

Dampfgarfen

Gebrauchs- und Montageanleitung

C17DR00G0

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	2
2	Sachschäden vermeiden	4
3	Umweltschutz und Sparen	4
4	Kennenlernen	6
5	Zubehör	8
6	Vor dem ersten Gebrauch	9
7	Grundlegende Bedienung	10
8	Zeitfunktionen	12
9	Dampfprogramme	13
10	Kindersicherung	15
11	Grundeinstellungen	16
12	Reinigen und Pflegen	17
13	Störungen beheben	21
14	Entsorgen	24
15	So gelingt's	24
16	Kundendienst	37
17	MONTAGEANLEITUNG	38
17.1	Allgemeine Montagehinweise	38

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung 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.

1.4 Sicherer Gebrauch

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie eine Dampf-Funktion verwenden.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

→ "Zubehör", Seite 8

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.
- ▶ Nie die Lüftungsöffnungen berühren.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

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.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Das Wasser in der Verdampferschale ist nach dem Ausschalten noch heiß.

- ▶ Nie die Verdampferschale sofort nach Ausschalten des Geräts entleeren.
- ▶ Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen.

- ▶ Heißes Zubehör nur mit Topflappen vorsichtig herausnehmen.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank.
- ▶ Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 37

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

⚠️ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!

Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen.

- ▶ Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

⚠️ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG!

Geschirr mit Roststellen kann eine Korrosion im Garraum verursachen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion führen.

- ▶ Kein Geschirr mit Roststellen verwenden. Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.
- ▶ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen. Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.

- ▶ Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- ▶ Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.

- ▶ Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.

- ▶ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.
- ▶ Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

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.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.
- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.

Durch Aluminiumfolie an der Türscheibe können dauerhafte Verfärbungen entstehen.

- ▶ Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen.

Unsachgemäße Pflege kann zu Korrosion im Garraum führen.

- ▶ Pflegehinweise und Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Nachdem das Gerät abgekühlt ist, den Schmutz im Garraum entfernen.

Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

- ▶ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

Hitzestau beschädigt das Gerät.

- ▶ Nie Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf den Garraumboden legen.
- ▶ Nie den Garraumboden mit Folie jeglicher Art auslegen.
- ▶ Den Garraumboden und die Verdampferschale frei halten.
- ▶ Geschirr immer in einen gelochten Garbehälter stellen.

Heißes Wasser im Wassertank kann das Dampfsystem beschädigen.

- ▶ Ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank füllen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen → Seite 24 das vorgeben.

- Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20 % Energie.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

- Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Speisen auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Die Speise mit der längsten Garzeit zuerst einschieben.

- Wenn Sie die Speisen gleichzeitig zubereiten, verkürzen Sie die Betriebsdauer.

Hinweis:

Das Gerät benötigt:

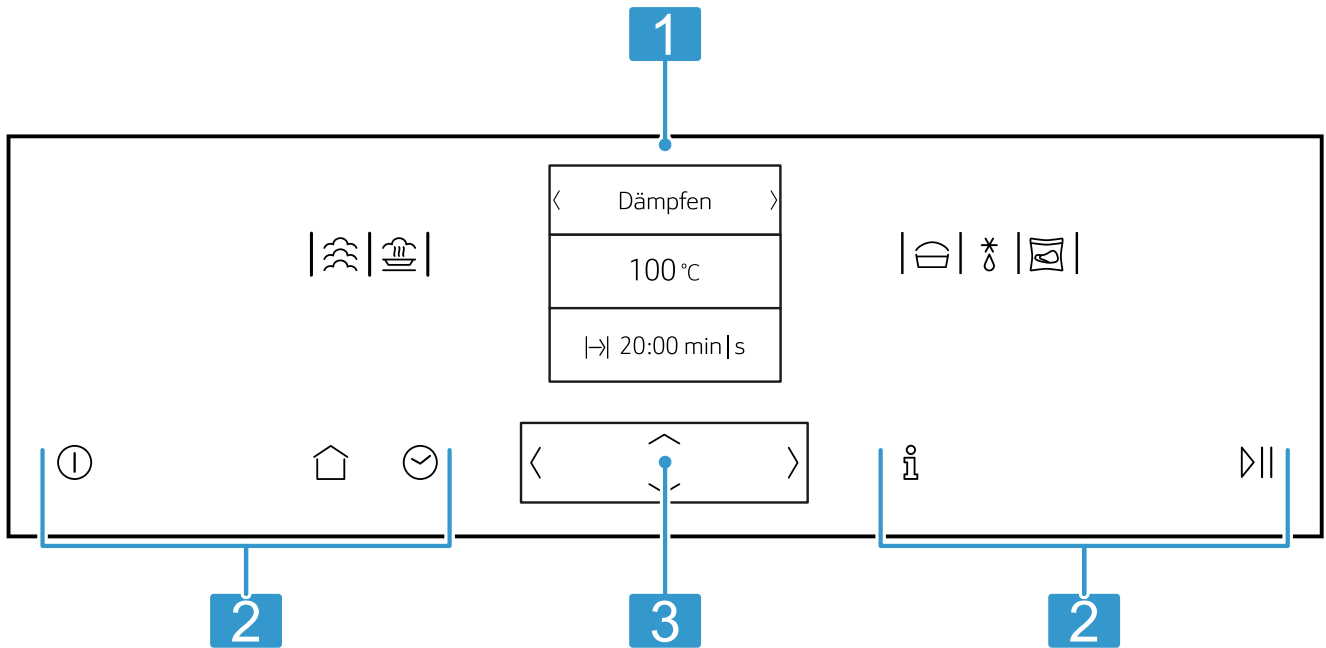
- im Betrieb mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- im Betrieb mit ausgeschaltetem Display max 0,5 W

4 Kennenlernen

4.1 Bedienelemente

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Hinweis: Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



1	Display
2	Touch-Felder
3	ShiftControl-Bedienelement

Touch-Felder

Touchfelder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion auszuwählen, auf das entsprechende Feld tippen.

Sym- bol	Name	Beschreibung
①	Ein/Aus	Gerät einschalten und Gerät ausschalten.
🏠	Hauptmenü	Betriebsarten und Einstellungen wählen.
ℹ️	Information	Weitere Informationen einblenden. Aktuelle Temperatur anzeigen.
🕒	Zeitfunktionen	Wecker einstellen, Dauer einstellen und zeitversetzten Betrieb "Fertig um" einstellen.
🔒	Kindersicherung	Kindersicherung aktivieren und deaktivieren.
▶▶	Start/Stop	Betrieb starten, anhalten und abbrechen.

ShiftControl-Bedienelement

Mit den ShiftControl-Bedienelementen navigieren Sie durch die Zeilen im Display und wählen Einstellungen. Die Einstellungen, die Sie verändern können, haben rechts und links Pfeile.


Symbol	Beschreibung
<	Im Display nach links navigieren.
>	Im Display nach rechts navigieren.
^	Im Display nach oben navigieren.
v	Im Display nach unten navigieren.



Hinweis: Wenn Sie die Tasten gedrückt halten, können Sie die Einstellwerte auch schnell durchlaufen lassen. Wenn Sie die Taste loslassen, stoppt der Schnelldurchlauf.

4.2 Hauptmenü

Um in das Hauptmenü zu gelangen, drücken Sie 🏠.






Sym- bol	Name	Beschreibung
🌫️	Dämpfen	Dampfheizart einstellen und starten. → Seite 11

Sym-bol	Name	Beschreibung
	Dampfprogramm	Speisen mit Dampf zubereiten. → Seite 13


Sym-bol	Name	Beschreibung
	Grundeinstellungen	Grundeinstellungen anpassen → Seite 16.
	Entkalken	Entkalken → Seite 17.


4.3 Heizarten

Hier finden Sie eine Übersicht über die Heizarten. Sie erhalten Empfehlungen zur Verwendung der Heizarten. Wenn Sie eine Heizart wählen, schlägt Ihnen das Gerät eine passende Temperatur oder Stufe vor. Sie können die Werte übernehmen oder im angegebenen Bereich ändern.

Symbol	Name	Temperatur	Verwendung
	Dämpfen	30-100 °C	Blanchieren und zum Dämpfen von: <ul style="list-style-type: none"> ■ Gemüse ■ Fisch ■ Beilagen Entsaften von Obst.
	Regenerieren	80-100 °C	Geeignet für Tellergerichte. Dampfheizart erwärmt Gegerartes schonend. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus.
	Gären	30-50 °C	Geeignet für Hefeteig. Der Hefeteig geht schneller auf als bei Raumtemperatur. Die Teigoberfläche trocknet nicht aus.
	Auftauen	30-60 °C	Geeignet für Gemüse und Obst. Dampfheizart überträgt durch die Feuchtigkeit die Wärme schonend auf die Speisen. Die Speisen trocknen nicht aus und verformen sich nicht.
	Sous-vide	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 Kochbeuteln mit einem Vakuumierer luftdicht verschweißt. Durch die schützende Hülle bleiben Nähr- und Aromastoffe erhalten.

4.4 Zusatzinformationen anzeigen

Wenn  leuchtet, können Sie sich weitere Informationen anzeigen lassen.

- ▶ Auf  drücken.
- ✓ Die Zusatzinformationen werden für einige Sekunden angezeigt.

4.5 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Garraumbelichtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Beleuchtung im Garraum ein. Wenn die Gerätetür länger als 15 Minuten geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.

Wenn der Betrieb startet, schaltet sich die Garraumbelichtung bei den meisten Betriebsarten ein. Wenn der Betrieb endet, schaltet sich die Garraumbelichtung aus.

Ob die Garraumbelichtung bei Betrieb einschaltet, legen Sie in den Grundeinstellungen fest. → Seite 16

Kühlgebläse

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

ACHTUNG!

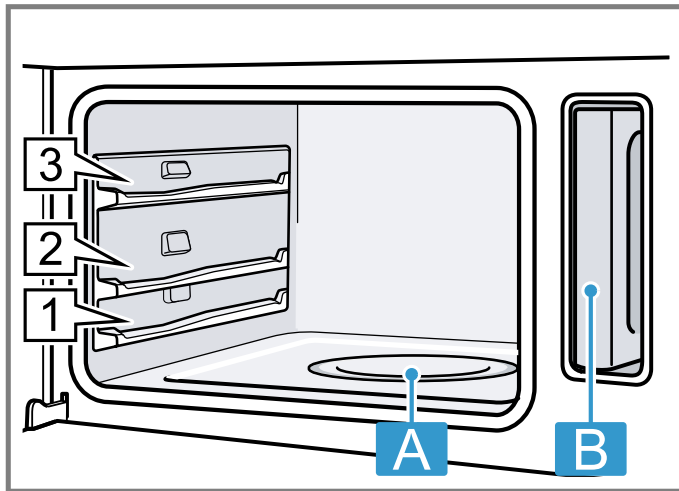
Das Abdecken der Lüftungsschlitze verursacht ein Überhitzen des Geräts.

- ▶ Lüftungsschlitze nicht abdecken.

Damit der Garraum nach einem Betrieb schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach. Wie lange das Kühlgebläse nachläuft, legen Sie in den Grundeinstellungen fest. → Seite 16

Einschubhöhen

Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.



A Verdampferschale

B Wassertank im Tankschacht

4.6 Gerätetür

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb angehalten. Wenn Sie die Gerätetür schließen, läuft der Betrieb automatisch weiter.

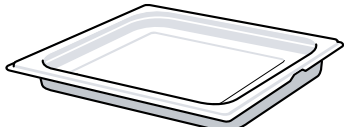
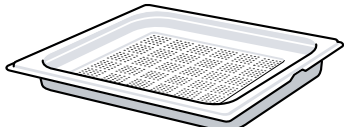
Tipp: Wenn Sie die Gerätetür öffnen, läuft der Betrieb bei bestimmten Heizarten weiter.

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör	Eigenschaften	Verwendung
Dampfbehälter ungelocht, Größe L		<ul style="list-style-type: none"> ■ Reis, Hülsenfrüchte oder Getreide kochen ■ Abtropfende Flüssigkeit auffangen, z. B. beim Dämpfen
Dampfbehälter gelocht, Größe L		<ul style="list-style-type: none"> ■ Ganzen Fisch oder größere Mengen Gemüse dämpfen ■ Große Mengen Beeren entsaften

5.1 Rastfunktion


Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

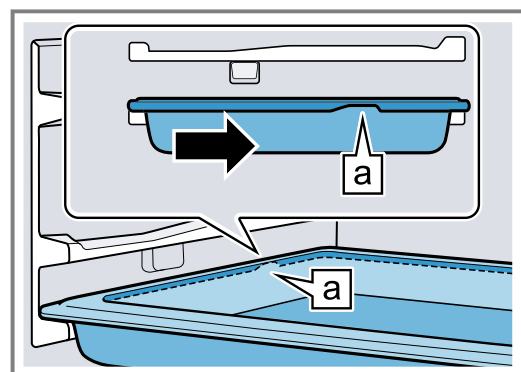
5.2 Dampfbehälter einschieben

ACHTUNG!

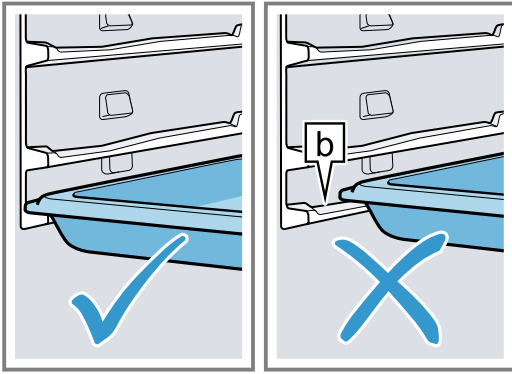
Hitzestau beschädigt das Gerät.

- ▶ Nie Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf den Garraumboden legen.
- ▶ Nie den Garraumboden mit Folie jeglicher Art auslegen.
- ▶ Den Garraumboden und die Verdampferschale frei halten.
- ▶ Geschirr immer in einen gelochten Garbehälter stellen.

