



HB24D.52.

Dampfgarofen

SIEMENS

Wichtige Sicherheitshinweise	3	Türscheiben reinigen	15
Ursachen für Schäden	5	Gestelle reinigen	16
Ihr neues Gerät	5	Eine Störung, was tun?	16
Bedienfeld	5	Garraumlampe wechseln	17
Betriebsarten.....	6	Türdichtung austauschen.....	18
Automatische Kalibrierung.....	6	Kundendienst	18
Ihr Zubehör	6	E-Nummer und FD-Nummer	18
Zubehör	6	Umweltschutz	18
Zubehör einschieben	6	Umweltgerecht entsorgen	18
Garraum.....	7	Tipps zum Energiesparen	18
Sonderzubehör.....	7	Tabellen und Tipps	18
Vor dem ersten Benutzen	7	Zubehör	18
Uhrzeit einstellen.....	7	Geschirr	18
Wasserhärtebereich einstellen	7	Garzeit und -menge.....	19
Erste Inbetriebnahme.....	7	Lebensmittel gleichmäßig verteilen	19
Zubehör vorreinigen	8	Druckempfindliche Lebensmittel.....	19
Gerät bedienen	8	Menügarne	19
Wassertank füllen.....	8	Gemüse	19
Gerät einschalten.....	8	Beilagen und Hülsenfrüchte	19
Gerät ausschalten.....	8	Geflügel und Fleisch	20
Nach jedem Betrieb	9	Fisch.....	20
Zeitfunktionen	9	Suppeneinlagen, Sonstiges	21
Wecker einstellen.....	9	Desserts, Kompott	21
Dauer einstellen	9	Speisen regenerieren.....	21
Endezeit verschieben	9	Auftauen	21
Uhrzeit einstellen.....	10	Teig gehenlassen	22
Programmautomatik	10	Entsaften.....	22
Programm einstellen	10	Einkochen	22
Hinweise zu den Programmen	11	Tiefkühlprodukte	22
Programmtabellen	11		
Kindersicherung	12		
Kindersicherung aktivieren.....	12		
Kindersicherung deaktivieren	12		
Grundeinstellungen	12		
Pflege und Reinigung	13		
Reinigungsmittel.....	13		
Entkalken.....	14		
Gerätetür aus- und einhängen.....	15		

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 0180 5 2223*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter Siemens-info-line@bshg.com

*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

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

Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Das Wasser in der Verdampferschale ist auch nach dem Ausschalten noch heiß.

Verdampferschale nicht sofort nach dem Ausschalten entleeren. Gerät vor Reinigung abkühlen lassen.

- Beim Herausnehmen der Garbehälter kann heiße Flüssigkeit überschwappen. Heiße Garbehälter nur mit Ofenhandschuh vorsichtig herausnehmen.

Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Brennbare Flüssigkeiten können sich im heißen Garraum entzünden (Verpuffung). Keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank füllen. Ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerslösung in den Wassertank füllen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Stellen Sie nichts direkt auf den Garraumboden. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.
Der Garraumboden und die Verdampferschale müssen immer frei bleiben. Stellen Sie Geschirr immer in einen gelochten Garbehälter oder auf einen Rost.
- Alufolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.
- Verwenden Sie kein Geschirr mit Roststellen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion im Garraum führen.
- Schieben Sie beim Dämpfen mit einem gelochten Garbehälter immer das Backblech oder den ungelochten Garbehälter darunter. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

- Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Sie können zu Korrosion im Garraum führen.
- Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten und ggf. austauschen.
- Nichts auf die offene Gerätetür stellen. Das Gerät kann beschädigt werden.
- Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- Der Garraum Ihres Gerätes besteht aus hochwertigem Edelstahl. Durch falsche Pflege kann Korrosion im Garraum entstehen. Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise in der Gebrauchsanleitung. Entfernen Sie Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist.

Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Bedienfeld
- die Heizarten
- die automatische Kalibrierung

Bedienfeld







Bedienelement		Verwendung
Betriebsartenwähler	□	Betriebsart wählen
Funktionstasten	🕒	Kurz drücken: Zeitfunktion wählen (siehe Kapitel: Zeitfunktionen) Lang drücken bei ausgeschaltetem Gerät: Grundeinstellungen wählen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen)
	- +	Werte für Uhrzeit, Dauer, Gewicht etc. ändern
	kg	Gewicht des Garguts für ein Programm wählen (siehe Kapitel: Programmautomatik)
	🔑	Kindersicherung ein- und ausschalten (siehe Kapitel: Kindersicherung)
Taste Start/Stop	start/stop	Kurz drücken: Garbetrieb starten und unterbrechen (Pause) Lang drücken: Garbetrieb beenden
Temperaturwähler	°C	Temperatur einstellen (siehe Kapitel: Gerät einschalten)

Versenkbare Bedienknöpfe

Die Betriebsarten- und Temperaturwähler sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den jeweiligen Bedienknopf.

Betriebsarten

Mit dem Betriebsartenwähler können Sie unterschiedliche Anwendungen für Ihr Gerät einstellen.

Betriebsart	Anwendung
 Dämpfen 35 - 100 °C	Für Gemüse, Fisch, Beilagen, zum Entsaften von Obst und zum Blanchieren. Zum Gehenlassen von Teig (bei 35 °C). Die Speisen sind vollständig von Dampf umgeben
 Auftauen 35 - 60 °C	Für Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst. Durch die Feuchtigkeit wird die Wärme schonend auf die Speisen übertragen. Die Speisen trocknen nicht aus und verformen sich nicht
 Entkalken	Zum Entkalken des Wassersystems und der Verdampferschale (siehe Kapitel: Entkalken)
 Programmautomatik	Programm wählen (siehe Kapitel: Programmautomatik)

Automatische Kalibrierung

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

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

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

Nach einem Umzug

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

Nach einem Stromausfall

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

Ihr Zubehör

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

Zubehör

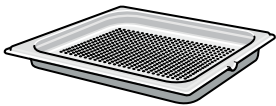
Verwenden Sie nur das mitgelieferte oder beim Kundendienst erhältliche Zubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät angepasst.

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



Garbehälter, ungelocht, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm tief

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



Garbehälter, gelocht, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm tief

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

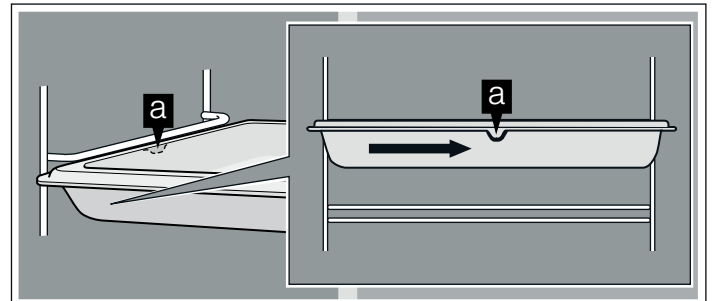
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

Zubehör einschieben

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

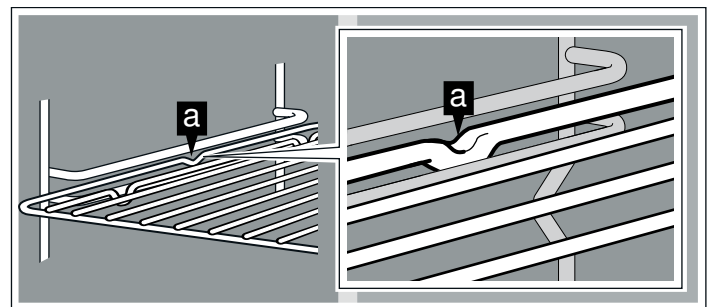
Hinweis: Je nach Geräteausstattung liegt Ihrem Gerät unterschiedliches Zubehör bei.

