassen.
Türdichtung	Heiße Spüllauge
Zubehör	In heißer Spüllauge einweichen. Mit einer Bürste oder einem Spülschwamm säubern oder im Geschirrspüler reinigen. Bei Verfärbungen durch stärkeltartige 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 regelmäßig entkalken.

Das Entkalken besteht aus mehreren Schritten. Aus hygienischen Gründen muss das Entkalken vollständig abgelaufen sein, damit das Gerät wieder betriebsbereit ist.

- Entkalken (ca. 30 Minuten), leeren Sie anschließend die Verdampferschale und füllen Sie den Wassertank neu
- Erster Spülgang (20 Sekunden), leeren Sie anschließend die Verdampferschale
- Zweiter Spülgang (20 Sekunden), entfernen Sie anschließend das Restwasser

Wird das Entkalken unterbrochen (z.B. durch einen Stromausfall oder durch das Ausschalten des Gerätes), werden Sie nach dem Wiedereinschalten des Gerätes aufgefordert das Entkalken fortzusetzen.

Wie häufig das Gerät entkalkt werden muss, hängt von der Wasserhärte des verwendeten Wassers ab. Sobald noch 5 oder weniger Betriebe mit Dampf möglich sind, erinnert Sie das Gerät mit einer Meldung im Display an das Entkalken. Die Anzahl der übrigen Betriebe wird nach dem Einschalten angezeigt. So haben Sie Zeit das Entkalken rechtzeitig vorzubereiten.

Starten

Achtung!

- Geräteschäden: Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich das von uns empfohlene flüssige Entkalkungsmittel. Die Einwirkzeiten während des Entkalkens sind auf das Entkalkungsmittel abgestimmt. Andere Entkalkungsmittel können Schaden am Gerät verursachen.
Entkalkungsmittel Bestellnr. 311 680
- Entkalkerlösung: Bringen Sie keine Entkakerlösung oder Entkalkungsmittel auf das Bedienfeld oder andere Oberflächen am Gerät. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn es doch passiert, entfernen Sie die Entkakerlösung sofort mit Wasser.
- 1. 300 ml Wasser und 60 ml flüssiges Entkalkungsmittel zu einer Entkakerlösung mischen.

2. Wassertank entnehmen und mit der Entkakerlösung füllen.
3. Mit Entkakerlösung gefüllten Wassertank vollständig einschieben.
4. Gerätetür schließen.
5. Auf Touch-Taste ① tippen.
6. Auf Touch-Taste □ tippen.
7. Mit Taste < oder > "Entkalken" wählen.
8. Mit Taste ↵ in die nächste Zeile navigieren. Die Dauer des Entkalkens wird angezeigt. Sie kann nicht verändert werden.
9. Mit Taste ↵ in die nächste Zeile navigieren.
10. Auf Touch-Taste ▷|| tippen.
Das Gerät wird entkalkt. Im Display läuft die Dauer ab. Sobald das Entkalken abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

Erster Spülgang

1. Die Entkakerlösung mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
2. Wassertank entnehmen, gründlich ausspülen, mit Wasser füllen und wieder einschieben.
3. Gerätetür schließen.
4. Auf Touch-Taste ▷|| tippen.
Das Gerät spült. Nach etwa 20 Sekunden ist der erste Spülgang beendet.
5. Gerätetür öffnen.
6. Reinigungsschwamm gründlich mit Wasser auswaschen.
7. Restwasser in der Verdampferschale mit dem Reinigungsschwamm aufnehmen.
8. Mit zweitem Spülgang fortfahren.

Zweiter Spülgang

1. Wassertank entnehmen, gründlich ausspülen, mit Wasser füllen und wieder einschieben.
2. Gerätetür schließen.
3. Auf Touch-Taste ▷|| tippen.
Das Gerät spült. Nach etwa 20 Sekunden ist der zweite Spülgang beendet.
4. Restwasser in der Verdampferschale mit dem Reinigungsschwamm aufnehmen.
5. Garraum mit dem Reinigungsschwamm auswischen und anschließend mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
6. Gerät ausschalten.
Das Entkalken ist abgeschlossen und das Gerät wieder betriebsbereit.

Nur Verdampferschale entkalken

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

Einiger Unterschied:

1. 100 ml Wasser und 20 ml flüssiges Entkalkungsmittel zu einer Entkakerlösung mischen.
2. Verdampferschale komplett mit Entkakerlösung füllen.
3. Wassertank nur mit Wasser füllen.
4. "Entkalken" wie beschrieben starten.

Sie können die Verdampferschale auch manuell entkalken.

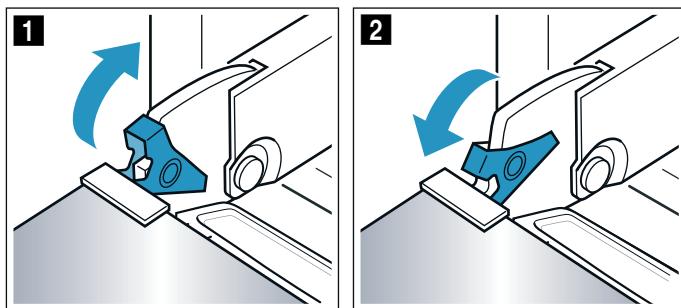
Gerätetür aus- und einhängen

Zum Reinigen oder zum Ausbauen der Türscheiben können Sie die Gerätetür aushängen.