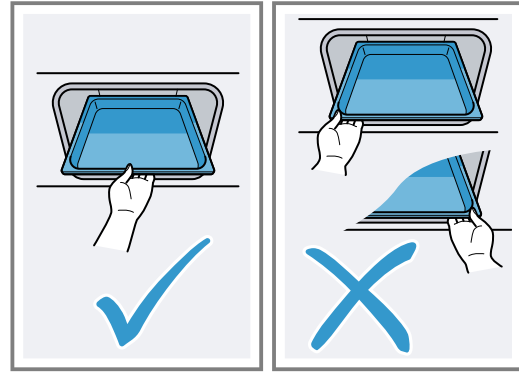
1. Den Dampfbehälter so drehen, dass die Rastnase  hinten ist und nach oben zeigt.



2. Den Dampfbehälter nicht über die Vertiefung **b** hinauschieben.



3. Den Dampfbehälter mittig greifen und einschieben.



5.3 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.

Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:

www.neff-home.com

Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.

Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

6 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

6.1 Wasserhärtebereich

Bevor Sie die erste Inbetriebnahme vornehmen, 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!

Wenn eine falsche Wasserhärte eingestellt ist, kann das Gerät Sie nicht rechtzeitig an das Entkalken erinnern.

- ▶ Wasserhärte richtig einstellen.

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

- ▶ Kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten verwenden.
- ▶ Ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

Hinweis: Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich "sehr hart" ein. Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure.

Tipp: Wenn Ihr Leitungswasser stark kalkhaltig ist, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden. Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, stellen Sie den Wasserhärtebereich "enthärtet" ein.

Einstellung	Wasserhärte in mmol/l	Deutsche Härte °dH	Französische Härte °fH
0 (enthärtet)	-	-	-
1 (weich)	bis 1,5	bis 8,4	bis 15
2 (mittel)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (hart)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (sehr hart)	über 3,8	über 21,3	über 38

6.2 Erste Inbetriebnahme

Nach dem Stromanschluss oder nach einem längeren Stromausfall erscheinen die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme Ihres Geräts.

Hinweis: Sie können die Einstellungen jederzeit in den Grundeinstellungen ändern.

→ "Grundlegende Bedienung", Seite 10

Sprache einstellen

1. Mit \sim in die unterste Zeile navigieren.
2. Mit \langle oder \rangle die gewünschte Sprache wählen.
3. Mit \wedge zurück zu Einstellung "Sprache" navigieren.
4. Mit \rangle die nächste Einstellung wählen.

Uhrzeit einstellen

1. Mit \sim in die nächste Zeile navigieren.
2. Mit \langle oder \rangle die aktuelle Uhrzeit einstellen.
3. Auf \wedge drücken.
4. Mit \rangle die nächste Einstellung wählen.

Datum einstellen

1. Mit \sim in die nächste Zeile navigieren.
2. Mit \langle oder \rangle den aktuellen Tag einstellen.
3. Mit \wedge zurück zu Einstellung "Tag" navigieren.
4. Mit \rangle die nächste Einstellung wählen.
5. Mit \sim in die nächste Zeile navigieren.
6. Mit \langle oder \rangle den aktuellen Monat einstellen.
7. Mit \wedge zurück zu Einstellung "Monat" navigieren.
8. Mit \rangle die nächste Einstellung wählen.
9. Mit \sim in die nächste Zeile navigieren.
10. Mit \langle oder \rangle das aktuelle Jahr einstellen.
11. Mit \wedge zurück zu Einstellung "Jahr" navigieren.
12. Mit \rangle die nächste Einstellung wählen.

Wasserhärte einstellen

1. Mit \sim in die unterste Zeile navigieren.
2. Mit \langle oder \rangle den Wasserhärtebereich einstellen.
3. Mit \wedge zurück zur Einstellung "Wasserhärte" navigieren.
4. Auf \rangle drücken.
- ✓ Der Wasserhärtebereich ist gespeichert.
- ✓ Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

6.3 Gerät kalibrieren

Die Siedetemperatur von Wasser ist vom Luftdruck abhängig. Beim Kalibrieren stellt sich das Gerät auf die Druckverhältnisse am Aufstellort ein. Beim Kalibrieren kann viel Dampf entstehen.

Kalibrierung durchführen

Hinweise

- Während der Kalibrierung die Gerätetür nicht öffnen. Die Kalibrierung bricht sonst ab.
- Um das Gerät nach einem Umzug an den neuen Aufstellort anzupassen, stellen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück. Wiederholen Sie die erste Inbetriebnahme und die Kalibrierung.
- Ihr Gerät speichert die Einstellungen der Kalibrierung auch bei Stromausfall oder Netztrennung. Es muss sich nicht neu kalibrieren.

Voraussetzung: Der Garraum ist kalt oder hat Raumtemperatur.

1. Aus dem Garraum das Zubehör und die Verpackungsreste wie Styroporkügelchen nehmen.
2. Im Garraum die glatten Oberflächen mit einem weichen, feuchten Tuch wischen.
3. Gerät mit \odot einschalten.
4. Den Wassertank füllen.
→ "Wassertank füllen", Seite 11
5. Folgende Heizart, Temperatur und Dauer einstellen.
→ "Heizart und Temperatur einstellen", Seite 11

Einstellung	Wert
Heizart	Dämpfen ☁
Temperatur	100 °C
Dauer	20 Minuten

6. Gerät mit \odot ausschalten.
7. Warten, bis der Garraum abgekühlt ist.

6.4 Garraum reinigen

Voraussetzung: Der Garraum ist kalt oder hat Raumtemperatur.

1. Die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
2. Den Wassertank leeren und trocknen.
3. Den Garraum trocknen.

6.5 Zubehör reinigen

- ▶ Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

- ▶ Das Gerät mit \odot einschalten.

Hinweise

- In den Grundeinstellungen können Sie festlegen, ob nach dem Einschalten die Heizarten oder das Hauptmenü erscheint.
→ "Grundeinstellungen", Seite 16
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht bedienen, schaltet das Gerät sich automatisch aus.

7.2 Gerät ausschalten

- ▶ Das Gerät mit \odot ausschalten.

Hinweise

- Je nach Temperatur im Garraum erscheint im Display die Restwärmeanzeige.
→ "Restwärmeanzeige", Seite 11
- Je nach Temperatur im Garraum läuft Kühlgebläse weiter, bis der Garraum abgekühlt ist.
→ "Kühlgebläse", Seite 7

7.3 Restwärmeanzeige

Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, zeigt das Display die Restwärme an.

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

7.4 Wassertank füllen

Der Wassertank befindet sich neben dem Garraum. Füllen Sie den Wassertank, bevor Sie einen Betrieb mit Dampf starten.

⚠️ 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.

Das Wasser in der Verdampferschale ist nach dem Ausschalten noch heiß.

- ▶ Nie die Verdampferschale sofort nach Ausschalten des Geräts entleeren.
- ▶ Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

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.

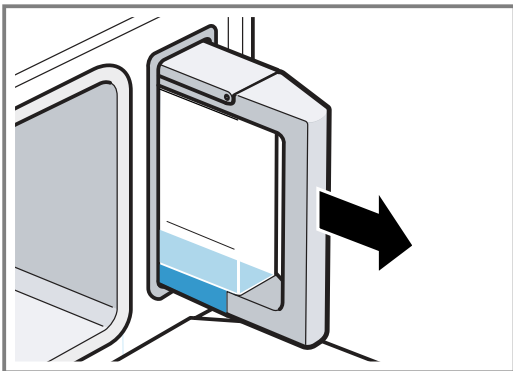
ACHTUNG!

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

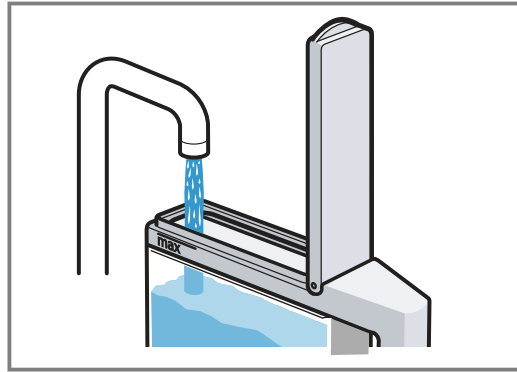
- ▶ Kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten verwenden.
- ▶ Ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.

Voraussetzung: Der Wasserhärtebereich ist korrekt eingestellt. → Seite 9

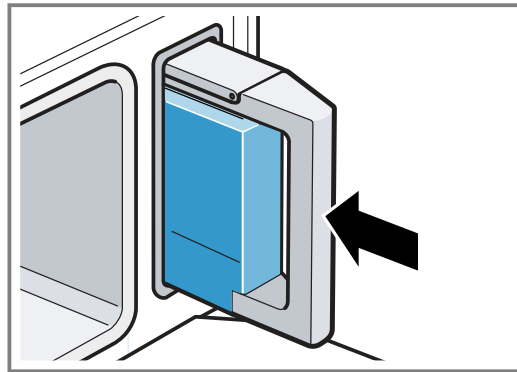
1. Die Gerätetür öffnen.
2. Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.



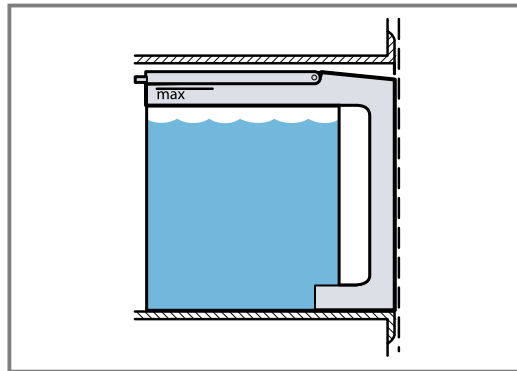
3. Den Wassertank bis zur Markierung **max** mit kaltem Wasser füllen.



4. Den Tankdeckel schließen.
5. Den gefüllten Wassertank in den Tankschacht einsetzen.



6. Überprüfen, ob der Wassertank bündig mit dem Tankschacht sitzt.



7. Die Gerätetür schließen.

7.5 Wassertank nachfüllen








Wenn der Wassertank während des Betriebs leer läuft, wird der Betrieb unterbrochen.


1. Die Gerätetür vorsichtig öffnen.
2. Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.
3. Den Wassertank mit Wasser füllen.
4. Den gefüllten Wassertank in den Tankschacht einsetzen.
5. Die Gerätetür schließen.
6. Um den Betrieb fortzusetzen, ▶ drücken.

7.6 Heizart und Temperatur einstellen

Wenn Sie ihr Gerät einschalten, erscheint eine vorgeschlagene Heizart und Temperatur. Sie können diese Einstellung direkt mit ▶ starten. Für andere Einstellungen ändern Sie die Werte.

Voraussetzung: Der Wassertank ist mit ausreichend Wasser gefüllt.

1. Das Gerät mit  einschalten.
- ✓ Die Heizarten erscheinen.
2. Die Heizart mit  oder  wählen.
3. In die nächste Zeile mit  navigieren.
4. Die Temperatur mit  oder  wählen.
5. Auf  drücken.
- ✓ Der Betrieb startet.

Hinweis: Wenn Sie bei Gerätestart direkt in das Hauptmenü  gelangen möchten, können Sie die Grundeinstellung "Anfangsbetriebsart" anpassen.
→ "Grundeinstellungen", Seite 16

7.7 Meldung "Wassertank füllen"

Wenn Sie eine Heizart einstellen und der Wassertank nur halb gefüllt ist, meldet das Gerät "Wassertank füllen".

Wenn das Wasser im Wassertank für den Garbetrieb ausreicht, starten Sie den Betrieb.

Wenn das Wasser im Wassertank nicht für den Garbetrieb ausreicht, füllen Sie den Wassertank.

→ "Wassertank füllen", Seite 11


7.8 Aufheizkontrolle

Wenn Sie eine Heizart starten, erscheint im Display die Aufheizkontrolle. Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum.

Hinweis: Wenn die Heizart Dämpfen  eingestellt ist, erscheint die Aufheizkontrolle nicht.

7.9 Aktuelle Temperatur anzeigen

Während des Aufheizens können Sie die aktuelle Temperatur anzeigen.

- ▶ Auf  drücken.







7.10 Gerätebetrieb anhalten

Voraussetzung: Das Gerät ist in Betrieb.

- ▶ Auf  drücken.


Hinweis: Wenn Sie im laufenden Betrieb die Gerätetür öffnen, stoppt das Gerät. Wenn Sie die Gerätetür schließen, startet der Betrieb wieder.

7.11 Gerätebetrieb ändern

1. Um den Betrieb anzuhalten,  drücken.
- ✓ Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
2. Mit  oder  in die Zeile der Einstellung navigieren, die geändert werden soll.
3. Um die Einstellung zu ändern,  oder  drücken.
4. Um den geänderten Betrieb zu starten,  drücken.

7.12 Betrieb abbrechen

Hinweis: Den Entkalkungsvorgang können Sie nicht abbrechen.

- ▶  gedrückt halten, bis der Gerätebetrieb abbricht.
- ✓ Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

7.13 Nach jedem Dampfbetrieb

Nach jedem Betrieb bleiben Feuchtigkeit und Verunreinigungen im Garraum zurück. Trocknen und reinigen Sie nach jedem Betrieb das Gerät. Leeren Sie auch den Wassertank.

Nach jedem Dampfbetrieb




1. Den Garraum trocknen.
→ "Garraum trocknen", Seite 18
2. Den Wassertank leeren.
→ "Wassertank leeren", Seite 18

8 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen, mit denen Sie den Betrieb steuern können.

8.1 Übersicht der Zeitfunktionen









Zu einem Betrieb können Sie Dauer und Ende einstellen. Der Wecker ist unabhängig vom Betrieb einstellbar.

Zeitfunktion	Verwendung
Wecker 	Den Wecker können Sie unabhängig vom Betrieb einstellen. Er beeinflusst das Gerät nicht.
Dauer 	Wenn Sie zum Betrieb eine Dauer einstellen, hört das Gerät nach Ablauf der Dauer automatisch auf zu heizen.
Ende 	Zur Dauer können Sie eine Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb endet. Das Gerät startet automatisch, sodass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit fertig ist.

Hinweis: Wenn Sie nichts einstellen, werden die Zeitfunktionen nach einigen Sekunden automatisch ausgeblendet. Wenn Sie bereits eine Dauer eingestellt haben, wird diese übernommen.