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



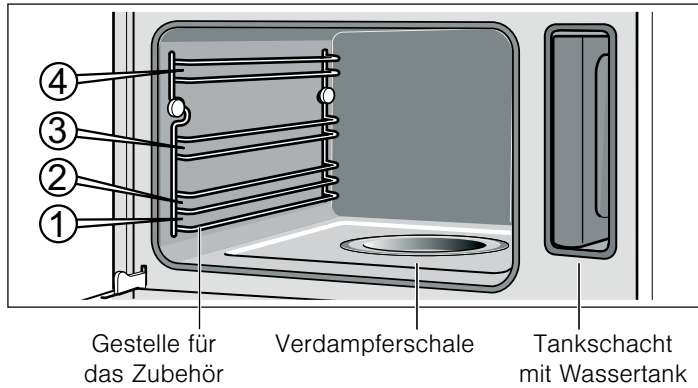
Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf,

- dass die Rastnase (a) nach unten zeigt
- dass der Sicherheitsbügel des Rostes hinten und oben ist.



Garraum

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



Achtung!

- Stellen Sie nichts direkt auf den Garraumboden. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.
Der Garraumboden und die Verdampferschale müssen immer frei bleiben. Stellen Sie Geschirr immer in einen gelochten Garbehälter oder auf einen Rost.
- Schieben Sie kein Zubehör zwischen die Einschubhöhen, sonst kann es kippen.

Vor dem ersten Benutzen

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

- die Uhrzeit einstellen
- den Wasserhärtebereich einstellen
- die erste Inbetriebnahme starten
- das Zubehör vorreinigen

Uhrzeit einstellen

Nach dem elektrischen Anschluss leuchtet in der Anzeige das Symbol und **0:00**. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste drücken.

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit **12:00**.

2. Mit Taste **+** oder **-** die Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Wasserhärtebereich einstellen

Entkalken Sie Ihr Gerät in regelmäßigen Abständen. Nur so können Sie Schäden vermeiden.

Ihr Gerät zeigt automatisch an, wenn es entkalkt werden muss. Es ist auf Wasserhärtebereich "mittel" voreingestellt. Ändern Sie den Wert, wenn Ihr Wasser weicher oder härter ist.

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

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

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

Den Wasserhärtebereich können Sie in den Grundeinstellungen ändern, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Sonderzubehör

Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Zubehör	Bestellnr.
Garbehälter, ungelocht, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm tief	HZ36D543
Garbehälter, gelocht, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm tief	HZ36D543G
Garbehälter, ungelocht, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm tief (Backblech)	HZ36D542
Garbehälter, ungelocht, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm tief	HZ36D513
Garbehälter, gelocht, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm tief	HZ36D513G
Porzellanbehälter, ungelocht, GN $\frac{2}{3}$	HZ36D533P
Porzellanbehälter, ungelocht, GN $\frac{1}{3}$	HZ36D513P
Rost	HZ36DR4
Reinigungsschwamm	643 254
Entkalker	311 138
Microfasertuch mit Wabenstruktur	460 770

1. Ggf. Betriebsartenwähler auf drehen, um das Gerät auszu-schalten.
2. Taste gedrückt halten, bis **c 5 2** in der Anzeige erscheint.
3. Taste so oft drücken, bis **c 5 2** erscheint (Wasserhärtebereich "mittel").
4. Taste **+** oder **-** drücken, um den Wasserhärtebereich zu ändern.
Mögliche Werte:

c 5 0	enthärtet	-
c 5 1	weich	I
c 5 2	mittel	II
c 5 3	hart	III
c 5 4	sehr hart	IV

5. Taste gedrückt halten, um die Grundeinstellungen zu ver-lassen.
Die Änderung ist gespeichert.

Erste Inbetriebnahme

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

1. Wassertank füllen und einschieben (siehe Kapitel: Wasser-tank füllen).
Befeuchten Sie vor dem ersten Benutzen die Dichtung im Tankdeckel mit etwas Wasser.
2. Betriebsartenwähler auf Dämpfen drehen.
3. Temperaturwähler auf 100 °C drehen.

4. Taste ^{start}/_{stop} drücken.

Das Gerät heizt auf 100 °C auf. Die Dauer von 20 Minuten beginnt erst abzulaufen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Öffnen Sie in dieser Zeit nicht die Gerätetür.

Der Garbetrieb wird automatisch beendet und ein Signal ertönt.

5. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf 0 drehen, um das Gerät auszuschalten.

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

Zubehör vorreinigen

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

Gerät bedienen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie den Wassertank füllen
- wie Sie das Gerät ein- und ausschalten
- was Sie nach jedem Garbetrieb beachten sollten

Wassertank füllen

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, sehen Sie rechts den Wassertank.

Achtung!

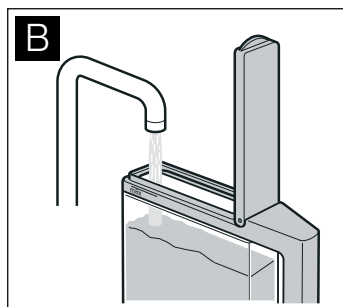
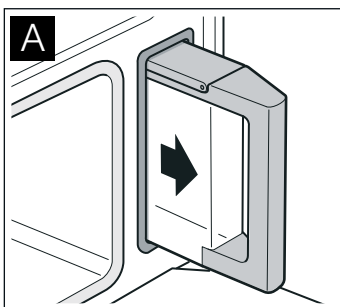
Geräteschäden durch Verwendung ungeeigneter Flüssigkeiten

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

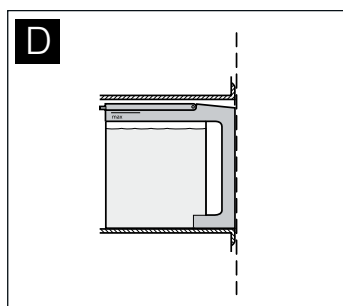
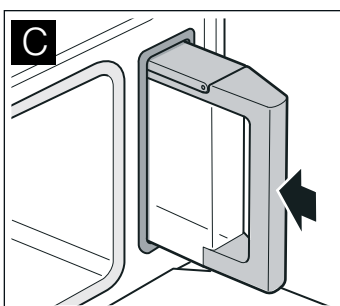
Informationen zu Ihrem Leitungswasser erhalten Sie bei Ihrem Wasserwerk. Die Wasserhärte können Sie mit den beiliegenden Teststreifen prüfen.

Füllen Sie den Wassertank vor jedem Betrieb:

1. Gerätetür öffnen und Wassertank entnehmen (Bild A).
2. Wassertank bis zur Markierung "max" mit kaltem Wasser füllen (Bild B).



3. Tankdeckel schließen, bis er merklich einrastet.
4. Wassertank vollständig bis zum Anschlag einschieben (Bild C).



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

Gerät einschalten

1. Betriebsartenwähler auf die gewünschte Betriebsart drehen.
2. Temperaturwähler drehen, um die Temperatur einzustellen.

Betriebsart	Temperaturbereich	Vorschlagsdauer
Dämpfen	35 - 100 °C	20 Min
Auftauen	35 - 60 °C	30 Min

In der Anzeige erscheint eine Vorschlagsdauer.

3. Mit Taste + oder - die Dauer einstellen.

4. Taste ^{start}/_{stop} drücken.

Das Gerät heizt.

Das Symbol leuchtet, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist und bei jedem Nachheizen.

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

Temperatur ändern

Sie können jederzeit die Temperatur ändern. Drehen Sie dazu am Temperaturwähler.

Pause

Taste ^{start}/_{stop} kurz drücken, um den Garbetrieb zu unterbrechen (Pause). Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Zum Starten Taste ^{start}/_{stop} drücken.