Die Scharniere der Gerätetür haben je einen Sperrhebel.

Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind (Bild 1), ist die Gerätetür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden.

Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Gerätetür aufgeklappt sind (Bild 2), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.



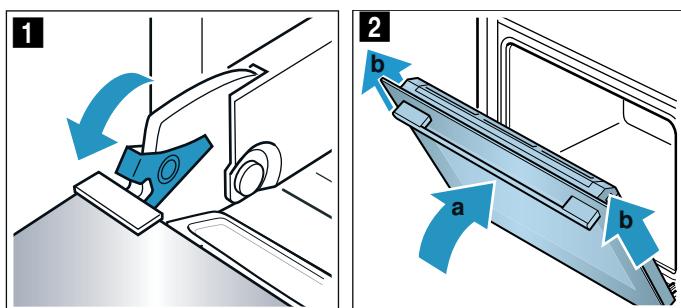
⚠ Warnung

Verletzungsgefahr!

- Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Gerätetür aushängen

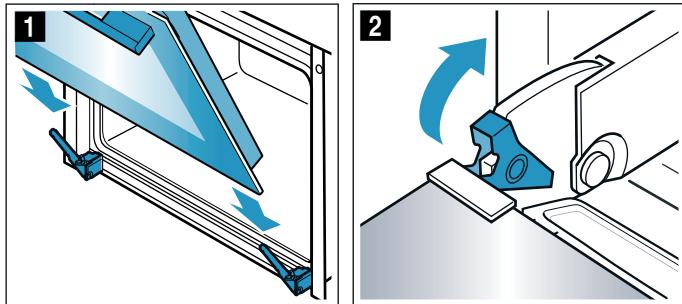
1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild 1).
3. Gerätetür bis Anschlag schließen **a**. Mit beiden Händen links und rechts anfassen **b** und nach oben herausziehen (Bild 2).



Gerätetür einhängen

Die Gerätetür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Gerätetür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild 1). Gerätetür bis zum Anschlag einschieben.
2. Gerätetür ganz öffnen. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Bild 2).



3. Gerätetür schließen.

Türscheiben aus- und einbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Gerätetür ausbauen.

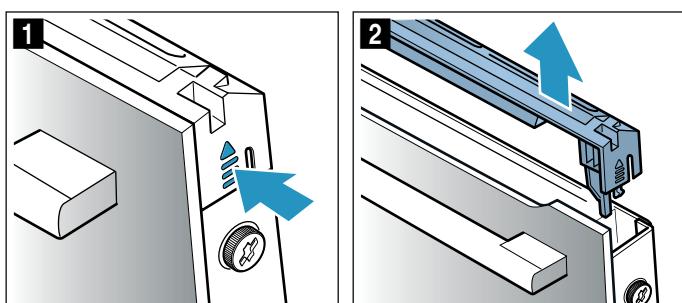
⚠ Warnung

Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.
- Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein. Schutzhandschuhe tragen.

Ausbauen am Gerät

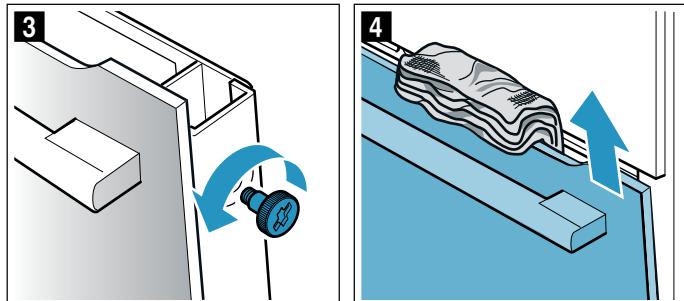
1. Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild 1).
3. Abdeckung abnehmen (Bild 2).



4. An der Gerätetür links und rechts die Schrauben lösen und entfernen (Bild 3).

5. Bevor Sie die Tür wieder schließen, klemmen Sie ein mehrfach zusammengefaltetes Küchentuch ein (Bild 4).

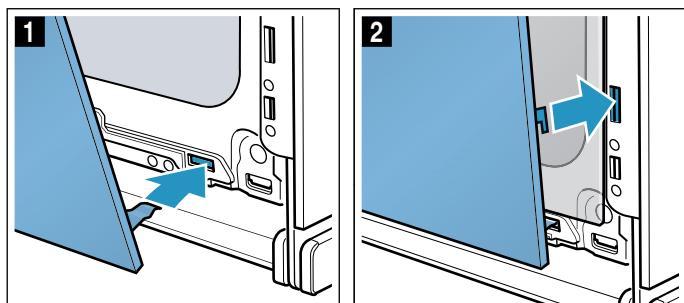
Frontscheibe nach oben herausziehen und mit dem Türgriff nach unten auf einer ebenen Fläche ablegen.



