



HB38D5.5.

Dampfbackofen

SIEMENS

Sicherheitshinweise	4
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	4
Ursachen für Schäden	4
Ihr neues Gerät	5
Bedienfeld	5
Drehwähler	5
Display	5
Temperaturkontrolle	6
Heizarten	6
Garraum	6
Zubehör	7
Automatische Kalibrierung	7
Feuchtefühler	7
Vor dem ersten Benutzen	8
Uhrzeit und Sprache einstellen	8
Wasserhärtebereich einstellen	8
Erste Inbetriebnahme	8
Zubehör vorreinigen	8
Fettfilter einhängen	8
Gerät bedienen	9
Wassertank füllen	9
Gerät einschalten	9
Gerät ausschalten	10
Nach jedem Betrieb	10
Einstellempfehlungen	10
Zeitfunktionen	10
Wecker einstellen	10
Dauer einstellen	11
Endezeit verschieben	11
Uhrzeit einstellen	11
Programmautomatik	12
Programm einstellen	12
Hinweise zu den Programmen	12
Programmtabellen	13
Memory	17
Memory speichern	17
Memory starten	17
Kerntemperaturfühler	17
Kerntemperaturfühler ins Gargut einstecken	17
Kerntemperatur einstellen	17
Richtwerte für die Kerntemperatur	18
Kindersicherung	18
Kindersicherung aktivieren	18
Kindersicherung deaktivieren	18
Grundeinstellungen	19
Automatische Abschaltung	19
Pflege und Reinigung	19
Reinigungsmittel	20
Reinigungshilfe	21
Entkalken	21
Gerätetür aus- und einhängen	22
Türscheiben reinigen	23
Gestelle reinigen	23
Eine Störung, was tun?	24
Garraumlampe wechseln	25
Türdichtung austauschen	25

Kundendienst	26
E-Nummer und FD-Nummer	26
Umweltschutz	26
Umweltschonende Entsorgung	26
Tipps zum Energiesparen	26
Tabellen und Tipps	26
Dämpfen	26
Heißluft	27
Heißluft + Dämpfen	27
Gemüse	27
Beilagen und Hülsenfrüchte	27
Geflügel und Fleisch	28
Fisch	30
Sanftgaren von Fleisch	30
Aufläufe, Suppeneinlagen	30
Desserts, Kompott	30
Kuchen und Gebäck	31
Speisen regenerieren	32
Auftauen	33
Teig gehenlassen	33
Entsaften	33
Einkochen	33
Tiefkühlprodukte	34
Prüfgerichte	35

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.

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

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.

Verbrennungsgefahr!

Nie die heißen Garraum-Innenflächen und Heizelemente berühren. Halten Sie kleine Kinder fern.

Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Brandgefahr!

Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Das Backpapier kann sich an sehr heißen Oberflächen entzünden. Beschweren Sie Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform. Legen Sie nur die benötigte Fläche mit Backpapier aus. Das Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Verbrühungsgefahr!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht heißer Wasserdampf.

Kurzschlussgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Verbrennungsgefahr!

Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

Verbrennungsgefahr!

Nie heißes Zubehör oder Geschirr ohne Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Verbrühungsgefahr!

Die Reinigung nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Das Wasser in der Verdampferschale ist noch heiß. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Ursachen für Schäden

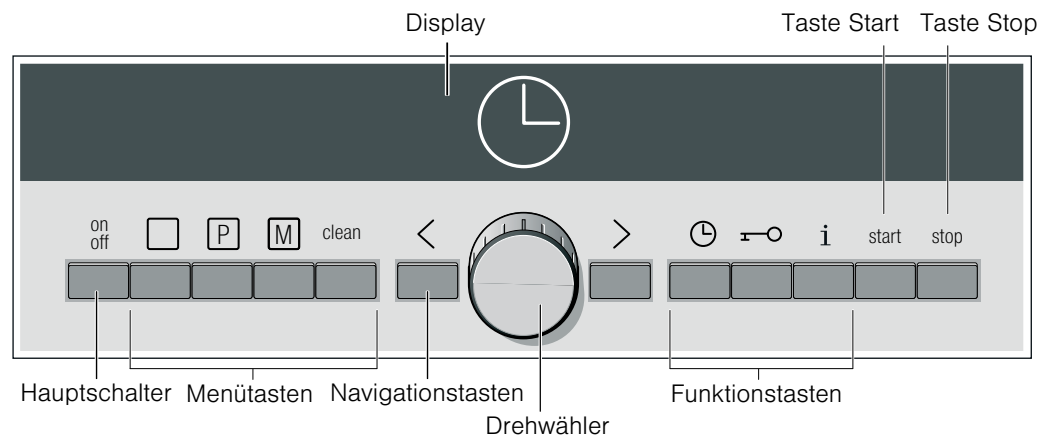
Achtung!