Wenn Sie während des Garbetriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Zum Starten die Gerätetür schließen und Taste ^{start}/_{stop} drücken.

Wenn Sie die Grundeinstellung "Weiter nach Tür schließen" eingeschaltet haben, entfällt das erneute Starten (siehe Kapitel: Grundeinstellungen).

Anzeige

Wenn der Wassertank leer ist, ertönt ein Signal und das Symbol (Wassertank füllen) erscheint. Der Garbetrieb wird unterbrochen.

1. Gerätetür vorsichtig öffnen.
Es entweicht heißer Dampf!
2. Wassertank entnehmen, bis zur Markierung "max" füllen und wieder einschieben.
3. Taste ^{start}/_{stop} drücken.

Gerät ausschalten

Verbrühungsgefahr!

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

Taste ^{start}/_{stop} lang drücken, um den Garbetrieb zu beenden.

Wenn die Dauer abgelaufen ist, wird der Garbetrieb automatisch beendet. Ein Signal ertönt. Taste drücken, um das Signal zu beenden.

Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung 0 zurückdrehen, um das Gerät auszuschalten.

Das Kühlgebläse kann weiterlaufen, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Nach jedem Betrieb


Wassertank leeren


1. Gerätetür vorsichtig öffnen.
Es entweicht heißer Dampf!
2. Wassertank entnehmen und leeren.
3. Dichtung im Tankdeckel und den Tankschacht im Gerät gut abtrocknen.




Achtung!

Trocknen Sie den Wassertank nicht im heißen Garraum. Der Wassertank wird beschädigt.



Zeitfunktionen

Ihr Gerät hat verschiedene Zeitfunktionen. Mit Taste  rufen Sie das Menü auf und wechseln zwischen den einzelnen Funktionen.

Solange Sie einstellen können, leuchten alle Zeitsymbole. Der Pfeil  zeigt Ihnen, bei welcher Zeitfunktion Sie sich befinden.









Eine bereits eingestellte Zeitfunktion können Sie direkt mit Taste  oder  ändern, wenn vor dem Zeitsymbol der Pfeil  steht.

Zeitfunktion abfragen



Taste  so oft drücken, bis der Pfeil  vor dem jeweiligen Symbol steht. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Wecker einstellen



Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Garbetrieb. Der Wecker hat ein eigenes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

1. Taste  drücken.
In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, der Pfeil  steht vor .
2. Mit Taste  oder  die Weckerzeit einstellen.
Vorschlagswert Taste  = 10 Minuten
Vorschlagswert Taste  = 5 Minuten
Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen. Der Wecker startet. Das Symbol  für den Wecker und die ablaufende Zeit werden angezeigt.



Weckerzeit ändern

Mit Taste  oder  die Weckerzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Nach Ablauf der Weckerzeit

Ein Signal ertönt. In der Anzeige erscheint . Mit Taste  den Wecker ausschalten.

Weckerzeit löschen

Mit Taste  die Weckerzeit zurück auf  stellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Dauer einstellen

Mit der Dauer stellen Sie die Gardauer für Ihr Gericht ein. Wenn die Dauer abgelaufen ist, wird der Garbetrieb automatisch beendet.

Beispiel im Bild:
Dauer 45 Minuten.

Voraussetzung:




Eine Betriebsart und Temperatur sind eingestellt.

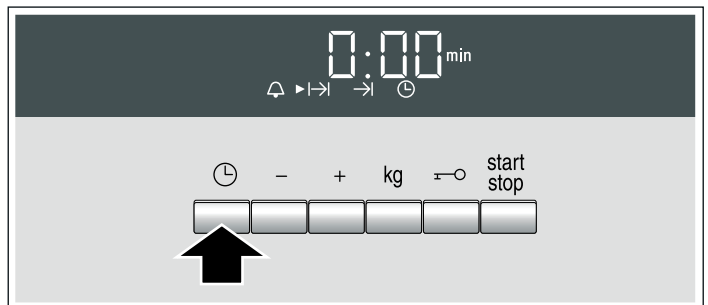
Garraum trocknen


Verbrühungsgefahr!





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

1. Gerätetür einen Spalt breit geöffnet lassen, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Den abgekühlten Garraum und die Verdampferschale mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch gut nachtrocknen.
3. Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist entfernen.
4. Möbel oder Griffe trockenwischen, falls sich dort Kondenswasser gebildet hat.

1. Taste  so oft drücken, bis der Pfeil  vor der Dauer  steht.




Die Zeitsymbole leuchten. In der Anzeige erscheint .

2. Mit Taste  oder  die Dauer einstellen.
Vorschlagswert Taste  = 30 Minuten
Vorschlagswert Taste  = 10 Minuten






3. Taste  drücken.



Das Gerät heizt. Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab. Das Symbol  leuchtet.

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

Dauer ändern

Mit Taste  oder  die Dauer ändern. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste .

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät heizt nicht mehr. Taste  drücken, um das Signal zu beenden. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf  zurückdrehen, um das Gerät auszuschalten. Gerätetür vorsichtig öffnen. Es entweicht heißer Dampf.

Endezeit verschieben

Sie können die Zeit, zu der ihr Gericht fertig sein soll, verschieben. Das Gerät startet automatisch und ist zum gewünschten Zeitpunkt fertig. Sie können z.B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.

Bei einigen Programmen ist das Verschieben der Endezeit nicht möglich.



Bei der Betriebsart Dämpfen  läuft die Dauer erst nach der Aufheizzeit ab. Die eingestellte Endezeit verschiebt sich also um die Aufheizzeit.

Beispiel im Bild:

Es ist 10:30 Uhr, das Gericht dauert 45 Minuten, soll aber erst um 12:30 Uhr fertig sein.

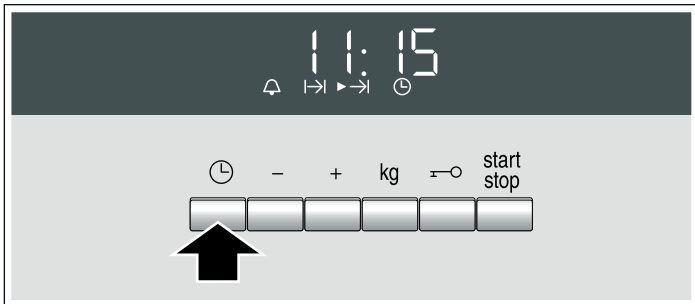
Voraussetzung:



Eine Betriebsart und Temperatur sind eingestellt.

1. Taste  so oft drücken, bis der Pfeil vor der Dauer  steht.

2. Mit Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.

3. Taste  drücken.



Der Pfeil  steht vor  (Endezeit). Es erscheint die Uhrzeit, zu der das Gericht fertig ist.

4. Mit Taste **+** die Endezeit auf später verschieben.




Programmautomatik

Sie können mit 20 verschiedenen Programmen ganz einfach Speisen zubereiten.



In diesem Kapitel lesen Sie

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

5. Taste  drücken.

Das Gerät schaltet in Warteposition. In der Anzeige wird die Endezeit  angezeigt. Der Garbetrieb startet zum richtigen Zeitpunkt. Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.



Endezeit ändern

Mit Taste **+** oder **-** die Endezeit ändern. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste  so oft, bis der Pfeil vor der Endezeit  steht.

Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.



Ändern Sie die Endezeit nicht, wenn die Dauer bereits abläuft. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät heizt nicht mehr. Taste  drücken, um das Signal zu beenden. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf  zurückdrehen, um das Gerät auszuschalten. Gerätetür vorsichtig öffnen. Es entweicht heißer Dampf.

Endezeit löschen

Mit Taste **-** die Endezeit auf die aktuelle Uhrzeit zurückstellen.

Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste  so oft, bis der Pfeil vor der Endezeit  steht.



Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Die eingestellte Dauer läuft sofort ab.

Uhrzeit einstellen

Beispiel:

Uhrzeit ändern von Sommer- auf Winterzeit.




Es darf keine andere Zeitfunktion eingestellt sein.

1. Taste  so oft drücken, bis der Pfeil vor der Uhrzeit  steht.

2. Mit Taste **+** oder **-** die Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Nach einem Stromausfall

Nach einem Stromausfall leuchtet in der Anzeige das Symbol  und . Taste  drücken. Mit Taste **+** oder **-** die Uhrzeit einstellen. Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.


Uhrzeit ausblenden

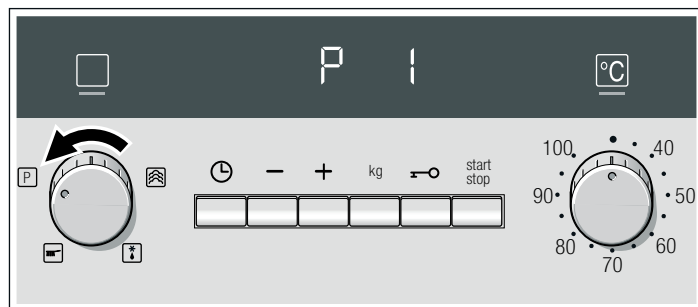
Sie können die Uhrzeit ausblenden. So ist sie nur sichtbar, wenn das Gerät in Betrieb ist (siehe Kapitel: Grundeinstellungen).

Programm einstellen

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

1. Betriebsartenwähler auf  drehen.

Im Anzeigefeld erscheint das erste Programm .

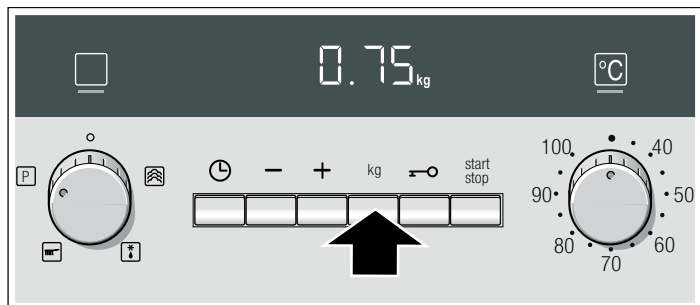


2. Mit Taste **+** oder **-** das Programm einstellen.

3. Taste kg drücken.

In der Anzeige erscheint ein Vorschlagsgewicht.

Für einige Programme müssen Sie kein Gewicht eingeben. In diesem Fall erscheint 0.00 kg.



4. Mit Taste + oder - das Gewicht des Garguts eingeben.

5. Taste start stop drücken.

Die Dauer des Programms läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Endezeit verschieben

Sie können die Endezeit für einige Programme verschieben. Das Programm wird später gestartet und endet zur gewünschten Uhrzeit (siehe Kapitel: Zeitfunktionen).

Programm abbrechen

Taste start stop lang drücken und Betriebsartenwähler auf 0 zurückdrehen.

Programmende

Ein Signal ertönt. Der Garbetrieb wird beendet. Betriebsartenwähler auf 0 zurückdrehen, um das Gerät auszuschalten.

⚠ Verbrühungsgefahr!

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

Hinweise zu den Programmen

Alle Programme sind für das Garen auf einer Ebene ausgerichtet.

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

Geschirr

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

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

Menge/Gewicht

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

Die Programmautomatik benötigt das Gewicht der Speise. Das Gesamtgewicht muss innerhalb des vorgegebenen Gewichtsbereiches liegen.

Garzeit

Nach Programmstart wird die Garzeit angezeigt. Sie kann sich

während der ersten 10 Minuten ändern, da die Aufheizzeit u.a. von der Temperatur des Garguts und des Wassers abhängt.

Gemüse zubereiten P1 - P6

Würzen Sie das Gemüse erst nach dem Garen.

Getreideprodukte/Linsen zubereiten P7 - P10

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

Basmatireis 1:1,5

Couscous 1:1

Naturreis 1:1,5

Tellerlinsen 1:2

Geben Sie das Gewicht ohne Flüssigkeit an.

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

Hähnchenbrust dämpfen P11

Legen Sie Hähnchenbrüste nicht übereinander in das Geschirr.

Fisch dämpfen P12 - P13

Fetten Sie beim Zubereiten von Fisch den gelochten Garbehälter ein.

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

Früchtekompott zubereiten P14

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

Milchreis zubereiten P15

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

Joghurt zubereiten P16

Erhitzen Sie die Milch auf dem Kochfeld auf 90 °C. Anschließend auf 40 °C abkühlen lassen. Bei H-Milch entfällt das Erhitzen.

Rühren Sie pro 100 ml Milch ein bis zwei Teelöffel Naturjoghurt oder die entsprechende Menge Joghurtferment unter die Milch. Füllen Sie die Mischung in saubere Gläser und verschließen Sie diese.

Nach der Zubereitung Gläser im Kühlschrank abkühlen lassen.

Fläschchen desinfizieren P18

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

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

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

Eier garen P19 - P20

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

Programmtabellen

Beachten Sie die Hinweise zu den Programmen.

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

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben



Programm	Anmerkungen	Zubehör	Höhe	
P 3*	Grüne Bohnen dämpfen	-	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P 4*	Karotten in Scheiben dämpfen	ca. 3 mm dicke Scheiben	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P 5	Gefrorenes Mischgemüse dämpfen	-	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P 6*	Pellkartoffeln	mittelgroß, Ø 4 - 5 cm	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P 7	Basmatireis	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
P 8	Naturreis	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
P 9	Couscous	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
P 10	Tellerlinsen	max. 0,55 kg	ungelochter Garbehälter	2
P 11	FrISChe Hähnchenbrust dämpfen	Gesamtgewicht 0,2 - 1,5 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P 12	FrISChe Fisch im Ganzen dämpfen	0,3 - 2 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P 13	FrISChe Fischfilet dämpfen	max. 2,5 cm dick	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P 14*	Früchtekompott	-	ungelochter Garbehälter	2
P 15	Milchreis	-	ungelochter Garbehälter	2
P 16	Joghurt in Gläsern	-	Gläser + ungelochter Garbehälter	2
P 17*	Gegarte Beilagen regenerieren		ungelochter Garbehälter	2
P 18*	Fläschchen desinfizieren		gelochter Garbehälter	2
P 19*	Hartgekochte Eier	Eier Größe M, max. 1,8 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
P 20*	Weichgekochte Eier	Eier Größe M, max. 1 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben


Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder eine Einstellung verändern, hat es eine Kindersicherung.



Kindersicherung aktivieren

Taste  ca. 4 Sekunden gedrückt halten, bis das Symbol  erscheint.

Das Bedienfeld ist gesperrt.

Sie können trotz aktiver Kindersicherung das Gerät ausschalten, das Signal mit Taste  beenden, den Garbetrieb mit Taste Stop anhalten und den Wecker einstellen.







Kindersicherung deaktivieren

Taste  gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt. Sie können wieder einstellen.

Grundeinstellungen

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

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

1. Ggf. Betriebsartenwähler auf 0 drehen, um das Gerät auszuschalten.
2. Taste  gedrückt halten, bis  in der Anzeige erscheint.
3. Taste  so oft drücken, bis die gewünschte Grundeinstellung erscheint.
4. Taste  oder  drücken, um die Grundeinstellung zu ändern.
5. Taste  gedrückt halten, um die Grundeinstellungen zu verlassen.
Die Änderung ist gespeichert.