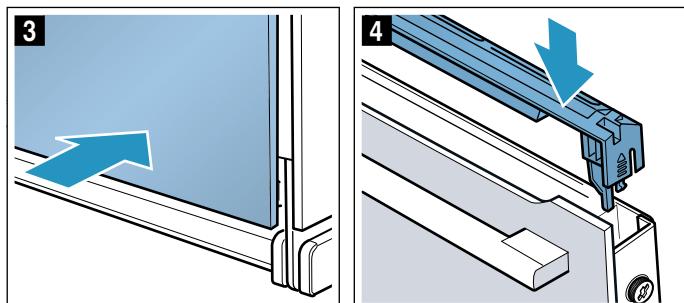
Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Einbauen am Gerät

1. Frontscheibe unten in die Halterungen einführen (Bild 1).
2. Frontscheibe schließen bis die beiden oberen Haken gegenüber der Öffnung sind (Bild 2).



3. Frontscheibe unten andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 3)
4. Gerätetür wieder etwas öffnen und Küchentuch entfernen.
5. Die beiden Schrauben links und rechts wieder eindrehen.
6. Abdeckung aufsetzen und andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 4).



7. Gerätetür schließen.

Achtung!

Benutzen Sie den Garraum erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

?

Störungen, was tun?

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte, mit Hilfe der Tabelle, die Störung selbst zu beheben.

Tipp: Wenn einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie im Kapitel "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zum Kochen.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nie das Gerät selbst versuchen zu reparieren. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Kundendienst rufen.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Störungstabelle

⚠ Warnung – 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	Gerät am Stromnetz anschließen Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden, im Display wird das Symbol ☓ angezeigt	Automatische Kindersicherung ist aktiviert	Touch-Taste Ⓛ gedrückt halten, bis das Symbol ☓ erlischt
Das eingeschaltete Gerät kann nicht bedient werden, im Display wird das Symbol ☓ angezeigt	Kindersicherung ist aktiviert	Touch-Taste Ⓛ gedrückt halten, bis das Symbol ☓ erlischt
Gerät heizt nicht, im Display wird ☛ angezeigt	Demo-Modus ist in den Grundeinstellungen aktiviert	Trennen Sie das Gerät ca. 10 Sekunden vom Netz (Sicherung im Sicherungskasten ausschalten) und deaktivieren Sie anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen → "Grundeinstellungen" auf Seite 17
Im Display erscheint "D" oder "E" erscheint, z. B. D0111 oder E0111	Technisches Problem	Gerät aus- und wieder einschalten Erscheint die Meldung erneut, Kundendienst rufen. Geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung an
Gerät lässt sich nicht starten	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen Gerät ist nicht ausgeschaltet	Gerätetür schließen Gerät aus- und wieder einschalten
Das Gerät fordert Sie zum Auswischen des Garraums und Füllen des Wassertanks auf	Während dem Entkalken wurde die Stromzufuhr unterbrochen oder das Gerät ausgeschaltet	Nach dem Wiedereinschalten des Gerätes zwei Mal Spülen
Nach dem Einschalten einer Betriebsart erscheint im Display eine Meldung, dass die Temperatur zu hoch ist	Gerät ist nicht ausreichend abgekühlt	Gerät abkühlen lassen und Betriebsart erneut einschalten
Das Gerät fordert Sie zum Entkalken auf, ohne dass zuvor der Zähler erscheint	Der eingestellte Wasserhärtebereich ist zu niedrig	Entkalken durchführen Eingestellten Wasserhärtebereich prüfen und ggf. anpassen
Tasten blinken	Normale Erscheinung durch Kondenswasser hinter der Bedienblende	Sobald das Kondenswasser verdunstet ist, blinken die Tasten nicht mehr
Verdampferschale ist leergekocht, obwohl der Wassertank voll ist	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben Zuleitung zum Wassertank ist verstopft	Wassertank ganz einschieben, bis er merklich einrastet Gerät entkalken Eingestellten Wasserhärtebereich prüfen und ggf. ändern
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

Eine Aufforderung zum Füllen des Wassertanks erscheint im Display, obwohl der Wassertank voll ist.	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben Erkennungssystem funktioniert nicht	Wassertank ganz einschieben, bis er merklich einrastet Kundendienst rufen
Eine Aufforderung zum Füllen des Wassertanks erscheint im Display, obwohl der Wassertank noch nicht leer ist bzw. der Wassertank ist leer, aber es erscheint keine entsprechende Meldung im Display	Wassertank ist verschmutzt. Die beweglichen Wasserstandsmelder sind verklemmt	Wassertank schütteln und reinigen. Wenn sich die verklemmten Teile nicht lösen, einen neuen Wassertank beim Kundendienst besorgen
Die Frage "Wassertank füllen?" erscheint während des laufenden Betriebes im Display	Wassertank halb gefüllt	Keine Abhilfe notwendig, Betrieb läuft weiter
Im Display erscheint "Gerät heizt auf", aber das Gerät erreicht nicht die gewählte Temperatur	Werte der automatischen Kalibrierung nicht optimal	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen und erste Inbetriebnahme wiederholen → "Grundeinstellungen" auf Seite 17 → "Vor dem ersten Gebrauch" auf Seite 10 Beim nächsten Dämpfen bei 100° C läuft die Kalibrierung automatisch, dabei entsteht mehr Dampf
Beim Dämpfen entsteht extrem viel Dampf	Gerät wird automatisch kalibriert	Normaler Vorgang
Beim Dämpfen entsteht wiederholt extrem viel Dampf	Gerät kann sich bei zu kurzen Garzeiten nicht automatisch kalibrieren	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen und Kalibrierung wiederholen
Beim Garen entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzten	Normaler Vorgang	Nicht möglich