- 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. Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.
- 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 ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.
- Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Sie können zu Korrosion im Garraum führen.
- Obstsaft kann Flecken im Garraum hinterlassen. Entfernen Sie Obstsaft immer sofort und wischen Sie mit einem feuchten und trockenen Tuch nach.
- Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten und ggf. austauschen.
- 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
 - den Garraum
 - das Zubehör
 - die automatische Kalibrierung

Bedienfeld



Bedienelement		Verwendung
Hauptschalter	on off	Gerät ein- und ausschalten
Menütasten		Heizart wählen
		Programm wählen (siehe Kapitel: Programmautomatik)
		Memory speichern und aufrufen (siehe Kapitel: Memory)
Navigationstasten		Reinigungshilfe und Entkalken wählen (siehe Kapitel: Pflege und Reinigung)
	< >	Im Display nach links oder rechts wechseln. Änderungen werden dabei gespeichert
Drehwähler		Werte für Uhrzeit, Dauer, Gewicht etc. ändern. Drücken Sie auf den Drehwähler, um ihn ein- und auszurasen
Funktionstasten		Zeitfunktion wählen (siehe Kapitel: Zeitfunktionen)
		Kindersicherung ein- und ausschalten (siehe Kapitel: Kindersicherung)
	i	Eingeschaltetes Gerät: Aktuelle Informationen abfragen Ausgeschaltetes Gerät: Grundeinstellungen wählen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen)
Taste Start	start	Garbetrieb starten
Taste Stop	stop	Kurz drücken: Garbetrieb unterbrechen (Pause)
		Lang drücken: Garbetrieb beenden

Drehwähler

Mit dem Drehwähler können Sie alle Vorschlags- und Einstellwerte verändern.

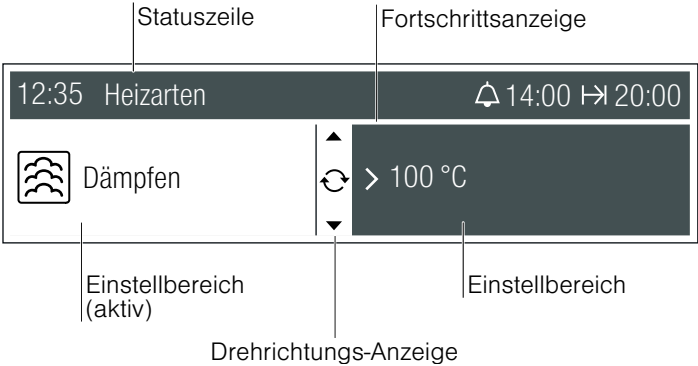
Der Drehwähler ist versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Drehwähler.

Display

Kurz nach dem Ausschalten des Gerätes wechselt das Display in den Energiesparmodus. Das Display wird dunkler.

Das Display ist aufgeteilt in verschiedene Bereiche:

- Statuszeile
- Fortschrittsanzeige
- Einstellbereiche
- Drehrichtungs-Anzeige



Statuszeile

Die Statuszeile befindet sich oben im Display. Dort werden die Uhrzeit, der ausgewählte Betrieb, Hinweistexte, Informationen und die eingestellten Zeitfunktionen angezeigt.

Fortschrittsanzeige

Die Fortschrittsanzeige bietet Ihnen einen schnellen Überblick über die ablaufende Dauer. Sie wird nach dem Start unter der Statuszeile als Linie angezeigt. Die Linie beginnt links und ver-

längert sich, je nach Fortschritt der Dauer. Wenn die Dauer abgelaufen ist, hat die Linie den rechten Displayrand erreicht.

Einstellbereiche


In den beiden Einstellbereichen erscheinen vorgeschlagene Werte, die Sie verändern können. Der Einstellbereich in dem Sie sich gerade befinden, ist hell mit schwarzer Schrift. Hier können Sie ändern.