Folgende Grundeinstellungen können Sie ändern:

Grundeinstellung	Funktion	Mögliche Einstellungen
c 0 2	Display-Helligkeit	c 0 1 = dunkel c 0 2 = mittel c 0 3 = hell
c 1 2	Signalton Dauer: Länge des Signaltons bei Betriebsende einstellen	c 1 1 = kurz (10 Sekunden) c 1 2 = mittel (2 Minuten) c 1 3 = lang (5 Minuten)
c 2 1	Uhr bei ausgeschaltetem Gerät anzeigen	c 2 0 = aus c 2 1 = ein
c 3 1	Weiter nach Tür schließen. Erneutes Starten nach dem Öffnen der Gerätetür entfällt	c 3 0 = aus c 3 1 = ein
c 4 2	Zeit bis zum automatischen Speichern von Änderungen	c 4 1 = kurz (2 Sekunden) c 4 2 = mittel (5 Sekunden) c 4 3 = lang (10 Sekunden)
c 5 2	Wasserhärtebereich für Entkalkungsanzeige einstellen	c 5 0 = enthärtet c 5 1 = weich (I) c 5 2 = mittel (II) c 5 3 = hart (III) c 5 4 = sehr hart (IV)
c 6 0	Aufheizsignal Dämpfen	c 6 0 = aus c 6 1 = ein
c 7 0	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen: ■ alle Änderungen in den Grundeinstellungen werden gelöscht ■ Automatische Kalibrierung wird neu durchgeführt	c 7 0 = nicht zurücksetzen c 7 1 = zurücksetzen

Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- Pflege und Reinigung Ihres Gerätes
- das Entkalken

Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zum Reinigen Ihres Gerätes.

Achtung!

Oberflächenschäden: Verwenden Sie

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

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

Reinigungsmittel

Gerät außen (mit Alufont)	Spüllauge – mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Mildes Fenster-Reinigungsmittel – mit einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Alufont wischen.
Gerät außen (mit Edelstahlfront)	Spüllauge – mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort entfernen. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.
Garraum innen mit Verdampferschale	Heiße Spüllauge oder Essigwasser – den beiliegenden Reinigungsschwamm oder eine weiche Spülbürste verwenden. Achtung! Der Garraum kann rosten: Keine Stahl- oder Scheuerschwämme benutzen.
Wassertank	Spüllauge – Nicht im Geschirrspüler reinigen!
Tankschacht	Nach jedem Betrieb trockenreiben

Dichtung im Wassertankdeckel	Nach jedem Betrieb gut trocknen
Gestelle	siehe Kapitel: Gestelle reinigen
Türscheiben	siehe Kapitel: Türscheiben reinigen
	Achtung! Oberflächenschäden: Wischen Sie nach dem Reinigen mit Glasreiniger die Türscheiben trocken nach. Es können sonst Flecken entstehen, die sich nicht mehr entfernen lassen.
Türdichtung	Heiße Spüllauge
Zubehör	In heißer Spüllauge einweichen. Mit einer Bürste oder einem Spülschwamm säubern oder im Geschirrspüler reinigen. Bei Verfärbungen durch stärkehaltige Lebensmittel (z.B. Reis) mit Essigwasser reinigen.

Reinigungsschwamm

Der beiliegende Reinigungsschwamm ist sehr saugfähig. Verwenden Sie den Reinigungsschwamm nur zum Reinigen des Garraums und zum Entfernen des Restwassers aus der Verdampferschale.

Waschen Sie den Reinigungsschwamm vor der ersten Verwendung gründlich aus. Sie können den Reinigungsschwamm in der Waschmaschine (Kochwäsche) mitwaschen.

Microfasertuch

Das Microfasertuch mit Wabenstruktur ist besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen wie Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium (Bestellnr. 460 770, auch online im eShop erhältlich). Es entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.

Entkalken

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

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

Das Entkalken besteht aus:

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

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

Entkalker

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



1. 300 ml Wasser und 60 ml flüssigen Entkalker zu einer Entkalkerlösung mischen.
2. Wassertank leeren und mit der Entkalkerlösung füllen.

Achtung!



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

Entkalken starten

Der Garraum muss vollständig abgekühlt sein.

1. Betriebsartenwähler auf Entkalken  drehen.
2. Wassertank mit Entkalkerlösung einschieben und Gerätetür schließen.
3. Taste  drücken.
Das Entkalken läuft ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.

Verdampferschale leeren und Wassertank neu füllen

Nach ca. 30 Minuten ertönt ein Signal. Das Symbol  (Wassertank füllen) und  0:40 min erscheinen.

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



Das Symbol  (Verdampferschale leeren) erscheint.

3. Die Entkalkerlösung mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
4. Gerätetür schließen.

1. Spülen

Taste  drücken.
Das Gerät spült.

Verdampferschale leeren



Nach 20 Sekunden erscheinen  (Verdampferschale leeren) und  0:20 min.

1. Gerätetür öffnen.
2. Reinigungsschwamm gründlich auswaschen.
3. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
4. Gerätetür schließen.

2. Spülen

Taste  drücken.
Das Gerät spült.





Restwasser entfernen

Nach 20 Sekunden erscheinen  (Verdampferschale leeren) und  0:00.

1. Gerätetür öffnen.
2. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
3. Garraum mit dem Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
4. Betriebsartenwähler auf 0 zurückdrehen, um das Gerät auszuschalten.
Das Entkalken ist beendet.


Entkalken abbrechen

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


1. Taste  lang drücken, um das Entkalken abzubrechen.
In der Anzeige erscheint  0:40 min.
Damit keine Entkalkerlösung im Gerät zurückbleibt, müssen Sie nach einem Abbruch zweimal spülen.
2. Taste  drücken.
Das Symbol  (Wassertank füllen) erscheint.

Gehen Sie nun wie im Abschnitt "Verdampferschale leeren und Wassertank neu füllen" vor.

Nur Verdampferschale entkalken

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

Einziger Unterschied:

1. 100 ml Wasser und 20 ml flüssigen Entkalker zu einer Entkalkerlösung mischen.
2. Verdampferschale komplett mit Entkalkerlösung füllen.
3. Wassertank nur mit Wasser füllen.
4. Betriebsart Entkalken  wie beschrieben starten.

Sie können die Verdampferschale auch manuell entkalken.

Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

Verletzungsgefahr!

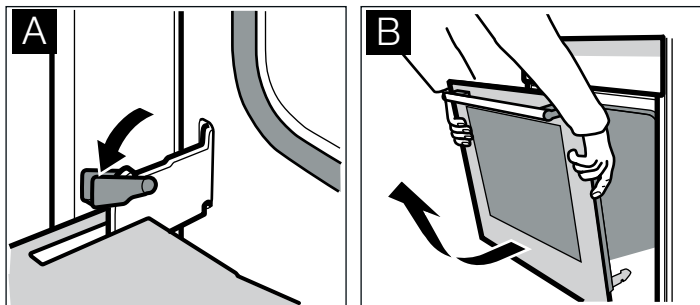
Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Klappen Sie die Sperrhebel der Scharniere zum Aushängen der Gerätetür immer ganz auf und nach dem Einhängen wieder ganz zu. Greifen Sie nicht ins Scharnier.

Verletzungsgefahr!

Hat sich die Gerätetür einseitig ausgehängt, greifen Sie nicht ins Scharnier. Das Scharnier kann mit großer Kraft zurückklappen. Rufen Sie den Kundendienst.

Gerätetür aushängen

1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Sperrhebel links und rechts ganz aufklappen (Bild A).
Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuklappen.
3. Gerätetür so weit schließen, bis Sie einen Widerstand spüren.
4. Mit beiden Händen links und rechts anfassen, etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).