Garraumlampe wechseln

Temperaturbeständige Halogenlampen 230 V/25 W mit Dichtungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

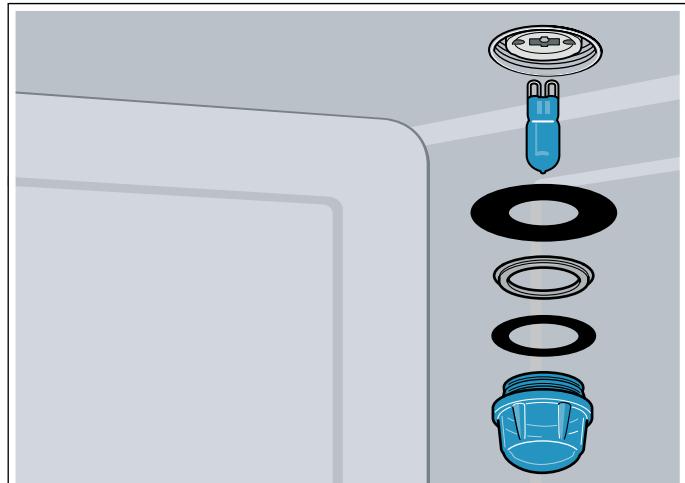
1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten oder Netzstecker ziehen.
2. Abdeckung nach links herausdrehen.
3. Lampe herausziehen.

Neue Lampe einsetzen, dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.

Achtung!

Das Gerät nur mit Glasabdeckung und mit Dichtungen betreiben.

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 erste Inbetriebnahme erneut durchführen.

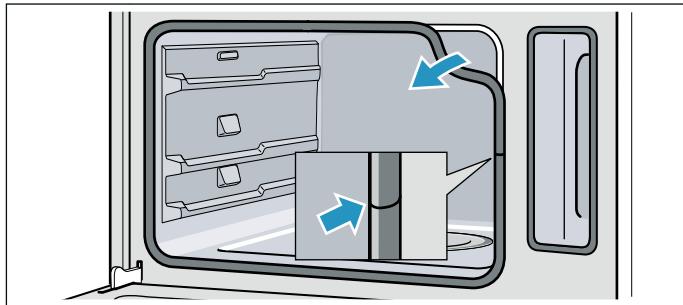
Glasabdeckung oder Dichtungen auswechseln

Wenn die Glasabdeckung der Halogenlampe oder Dichtungen beschädigt sind, müssen sie ausgewechselt werden. Eine neue Glasabdeckung erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie 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. 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.



Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige 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 Gerätetür öffnen.

Bei einigen Geräten, die mit Dampf ausgestattet sind, finden Sie das Typenschild hinter der Blende.



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 Kundendienstpersonals 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.

Tabellen und Tipps

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

In den Tabellen finden Sie eine Auswahl an Speisen, die sich gut im Dampfgarofen zubereiten lassen. Sie können nachlesen, welche Heizart, welches Zubehör und welche Temperatur und 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 Dampfbehälter immer den ungelochten Dampfbehälter darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Geschirr

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

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.

Lebensmittel	Stückgröße	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Artischocken	im Ganzen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	30 - 35
Blumenkohl	im Ganzen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	25 - 35
Blumenkohl	Röschen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Brokkoli	Röschen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	8 - 10
Erbsen	-	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	5 - 10
Fenchel	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	10 - 14
Gemüseflan	-	Wasserbadform 1,5 l + gelocht in Höhe 2	Dämpfen	100	50 - 70
Grüne Bohnen	-	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	20 - 25
Kartoffeln	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	10 - 20
Kohlrabi	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	20 - 25
Lauch	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	6 - 9
Mais	im Ganzen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	25 - 35
Mangold*	Streifen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	8 - 10
Spargel, grün*	im Ganzen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	7 - 12
Spargel, weiß*	im Ganzen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15

* Gerät vorheizen

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 Dampfbehälter. Verwenden Sie besser zwei Dampfbehälter.

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 Dampfbehälter geben und in Höhe 3 einschieben. Den ungelochten Dampfbehälter darunter auf Höhe 1 einschieben. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Lebensmittel	Stückgröße	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Spinat*	-	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	2 - 3
Romanesco	Röschen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	8 - 10
Rosenkohl	Röschen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	20 - 30
Rote Bete	ganz	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	40 - 50
Rotkohl/Blaukraut	in Streifen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	30 - 35
Weißkohl/Kraut	in Streifen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	25 - 35
Zucchini	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	3 - 4
Zuckerschoten	-	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	8 - 12

* Gerät vorheizen

Beilagen und Hülsenfrüchte

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

Die Einschubhöhe für den ungelochten Dampfbehälter können Sie frei wählen.