Mit den Navigationstasten < und > wechseln Sie von einem Einstellbereich in den nächsten. In welche Richtung Sie mit den Navigationstasten gehen können, sehen Sie an den Pfeilen < und > in den Einstellbereichen.

Nach dem Start sind beide Einstellbereiche dunkel mit heller Schrift.

Drehrichtungs-Anzeige


Die Anzeige  zeigt, in welche Richtung Sie den Drehwähler bewegen können.

 = Drehwähler nach rechts drehen

 = Drehwähler nach links drehen

Wenn beide Richtungspfeile angezeigt werden, können Sie den Drehwähler in beide Richtungen drehen.

Heizarten

Mit Taste  können Sie unterschiedliche Anwendungen für Ihr Gerät einstellen.

Heizart		Anwendung
Heißluft	30 - 230 °C	Für feuchte Kuchen, Biskuit, Schmorbraten. Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme gleichmäßig im Garraum
Dämpfen	35 - 100 °C	Für Gemüse, Fisch, Beilagen, zum Entsaften von Obst und zum Blanchieren
Heißluft + Dämpfen	60 - 230 °C	Für Fleisch, Aufläufe und Gebäck. Heißluft und Dampf werden dabei kombiniert
Regenerieren	100 - 180 °C	Für Tellergerichte und Backwaren. Gegartes wird schonend wieder erwärmt. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus
Gehenlassen	35 - 50 °C	Für Hefeteig und Sauerteig. Der Teig geht deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur. Heißluft und Dampf werden kombiniert, so trocknet die Teigoberfläche nicht aus
Auftauen	35 - 60 °C	Für Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst. Heißluft und Dampf werden kombiniert. Durch die Feuchtigkeit wird die Wärme schonend auf die Speisen übertragen. Die Speisen trocknen nicht aus und verformen sich nicht
Sanftgaren	60 - 120 °C	Für Roastbeef, Lammkeule. Damit gelingen alle zarten Fleischstücke besonders saftig
Vorwärmen	30 - 70 °C	Für Porzellangeschirr. Speisen kühlen im vorgewärmten Geschirr nicht so schnell ab. Getränke bleiben länger warm
Warmhalten	60 - 100 °C	Zum Warmhalten von Speisen bis zu zwei Stunden

Garraum

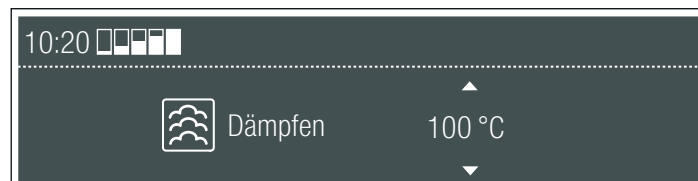
Der Garraum hat vier Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Temperaturkontrolle

Die Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Aufheizphasen oder die Restwärme im Garraum an.

Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an.

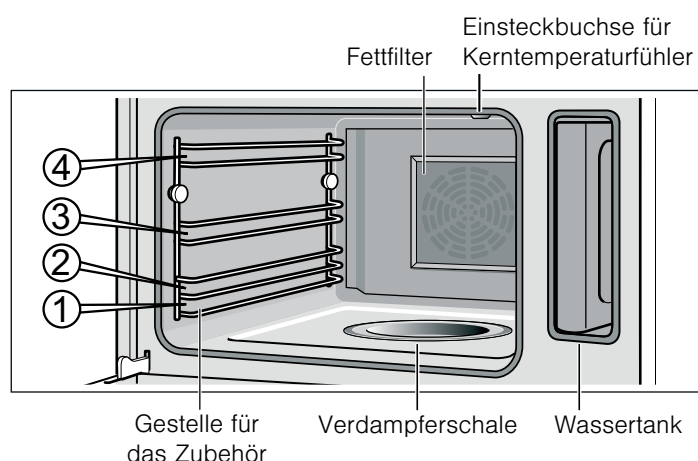


Bei den Reinigungsstufen erscheinen die Balken nicht.

Während des Aufheizens können Sie mit der Taste **i** die aktuelle Aufheiztemperatur abfragen. Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

Restwärme

Nach dem Ausschalten zeigt die Temperaturkontrolle die Restwärme im Garraum an. Ist der letzte Balken gefüllt, hat der Garraum eine Temperatur von ca. 300 °C. Die Anzeige erlischt, wenn die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken ist.