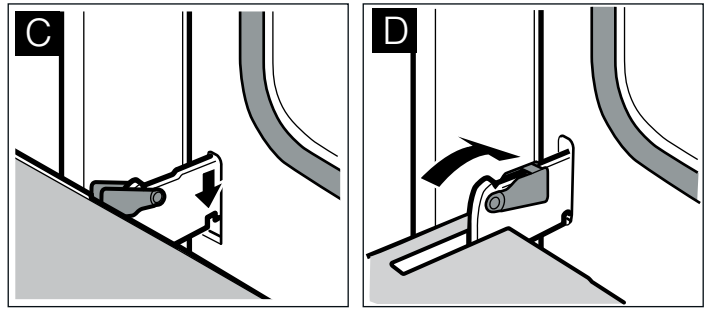


Gerätetür einhängen

Die Gerätetür nach der Reinigung wieder einbauen.

1. Scharniere in die Halterungen links und rechts einsetzen (Bild C).
Die Kerbe an beiden Scharnieren muss einrasten.
2. Gerätetür ganz öffnen.

3. Sperrhebel links und rechts ganz zuklappen (Bild D).



Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht mehr ausgehängt werden.

4. Gerätetür schließen.

Türscheiben reinigen

Zur besseren Reinigung können Sie die innere Türscheibe der Gerätetür ausbauen.

Verletzungsgefahr!

Die Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein. Sie könnten sich Schnittverletzungen zufügen. Tragen Sie Schutzhandschuhe.

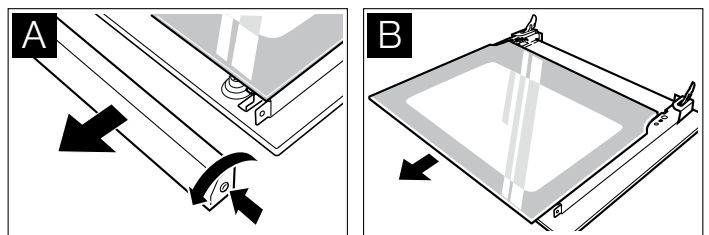
Verletzungsgefahr!

Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn Türscheiben und Gerätetür ordnungsgemäß eingebaut sind.

Türscheibe ausbauen

Hinweis: Merken Sie sich vor dem Ausbau, in welcher Position die Türscheibe eingebaut ist, damit Sie sie später nicht falsch herum einbauen.

1. Gerätetür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen (siehe Kapitel: Gerätetür aus- und einhängen).
2. Abdeckung an der Gerätetür oben links und rechts los-schrauben und abnehmen (Bild A).
3. Türscheibe anheben und herausziehen (Bild B).



Reinigen

Reinigen Sie die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Achtung!

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel und keinen Glasschaber. Das Glas kann beschädigt werden.

Türscheibe einbauen

1. Türscheibe bis zum Anschlag einschieben.
2. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
3. Gerätetür wieder einbauen.

Gestelle reinigen

Die Gestelle können Sie zum Reinigen herausnehmen.

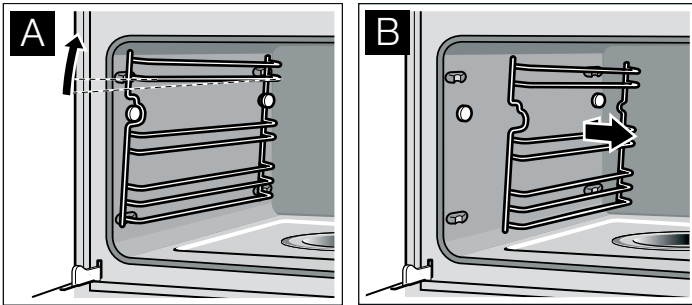
⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

Gestelle aushängen

Hinweis: Das Gestell vorne maximal bis zum Widerstand ausschwenken, da sonst die Seitenwand des Gerätes verbogen werden kann.

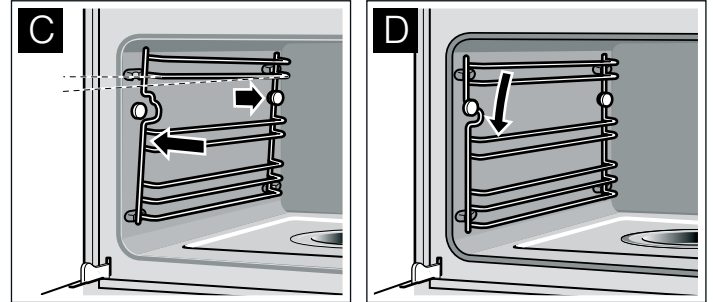
1. Gestell vorne vorsichtig nach oben drücken, bis es ausgerastet ist, und seitlich aus der Aufhängung lösen (Bild A).
2. Gestell aus der Aufhängung ausrasten und entnehmen (Bild B).



3. Gestelle mit Spülmittel und Spülschwamm/Bürste reinigen oder Gestelle im Geschirrspüler mitreinigen.

Gestelle einhängen

1. Gestell mit den Ausbuchtungen nach oben ausrichten.
2. Gestell hinten einhängen und nach hinten schieben, bis es einrastet (Bild C).
3. Gestell vorne an der Aufhängung einhängen und nach unten drücken, bis es einrastet und wieder waagrecht im Gerät befestigt ist (Bild D).



Die Gestelle passen jeweils nur auf einer Seite.

Eine Störung, was tun?








Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Achten Sie auf die folgenden Hinweise, bevor Sie den Kundendienst rufen.

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

⚠ Stromschlaggefahr!

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

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Fehlbedienung	Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten
Gerät lässt sich nicht starten. In der Anzeige erscheint ► → 0:40 min	Entkalken wurde abgebrochen	Betriebsartenwähler auf drehen und Gerät 2x spülen (s. Kapitel Entkalken abrechen)
Gerät lässt sich nicht starten	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen	Gerätetür schließen
Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer	Ein Bedienknebel wurde versehentlich betätigt	Taste lang drücken
	Nach dem Einstellen wurde die Taste nicht gedrückt	Taste kurz drücken, um den Garbetrieb zu starten oder Taste lang drücken, um die Einstellung zu löschen
In der Anzeige leuchten und 0:00	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen (s. Kapitel Zeitfunktionen)
Anzeige erscheint, obwohl der Wassertank voll ist	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben	Wassertank einschieben, bis er einrastet
	Erkennungssystem funktioniert nicht	Kundendienst rufen

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Anzeige  erscheint, obwohl der Wassertank noch nicht leer ist bzw. Wassertank ist leer, aber Anzeige  erscheint nicht	Wassertank ist verschmutzt. Die beweglichen Wasserstandsmelder sind verklemt	Wassertank schütteln und reinigen. Lassen sich die Teile nicht lösen, neuen Wassertank beim Kundendienst besorgen
Wassertank entleert sich ohne erkennbaren Grund. Verdampferschale läuft über	Wassertank wurde nicht richtig geschlossen	Deckel schließen, bis er merklich einrastet
	Dichtung im Tankdeckel ist verschmutzt	Dichtung reinigen
	Dichtung im Tankdeckel ist defekt	Neuen Wassertank beim Kundendienst besorgen
Verdampferschale ist leergekocht, obwohl der Wassertank voll ist	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben	Wassertank bis zur Rastung einschieben
	Zuleitung ist verstopft	Gerät entkalken. Prüfen, ob der Wasserhärtebereich richtig eingestellt ist
Anzeige  erscheint	Gerät wurde mindestens 2 Tage lang nicht benutzt und der Wassertank ist voll	Wassertank leeren und reinigen. Wassertank nach dem Garbetrieb immer leeren
Beim Garen gibt es ein "Plopp"-Geräusch	Kalt/Warm-Effekt bei Tiefkühlkost, bedingt durch den Wasserdampf	Das ist normal
Beim Dämpfen entsteht extrem viel Dampf	Gerät wird automatisch kalibriert	Das ist normal
Beim Dämpfen entsteht wiederholt extrem viel Dampf	Gerät kann sich bei zu kurzen Garzeiten nicht automatisch kalibrieren	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen (s. Kapitel Grundeinstellungen). Dann für 20 Minuten bei 100 °C Dämpfen starten
Beim Garen entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzen		Das ist normal
Gerät dämpft nicht mehr richtig	Das Gerät ist verkalkt	Entkalken starten (s. Kapitel: Entkalken)
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung E011	Eine Taste wurde zu lange gedrückt oder hat sich verklemt	Taste  drücken, um Fehlermeldung zu löschen. Alle Tasten einzeln drücken und prüfen, ob sie sauber sind
In der Anzeige erscheint eine Fehlermeldung E...	Technischer Defekt	Taste  drücken, um Fehlermeldung zu löschen, ggf. Uhrzeit neu einstellen. Erscheint die Fehlermeldung erneut, Kundendienst rufen
Gerät heizt nicht mehr. In der Anzeige blinkt der Doppelpunkt	Tastenkombination wurde betätigt	Betriebsart Dämpfen bei 35 °C einstellen, dann Taste  gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt. Taste  noch einmal kurz drücken