Lebensmittel	Verhältnis	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Pellkartoffeln (mittlere Größe)	-	gelocht + ungelocht	2 1	Dämpfen	100	35 - 45
Salzkartoffeln (geviertelt)	-	gelocht + ungelocht	2 1	Dämpfen	100	20 - 25
Naturreis	1:1,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	35 - 45
Langkornreis	1:1,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	20 - 30
Basmatireis	1:1,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	20 - 30
Parboiled Reis	1:1,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	15 - 20
Risotto	1:2	ungelocht	-	Dämpfen	100	30 - 35
Tellerlinsen	1:2	ungelocht	-	Dämpfen	100	35 - 50
weiße Bohnenkerne, vorgeweiht	1:2	ungelocht	-	Dämpfen	100	65 - 75
Couscous	1:1	ungelocht	-	Dämpfen	100	6 - 10
Grünkern, geschrotet	1:2,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	15 - 20
Hirse, ganz	1:2,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	25 - 35
Weizen, ganz	1:1	ungelocht	-	Dämpfen	100	60 - 70
Klöße	-	gelocht + ungelocht	2 1	Dämpfen	95	20 - 25

Geflügel und Fleisch

Geflügel

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hähnchenbrust	je 0,15 kg	ungelocht	2	Dämpfen	100	15 - 25
Entenbrust*	je 0,35 kg	ungelocht	2	Dämpfen	100	12 - 18

* vorher anbraten und in Folie einwickeln

Rindfleisch

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

* vorher anbraten und in Folie einwickeln

Schweinefleisch

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Schweinefilet	0,5 kg	ungelocht	2	Dämpfen	100	16 - 20
Schweinemedaillons*	ca. 3 cm dick	ungelocht	2	Dämpfen	100	10 - 12
Kasseler Rippchen	in Scheiben	ungelocht	2	Dämpfen	100	15 - 20

* vorher anbraten und in Folie einwickeln

Würste

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Wiener Würstchen	gelocht + ungelocht	2 1	Dämpfen	80 - 90	12 - 18
Weißwürste	gelocht + ungelocht	2 1	Dämpfen	80 - 90	20 - 25

Fisch

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

Suppeneinlagen, Sonstiges

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

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hartgekochte Eier (Größe M, max. 1,8 kg)	gelocht + ungelocht	2 1	Dämpfen	100	10 - 12
Weichgekochte Eier (Größe M, max. 1 kg)	gelocht + ungelocht	2 1	Dämpfen	100	6 - 8

Desserts, Kompost

Kompost

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 reicht das Anwärmen auf 40 °C.

150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren. In Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Tassen oder Gläser in einen Dampfgarbehälter stellen und wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Lebensmittel	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Germknödel	ungelocht	Dämpfen	100	20 - 25
Crème caramel	Förmchen + gelocht	Dämpfen	80	15 - 20
Milchreis*	ungelocht	Dämpfen	100	25 - 35
Joghurt*	Portionsgläser + gelocht	Dämpfen	40	300 - 360
Apfelkompott	ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Birnenkompott	ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Kirschkompott	ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Rhabarberkompott	ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Zwetschgenkompott	ungelocht	Dämpfen	100	15 - 20

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

Speisen regenerieren

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

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Gemüse	ungelochter Dampfbehälter	2	Regenerieren	100	12 - 15
Nudeln, Kartoffeln, Reis	ungelochter Dampfbehälter	2	Regenerieren	100	5 - 25

Sous-vide

Sous-vide-Garen bedeutet Garen „unter Vakuum“ bei niedrigen Temperaturen zwischen 50 - 95°C und bei 100% Dampf.

Sous-vide-Garen ist eine schonende Zubereitungsart für Fleisch, Fisch, Gemüse und Dessert. Die Speisen werden in einem speziellen hitzebeständigen Vakuumierbeutel mit einem Kamervakuumierer luftdicht verschweißt.

Durch die schützende Hülle des Vakuumierbeutels bleiben Nähr- und Aromastoffe erhalten. Die niedrigen Temperaturen und die direkte Wärmeübertragung erlauben es, kontrolliert jeden beliebigen Garpunkt zu

erreichen. Ein Übergaren der Speisen ist fast unmöglich.

Portionen

Beachten Sie die in der Einstelltafel angegebenen Mengen und Stückgrößen. Bei größeren Mengen und Stücken muss die Garzeit entsprechend angepasst werden. Das Gerät kann maximal 2 kg Speisen Sous-vide garen.

Die angegebenen Mengen für Fisch, Fleisch und Geflügel entsprechen ein bis zwei Portionen. Für Gemüse und Dessert wurde die Menge für jeweils vier Personen gewählt.

Einschubebenen

Gegart werden kann auf bis zu zwei Ebenen. Hierzu den ungelochten Garbehälter zum Auffangen von abtropfendem Kondensat immer auf Ebene 1 einschieben. Den gelochten Garbehälter entsprechend darüber.

Hygiene

⚠ Warnung – Gesundheitsrisiko!