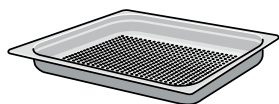
Achtung!

- 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.

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

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



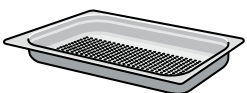
Garbehälter, ungelocht, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm tief (Backblech)

zum Backen von Blechkuchen und zum Auffangen abtropfender Flüssigkeit beim Dämpfen



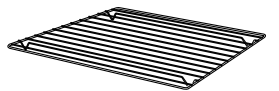
Garbehälter, ungelocht, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm tief

zum Garen von Reis, Hülsenfrüchten und Getreide



Garbehälter, gelocht, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm tief

zum Dämpfen von Gemüse, zum Entsaften von Beeren und zum Auftauen



Rost

für Geschirr, Kuchen und Auflaufformen und für Braten



Kerntemperaturfühler

Der Kerntemperaturfühler ermöglicht punktgenaues Garen



Fettfilter

schützt den Ventilator an der Rückwand des Garraums vor Verschmutzung (z.B. durch Bratenspritzer)

Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Zubehör	Bestellnr.
Garbehälter, ungelocht, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm tief	HZ36D533
Garbehälter, gelocht, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm tief	HZ36D533G
Garbehälter, ungelocht, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm tief (Backblech)	HZ36D532
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	HZ36DR
Bratenset	HZ36DB
Reinigungsschwamm	643 254
Entkalker	311 138
Microfasertuch mit Wabenstruktur	460 770
Kerntemperaturfühler	644 777
Fettfilter	HZ36DF

Die Garbehälter können sich während des Garbetriebs verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn nur ein Teil des Zubehörs belegt oder Tiefgefrorenes wie Pizza auf das Zubehör gegeben wurde.

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 dampft. 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.

Feuchtefühler

Der Feuchtefühler befindet sich rechts oben an der Garraumdecke. Er misst bei Heizarten mit Dampf den Feuchtegehalt im Garraum.

Sie sparen Energie und Wasser, da nur so viel Dampf wie benötigt produziert wird.

Dampf kondensiert am Feuchtefühler und tropft ab. Das ist normal.

Achtung!

Beim Reinigen den Feuchtefühler nicht verbiegen oder eindrücken. Es kann zu Fehlfunktionen führen.

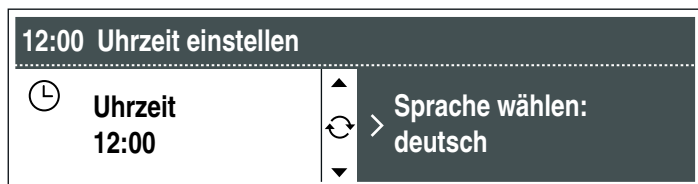
Vor dem ersten Benutzen

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

- die Uhrzeit und Sprache einstellen
- den Wasserhärtebereich einstellen
- die erste Inbetriebnahme starten
- das Zubehör vorreinigen
- den Fettfilter einhängen

Uhrzeit und Sprache einstellen

Nach dem elektrischen Anschluss erscheint im Display "Uhrzeit" und "Sprache wählen". Stellen Sie die Uhrzeit und bei Bedarf die Sprache für das Display ein.



1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
2. Mit Taste > zu "Sprache wählen" wechseln.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Sprache einstellen.
4. Taste ⌚ drücken.
Sprache und Uhrzeit sind gespeichert. Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

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.

1. Ggf. Taste drücken, um das Gerät auszuschalten.
2. Taste **i** gedrückt halten, bis im Display "Sprache wählen" erscheint.
3. Taste > drücken, bis "Wasserhärtebereich" erscheint.
Im Display ist "2-mittel" markiert.
4. Mit dem Drehwähler den Wasserhärtebereich ändern. Mögliche Werte:

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

5. Taste **i** drücken, um die Grundeinstellungen zu verlassen.
Die Änderung ist gespeichert.

Erste Inbetriebnahme

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

1. Taste drücken, um das Gerät einzuschalten.
Nach ca. 4 Sekunden erscheint die Heizart "Heißluft".
2. Wassertank füllen und einschieben (siehe Kapitel: Wassertank füllen).
Befeuchten Sie vor dem ersten Benutzen die Dichtung im Tankdeckel mit etwas Wasser.
3. Drehwähler drehen, bis "Dämpfen" erscheint.
4. Taste Start 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. Taste drücken, um das Gerät auszuschalten.
Lassen Sie die Gerätetür einen Spalt breit geöffnet, bis das Gerät abgekühlt ist.