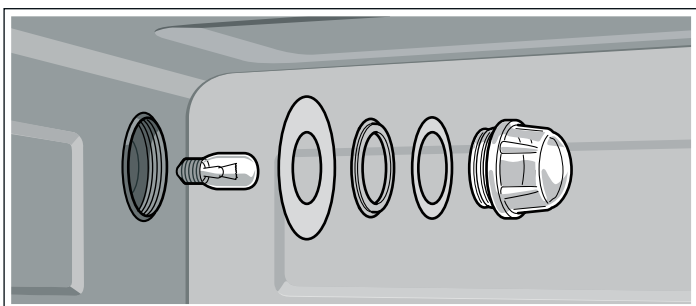
Garraumlampe wechseln

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

Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie Garraum und Garraumlampe abkühlen, bevor Sie die Garraumlampe wechseln.

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten oder Netzstecker ziehen.
2. Die Abdeckung nach links herausdrehen.
3. Die Lampe nach links herausschrauben und durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
4. Die neuen Dichtungen und den Klemmring in der richtigen Reihenfolge auf die Glasabdeckung schieben.



5. Die Glasabdeckung mit den Dichtungen wieder einschrauben.
6. Gerät ans Stromnetz anschließen und die Uhrzeit neu einstellen.

Das Gerät nie ohne Glasabdeckung und ohne Dichtungen betreiben!

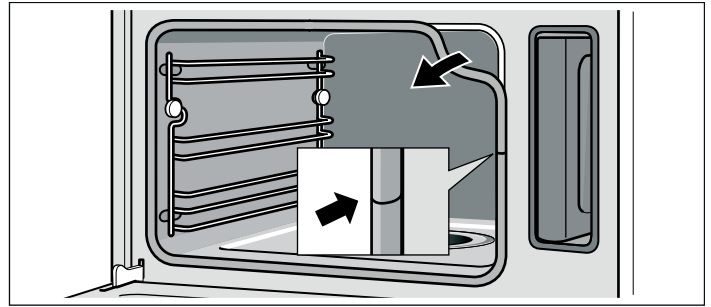
Glasabdeckung oder Dichtungen auswechseln

Eine beschädigte Glasabdeckung bzw. beschädigte Dichtungen müssen Sie auswechseln. Geben Sie beim Kundendienst bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Türdichtung austauschen

Ist die Türdichtung außen am Garraum defekt, muss sie ausgetauscht werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

1. Gerätetür öffnen.
2. Alte Türdichtung abziehen.
3. Neue Türdichtung an einer Stelle einschieben und ringsherum einziehen. Die Stoßstelle muss seitlich sein.
4. Den Sitz der Türdichtung vor allem in den Ecken noch einmal überprüfen.



Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst ☎	

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 522

D 01801 22 33 66
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

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

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

Tipps zum Energiesparen

- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür während eines Garvorgangs möglichst selten.
- Beim Dämpfen können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Bei Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten schieben Sie die Speise mit der längsten Zeit zuerst ein.

Tabellen und Tipps

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

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

Zubehör

Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör.

Schieben Sie beim Dämpfen im gelochten Garbehälter immer den ungelochten Garbehälter darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Geschirr

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

Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Durch dickwandiges Geschirr verlängern sich die Garzeiten.

Decken Sie Lebensmittel, die normalerweise im Wasserbad zubereitet werden, mit Folie ab (z.B. beim Schmelzen von Schokolade).

Garzeit und -menge

Die Garzeiten beim Dämpfen sind abhängig von der Stückgröße, aber unabhängig von der Gesamtmenge. Das Gerät kann maximal 2 kg Speise dämpfen.

Beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Stückgrößen. Bei kleineren Stücken verkürzt sich die Garzeit, bei größeren verlängert sie sich. Qualität und Reifegrad haben ebenfalls Einfluss auf die Garzeit. Daher können die angegebenen Werte nur als Richtlinie dienen.

Lebensmittel gleichmäßig verteilen

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

Lebensmittel	Stückgröße	Zubehör	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Artischocken	im Ganzen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	30 - 35
Blumenkohl	im Ganzen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	30 - 40
Blumenkohl	Röschen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Brokkoli	Röschen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	8 - 10
Erbsen	-	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	5 - 10
Fenchel	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	10 - 14
Gemüseflan	-	Wasserbadform 1,5 l + gelochter Garbehälter in Höhe 2	Dämpfen	100	50 - 70
Grüne Bohnen	-	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	20 - 25
Karotten	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	10 - 20
Kohlrabi	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	15 - 20
Lauch	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	4 - 6
Mais	im Ganzen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	25 - 35
Mangold*	Streifen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	8 - 10
Spargel, grün*	im Ganzen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	7 - 12
Spargel, weiß*	im Ganzen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Spinat*	-	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	2 - 3
Romanesco	Röschen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	8 - 10
Rosenkohl	Röschen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	20 - 30
Rote Bete	ganz	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	40 - 50
Rotkohl/Blaukraut	in Streifen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	30 - 35
Weißkohl/Kraut	in Streifen	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	25 - 35
Zucchini	Scheiben	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	2 - 3
Zuckerschoten	-	gelocht + ungelocht	Dämpfen	100	8 - 12

* Gerät vorheizen

Beilagen und Hülsenfrüchte

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

Druckempfindliche Lebensmittel

Schichten Sie druckempfindliche Lebensmittel nicht zu hoch in den Garbehälter. Verwenden Sie besser zwei Behälter.

Menügaren

Im Dampf können Sie komplette Menüs ohne Geschmacksübertragung gleichzeitig garen. Stellen Sie die Speise mit der längsten Garzeit zuerst in das Gerät und schieben Sie die restlichen zum passenden Zeitpunkt nach. So werden alle Speisen gleichzeitig fertig.

Die Gesamtgarzeit verlängert sich beim Menügaren, da nach jedem Öffnen der Gerätetür etwas Dampf entweicht und neu aufgeheizt werden muss.

Gemüse

Gemüse in den gelochten Garbehälter geben und in Höhe 3 einschieben. Den ungelochten Garbehälter darunter auf Höhe 1 einschieben. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Die Einschubhöhe für den ungelochten Garbehälter können Sie frei wählen.