Sous-vide-Garen erfolgt bei niedrigen Gartemperaturen. Achten Sie daher unbedingt auf das Einhalten der folgenden Anwendungs- und Hygienehinweise:

- Nur frische Lebensmittel von einwandfreier und bester Qualität verwenden.
- Hände waschen und desinfizieren. Einmalhandschuhe oder eine Koch-/ Grillzange verwenden.
- Hygienisch kritische Lebensmittel wie z.B. Geflügel, Eier und Fisch mit besonderer Aufmerksamkeit zubereiten.
- Gemüse und Obst immer gründlich abwaschen und/ oder schälen.
- Oberflächen und Schneidebretter stets sauber halten. Für unterschiedliche Lebensmittelsorten unterschiedliche Schneidebretter verwenden.
- Kühlkette einhalten. Unterbrechen Sie diese nur kurz zum Vorbereiten der Lebensmittel und lagern Sie die vakuumierten Speisen anschließend wieder im Kühlschrank, bevor Sie mit dem Garprozess beginnen. Lagern Sie die vorbereiteten Speisen maximal 24 Stunden.
- Speisen sind nur zum Sofortverzehr geeignet. Nach dem Garprozess die Speisen sofort verzehren und nicht länger lagern, auch nicht im Kühlschrank. Sie eignen sich nicht zum Wiedererwärmen.

Tipp: Da sich auf fast allen Lebensmitteloberflächen Keime befinden, können Sie diese am besten abtöten, indem Sie die vakuumierte und noch nicht gegarte Speise für maximal 3 Sekunden in kochendes Wasser halten. So sind Ihre Zutaten keimarm und hygienisch bestens vorbereitet für das Garen mit Sous-vide. Anschließend geben Sie den Vakuumierbeutel in den Garraum, um die Speise Sous-vide zu garen.

Vakuumierbeutel

Verwenden Sie zum Sous-vide-Garen nur für diesen Zweck vorgesehene, hitzebeständige Vakuumierbeutel. Der Vakuumierbeutel darf nur einmal verwendet werden. Verwenden Sie ihn nicht mehrfach.

Garen Sie die Speisen nicht in den Beuteln, in denen Sie sie gekauft haben (z.B. portionierter Fisch). Diese Beutel sind nicht zum Sous-vide-Garen geeignet.

Vakuumieren

Nutzen Sie für das Vakuumieren der Speisen einen Kamervakuumierer, der ein 99% Vakuum erzeugen kann. Nur so kann eine gleichmäßige Wärmeübertragung und somit perfektes Garergebnis erzielt werden.

Hinweis: Zum Befüllen des Vakuumierbeutels klappen sie den Rand des Beutels 3 - 4 cm um und stellen ihn in ein Gefäß, z.B. in einen Messbecher.

Kontrollieren Sie vor dem Garen ob das Vakuum im Vakuumierbeutel intakt ist. Achten Sie auf diese Punkte:

- Es befindet sich keine/ kaum Luft im Vakuumierbeutel.
- Die Schweißnaht ist einwandfrei geschlossen.
- Es sind keine Löcher im Vakuumierbeutel. Verwenden Sie nicht den Kerntemperaturfühler.
- Fleisch- oder Fischstücke nicht übereinander legen.
- Gemüse und Dessert wurden möglichst flach evakuiert.
- Damit die Naht einwandfrei gelingt, ist es wichtig, dass der Vakuumierbeutelrand im Bereich der Naht nicht mit Lebensmittelresten benetzt ist.

Im Zweifelsfall das Gargut in einen neuen Vakuumierbeutel füllen und erneut vakuumieren.

Lebensmittel sollten maximal einen Tag vor dem Garprozess vakuumiert werden. Nur so kann verhindert werden, dass Gase aus dem Lebensmittel entweichen (z.B. bei Gemüse), die die Wärmeübertragung unterbinden oder dass die Speisen durch den Vakuumdruck ihre Struktur und dadurch ihr Garverhalten verändern.

Qualität der Lebensmittel

Die Qualität des Garergebnisses wird zu 100% durch die Beschaffenheit der Ausgangsware beeinflusst. Verwenden Sie nur frische Lebensmittel der besten Gütekasse. Nur so kann ein sicheres und geschmacklich einwandfreies Garergebnis gewährleistet werden.

Zubereitung

Durch das Garen unter Vakuum können keine Aromen entweichen. Dabei ist zu beachten, dass gewohnte Mengen von Aromen wie z.B. Gewürzen, Kräutern und Knoblauch den Geschmack wesentlich stärker beeinflussen bzw. intensivieren können. Beginnen Sie daher zunächst mit der Hälfte der Ihnen bekannten Mengen.

Bei Ausgangsware von hoher Qualität reicht es häufig aus, nur ein kleines Stück Butter sowie etwas Salz mit in den Vakuumierbeutel zu geben. Meist reicht die Intensivierung der natürlichen Lebensmittelaromen schon für ein Geschmackserlebnis.

Diese Zutaten beeinflussen die Zubereitung der Speise

- Salz und Zucker verkürzen die Garzeit
- Säurehaltige Lebensmittel, wie beispielsweise Zitrone oder Essig, lassen die Speisen fester werden
- Alkohol oder Knoblauch geben den Speisen einen unangenehmen Beigeschmack

Legen Sie die vakuumierten Speisen nicht übereinander oder zu dicht nebeneinander in den gelochten Garbehälter. Für eine gleichmäßige Wärmeverteilung sollten die Lebensmittel sich nicht berühren. Den ungelochten Garbehälter immer auf Ebene 1 einschieben, um abtropfendes Kondensat aufzufangen.