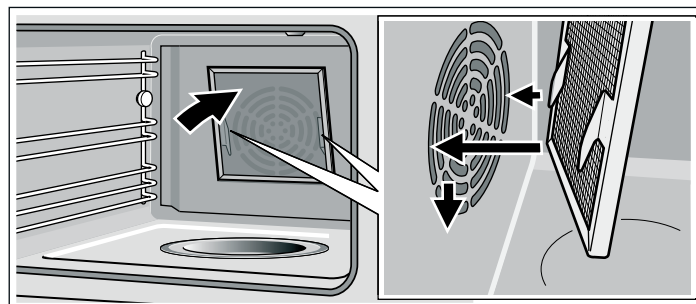
Zubehör vorreinigen

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

Fettfilter einhängen

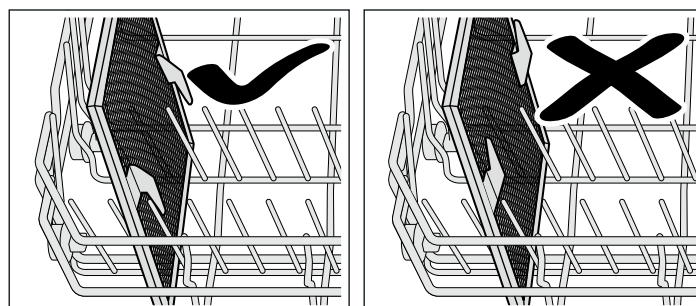
Hängen Sie den beiliegenden Fettfilter an das Heißluftgitter in der Rückwand des Garraums ein.

Lassen Sie den Fettfilter bei allen Anwendungen im Garraum.



⚠ Verletzungsgefahr!

Sie könnten sich an den Haken des Fettfilters verletzen. Reinigen Sie den Fettfilter nur vorsichtig. Stellen Sie den Fettfilter nur so in die Spülmaschine, dass die Haken zum Einhängen nach unten zeigen.



Reinigen Sie den Fettfilter nach jedem stark verschmutztem Garbetrieb mit heißer Spüllauge oder im Geschirrspüler.

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
- wie Sie die Einstellempfehlungen verwenden können

Wassertank füllen

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

Achtung!

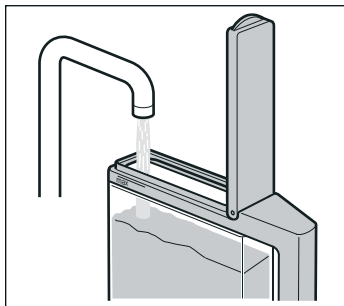
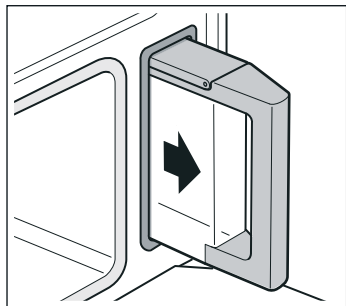
Geräteschäden durch Verwendung ungeeigneter Flüssigkeiten

- 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:

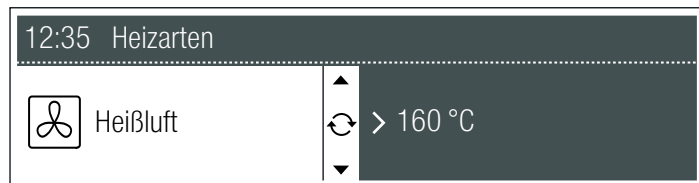
1. Gerätetür öffnen und Wassertank entnehmen.
2. Wassertank bis zur Markierung "max" mit kaltem Wasser füllen.



3. Tankdeckel schließen, bis er merklich einrastet.
4. Wassertank bis zur Rastung einschieben.

Gerät einschalten

1. Taste drücken, um das Gerät einzuschalten.
Im Display erscheint für ca. 4 Sekunden das Markenlogo. Dann wechselt das Display automatisch ins Menü "Heizarten".
Oder Taste drücken, um direkt ins Menü "Heizarten" zu gelangen.
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Heizart einstellen.