8.2 Wecker einstellen

Sie können den Wecker sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Gerät einstellen.

1. Auf  drücken.
2. Die Weckerzeit mit  wählen.
 - Wenn das Gerät eingeschaltet ist, zuerst mit  zu "Wecker"  navigieren und dann die Weckerzeit mit  wählen.
3. Den Wecker mit  starten.
- ✓ Im Display erscheint . Die Weckerzeit läuft ab.
- ✓ Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
4. Um das Signal vorzeitig zu beenden,  drücken.

Wecker ändern


Sie können die Weckerzeit jederzeit ändern.

1. Auf  drücken.

- Die Weckerzeit mit < oder > ändern.
- Die Einstellung wird übernommen.

Wecker abbrechen


Sie können die Weckerzeit jederzeit abbrechen.

- Auf  drücken.
- Mit < die Weckerzeit "00:00" einstellen.
- Die Weckerzeit wird gelöscht.



8.3 Dauer einstellen

Nach Ablauf einer eingestellten Dauer schaltet das Gerät automatisch aus. Sie können die Dauer nur in Kombination mit einer Heizart verwenden.



Voraussetzung: Eine Heizart und eine Temperatur sind eingestellt.

- Auf  drücken.
- Den Vorschlagswert wählen.

Taste	Vorschlagswert
<	10 Minuten
>	30 Minuten


- Die Dauer mit < oder > wählen.
- Den Betrieb mit Dauer mit  starten.
- Im Display erscheint die Dauer. Die Dauer läuft ab.
- Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
- Um das Signal vorzeitig zu beenden,  drücken.

Hinweise

- Wenn Sie die Heizart Dämpfen  starten, läuft die Dauer erst ab, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Wenn Sie während des Dämpfens  die Gerätetür öffnen, stoppt der Betrieb. Wenn Sie die Gerätetür schließen, heizt das Gerät erst auf die eingestellte Temperatur, bevor die Dauer weiterläuft.


Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

- Auf  drücken.
- Die Dauer mit < oder > ändern.
- Die Einstellung wird übernommen.

Dauer abbrechen

Sie können die Dauer jederzeit abbrechen.

- Auf  drücken.
- Die Dauer "00:00" mit < einstellen.
- Die Dauer wird gelöscht.

- Um den Betrieb ohne Dauer fortzusetzen, auf  drücken.





8.4 Zeitversetzten Betrieb "Fertig um" einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer endet, können Sie bis zu 23 Stunden und 59 Minuten verschieben.

Hinweise



- Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, verschieben Sie das Ende nicht mehr, wenn der Betrieb bereits gestartet ist.
- Damit Lebensmittel nicht verderben, diese nicht zu lange im Garraum stehen lassen.

Voraussetzung: Der eingestellte Betrieb ist nicht gestartet.


- Die Speisen in den Garraum schieben und die Gerätetür schließen.
Geeignetes Zubehör verwenden.
- Auf  drücken.
- Die Dauer mit > einstellen.
- Mit  in die Zeile \rightarrow "Fertig um" navigieren.
- Die Endeuhrzeit mit > einstellen.
- Den Betrieb mit  starten.
- Im Display erscheint die Startzeit. Das Gerät ist in Warteposition.
- Wenn die Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
- Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display steht die Dauer auf null.
- Um das Signal vorzeitig zu beenden,  drücken.

Zeitversetzten Betrieb "Fertig um" ändern

Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, das eingestellte Ende nur ändern, bevor der Betrieb gestartet ist und die Dauer abläuft.

- Auf  drücken.
- "Fertig um" \rightarrow mit  wählen.
- Die Endeuhrzeit mit < oder > ändern.
- Die Einstellung wird übernommen.

Zeitversetzten Betrieb "Fertig um" abbrechen

- Auf  drücken.
- Die Endeuhrzeit mit < zurückstellen.
- Die Endeuhrzeit entspricht der aktuellen Uhrzeit plus der eingestellten Dauer.
- Der Betrieb startet mit der eingestellten Dauer.

9 Dampfprogramme






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

9.1 Programm wählen

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.

- Auf  drücken.
- "Dampfprogramme"  mit < oder > wählen.
- In die nächste Zeile mit  navigieren.
- Das Dampfprogramm mit < oder > wählen.
- In die nächste Zeile mit  navigieren.
- Das Dampfprogramm mit  starten.
- Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
- Die angezeigte Gardauer kann sich in den ersten Minuten ändern, da die Aufheizzeit z. B. von der Temperatur der Zutaten und des Wassers abhängt.
- Wenn die eingestellte Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät hört auf zu heizen.

7. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
- Um das Signal vorzeitig zu beenden, ☹ drücken.
 - Bei einigen Gerichten können Sie bei Bedarf nachgaren.
→ "Speisen nachgaren", Seite 14
 - Wenn das Gericht fertig ist, das Gerät mit Ⓛ ausschalten.

9.2 Speisen nachgaren

Bei einigen Gerichten können Sie nach Ablauf der Dauer das Gericht nachgaren. Sie können beliebig oft nachgaren.

1. Um "Nachgaren" zu wählen, ~ drücken.
✓ Im Display erscheint eine Dauer.
2. Bei Bedarf, die Dauer mit < oder > ändern.

3. Den Betrieb mit ▷ starteten.
✓ Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.
✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Der Hinweis zum Nachgaren erscheint erneut.
4. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
 - Um das Signal vorzeitig zu beenden, ☹ drücken.
 - Wenn Sie erneut nachgaren wollen, auf ▷ drücken.
 - Wenn das Gericht fertig ist, das Gerät mit Ⓛ ausschalten.

9.3 Betrieb abbrechen

- ▶ Um alle Einstellungen zu löschen, ▷ gedrückt halten.
- ✓ Der Betrieb bricht ab. Sie können neu einstellen.

9.4 Übersicht der Dampfprogramme

Beachten Sie die Hinweise zu den Gerichten.

Gericht	Gewicht / Menge	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe
Blumenkohlrischen dämpfen	gleichgroße Röschen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1
Brokkolirischen dämpfen	gleichgroße Röschen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1
Grüne Bohnen dämpfen	-	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1
Karotten in Scheiben dämpfen	ca. 3 mm dicke Scheiben	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1
Gefrorenes Mischgemüse (blanchiert) 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
Naturreis	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 - 0,5 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 zubereiten	-	Gläser + ungelochter Dampfbehälter	2
Milchreis zubereiten	-	ungelochter Dampfbehälter	2
Früchtekompott zubereiten	-	ungelochter Dampfbehälter	2
Flaschen desinfizieren		ungelochter Dampfbehälter	2
Weichgekochte Eier zubereiten	Eier Größe M, max. 1 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1
Hartgekochte Eier zubereiten	Eier Größe M, max. 1,8 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1

9.5 Zubereitungshinweise für Gerichte

Folgen Sie den Anweisungen an Ihrem Gerät. Beachten Sie diese Informationen, wenn Sie Gerichte zubereiten.

- Alle Programme sind für das Garen auf einer Ebene ausgerichtet. Die Garzeiten können je nach Menge und Qualität der Zutaten variieren.

Menge / Gewicht

- Speisen maximal 4 cm hoch in das Zubehör füllen.

- Das in den Empfehlungen angegebene Maximalgewicht nicht überschreiten.

Zubehör / Geschirr

- In der Übersicht empfohlenes Geschirr verwenden.
- Beim Garen im gelochten Dampfbehälter zusätzlich den ungelochten Dampfbehälter in Höhe 1 einschieben. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Getreideprodukte oder Linsen

Gargut abwiegen und im richtigen Verhältnis Wasser hinzugeben:

- Basmatireis 1:1,5
- Couscous 1:1
- Naturreis 1:1,5
- Tellerlinsen 1:2
- Damit das restliche Wasser schneller aufgesogen wird, Getreideprodukte nach dem Garen umrühren.

Fisch

- Den gelochten Dampfbehälter einfetten.
- Fische oder Fischfilets nicht übereinanderlegen.
- Möglichst gleich große Fische oder Fischfilets wählen.
- Gewicht des schwersten Fisches angeben.

Eier

- Eier vor dem Garen einstechen.
- Eier nicht übereinanderlegen.

Hähnchenbrust

- Hähnchenbrüste nicht übereinanderlegen.

Gemüse

- Gemüse erst nach dem Garen würzen.
- Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte. Entfernen Sie Eis an der Speise.
- Verteilen Sie die Speisen immer gleichmäßig im Geschirr. Bei unterschiedlichen Schichthöhen garen die Speisen ungleichmäßig.

Jogurt zubereiten

1. Die Milch auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen. Bei H-Milch sind 40 °C ausreichend.
2. Die Milch auf 40 °C abkühlen lassen.
3. 150 g Jogurt mit Kühlschranktemperatur in die Milch einrühren.
4. Das Gemisch in Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.

5. Die Tassen oder Gläser in einen Dampfgarbehälter stellen.
6. Die Angaben in der Übersicht berücksichtigen und das Programm starten. → Seite 14
7. Nach der Zubereitung den Jogurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Milchreis zubereiten

1. Den Reis abwiegen.
2. Die 2,5-fache Menge Milch zugeben.
3. Den Reis und die Milch maximal 2,5 cm hoch in das Zubehör füllen.
4. Die Angaben in der Übersicht berücksichtigen und das Programm starten. → Seite 14
5. Nach dem Garen den Reis rühren.
- ✓ Der Milchreis saugt die restliche Milch auf.

Früchtekompott zubereiten

Das Programm ist nur für Steinobst und Kernobst geeignet.

1. Die Früchte abwiegen.
2. Ca. 1/3 der Menge an Wasser dazugeben.
3. Nach Geschmack Zucker und Gewürze zugeben.
4. Die Angaben in der Übersicht berücksichtigen und das Programm starten. → Seite 14

Fläschchen desinfizieren

Sie können mit Ihrem Gerät Fläschchen desinfizieren. Der Vorgang entspricht dem herkömmlichen Auskochen.



1. Die Fläschchen direkt nach dem Trinken mit der Flaschenbürste reinigen.
2. Die Fläschchen in der Spülmaschine reinigen.
3. Die Fläschchen so in den gelochten Dampfbehälter stellen, dass die Fläschchen sich nicht berühren.
4. Die Angaben in der Übersicht berücksichtigen und das Programm starten. → Seite 14
5. Die Fläschchen mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

10 Kindersicherung

Sichern Sie Ihr Gerät, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern.



10.1 Sperrungen

Ihr Gerät verfügt über 2 verschiedene Sperrungen:













Sperrung	Aktivieren / Deaktivieren
Automatische Kindersicherung	Über die Einstellungen 
Einmalige Kindersicherung	Über die Touch-Taste 

10.2 Automatische Kindersicherung aktivieren



Die automatische Kindersicherung sperrt die Bedienfläche, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten. Um das Gerät einzuschalten, unterbrechen Sie die automatische Kindersicherung. Nach dem Betrieb sperrt das Gerät automatisch die Bedienfläche.

Hinweis: Wenn Sie die Kindersicherung aktivieren, wird das Bedienfeld gesperrt. Die Tasten  und  sind von dieser Sperrung ausgenommen. Sie können die Kindersicherung jederzeit deaktivieren.

Voraussetzung: Das Gerät ist eingeschaltet.

1. Auf  drücken.
2. "Einstellungen"  mit  oder  wählen.
3. In die nächste Zeile mit  navigieren.
4. "Automatische Kindersicherung" mit  oder  wählen.
5. Die Einstellungen mit  wählen.
6. "Aktiviert" mit  einstellen.
7. Auf  drücken.
8. Die Einstellung mit  speichern.
- ✓ Wenn Sie das Gerät ausschalten, erscheint im Display .

10.3 Automatische Kindersicherung unterbrechen

1. Die Taste  gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" erscheint.
2. Das Gerät mit  einschalten und Betrieb einstellen.

10.4 Automatische Kindersicherung deaktivieren

1. Die Taste ☺ gedrückt halten, bis im Display "Kindersicherung deaktiviert" erscheint.
2. Das Gerät mit Ⓛ einschalten.
3. Auf ⏏ drücken.
4. "Einstellungen" ⚙ mit < oder > wählen.
5. In die nächste Zeile mit ~ navigieren.
6. "Automatische Kindersicherung" mit < oder > wählen.
7. Die Einstellungen mit ~ wählen.
8. "Deaktiviert" mit < einstellen.
9. Auf ⏏ drücken.
10. Die Einstellungen mit ~ speichern.

10.5 Einmalige Kindersicherung aktivieren

Die einmalige Kindersicherung sperrt das Bedienfeld, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten. Um das Gerät einzuschalten, deaktivieren Sie die

einmalige Kindersicherung. Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, sperrt das Gerät das Bedienfeld nicht mehr.

Hinweis: Wenn Sie die Kindersicherung aktivieren, wird das Bedienfeld gesperrt. Die Tasten ☺ und Ⓛ sind von dieser Sperrung ausgenommen. Sie können die Kindersicherung jederzeit deaktivieren.

- ▶ Die Taste ☺ gedrückt halten, bis "Kindersicherung aktiviert" erscheint.

10.6 Einmalige Kindersicherung deaktivieren

- ▶ Die Taste ☺ gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" erscheint.

11 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

11.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und Werkseinstellungen. Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.

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	Kurz Mittel Lang
Tastenton	Ausgeschaltet (Der Tastenton der Taste Ⓛ bleibt trotz deaktiviertem Tastenton aktiv) Eingeschaltet
Anzeigehelligkeit	In 5 Stufen einstellbar
Uhranzeige	Digital Aus
Beleuchtung	Im Betrieb eingeschaltet Im Betrieb ausgeschaltet
Automatische Kindersicherung	Deaktiviert Aktiviert

Einstellung	Auswahl
Anfangsbetriebsart	Dämpfen Hauptmenü Dampfprogramme
Nachtabdunkelung	Ausgeschaltet Eingeschaltet Hinweis: Bei eingeschalteter Nachtabdunkelung wird das Display zwischen 22:00 Uhr und 5:59 Uhr abgedunkelt.
Markenlogo	Anzeigen Nicht anzeigen
Nachlaufzeit des Gebläses	Empfohlen Minimal
Werkseinstellungen	Laden

11.2 Grundeinstellungen ändern

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

1. Auf Ⓛ drücken.
2. Auf ⏏ drücken.
3. Mit < oder > "Einstellungen" ⚙ wählen.
4. Mit ~ In die nächste Zeile navigieren.
- ✓ Im Display erscheint die erste Grundeinstellung.
5. Mit < oder > Einstellung wählen.
6. Mit ~ In die nächste Zeile navigieren.
7. Die Grundeinstellung mit < oder > ändern.
8. Auf ⏏ drücken.
9. Mit ~ "speichern" wählen.
- ✓ Die Einstellungen werden gespeichert.