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

Heißes Wasser sammelt sich während des Garens auf dem Vakuumierbeutel. Vakuumierbeutel mit einem Topflappen vorsichtig anheben, so dass das heiße Wasser in die Universalpfanne oder den Garbehälter abläuft. Anschließend den Vakuumierbeutel vorsichtig mit einem Topflappen entnehmen.

Nach dem Garvorgang den Garraum erst auskühlen lassen, dann das Wasser in der Verdampferschale mit einem Schwamm aufwischen.

Den Vakuumierbeutel von außen abtrocknen, in ein sauberes Gefäß legen und mit einer Schere öffnen. Das gesamte Gargut und die enthaltene Flüssigkeit in das Gefäß geben. Aus dem Sud oder der Marinade können Sie eine Soße zubereiten.

Das Gargut kann nach dem Sous-vide-Garen wie folgt fertiggestellt werden:

Fleisch: kurz und sehr heiß für wenige Sekunden pro Seite in einer Pfanne anbraten. Dadurch erhält es eine schöne Kruste und die gewohnten Röstaromen, ohne zu übergaren.

Lebensmittel	Garbehälter	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Tipp/Hinweis
Fleisch					
Kalbsteaks, medium, 2 cm dick	gelocht + ungelocht	Sous-vide	60	80	Mit Butter und Rosmarin vakuumieren.
Rindersteak (Hüfte, Rücken, etc.), englisch, 2 - 3 cm dick	gelocht + ungelocht	Sous-vide	58	90	
Rindersteak (Hüfte, Rücken, etc.), medium, 2 - 3 cm dick	gelocht + ungelocht	Sous-vide	62	80	
Rinderfilet, Stück, englisch, 3 - 4 cm dick	gelocht + ungelocht	Sous-vide	58	100	
Rinderfilet, Stück, medium, 3 - 4 cm dick	gelocht + ungelocht	Sous-vide	62	90	
Schweinemedaillons (je 80 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	63	75	Mit Butter und frischem Basilikum vakuumieren.
Lammrücken, ohne Knochen	gelocht + ungelocht	Sous-vide	58	50	Mit etwas Salz, Butter und Thymian vakuumieren.
Schweinebauch, 700 g	gelocht + ungelocht	Sous-vide	65	24 Stunden	Mit Butter, Rosmarin, Thymian und etwas Senf vakuumieren.
Kalbstafelspitz, 1 kg	gelocht + ungelocht	Sous-vide	62	18 Stunden	Mit Butter, Thymian, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Wurzelgemüse vakuumieren.
Pulled Pork, 1,5 kg	gelocht + ungelocht	Sous-vide	64	48 Stunden	Mit Butter, Sojasoße, Liquid Smoke (Flüssig-Rauch), Pfeffer, Paprikapulver und Kümmelpulfer vakuumieren.
Geflügel					
Entenbrust (je 350 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	62	70	Fettschicht einschneiden, Fleischseite mit etwas Pfeffer und Salz bestreuen und mit einem kleinen Stück Orangenschale vakuumieren.
Hähnchenbrust (je 250 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	65	60	Mit Butter, etwas Salz und Thymian vakuumieren.
Fisch					
Kabeljau (je 140 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	58	25	Mit Butter und wenig Salz vakuumieren.
Heilbutt / Steinbutt (je 150 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	58	30	
Zander (je 140 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	60	20	

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

Gemüse: kurz in einer Pfanne anbraten, um Röstaromen zu erhalten. Dabei kann es unproblematisch abgeschmeckt oder mit anderen Zutaten vermengt werden.

Fisch: würzen und mit heißer Butter übergießen.

Verlängern Sie die Anbratzeit, falls das Lebensmittel durch das Sous-vide-Garen noch nicht den gewünschten Gargrad erreicht hat.