3. Taste drücken.
Die Vorschlagstemperatur ist markiert.
4. Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

Heizart	Temperaturbereich
Heißluft	30 - 230 °C
Dämpfen	35 - 100 °C
Heißluft + Dämpfen	60 - 230 °C
Regenerieren	100 - 180 °C
Gehenlassen	35 - 50 °C
Auftauen	35 - 60 °C
Sanftgaren	60 - 120 °C
Vorwärmen	30 - 70 °C
Warmhalten	60 - 100 °C

Bei Heizarten mit Dampf müssen Sie nun eine Dauer einstellen (siehe auch Kapitel: Zeitfunktionen):

5. Taste drücken.
Im Display erscheint "Wecker".
6. Mit Taste zur "Dauer" wechseln.
7. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
8. Taste drücken.
9. Taste Start drücken, um den Garbetrieb zu starten.
Das Gerät heizt.
Bei der Heizart Dämpfen läuft die Dauer erst nach der Aufheizzeit ab.

Meldung "Wassertank füllen?"

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

Wenn Sie der Meinung sind, dass das Wasser im Wassertank für den Garbetrieb ausreicht, können Sie das Gerät starten. Wenn nicht, füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "max", schieben ihn wieder ein und starten dann den Garbetrieb.

Aktuelle Temperatur

Taste drücken.
Die aktuelle Temperatur wird für 10 Sekunden angezeigt.

Die Balken der Aufheizkontrolle neben der Uhrzeit zeigen den Temperaturanstieg im Garraum an.

Temperatur ändern

Sie können mit dem Drehwähler jederzeit die Temperatur ändern. Die Änderung wird automatisch übernommen.

Pause

Taste Stop kurz drücken, um den Garbetrieb zu unterbrechen (Pause). Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Zum Starten Taste Start drücken.

Wenn Sie während des Garbetriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Zum Starten die Gerätetür schließen und Taste Start drücken.

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

Meldung "Wassertank füllen"

Wenn der Wassertank leer ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint "Wassertank füllen". 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 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 Stop lang drücken, um den Garbetrieb zu beenden. Wenn Sie eine Dauer eingestellt haben, wird der Garbetrieb automatisch beendet. Ein Signal ertönt.

Taste  drücken, 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.

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. Eingebrennte Reste lassen sich später deutlich schwerer entfernen.
4. Möbel oder Griffe trockenwischen, falls sich dort Kondenswasser gebildet hat.

Einstellempfehlungen


Wenn Sie ein Gericht aus den Einstellempfehlungen wählen, sind die optimalen Einstellwerte bereits vorgegeben.


Sie können unter vielen verschiedenen Kategorien auswählen. Sie finden von Geflügel, Fleisch und Fisch bis hin zu Fertigprodukten eine große Anzahl an Gerichten mit Einstellempfehlungen.

Über mehrere Auswahlebenen kommen Sie zu den Gerichten. Probieren Sie es aus. Sehen Sie sich die Vielfalt der Gerichte an.

1. Taste  drücken.
Im Display erscheint "Dämpfen 100 °C".
2. Drehwähler nach links auf  "Einstellempfehlungen" drehen.
Im Display erscheint die erste Speisenkategorie.
3. Mit Taste  zur Speisenkategorie wechseln und mit dem Drehwähler die gewünschte Kategorie auswählen.
(Mit Taste  wechseln Sie in die nächste Ebene. Mit dem Drehwähler treffen Sie jeweils die nächste Auswahl.)
Zum Schluss erscheint die Einstellung für das ausgewählte Gericht. Temperatur und Dauer können Sie verändern, die Heizart nicht.
4. Taste Start drücken.
Der Garbetrieb startet. Die Dauer  erscheint im Display und läuft ab.

Dauer ist abgelaufen




Ein Signal ertönt. Das Gerät heizt nicht mehr. Im Display erscheint  "0:00".

Taste  drücken, um das Signal zu beenden.


Temperatur ändern

Sie können jederzeit mit dem Drehwähler die Temperatur verändern.

Dauer ändern


Taste  drücken. Mit Taste  zur Dauer wechseln und mit dem Drehwähler die Dauer ändern. Zeitfunktionen mit Taste  schließen.

Informationen abfragen

Taste  drücken.

Für weitere Informationen Taste  erneut drücken.