Ändern der Grundeinstellungen abbrechen

- ▶ Mit ^ "verwerfen" wählen.
- ✓ Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

12 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

12.1 Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- ▶ Keinen Backofenreiniger verwenden.
- ▶ Keine Entkalkungsmittel auf dem Türgriff oder dem Bedienfeld verwenden, da sich diese Flecken nicht mehr entfernen lassen.
- ▶ Keine ätzenden, chlorhaltigen oder aggressiven Reiniger verwenden.
- ▶ Salze sind sehr aggressiv und können Roststellen verursachen. Reste von scharfen Soßen oder gesalzene Speisen gleich aus dem abgekühlten Garraum entfernen.
- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.

Gerätefront

Oberfläche	Reinigungsmittel	Hinweise
Aluminium	Spüllauge Mildes Fensterreinigungsmittel	Die Oberfläche nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocknen. Mildes Fensterreinigungsmittel mit einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Alufrent auftragen und wischen.
Edelstahl	Spüllauge Spezielle Edelstahlreiniger	Die Oberfläche nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocknen. Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen.

Gerät innen

Garinnenraum mit Verdampferschale	Heiße Spüllauge Essigwasser	Für die Reinigung mit der heißen Spüllauge oder dem Essigwasser den beiliegenden Reinigungsschwamm oder eine weiche Spülbürste verwenden.
Zubehör	Heiße Spüllauge Essigwasser	Das Zubehör in heißer Spüllauge einweichen und mit einer Bürste oder einem Spülschwamm säubern. Das Zubehör alternativ im Geschirrspüler reinigen. Bei starken Verfärbungen das Zubehör mit Essigwasser reinigen.
Wassertank	Spüllauge	Den Wassertank nicht mit Geschirrspüler reinigen.
Tankschacht		Nach jedem Betrieb trocken reiben.
Dichtung im Wassertankdeckel		Nach jedem Betrieb trocken reiben.

Gerätetür

Türscheiben	Glasreiniger	Die Oberfläche nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocknen.
Türdichtung	Heiße Spüllauge	

12.2 Mikrofaser Tuch

Das Mikrofaser Tuch entfernt wässrigen und fetthaltigen Schmutz.

Bestellnummer 460 770 oder im Online-Shop
Das Mikrofaser Tuch mit Wabenstruktur ist geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen, wie zum Beispiel:

- Glas
- Glaskeramik
- Edelstahl
- Aluminium

12.3 Reinigungsschwamm

Verwenden Sie den saugfähigen Reinigungsschwamm nur zum Reinigen des Garraums und zum Entfernen des Restwassers aus der Verdampferschale.

Waschen Sie den Reinigungsschwamm vor der Verwendung gründlich aus.

Sie können den Reinigungsschwamm in der Waschmaschine mit dem Programm Kochwäsche waschen.

12.4 Garraum trocknen

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.

Das Wasser in der Verdampferschale ist nach dem Ausschalten noch heiß.

- ▶ Nie die Verdampferschale sofort nach Ausschalten des Geräts entleeren.
- ▶ Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

1. Die Gerätetür einen Spalt breit öffnen, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Im Garraum die Verunreinigungen entfernen.
3. Den abgekühlten Garraum und die Verdampferschale mit dem Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch trocknen.
4. Wenn sich an den Möbelfronten Kondenswasser gebildet hat, die Möbelfronten trocknen.

12.5 Wassertank leeren

ACHTUNG!

Das Trocknen des Wassertanks im heißen Garraum führt zu Schäden am Wassertank.

- ▶ Wassertank nicht im heißen Garraum trocknen.
- Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.
- ▶ Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
 - ▶ Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

1. Gerätetür öffnen.
2. Den Wassertank entnehmen und das Restwasser ausleeren.
3. Im Tankdeckel die Dichtung und im Gerät den Tankschacht abtrocknen.
4. Den Wassertank in den Tankschacht einsetzen.
5. Gerätetür schließen.

12.6 Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie Ihr Gerät regelmäßig entkalken. Wie oft Sie Ihr Gerät entkalken müssen, hängt von der Wasserhärte des verwendeten Wassers ab.

Hinweise

- Verwenden Sie zum Entkalken nur das von uns empfohlene, flüssige Entkalkungsmittel (Bestellnummer 311 680).
- Wenn Sie das Entkalken unterbrechen, werden Sie nach dem Wiedereinschalten aufgefordert, das Entkalken fortzusetzen.
- Wenn noch 5 oder weniger Betriebe mit Dampf möglich sind, erinnert Sie Ihr Gerät an das Entkalken.







Schritt	Dauer
Entkalken → Seite 18	Ca. 30 min.
Erster Spülgang → Seite 18	20 s
Zweiter Spülgang → Seite 19	20 s

Entkalken starten


ACHTUNG!

Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.

- ▶ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen. Nicht empfohlene Entkalkungsmittel können Schäden am Gerät verursachen
- ▶ Zum Entkalken ausschließlich das von uns empfohlene flüssige Entkalkungsmittel verwenden. Die Einwirkzeiten während des Entkalkens sind auf das Entkalkungsmittel abgestimmt.

1. 300 ml Wasser und 60 ml flüssiges Entkalkungsmittel zu einer Entkalkerlösung mischen.
2. Den Wassertank entnehmen und mit der Entkalkerlösung füllen.
3. Den Wassertank vollständig in das Gerät einschieben.
4. Die Gerätetür schließen.
5. Auf  drücken
6. Auf  drücken.
7. Um "Entkalken"  zu wählen,  oder  drücken.
8. In die nächste Zeile navigieren.
Sie können die Dauer des Entkalkens nicht verändern.
9. In die nächste Zeile navigieren.
10. Das Entkalken mit  starten.

Ersten Spülgang durchführen

1. Die Entkalkerlösung mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen und den Reinigungsschwamm gründlich mit Wasser auswaschen.
2. Den Wassertank entnehmen und gründlich ausspülen.
3. Den Wassertank mit Wasser füllen und wieder einschieben.
4. Die Gerätetür schließen.
5. Auf  drücken.
- ✓ Das Gerät spült ca. 20 Sekunden lang.
6. Die Gerätetür öffnen.

7. Das Restwasser in der Verdampferschale mit dem Reinigungsschwamm aufnehmen.
8. Mit dem zweiten Spülgang fortfahren. → Seite 19

Zweiten Spülgang durchführen

1. Den Wassertank entnehmen und gründlich ausspülen.
2. Den Wassertank mit Wasser füllen und wieder einschieben.
3. Die Gerätetür schließen.
4. Auf **II** drücken.
- ✓ Das Gerät spült ca. 20 Sekunden lang.
5. Das Restwasser in der Verdampferschale mit dem Reinigungsschwamm aufnehmen.
6. Den Garraum mit dem Reinigungsschwamm wischen und mit einem weichen Tuch trocknen.
7. Das Gerät ausschalten.
- ✓ Das Gerät ist wieder betriebsbereit.

Verdampferschale entkalken

Sie können die Verdampferschale separat entkalken. Sie können hierfür die Entkalkfunktion Ihres Geräts verwenden oder die Verdampferschale manuell entkalken.

ACHTUNG!

Nicht empfohlene Entkalkungsmittel können Schäden am Gerät verursachen

- ▶ Zum Entkalken ausschließlich das von uns empfohlene flüssige Entkalkungsmittel verwenden. Die Einwirkzeiten während des Entkalkens sind auf das Entkalkungsmittel abgestimmt.

Gelangt Entkalkerslösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.

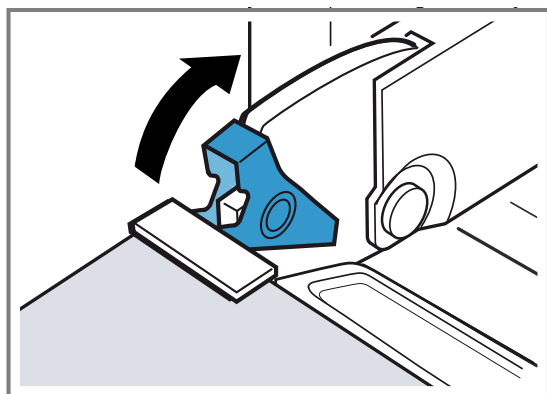
- ▶ Entkalkerslösung sofort mit Wasser entfernen.

1. 100 ml Wasser und 20 ml flüssiges Entkalkungsmittel zu einer Entkalkerslösung mischen.
2. Die Verdampferschale vollständig mit Entkalkerslösung füllen.
3. Den Wassertank mit Wasser füllen und vollständig in das Gerät einschieben.
4. Die Gerätetür schließen.
5. Entkalken starten. → Seite 18

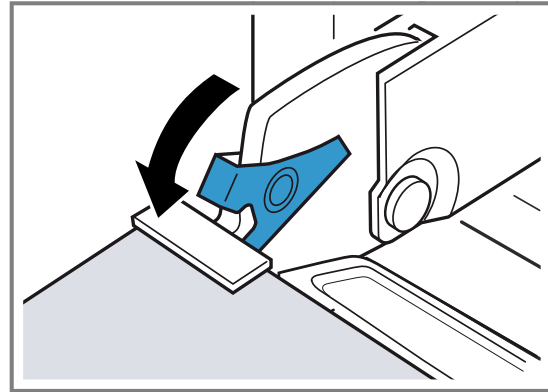
12.7 Gerätetür

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, ist die Gerätetür gesichert. Die Gerätetür kann in diesem Zustand nicht ausgebaut werden.



Wenn die Sperrhebel aufgeklappt sind, sind die Scharniere gesichert und können nicht zuschnappen.



Gerätetür aushängen

Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Gerätetür aufgeklappt sind, sind die Scharniere gesichert und können nicht zuschnappen.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

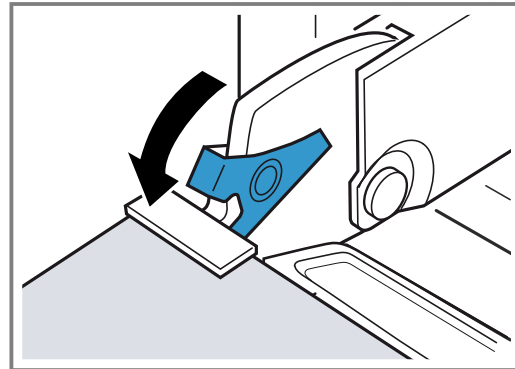
Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.

- ▶ Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

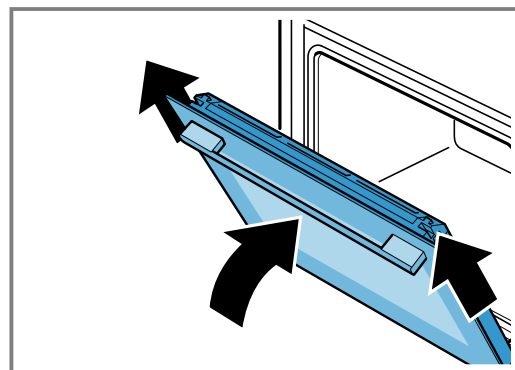
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Den linken und den rechten Sperrhebel aufklappen.



3. Die Gerätetür schließen, so dass die Gerätetür um ca. 30 ° geöffnet bleibt.
4. Die Gerätetür mit beiden Händen links und rechts festhalten und nach oben herausziehen.



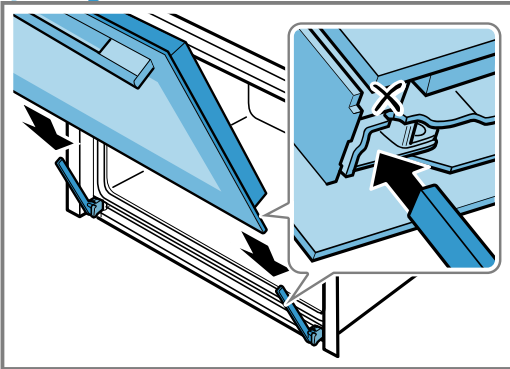
Gerätetür einhängen

Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind, ist die Gerätetür gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

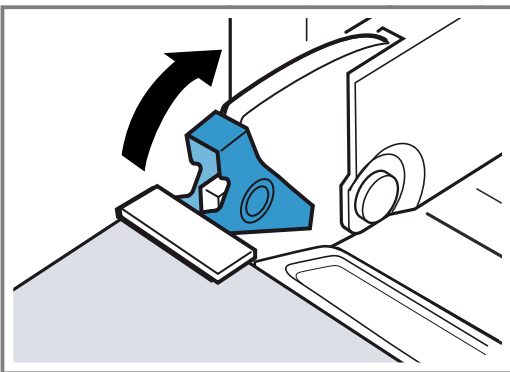
Hinweis: Die Schritte zum Aushängen der Gerätetür in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

→ "Gerätetür aushängen", Seite 19

1. Die Gerätetür bis zum Anschlag einschieben, so dass die Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden können.



2. Die Gerätetür ganz öffnen.
3. Die Sperrhebel zuklappen.



4. Die Gerätetür schließen.

12.8 Türscheiben

Um die Türscheiben besser reinigen zu können, können Sie die Gerätetür ausbauen.