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

Lebensmittel	Garbehälter	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Tipp/Hinweis
Gemüse					
Blumenkohl (500 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	85	40 - 50	Mit etwas Wasser, Butter, Salz und Muskat vakuumieren.
Champignons, geviertelt (500 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	85	20 - 25	Mit Butter, Rosmarin, wenig Knoblauch und Salz vakuumieren.
Chicorée, halbiert (4 - 6 Stück)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	85	40 - 45	Mit Orangensaft, Zucker, Salz, Butter und Thymian vakuumieren.
Grüner Spargel, ganz (600 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	85	20 - 30	Bleibt schön grün, wenn er vor dem Vakuumieren blanchiert wird. Mit Butter, Salz, wenig Zucker und Pfeffer vakuumieren.
Karotten, in Scheiben 0,5 cm (600 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	90	70 - 80	Mit Orangensaft, Curry und Butter vakuumieren.
Kartoffeln, geschält, geviertelt (800 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	95	35 - 45	Mit Butter und Salz vakuumieren. Gut zum Weiterverarbeiten z.B. für Salat.
Kirschtomaten, ganz oder halbiert (500 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	58	25 - 35	Rote und gelbe Kirschtomaten mischen. Mit Olivenöl, Salz und Zucker vakuumieren.
Kürbis, in 2 x 2 cm großen Würfeln (600 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	90	25 - 35	Garzeit kann je nach Kürbisart variieren.
Zucchini, in Scheiben 1 cm (600 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	85	25 - 30	Mit Olivenöl, Salz und Thymian vakuumieren.
Zuckerschoten, ganz (500 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	85	5 - 10	Mit Butter und Salz vakuumieren.
Dessert					
Ananas, in Scheiben 1,5 cm (400 g)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	85	70 - 80	Mit Butter, Honig und Vanille vakuumieren.
Äpfel, geschält, in Scheiben 0,5 cm (2 - 4 Stück)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	85	15 - 25	Mit Karamellsauce vakuumieren. Garzeit kann je nach Apfelsorte variieren.
Bananen, ganz (2 - 4 Stück)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	65	20 - 25	Mit Butter, Honig und Vanilleschote vakuumieren.
Birne, geschält, in Spalten (2 - 4 Stück)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	85	25 - 35	Mit Honig oder Zucker süßen.
Kumquats, halbiert (12 - 16 Stück)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	85	75 - 80	Heiß abwaschen, halbieren und entkernen. Mit Butter, Vanilleschote, Honig und Aprikosenmarmelade vakuumieren.
Vanillesauce (0,5 l)	gelocht + ungelocht	Sous-vide	80	15 - 25	0,5 l Milch, 1 Ei, 3 Eigelb, 80 g Zucker, Mark einer Vanilleschote verrühren und vakuumieren.

Auftauen

Die Dampffunktion Auftauen ist zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst und Gemüse geeignet. Geflügel, Fleisch und Fisch am besten im Kühlschrank auftauen. Nehmen Sie zum Auftauen das gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung. Legen Sie tiefgefrorenes Obst und Gemüse in den gelochten Dampfbehälter und schieben Sie den ungelochten Dampfbehälter darunter ein. So bleibt das Lebensmittel nicht im Auftauwasser und abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen. Für Tiefgefrorenes, bei dem Flüssigkeit in der Speise behalten werden soll, z. B. Tiefkühl-Rahmspinat, verwenden Sie den ungelochten Dampfbehälter.

Die Zeitangaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie sind abhängig von der Qualität, Gefriertemperatur (-18 °C)

und Beschaffenheit der Lebensmittel. Es sind Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn erforderlich.

Tipp: Flach eingefrorene oder portionierte Stücke tauen schneller auf, als im Block gefrorene.

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Beerenobst	0,5 kg	gelocht + ungelocht	2 1	50 - 55	15 - 20
Gemüse	0,5 kg	gelocht + ungelocht	2 1	40 - 50	15 - 50

Gärstufe

Mit der Gärstufe geht Teig deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur.

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

Teigschüssel in den Behälter stellen. Den Teig nicht abdecken.

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hefeteig	1 kg	Schüssel + gelochter Dampfbehälter	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 Dampfbehälter füllen und in Höhe 3 einschieben. Zum Auffangen des Saftes den ungelochten Dampfbehälter in Höhe 1 einschieben.

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

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Himbeeren	gelochter + ungelocht	2 1	Dämpfen	100	30 - 45
Johannisbeeren	gelochter + ungelocht	2 1	Dämpfen	100	40 - 50

Einkochen

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

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

Nur einwandfreies Obst und Gemüse verwenden.

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

Folgende Lebensmittel können Sie nicht mit Ihrem Gerät einkochen:

Nach der angegebenen Garzeit die Gerätetür öffnen.

Inhalt von Blechdosen, Fleisch, Fisch oder Pastetenmasse.

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

Einmachgläser, Gummiringe, Klammern und Federn prüfen.

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

Tiefkühlprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

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

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Teigwaren, frisch, gekühlt*	ungelocht	2	Dämpfen	100	5 - 10
Forelle	gelocht + ungelocht	2 1	Dämpfen	80 - 100	20 - 25
Lachsfilet	gelocht + ungelocht	2 1	Dämpfen	80 - 100	20 - 25
Brokkoli	gelocht + ungelocht	2 1	Dämpfen	100	6 - 10
Blumenkohl	gelocht + ungelocht	2 1	Dämpfen	100	5 - 8
Bohnen	gelocht + ungelocht	2 1	Dämpfen	100	6 - 10
Erbsen	gelocht + ungelocht	2 1	Dämpfen	100	5 - 12
Karotten	gelocht + ungelocht	2 1	Dämpfen	100	4 - 6
Mischgemüse	gelocht + ungelocht	2 1	Dämpfen	100	6 - 10
Rosenkohl	gelocht + ungelocht	2 1	Dämpfen	100	5 - 10

* etwas Flüssigkeit zugeben

Prüfgerichte

Prüfgerichte nach Norm EN 60350-1.

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

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Brokkoli (Dampfverteilung)	gelocht + ungelocht	2 1	Dämpfen	100	7 - 9
Brokkoli (Dampfnachschub)	gelocht + ungelocht	2 1	Dämpfen	100	7 - 9
Erbsen* (Maximale Beladung)	gelocht + ungelocht	2 1	Dämpfen	100	5 - 12

* 2,0 kg Erbsen gleichmäßig im Behälter verteilen.





REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001389722
000709
de