Lebensmittel	Verhältnis	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Pellkartoffeln (mittlere Größe)	-	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	35 - 45
Salzkartoffeln (geviertelt)	-	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	20 - 25
Naturreis	1:1,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	30 - 40
Langkornreis	1:1,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	20 - 30
Basmatireis	1:1,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	20 - 30

Lebensmittel	Verhältnis	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Parboiled Reis	1:1,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	15 - 20
Risotto	1:2	ungelocht	-	Dämpfen	100	30 - 35
Tellerlinsen	1:2	ungelocht	-	Dämpfen	100	30 - 45
weiße Bohnenkerne, vorgeweicht	1:2	ungelocht	-	Dämpfen	100	65 - 75
Couscous	1:1	ungelocht	-	Dämpfen	100	6 - 10
Grünkern, geschrotet	1:2,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	15 - 20
Hirse, ganz	1:2,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	25 - 35
Weizen, ganz	1:1	ungelocht	-	Dämpfen	100	60 - 70
Klöße	-	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	95	20 - 25

Geflügel und Fleisch

Geflügel

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

* vorher anbraten und in Folie einwickeln

Rindfleisch

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

* vorher anbraten und in Folie einwickeln

Schweinefleisch

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

* vorher anbraten und in Folie einwickeln

Würste

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Wiener Würstchen	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	12 - 18
Weißwürste	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	15 - 20

Fisch

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Dorade, ganz	je 0,3 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	15 - 25
Doradenfilet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	10 - 20
Fischterrinen	Wasserbadform 1,5 l	ungelocht	2	Dämpfen	70 - 80	40 - 80
Forelle, ganz	je 0,2 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	12 - 15
Kabeljaufilet	je 0,15 kg	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	10 - 14

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Lachsfilet	je 0,15 kg	geloht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	8 - 10
Muscheln	1,5 kg	ungelocht	2	Dämpfen	100	10 - 15
Rotbarschfilet	je 0,15 kg	geloht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	10 - 20
Seezungenröllchen, gefüllt		geloht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 90	10 - 20

Suppeneinlagen, Sonstiges

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Eierstich	ungelocht	2	Dämpfen	90	15 - 20
Grießnockerl	geloht + ungelocht	3 1	Dämpfen	90 - 95	7 - 10
Hartgekochte Eier (Größe M, max. 1,8 kg)	geloht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	10 - 12
Weichgekochte Eier (Größe M, max. 1 kg)	geloht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	6 - 8

Desserts, Kompott

Kompott

Wiegen Sie die Früchte ab, geben Sie ca. $\frac{1}{3}$ der Menge an Wasser und nach Geschmack Zucker mit Gewürzen zu.

Milchreis

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

Joghurt

Erhitzen Sie die Milch auf dem Kochfeld auf 90 °C. Anschließend auf 40 °C abkühlen lassen. Bei H-Milch entfällt das Erhitzen.

Rühren Sie pro 100 ml Milch ein bis zwei Teelöffel Naturjoghurt oder die entsprechende Menge Joghurtferment unter die Milch. Füllen Sie die Mischung in saubere Gläser und verschließen Sie diese.

Nach der Zubereitung Gläser im Kühlschrank abkühlen lassen.

Lebensmittel	Zubehör	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Germknödel	ungelocht	Dämpfen	100	20 - 25
Crème caramel	Förmchen + gelocht	Dämpfen	90 - 95	15 - 20
Milchreis*	ungelocht	Dämpfen	100	25 - 35
Joghurt*	Portionsgläser + gelocht	Dämpfen	40	300 - 360
Apfelkompott	ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Birnenkompott	ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Kirschkompott	ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Rhabarberkompott	ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Zwetschgenkompott	ungelocht	Dämpfen	100	15 - 20

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

Speisen regenerieren

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

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Gemüse	ungelochter Garbehälter	3	Dämpfen	100	12 - 15
Nudeln, Kartoffeln, Reis	ungelochter Garbehälter	3	Dämpfen	100	5 - 10

Auftauen

Frieren Sie die Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei -18 °C ein. Frieren Sie keine zu großen Mengen ein. Aufgetautes ist nicht mehr so haltbar und verdirbt schneller als frische Ware.

Die Speise im Gefrierbeutel, auf dem Teller oder im gelochten Garbehälter auftauen. Darunter immer den ungelochten Garbehälter einschieben. So bleiben die Lebensmittel nicht im Auftauwasser liegen und der Garraum bleibt sauber.

Verwenden Sie die Betriebsart Auftauen.

Wenn nötig, die Speise zwischendurch zerteilen bzw. bereits aufgetaute Stücke aus dem Gerät nehmen.

Lebensmittel nach dem Auftauen noch 5 - 15 Minuten zum Temperatúrausgleich stehen lassen.

Gesundheitsrisiko!

Beim Auftauen von tierischen Lebensmitteln müssen Sie unbedingt die Auftauflüssigkeit entfernen. Sie darf nie mit anderen

Lebensmitteln in Kontakt kommen. Keime könnten übertragen werden.

Betreiben Sie den Dampfgarofen nach dem Auftauen für 15 Minuten bei 100 °C Dämpfen.

Fleisch auftauen

Fleischstücke, die paniert werden sollen, soweit auftauen, dass Gewürz und Panade haften bleiben.

Geflügel auftauen

Vor dem Auftauen aus der Verpackung nehmen. Die Auftauflüssigkeit unbedingt wegkippen.

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hähnchenkeulen	0,25 kg	gelocht + ungelocht	3 1	45 - 50	55 - 60
Beerenobst	0,5 kg	gelocht + ungelocht	3 1	50 - 55	15 - 20
Fischfilet	0,4 kg	gelocht + ungelocht	3 1	40 - 45	50 - 55

Teig gehenlassen

Mit der Betriebsart Dämpfen geht Teig deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur.

Sie können die Einschubhöhe für den gelochten Garbehälter frei wählen.

Teigschüssel in den gelochten Garbehälter stellen. Den Teig nicht abdecken.

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hefeteig	1 kg	Schüssel + gelochter Garbehälter	35	20 - 30
Sauerteig	1 kg	Schüssel + gelochter Garbehälter	35	20 - 30

Entsaften

Die Beeren vor dem Entsaften in eine Schüssel geben und zuckern. Mindestens eine Stunde stehen lassen damit sie Saft ziehen.

Die Beeren in den gelochten Garbehälter füllen und in Höhe 3 einschieben. Zum Auffangen des Saftes den ungelochten Garbehälter in Höhe 1 einschieben.

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

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in min
Himbeeren	gelochter + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	30 - 45
Johannisbeeren	gelochter + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	40 - 50

Einkochen

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

Nur einwandfreies Obst und Gemüse verwenden.

Folgende Lebensmittel können Sie nicht mit Ihrem Gerät einkochen:

Inhalt von Blechdosen, Fleisch, Fisch oder Pastetenmasse.

Einmachgläser, Gummiringe, Klammern und Federn prüfen.

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

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

Nach der angegebenen Garzeit die Gerätetür öffnen.

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

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

Tiefkühlprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

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

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Teigwaren, frisch, gekühlt*	ungelocht	2	Dämpfen	100	5 - 10
Forelle	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 100	20 - 25

* etwas Flüssigkeit zugeben

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Lachsfilet	geloht + ungeloht	3 1	Dämpfen	80 - 100	20 - 25
Brokkoli	geloht + ungeloht	3 1	Dämpfen	100	4 - 6
Blumenkohl	geloht + ungeloht	3 1	Dämpfen	100	5 - 8
Bohnen	geloht + ungeloht	3 1	Dämpfen	100	4 - 6
Erbsen	geloht + ungeloht	3 1	Dämpfen	100	4 - 6
Karotten	geloht + ungeloht	3 1	Dämpfen	100	3 - 5
Mischgemüse	geloht + ungeloht	3 1	Dämpfen	100	4 - 8
Rosenkohl	geloht + ungeloht	3 1	Dämpfen	100	5 - 10

* etwas Flüssigkeit zugeben

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000765418 45 920906