Türscheiben ausbauen

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

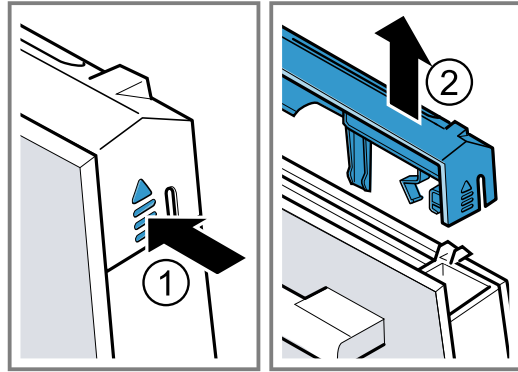
- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

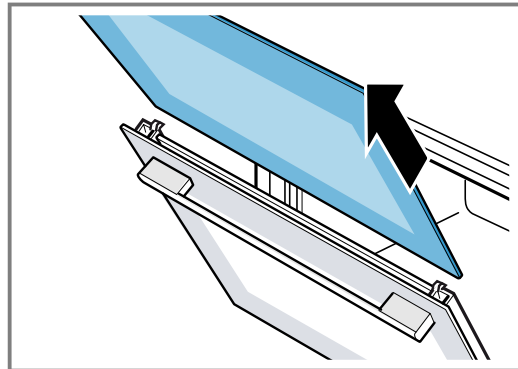
- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Abdeckung links und rechts drücken ①.

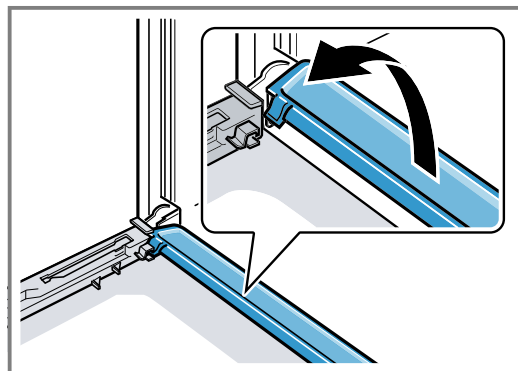
3. Die Abdeckung abnehmen ②.



4. Die Innenscheibe nach oben herausziehen und auf einer ebenen Fläche ablegen.



5. Um die Kondensatleiste bei Bedarf herauszunehmen und zu reinigen, die Gerätetür ganz aufklappen.
6. Die Kondensatleiste nach oben klappen und herausziehen.



7. Die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen. Die Kondensatleiste mit einem Tuch und heißer Spüllauge reinigen.

Türscheiben einbauen

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

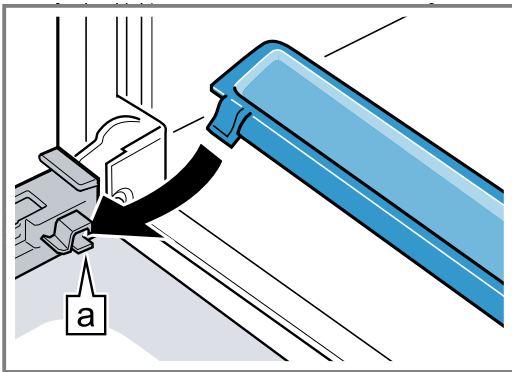
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

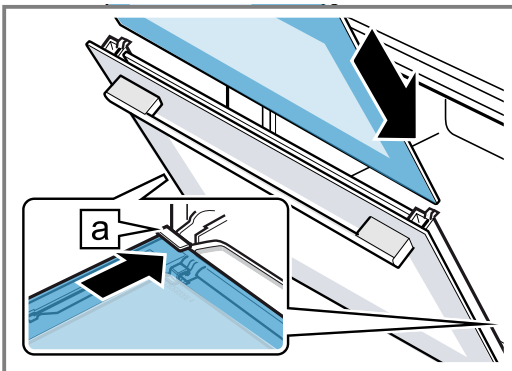
Hinweis: Sie können Ihr Gerät erst wieder nutzen, wenn Sie die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut haben.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.

2. Die Kondensatleiste wieder einsetzen. Dazu die Kondensatleiste senkrecht einstecken und nach unten drehen **a**.

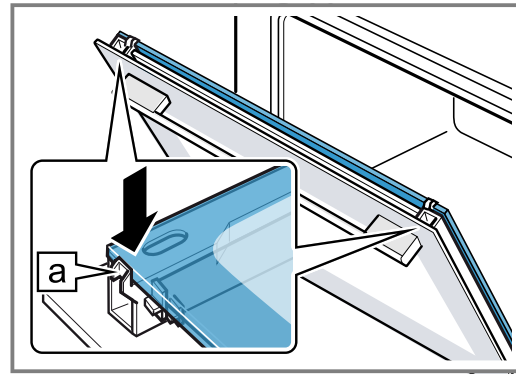


3. Die Innenscheibe einschieben **a**.

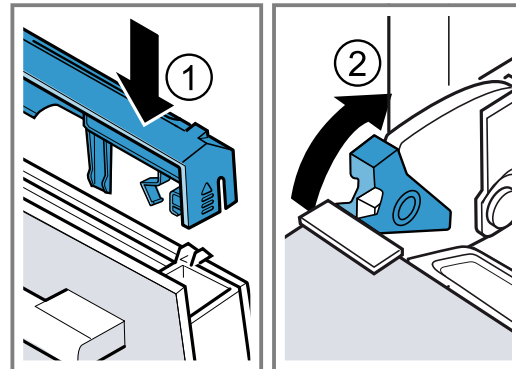


Darauf achten, dass die glänzende Seite der Scheibe außen und der Ausschnitt links und rechts oben ist.
Die Scheibe muss unten richtig in der Halterung sitzen.

4. Die Innenscheibe oben andrücken **a**.



5. Die Abdeckung aufsetzen und andrücken, bis sie hörbar einrastet **1**.
6. Die Gerätetür ganz öffnen.
7. Beide Sperrhebel links und rechts zuklappen **2**.



8. Die Gerätetür schließen.

13 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

13.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
Gerät kann nicht eingeschaltet werden, im Display erscheint .	Automatische Kindersicherung ist aktiviert. ▶ Halten Sie gedrückt, bis im Display erlischt.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Eingeschaltetes Gerät kann nicht bedient werden, im Display erscheint ☹.	Kindersicherung ist aktiviert. ▶ Halten Sie ☺ gedrückt, bis ☹ im Display erlischt.
Garraum heizt nicht, Display zeigt □.	Demo-Modus ist aktiviert. 1. Trennen Sie das Gerät kurz vom Stromnetz, indem Sie im Sicherungskasten Sicherung ausschalten und nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten. 2. Deaktivieren Sie den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen . → "Grundeinstellungen", Seite 16
Meldung mit "D" oder "E" erscheint im Display, z. B. D0111 oder E0111.	Funktionsstörung 1. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. ✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. 2. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an.
Gerät lässt sich nicht starten.	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen. ▶ Schließen Sie die Gerätetür. Gerät ist nicht ausgeschaltet. ▶ Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
Uhrzeit erscheint nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist	
Gerät fordert zum Auswischen des Garraums und Füllen des Wassertanks auf.	Während dem Entkalken wurde die Stromversorgung unterbrochen oder das Gerät ausgeschaltet. ▶ Nachdem das Gerät wieder eingeschaltet ist, das Gerät zweimal spülen.
Nach dem Einschalten einer Betriebsart zeigt das Display eine Meldung, dass die Temperatur zu hoch ist.	Gerät ist nicht ausreichend abgekühlt. 1. Lassen Sie das Gerät abkühlen. 2. Stellen Sie erneut eine Betriebsart ein.
Gerät fordert zum Entkalken auf, ohne dass zuvor Zähler erscheint.	Wasserhärtebereich ist zu niedrig 1. Entkalken Sie das Gerät. 2. Prüfen Sie den eingestellten Wasserhärtebereich und passen Sie den Wasserhärtebereich an.
Tasten blinken.	Normale Erscheinung, da sich Kondenswasser hinter der Bedienblende bildet. Keine Handlung notwendig.
Verdampferschale ist leergekocht, obwohl Wassertank voll ist.	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben. ▶ Schieben Sie den Wassertank ein, bis der Wassertank merklich einrastet. Zuleitung zum Wassertank ist verstopft. 1. Entkalken Sie das Gerät. 2. Prüfen Sie den eingestellten Wasserhärtebereich und passen Sie den Wasserhärtebereich an.
Wassertank entleert sich ohne Grund und Verdampferschale läuft über.	Wassertank wurde nicht richtig geschlossen. ▶ Schließen Sie den Wassertankdeckel, bis er merklich einrastet. Dichtung im Tankdeckel ist verschmutzt. ▶ Reinigen Sie die Dichtung. Dichtung im Tankdeckel ist defekt. ▶ Kaufen Sie einen neuen Wassertank beim Kundendienst.
Gerät fordert zum Füllen des Wassertanks auf, obwohl Wassertank voll ist.	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben. ▶ Schieben Sie den Wassertank ein, bis der Wassertank merklich einrastet. Erkennungssystem funktioniert nicht. ▶ Rufen Sie den Kundendienst.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät fordert zum Füllen des Wassertanks auf, obwohl Wassertank noch nicht leer ist bzw. Gerät fordert nicht zum Füllen des Wassertanks auf, obwohl Wassertank leer ist.	Wassertank ist verschmutzt und die beweglichen Wasserstandsmelder sind verklemmt. <ol style="list-style-type: none"> Schütteln und reinigen Sie den Wassertank. Wenn sich die verklemmten Teile nicht lösen, bestellen Sie einen neuen Wassertank beim Kundendienst.
Während Betrieb erscheint Meldung im Display "Wassertank füllen?".	Wassertank ist halb gefüllt. Keine Handlung notwendig.
Im Display erscheint "Gerät heizt auf", aber Gerät erreicht nicht gewählte Temperatur.	Werte der automatischen Kalibrierung sind nicht optimal eingestellt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Setzen Sie das Gerät auf die Werkseinstellungen zurück und wiederholen Sie die erste Inbetriebnahme. → "Grundeinstellungen", Seite 16 → "Vor dem ersten Gebrauch", Seite 9 ✓ Beim nächsten Dämpfen bei 100 °C läuft die Kalibrierung automatisch, dabei entsteht mehr Dampf.
Beim Dämpfen entsteht extrem viel Dampf.	Gerät wird automatisch kalibriert. Keine Handlung notwendig.
Beim Dämpfen entsteht wiederholt extrem viel Dampf.	Gerät kann sich bei zu kurzen Garzeiten nicht automatisch kalibrieren. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Setzen Sie das Gerät auf die Werkseinstellungen zurück und wiederholen Sie die Kalibrierung.
Beim Garen entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzen.	Normaler Vorgang. Keine Handlung notwendig.

13.2 Garraumlampe wechseln

Wenn die Garraumbeleuchtung ausgefallen ist, wechseln Sie die Garraumlampe.

Hinweis: Hitzebeständige 230 V Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen. Fassen Sie neue Halogenlampen nur mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.
- ▶ Nie die Lüftungsöffnungen berühren.

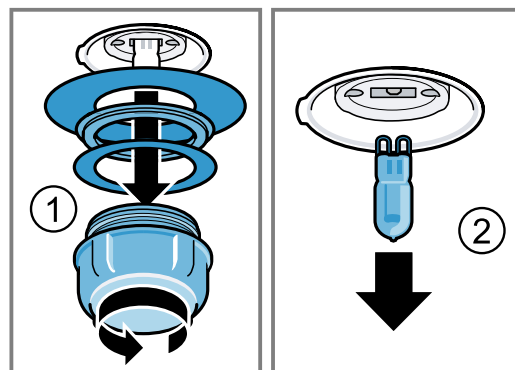
⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt.
 - Der Garraum ist abgekühlt.
 - Neue Halogenlampe zum Austausch ist vorhanden.
1. Die Glasabdeckung nach links herausdrehen ①.
 2. Die Halogenlampe ohne zu drehen herausziehen ②.



3. Die neue Halogenlampe einsetzen und fest in die Fassung drücken.
Auf die Stellung der Stifte achten.
4. In der richtigen Reihenfolge die neuen Dichtungen und den Klemmring auf die Glasabdeckung schieben.
5. Die Glasabdeckung mit den Dichtungen wieder einschrauben.
Betreiben Sie das Gerät nur mit der Glasabdeckung und den Dichtungen.
6. Das Gerät mit dem Stromnetz verbinden und erste Inbetriebnahme erneut durchführen.

13.3 Glasabdeckung oder Dichtungen wechseln

Wenn die Glasabdeckung oder die Dichtungen der Halogenlampe beschädigt sind, müssen Sie die beschädigten Teile wechseln.

- ▶ Wechseln Sie die Glasabdeckung oder die Dichtungen.
Eine neue Glasabdeckung oder neue Dichtungen erhalten Sie beim Kundendienst.
→ "Kundendienst", Seite 37

13.4 Türdichtung austauschen

Wenn am Garraum die äußere Türdichtung defekt ist, müssen Sie die Türdichtung austauschen. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Geräts an.

1. Die Gerätetür öffnen.
2. Die alte Türdichtung abziehen.
3. An einer Seite des Garraums die neue Türdichtung einschieben und ringsherum einziehen.
Die Stoßstelle muss seitlich sein.
4. Den Sitz der Türdichtung besonders in den Ecken überprüfen.

14 Entsorgen

14.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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.

15 So gelingt's

Für verschiedene Gerichte finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

15.1 So gehen Sie am besten vor

⚠ 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.

Tipp

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, beachten Sie diese grundlegenden Informationen:

- → "Sicherheit", Seite 2
- → "Energie sparen", Seite 4
- → "Kondenswasser", Seite 25

1. Eine passende Speise aus der Speiseübersicht wählen.

Tipps

- Für eine Auswahl an Speisen hat Ihr Gerät programmierte Einstellungen. Wenn Sie sich vom Gerät leiten lassen wollen, verwenden Sie die programmierten Gerichte → Seite 13.
 - Wenn Sie nicht genau die Speise oder die Anwendung finden, die Sie zubereiten oder durchführen wollen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gericht.
2. Zubehör aus dem Garraum nehmen.

3. Geeignetes Geschirr und Zubehör auswählen.
Verwenden Sie das Geschirr und Zubehör, das in den Einstellempfehlungen angegeben ist.
4. Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlungen einstellen.
6. Wenn das Gericht fertig ist, mit ① das Gerät ausschalten.

15.2 Gut zu wissen

In den Tabellen finden Sie eine Auswahl an Speisen, diese Speisen lassen sich gut in Ihrem Gerät zubereiten. Sie können nachlesen, welche Heizarten welches Zubehör und welche Temperatur und Garzeit Sie am besten wählen. Die Angaben gelten, sofern nicht anders angegeben, für das Einschieben in das kalte Gerät.

Zubehör

Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Wenn Sie im gelochten Dampfbehälter Speisen garen, schieben Sie immer den ungelochten Dampfbehälter darunter ein. Der ungelochte Dampfbehälter fängt die abtropfende Flüssigkeit auf.

Geschirr

Wenn Sie Geschirr verwenden, stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des gelochten Dampfbehälters. Das Geschirr muss hitzebeständig und dampfbeständig sein. Durch dickwandiges Geschirr verlängern sich die Garzeiten.

Speisen, die Sie im Wasserbad zubereiten (z. B. beim Schmelzen von Schokolade), decken Sie mit Folie ab.

Garzeit und Garmenge

Die Garzeiten beim Dämpfen sind abhängig von der Stückgröße, aber unabhängig von der Gesamtmenge. Das Gerät kann maximal 2 kg Speise dämpfen, Beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Stückgrößen. Bei kleineren Stücken verkürzt sich die Garzeit bei größeren Stücken verlängert sich die Garzeit. Qualität und Reifegrad haben ebenfalls Einfluss auf die Garzeit. Daher können die angegebenen Werte nur als Richtlinie dienen.

Lebensmittel gleichmäßig verteilen

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

Druckempfindliche Lebensmittel

Schichten Sie druckempfindliche Speisen nicht zu hoch in den Dampfbehälter. Verwenden Sie besser zwei Dampfbehälter.

Menü-Garen

Im Dampf können Sie komplette Menüs gleichzeitig garen, ohne dass der Geschmack sich überträgt. Stellen Sie die Speise mit der längsten Garzeit zuerst in den Garraum. Schieben Sie die restlichen Speisen zum passenden Zeitpunkt nach. So werden alle Speisen gleichzeitig fertig.

Die Gesamtgarzeit verlängert sich beim Menü-Garen. Wenn Sie die Gerätetür öffnen, entweicht etwas Dampf und der Garraum muss neu aufheizen.











Kondenswasser














Beim Garen kann im Garraum und an der Gerätetür Kondenswasser auftreten. Kondenswasser ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion des Geräts. Nach dem Garen das Kondenswasser abwischen.

15.3 Gemüse

Gemüse in den gelochten Dampfbehälter geben und in Höhe 2 einschieben. Den ungelochten Dampfbehälter darunter auf Höhe 1 einschieben. Der ungelochte Dampfbehälter fängt die abtropfende Flüssigkeit auf.

Gemüse

Speise	Stückgröße	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Artischocken	Im Ganzen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	20 - 35
Blumenkohl	im Ganzen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	25 - 35
Blumenkohl	Röschen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	10 - 15
Brokkoli	Röschen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	8 - 10
Erbsen	-	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	5 - 10
Fenchel	Scheiben	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	10 - 14
Gemüseflan	-	Wasserbadform 1,5 l + gelocht in Einschubhöhe 2		100	50 - 70
Grüne Bohnen	-	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	20 - 25
Karotten	Scheiben	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	10 - 20
Kohlrabi	Scheiben	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	20 - 25

Speise	Stückgröße	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Lauch	Scheiben	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	6 - 9
Mais	im Ganzen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	25 - 35
Mangold	Streifen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	8 - 10
Spargel, grün	im Ganzen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	7 - 12
Spargel, weiß	im Ganzen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	10 - 15
Spinat	-	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	2 - 3
Romanesco	Röschen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	8 - 10
Rosenkohl	Röschen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	20 - 30
Rote Bete	ganz	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	40 - 50
Rotkohl Blaukraut	in Streifen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	30 - 35
Weißkohl / Kraut	in Streifen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	25 - 35
Zucchini	Scheiben	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	3 - 4
Zuckerschoten	-	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		100	8 - 12

15.4 Beilagen und Hülsenfrüchte

Einstellempfehlungen für Beilagen und Hülsenfrüchte.



Beilagen und Hülsenfrüchte garen













1. Wasser bzw. Flüssigkeit im angegebenen Verhältnis zugeben.

Beispiel: 1:1,5 = je 100 g Reis 150 ml Flüssigkeit zugeben.

2. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.

Beilagen und Hülsenfrüchte



Speise	Verhältnis	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Pellkartoffeln (mittlere Größe)	-	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	35 - 45
Salzkartoffeln	-	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	20 - 25

Speise	Verhältnis	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Naturreis	1:1,5	ungelochter Dampfbehälter	2		100	35 - 45
Langkornreis	1:1,5	ungelochter Dampfbehälter	2		100	20 - 30
Basmatireis	1:1,5	ungelochter Dampfbehälter	2		100	20 - 30
Parboiled Reis	1:1,5	ungelochter Dampfbehälter	2		100	15 - 20
Risotto	1:2	ungelochter Dampfbehälter	2		100	30 35
Tellerlinsen	1:2	ungelochter Dampfbehälter	2		100	35 - 50
weiße Bohnenkerne, vorge- weicht	1:2	ungelochter Dampfbehälter	2		100	65 - 75
Couscous	1:1	ungelochter Dampfbehälter	2		100	6 - 10
Grünkern, geschrotet	1:2,5	ungelochter Dampfbehälter	2		100	15 - 20
Hirse, ganz	1:2,5	ungelochter Dampfbehälter	2		100	25 - 35
Weizen, ganz	1:1	ungelochter Dampfbehälter	2		100	60 - 70
Klöße	-	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	20 - 25



15.5 Geflügel und Fleisch

Einstellempfehlungen für Geflügel und Fleisch.

Geflügel

Speise	Menge	Zubehör Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in- °C	Garzeit in Min.
Hähnchenbrust	je 0,15 kg	ungelochter Dampfbehälter	2		100	15 - 25
Entenbrust	je 0,35 kg	ungelochter Dampfbehälter	2		100	12 - 18

Rindfleisch

Speise	Menge	Zubehör Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in- °C	Garzeit in Min.
flaches Roastbeef, medium	1 kg	ungelochter Dampfbehälter	2		100	25 - 35
hohes Roastbeef, medium	1 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	3 + 1		100	30 - 40

Schweinefleisch

Speise	Menge	Zubehör Ge- schirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in- °C	Garzeit in Min.
Schweinefilet	0,5 kg	ungelochter Dampfbehälter	2		100	16 - 20
Schweine- medaillons	ca. 3 cm dick	ungelochter Dampfbehälter	2		100	10 - 12
Kasseler Ripp- chen	in Scheiben		2		100	15 - 20

Würste

Speise	Zubehör / Ge- schirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Wiener Würst- chen	gelochter + unge- lochter Dampfbe- hälter	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Weißwürste	gelochter + unge- lochter Dampfbe- hälter	2 + 1		80 - 90	20 - 25





15.6 Fisch

Einstellempfehlungen zum Garen von Fisch und Muscheln.

Fisch

Speise	Menge	Zubehör Ge- schirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in- °C	Garzeit in Min.
Dorade, ganz	je 0,3 kg	gelochter + un- gelochter Dampfbehälter	2 + 1		80 - 90	15 - 25
Doradenfilet	je 0,15 kg	gelochter + un- gelochter Dampfbehälter	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Fischterrinen	Wasserbad- form 1,5 l	ungelochter Dampfbehälter	2		70 - 80	40 - 80
Forelle, ganz	je 0,2 kg	gelochter + un- gelochter Dampfbehälter	2 + 1		80 - 90	12 - 15
Kabeljaufilet	je 0,15 kg	gelochter + un- gelochter Dampfbehälter	2 + 1		80 - 90	10 - 14
Lachsfilet	je 0,15 kg	gelochter + un- gelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	8 - 10
Muscheln	1,5 kg	ungelochter Dampfbehälter	2		100	10 - 15
Rotbarschfilet	je 0,15 kg	gelochter + un- gelochter Dampfbehälter	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Seezungenröll- chen, gefüllt		gelochter + un- gelochter Dampfbehälter	2 + 1		80 - 90	10 - 20

15.7 Suppeneinlagen, Sonstiges

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Eierstich	ungelochter Dampfbehälter	2		90	15 - 20
Grießnockerl	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		90 - 95	7 - 10
Hartgekochte Eier (Größe M, max. 1,8 kg)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	10 - 12
Weichgekochte Eier (Größe M, max. 1 kg)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	6 - 8

15.8 Desserts, Kompott

Einstellempfehlungen zum Zubereiten von Desserts und Kompott.

Kompott zubereiten

1. Früchte wiegen.
2. Ca. 1/3 der Menge an Wasser dazugeben.
3. Nach Geschmack Zucker und Gewürze zugeben.
4. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.










Milchreis zubereiten

1. Reis abwiegen.
 2. Die 2,5-fache Menge Milch zugeben.
 3. Reis und Milch max. 2,5 cm hoch in eine Schüssel füllen.
 4. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
 5. Nach dem Garen den Milchreis umrühren.
- ✓ Der Milchreis saugt die restliche Milch auf.

Joghurt zubereiten

1. Die Milch auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen. Anschließend auf 40 °C abkühlen lassen. Wenn Sie H-Milch verwenden, erwärmen Sie die H-Milch auf 40 °C. Diese Temperatur ist für H-Milch ausreichend.
2. 150 g Joghurt (Kühlschranktemperatur) in die Milch einrühren.
3. Das Gemisch in Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Den gelochten Dampfbehälter in den Garraum schieben.
5. Die Tassen oder Gläser in den gelochten Dampfbehälter stellen.
6. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
7. Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Desserts, Kompott



Speise	Zubehör / Geschirr	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Germknödel	ungelochter Dampfbehälter		100	20 - 25
Crème Caramel	Förmchen + gelochter Dampfbehälter		80	15 - 20
Milchreis	ungelochter Dampfbehälter		100	25 - 35
Joghurt	Portionsgläser + gelochter Dampfbehälter		40	300 - 360
Apfelkompott	ungelochter Dampfbehälter		100	10 - 15
Birnenkompott	ungelochter Dampfbehälter		100	10 - 15
Kirschkompott	ungelochter Dampfbehälter		100	10 - 15
Rhabarberkompott	ungelochter Dampfbehälter		100	10 - 15
Zwetschgenkompott	ungelochter Dampfbehälter		100	15 - 20

15.9 Regenerieren

Regenerieren erhitzt kalte Speisen schonend. Die Speisen schmecken und sehen aus, wie frisch zubereitet.

Regenerieren

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

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Gemüse	ungelochter Dampfbehälter	2		100	12 - 15
Nudeln, Kartoffeln, Reis	ungelochter Dampfbehälter	2		100	5 - 25

15.10 Auftauen

Die Dampffunktion Auftauen ist zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst und Gemüse geeignet.

Fleisch und Fisch tauen Sie am besten im Kühlschrank auf.

Wenn Sie Flüssigkeit in der tiefgefrorenen Speise behalten wollen, z. B. bei Tiefkühl-Rahmspinat, dann verwenden Sie den ungelochten Dampfbehälter.

Hinweise



- Die Zeitangaben in der Tabelle sind Richtwerte und hängen von der Qualität, Gefriertemperatur (-18 °C) und Beschaffenheit der Speise ab. In der Tabelle sind Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Garzeit ein und verlängern Sie die Garzeit, wenn erforderlich.

- Flach eingefrorene oder portionierte Speisen tauen schneller auf, als Speisen, die im Block eingefroren sind.

Gefrorene Speisen auftauen

- Gefrorene Speise aus der Verpackung entnehmen.
- Gefrorene Speise in den gelochten Dampfbehälter legen.
- Gelochten Dampfbehälter in den Garraum einschieben und den ungelochten Dampfbehälter darunter einschieben.
- Die Speise liegt nicht im Auftauwasser und abtropfende Flüssigkeit verbleibt im ungelochten Dampfbehälter.
- Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.

Auftauen

Speise	Menge	Zubehör Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Beerenobst	0,5 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		50 - 55	15 - 20
Gemüse	0,5 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		40 - 50	15 - 50

15.11 Entsaften



Einstellempfehlungen zum Entsaften von Beeren.

Beeren entsaften

- Beeren in eine Schüssel geben und zuckern.
- Das Gemisch mindestens eine Stunde stehen lassen, damit die Beeren Saft ziehen.

- Die Beeren in den gelochten Dampfbehälter, füllen und auf Höhe 2 einschieben.
- Um den Saft aufzufangen, den ungelochten Dampfbehälter eine Ebene darunter einschieben.
- Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
- Wenn die Garzeit beendet ist, die Beeren in ein Tuch füllen und den restlichen Saft auspressen.
- Garraum trocknen.

Entsaften

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Himbeeren	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	30 - 45
Johannisbeeren	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		100	40 - 50

15.12 Einkochen

Konservieren Sie Obst und Gemüse durch Erhitzen und luftdichtes Einschließen in Gläsern.

- Lebensmittel 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.




Obst und Gemüse einkochen

Voraussetzung: Einmachgläser, Gummiringe, Klammern und Federn prüfen.

1. Gummiringe und Gläser gründlich mit heißem Wasser reinigen. Sie können die Gläser mit dem Gerät sterilisieren. → Seite 15
2. Den gelochten Dampfbehälter in den Garraum schieben.
3. Die vorbereiteten Gläser in den gelochten Dampfbehälter stellen. Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
4. Nach der angegebenen Garzeit die Gerätetür öffnen.
5. Die Einmachgläser erst aus dem Gerät nehmen, wenn diese vollständig abgekühlt sind.

Einkochen

Einstellempfehlungen zum Einkochen mit Dampf.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Gemüse	1 Liter-Einmachgläser	2		100	30 - 120
Steinobst	1 Liter-Einmachgläser	2		100	25 - 30
Kernobst	1 Liter-Einmachgläser	2		100	25 - 30

15.13 Sous-vide-Garen

Beim Sous-vide-Garen werden Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen zwischen 50 - 95 °C und bei 100 % Dampf gegart, z. B. Fleisch, Fisch, Gemüse und Dessert. Die Lebensmittel werden in einem speziellen hitzebeständigen Vakuumierbeutel mit einem Kammervakuumierer luftdicht verschweißt.

Durch die schützende Hülle eines Vakuumierbeutels bleiben Nährstoffe und Aromastoffe enthalten. Die niedrigen Temperaturen und die direkte Wärmeübertragung erlauben es, kontrolliert den eingestellten Garpunkt zu erreichen. Ein Übergaren der Speisen ist fast unmöglich.

Portionen

Beachten Sie die in der Tabelle angegebenen Mengen und Stückgrößen. Das Gerät kann maximal 2 kg Speisen garen, passen Sie die Garzeit bei größeren Mengen und Stücken an.

Die angegebenen Mengen für Fisch, Fleisch und Geflügel entsprechen 1 bis 2 Portionen. Die angegebenen Mengen für Gemüse und Dessert entsprechen der Menge für 4 Personen.

Einschubhöhen

Sie können auf bis zu 2 Einschubhöhen garen. Wenn Sie im gelochten Dampfbehälter garen, schieben Sie den ungelochten Dampfbehälter unterhalb ein. Der ungelochte Dampfbehälter fängt die abtropfende Flüssigkeit auf.

Vakuumierbeutel

Nur speziell für das Sous-vide-Garen vorgesehene Vakuumierbeutel verwenden, die aus hitzebeständigem Material gefertigt sind.

Verwenden Sie den Vakuumierbeutel nur einmal. Garen Sie die Speisen nicht in den Beuteln, in denen Sie sie gekauft haben, wie z.B. portionierter Fisch.

Qualität der Lebensmittel

Die Beschaffenheit der Ausgangsware beeinflusst zu 100 % die Qualität des Garergebnisses. Um ein sicheres und geschmacklich einwandfreies Garergebnis zu gewährleisten, verwenden Sie nur frische Lebensmittel.

Speisen vorbereiten

Auf fast allen Lebensmitteloberflächen befinden sich Keime.

⚠️ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Sous-vidé-Garen erfolgt bei niedrigen Gartemperaturen und kann bei Missachtung der Anwendungshinweise und Hygienehinweise zu Gesundheitsschäden führen.

- ▶ Nur frische Lebensmittel von bester und absolut einwandfreier Qualität verwenden.
- ▶ Die Hände waschen und desinfizieren.
- ▶ Einmalhandschuhe, eine Kochzange oder eine Grillzange verwenden.
- ▶ Kritische Lebensmittel, wie z. B. Geflügel, Eier und Fisch mit besonderer Aufmerksamkeit zubereiten.
- ▶ Gemüse und Obst gründlich abwaschen und schälen.
- ▶ Oberflächen und Schneidebretter sauber halten.
- ▶ Für unterschiedliche Lebensmittelsorten unterschiedliche Schneidebretter verwenden.
- ▶ Kühlkette nur kurz zum Vorbereiten der Lebensmittel unterbrechen.
- ▶ Vakuumierte Speisen maximal 24 Stunden im Kühlschrank lagern, bevor Sie mit dem Garprozess beginnen.
- ▶ Nach dem Garprozess die Speisen sofort verzehren und nicht länger lagern, auch nicht im Kühlschrank. Sie eignen sich nicht zum Wiedererwärmen.
- ▶ Um die Keime abzutöten, halten Sie die vakuumierte und noch nicht gegarte Speise für max. 3 Sekunden in kochendes Wasser.
- ✓ Die Zutaten sind keimarm und hygienisch für das Sous-vidé-Garen vorbereitet.

Speisen vakuumieren

Um eine gleichmäßige Wärmeübertragung und ein optimiertes Garergebnis zu erzielen, verwenden Sie zum Vakuumieren einen Kammervakuumierer, der ein 99%-Vakuum erzeugen kann. Achten Sie beim Befüllen des Vakuumierbeutels darauf, dass der Vakuumierbeutel im Bereich der Naht nicht mit Lebensmittelresten benetzt ist.

Tipp: Um zu verhindern, dass Gase, wie z. B. bei Gemüse, aus dem Lebensmittel entweichen, die Lebensmittel maximal einen Tag vor dem Garprozess vakuumieren. Die Gase unterbinden die Wärmeübertragung oder verursachen, dass die Speisen durch den Vakuumdruck ihre Struktur und dadurch ihr Garverhalten verändern.

Hinweis: Verwenden Sie keinen Kerntemperaturfühler.

1. Die Speise mit der Hälfte der gewohnten Menge würzen.

Tipp: Sie können bereits mit einem kleinen Stück Butter und etwas Salz im Vakuumierbeutel die natürlichen Aromen qualitativ hochwertiger Lebensmittel intensivieren.

Verschiedene Zutaten beeinflussen die Zubereitung der Speise:

- Salz und Zucker verkürzen die Garzeit.

- Säurehaltige Lebensmittel lassen Speisen fester werden, z. B. Zitronensaft oder Essig.
 - Alkohol und Knoblauch geben Speisen einen unangenehmen Beigeschmack.
2. Um den Vakuumierbeutel zu befüllen, den Rand des Beutels 3 - 4 cm umklappen und in ein Gefäß stellen, z. B. in einen Messbecher.
Achten Sie beim Befüllen des Vakuumierbeutels darauf, dass der Vakuumierbeutel im Bereich der Naht nicht mit Lebensmittelresten benetzt ist.
 3. Vor dem Garen prüfen, ob das Vakuum im Beutel intakt ist.
Dazu folgende Punkte beachten:
 - Im Vakuumierbeutel befindet sich keine Luft.
 - Die Schweißnaht ist einwandfrei geschlossen.
 - Im Vakuumierbeutel sind keine Löcher.
 - Gemeinsam vakuumierte Fleischstücke oder Fischstücke dürfen nicht direkt aneinander gepresst sein.
 4. Wenn der Vakuumierbeutel nicht ideal gefüllt ist, das Gargut in einen neuen Beutel füllen und erneut vakuumieren.

Speise Sous-Vide garen

Durch das Garen unter Vakuum können keine Aromen entweichen. Gewohnte Mengen von Aromen, wie Gewürze, Kräuter oder Knoblauch beeinflussen den Geschmack wesentlich stärker bzw. intensivieren ihn.

Voraussetzungen









- Die Speise ist vorbereitet.
→ "Speisen vorbereiten", Seite 32
 - Die Speise ist vakuumiert.
→ "Speisen vakuumieren", Seite 32
1. Die Speise in den gelochten Garbehälter legen.
Um eine gleichmäßige Wärmeverteilung der Speise zu erhalten, die vakuumierte Speise nicht übereinander oder dicht nebeneinander in den gelochten Garbehälter legen.
 2. Um abtropfendes Kondensat abzufangen, den ungelochten Garbehälter unterhalb einschieben.
 3. **⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
Heißes Wasser sammelt sich während des Garens auf dem Vakuumierbeutel.
 - ▶ Den Vakuumierbeutel mit einem Topflappen vorsichtig anheben, sodass das heiße Wasser in die Universalpfanne oder den Garbehälter abläuft.
 - ▶ Den Vakuumierbeutel vorsichtig mit einem Topflappen entnehmen.Nach dem Garvorgang den Garraum auskühlen lassen und anschließend das Wasser in der Verdampferschale mit einem Schwamm auswischen.
 4. Den Vakuumierbeutel abtrocknen und in ein sauberes Gefäß legen.
 5. Den Vakuumierbeutel mit einer Schere öffnen und das gesamte Gargut und die Flüssigkeit in das Gefäß geben.
Sie können aus dem Sud oder der Marinade eine Soße zubereiten.
 6. Die Speise servierfertig machen.



Speise	Zubereitungshinweise
Fleisch	<ul style="list-style-type: none"> Um Fettspritzer zu vermeiden, das Fleisch mit einem Küchentuch abtupfen, bevor Sie das Fleisch in das heiße Öl geben. Das Fleisch sehr heiß für wenige Sekunden pro Seite anbraten. Dadurch erhält das Fleisch eine Kruste und die gewohnten Röstaromen, ohne zu übergaren.

Speise	Zubereitungshinweise
Fisch	<ul style="list-style-type: none"> Den Fisch würzen und mit heißer Butter übergießen. Um eine Kruste und Röstaromen zu erhalten, den Fisch für wenige Sekunden pro Seite anbraten. Die Anbratzeit verlängern, falls durch das Sous-vide-Garen der gewünschte Gargrad noch nicht erreicht ist. Den Fisch auf vorgewärmten Tellern und mit heißer Soße oder Butter servieren, da das Sous-vide-Garen bei niedrigen Temperaturen stattfindet.
Gemüse	<ul style="list-style-type: none"> Um Röstaromen zu erhalten, das Gemüse kurz anbraten. Das Gemüse abschmecken oder mit anderen Zutaten vermengen.

Fleisch



Hier finden Sie eine Übersicht über die Zubereitungsempfehlungen von Fleischgerichten.

Speise	Garbehälter	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Tipps und Hinweise
Kalbsteaks, medium, 2 cm dick	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		60	80	Mit Butter und Rosmarin vakuumieren.
Rindersteak (Hüfte, Rücken, etc.), englisch, 2 - 3 cm dick	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		58	90	Mit Butter und Rosmarin vakuumieren.
Rindersteak (Hüfte, Rücken, etc.), medium, 2 - 3 cm dick	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		62	80	Mit Butter und Rosmarin vakuumieren.
Rinderfilet, Stück, englisch, 3 - 4 cm dick	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		58	100	Mit Butter und Rosmarin vakuumieren.
Rinderfilet, Stück, medium, 3 - 4 cm dick	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		62	90	Mit Butter und Rosmarin vakuumieren.
Schweinemedallions (je 80 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		63	75	Mit Butter und frischem Basilikum vakuumieren.
Lammrücken, ohne Knochen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		58	50	Mit etwas Salz, Butter und Thymian vakuumieren.
Schweinebauch, 700 g	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		65	24 Stunden	Mit Butter, Rosmarin, Thymian und etwas Senf vakuumieren.

Speise	Garbehälter	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Tipps und Hinweise
Kalbstafelspitz, 1 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		62	18 Stunden	Mit Butter, Thymian, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Wurzelgemüse vakuumieren.
Pulled Pork, 1,5 kg	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		64	48 Stunden	Mit Butter, Sojasoße, Liquid Smoke (Flüssiger Rauch), Pfeffer, Paprikapulver und Kümmelpulver vakuumieren.




Geflügel

Hier finden Sie eine Übersicht über die Zubereitungsempfehlungen von Geflügelgerichten.

Speise	Garbehälter	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Tipps und Hinweise
Entenbrust (je 350 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		62	70	Fettschicht einschneiden, Fleischseite mit etwas Pfeffer und Salz bestreuen und mit einem kleinen Stück Orangenschale vakuumieren.
Hähnchenbrust (je 250 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		65	60	Mit Butter, etwas Salz und Thymian vakuumieren.


Fisch










Hier finden Sie eine Übersicht über die Zubereitungsempfehlungen von Fischgerichten.

Speise	Garbehälter	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Tipps und Hinweise
Kabeljau (je 140 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		58	25	Mit Butter und wenig Salz vakuumieren.
Heilbutt/Steinbutt (je 150 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		58	30	Mit Butter und wenig Salz vakuumieren.
Zander (je 140 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		60	20	Mit Butter und wenig Salz vakuumieren.

Gemüse



Hier finden Sie eine Übersicht über die Zubereitungsempfehlungen von Gemüse.





Speise	Garbehälter	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Tipps und Hinweise
Blumenkohl (500 g)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		85	40 - 50	Mit etwas Wasser, Butter, Salz und Muskat vakuumieren.

Speise	Garbehälter	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Tipps und Hinweise
Champignons, geviertelt (500 g)	gelochter + unge- lochter Dampfbe- hälter		85	20 - 25	Mit Butter, Ros- marin, wenig Knoblauch und Salz vakuumie- ren.
Chicorée, halbiert (4 - 6 Stück)	gelochter + unge- lochter Dampfbe- hälter		85	40 - 45	Mit Orangensaft, Zucker, Salz, But- ter und Thymian vakuumieren.
Grüner Spargel, ganz (600 g)	gelochter + unge- lochter Dampfbe- hälter		85	20 - 30	Hinweis: Grüner Spargel bleibt grün, wenn er vor dem Vakuumie- ren blanchiert wird. Mit Butter, Salz, wenig Zucker und Pfeffer vakuumie- ren.
Karotten, in Scheiben 0,5 cm (600 g)	gelochter + unge- lochter Dampfbe- hälter		90	70 - 80	Mit Orangensaft, Curry und Butter vakuumieren.
Kartoffeln, ge- schält und gevier- telt (800 g)	gelochter + unge- lochter Dampfbe- hälter		95	35 - 45	Mit Butter und Salz vakuumie- ren. Hinweis: Geeig- net zum Weiter- verarbeiten z. B. für Salat
Kirschtomaten, ganz oder hal- biert (500 g)	gelochter + unge- lochter Dampfbe- hälter		58	25 - 5	Rote und gelbe Kirschtomaten mi- schen. Mit Olivenöl, Salz und Zucker vaku- umieren.
Kürbis, in 2 x 2 cm großen Würfeln (600 g)	gelochter + unge- lochter Dampfbe- hälter		90	25 - 35	Garzeit kann je nach Kürbisart variieren.
Zucchini, in Scheiben 1 cm (600 g)	gelochter + unge- lochter Dampfbe- hälter		85	25 - 30	Mit Olivenöl, Salz und Thymian va- kuumieren.
Zuckerschoten, ganz (500 g)	gelochter + unge- lochter Dampfbe- hälter		85	5 - 10	Mit Butter und Salz vakuumie- ren.

Dessert

Hier finden Sie eine Übersicht über die Zubereitungsempfehlungen von Desserts.

Speise	Garbehälter	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Tipps und Hinweise
Ananas, in Schei- ben 1,5 cm (400 g)	gelochter + unge- lochter Dampfbe- hälter		85	70 - 80	Mit Butter, Honig und Vanille vaku- umieren.
Äpfel, geschält und in Scheiben 0,5 cm (2 - 4 Stück)	gelochter + unge- lochter Dampfbe- hälter		85	15 - 25	 Tipp: Die Garzeit kann je nach Ap- felsorte variieren. Mit Karamellsau- ce vakuumieren.

Speise	Garbehälter	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.	Tipps und Hinweise
Bananen, ganz (2 - 4 Stück)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		65	20 - 25	Mit Butter, Honig und Vanilleschote vakuumieren.
Birne, geschält, in Spalten (2 - 4 Stück)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		85	25 - 35	Mit Honig oder Zucker süßen.
Kumquats, halbiert (12 - 16 Stück)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		85	75 - 80	Hinweis: Heiß abwaschen, halbieren und entkernen. Mit Butter, Vanilleschote, Honig und Aprikoenmarmelade vakuumieren.
Vanillesauce (0,5 l)	gelochter + ungelochter Dampfbehälter		80	15 - 25	0,5 l Milch, 1 Ei, 3 Eigelb, 80 g Zucker, Mark einer Vanilleschote verrühren und vakuumieren.

15.14 Teig gehen lassen


Einstellempfehlungen zum Gehen lassen von Teigen. Lassen Sie Hefeteig in Ihrem Gerät schneller gehen als bei Raumtemperatur.

Teig gehen lassen

1. Den gelochten Dampfbehälter in den Garraum einschieben.

- Sie können die Einschubhöhe für den gelochten Dampfbehälter frei wählen.
2. Die Teigschüssel in den gelochten Dampfbehälter stellen. Den Teig nicht abdecken.
 3. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.




Hefeteig

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hefeteig	1 kg	Schüssel + gelochter Dampfbehälter		35	20 - 30

15.15 Tiefkühlprodukte

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

Auftauen und Erwärmen tiefgefrorener Speisen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Teigwaren, frisch, gekühlt	ungelochter Dampfbehälter	2		100	5 - 10
Forelle	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		80 - 100	20 - 25
Lachsfilet	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1		80 - 100	20 - 25

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brokkoli	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1	☰	100	6 - 10
Blumenkohl	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1	☰	100	5 - 8
Bohnen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1	☰	100	6 - 10
Erbsen	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1	☰	100	5 - 12
Karotten	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1	☰	100	4 - 6
Mischgemüse	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1	☰	100	6 - 10
Rosenkohl	gelochter + ungelochter Dampfbehälter	2 + 1	☰	100	5 - 10

15.16 Prüfgerichte

Diese Übersichten wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1:2013 bzw. IEC 60350-1:2011 und nach Norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 zu erleichtern.

Einstellempfehlungen für Prüfgerichte

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

16 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

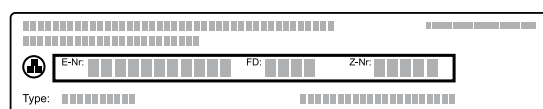
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

16.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.



Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

17 Montageanleitung

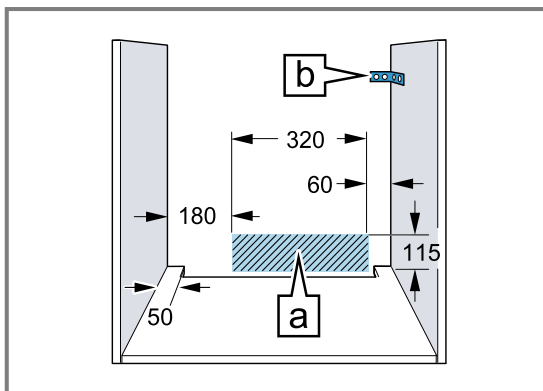
Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



⚠ 17.1 Allgemeine Montagehinweise

Beachten Sie diese Hinweise bevor Sie mit dem Einbau des Geräts beginnen.

- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche **a** oder außerhalb des Einbauraumes liegen. Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel **b** an der Wand befestigt werden.



- Zur Vermeidung von Schnittverletzungen Schutzhandschuhe tragen. Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein.
- Maßangaben der Bilder in mm.

⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!

Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen.

- ▶ Als Träger von elektronischen Implantaten bei der Montage 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld oder zu den Bedienelementen einhalten.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- ▶ Keine Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Nur Verlängerungskabel verwenden, die zertifiziert sind, einen Mindestquerschnitt von 1,5 mm² haben und den einschlägigen nationalen Sicherheitsanforderungen entsprechen.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist, den Kundendienst kontaktieren.
- ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter verwenden.

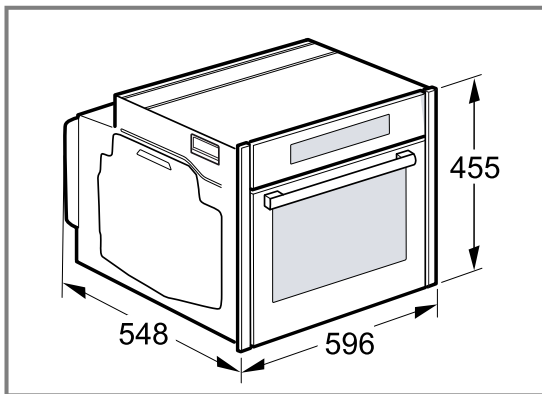
ACHTUNG!

Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

- ▶ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

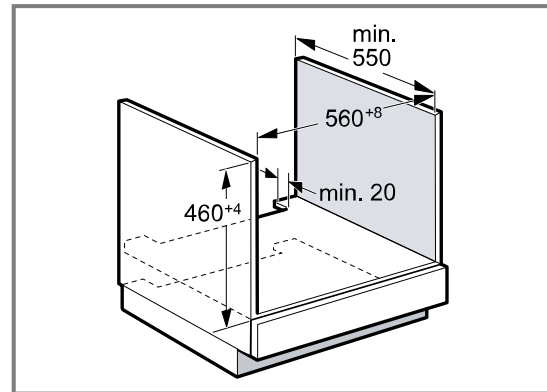
17.2 Geräte Maße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



17.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

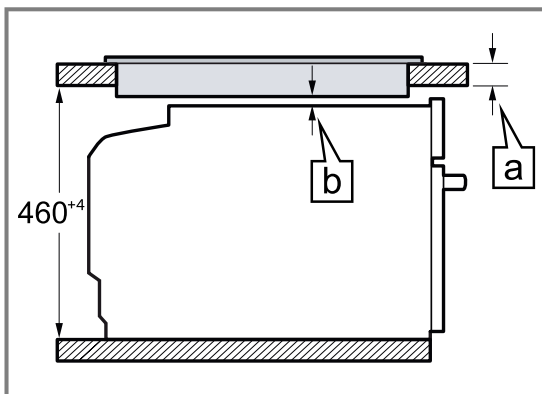
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.
- Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.
- Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

17.4 Einbau unter einem Kochfeld

Wird das Gerät unter einem Kochfeld eingebaut, müssen Mindestmaße eingehalten werden, gegebenenfalls inklusive Unterkonstruktion.

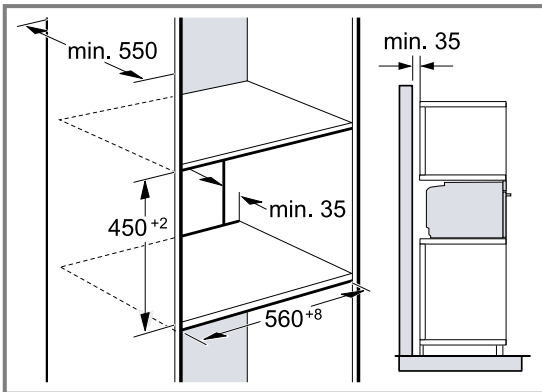


Aufgrund des notwendigen Mindestabstands \boxed{a} ergibt sich die mindeste Arbeitsplattenstärke \boxed{a} .

Kochfeldart	a aufgesetzt in mm	a flächenbündig in mm	b in mm
Induktionskochfeld	42	43	5
Vollflächen-Induktionskochfeld	52	53	5
Gaskochfeld	32	43	5
Elektrokochfeld	32	35	2

17.5 Einbau in einen Hochschrank

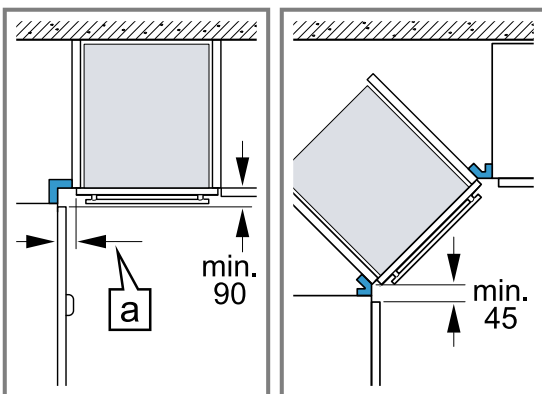
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.
- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

17.6 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.



- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß \square ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

17.7 Elektrischer Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.
- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden bis ein Klickgeräusch ertönt. Eine 3 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.

- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Gerät mit Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

- ▶ Den Stecker in die Schutzkontakt-Steckdose stecken.
Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein. Falls der freie Zugang zum Netzstecker nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

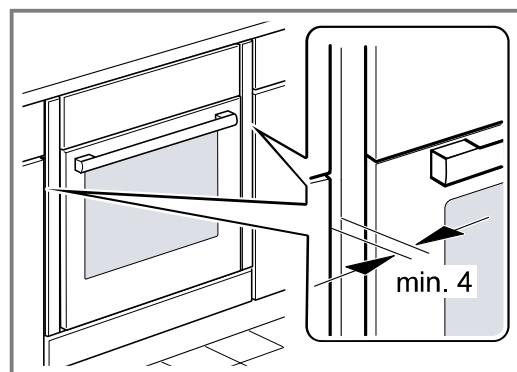
Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie. In der festverlegten elektrischen Installation muss eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.
Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
 - grün-gelb = Schutzleiter \oplus
 - blau = Neutral- ("Null-") Leiter
 - braun = Phase (Außenleiter)

17.8 Gerät einbauen

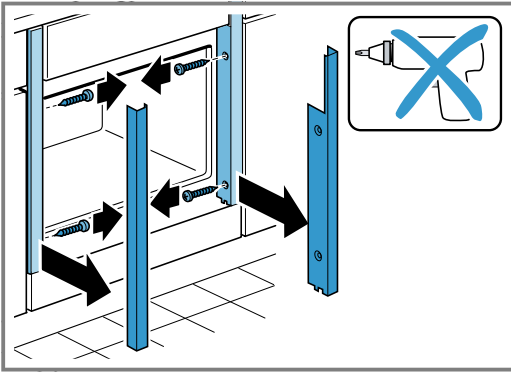
Hinweis: Die Blenden nicht mit einem Akkuschauber befestigen. Die Blenden können beschädigt werden.

1. Das Gerät ganz einschieben.
Das Anschlusskabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten führen.
2. Das Gerät mittig ausrichten.

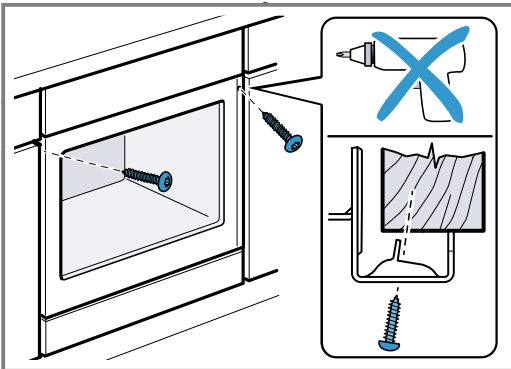


Zwischen dem Gerät und angrenzenden Möbelfronten ist ein Luftspalt von mind. 4 mm erforderlich.

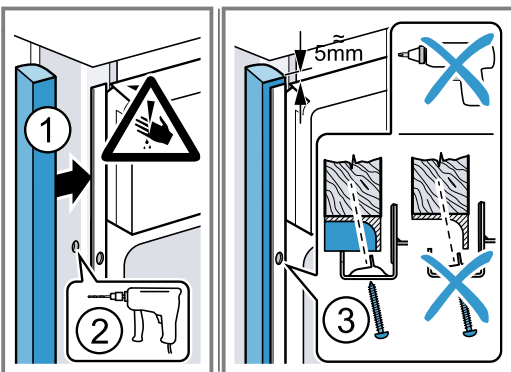
3. Die Gerätetür öffnen und die Blenden links und rechts abschrauben.



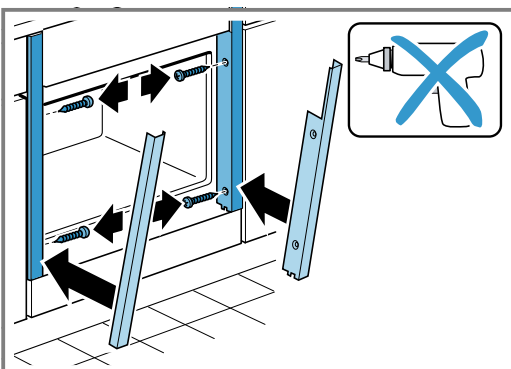
4. Die Gerätetür schließen.
5. Das Gerät festschrauben.



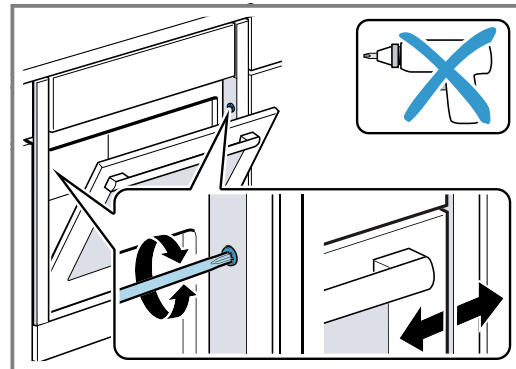
6. Bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste:
– Ein geeignetes Füllstück anbringen ① um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.
– Aluprofile vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen ②.
– Gerät mit adäquater Schraube befestigen ③.



7. Die Blenden anlegen und zuerst oben, dann unten festschrauben.



8. Bei Bedarf den Spalt zwischen Gerätetür und den seitlichen Blenden über die obere Schraube links und rechts anpassen.



Hinweis: Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.

An den Seitenwänden des Umbauschranks dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

17.9 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Gerätetür öffnen und die Blenden links und rechts abschrauben.
3. Die Befestigungsschrauben lösen.
4. Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.



Register your product online
neff-home.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001593695
040308
de