Zeitfunktionen

Die Zeitfunktionen rufen Sie mit Taste  auf. Folgende Funktionen sind möglich:

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist:

- Wecker einstellen
- Uhrzeit einstellen

Wenn das Gerät eingeschaltet ist:

- Wecker einstellen
- Dauer einstellen
- Endezeit verschieben



Zeitfunktionen einstellen - kurz erklärt


1. Taste  drücken.
2. Mit Taste  oder  zur gewünschten Zeitfunktion wechseln.

3. Mit dem Drehwähler Zeit oder Dauer einstellen.
4. Zeitfunktionen mit Taste  schließen.

Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Garbetrieb. Sie können ihn wie einen Küchenwecker benutzen und jederzeit einstellen.

1. Taste  drücken.
2. Mit dem Drehwähler die Weckerzeit einstellen.
3. Zeitfunktionen mit Taste  schließen.

Das Display wechselt in den vorherigen Zustand. Das Symbol  für den Wecker und die ablaufende Zeit werden angezeigt.

Weckerzeit ändern

Taste drücken. Mit dem Drehwähler in den nächsten Sekunden die Weckerzeit ändern. Zeitfunktionen mit Taste schließen.

Nach Ablauf der Weckerzeit

Ein Signal ertönt. Im Display erscheint "0:00". Taste drücken, um das Signal zu beenden.

Weckerzeit löschen

Taste drücken. Mit dem Drehwähler die Weckerzeit zurück auf "0:00" drehen. Zeitfunktionen mit Taste schließen.

Dauer einstellen

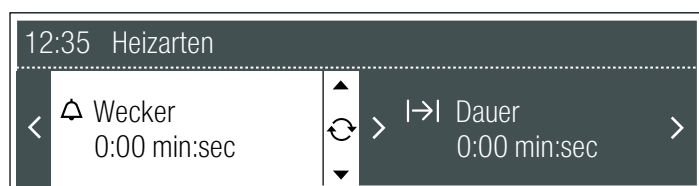
Wenn Sie die Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht einstellen, wird der Garbetrieb automatisch nach dieser Zeit beendet. Das Gerät heizt nicht mehr.

Bei Heizarten mit Dampf müssen Sie immer eine Dauer einstellen.

Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten einstellen.

Voraussetzung: Heizart und Temperatur sind eingestellt.

1. Taste drücken.



2. Mit Taste zur Dauer wechseln.

3. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



4. Zeitfunktionen mit Taste schließen.

5. Wenn der Betrieb noch nicht gestartet ist, Taste Start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar im Display ab.

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

Dauer ändern

Taste drücken. Mit Taste zur Dauer wechseln und mit dem Drehwähler die Dauer verändern. Zeitfunktionen mit Taste schließen.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät heizt nicht mehr. Im Display erscheint die Dauer "0:00". Taste drücken, um das Signal zu beenden.

Dauer löschen

Taste drücken. Mit Taste zur Dauer wechseln und mit dem Drehwähler auf "0:00" stellen. Zeitfunktionen mit Taste schließen.

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

Beispiel im Bild: Es ist 9:30 Uhr, das Gericht dauert 45 Minuten, soll aber erst um 12:45 Uhr fertig sein.

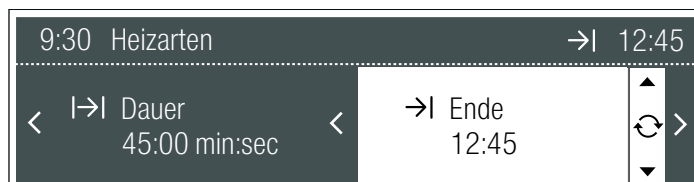
Voraussetzung: Der eingestellte Garbetrieb ist nicht gestartet. Eine Dauer ist eingestellt. Die Zeitfunktionen sind geöffnet.

1. Mit Taste zu "Ende" wechseln.

Im Display wird der Zeitpunkt, zu dem der Betrieb beendet ist, angezeigt.



2. Mit dem Drehwähler die Endezeit auf später verschieben.



3. Zeitfunktionen mit Taste schließen.

4. Mit Taste Start bestätigen.

Die Einstellung ist übernommen. Das Gerät ist in Warteposition. Im Display wird die Endezeit angezeigt. Der Garbetrieb startet zum richtigen Zeitpunkt. Die Dauer läuft dann sichtbar im Display ab.

Endezeit ändern

Die Endezeit können Sie ändern, solange das Gerät in Warteposition ist. Taste drücken. Mit Taste zu "Ende" wechseln und mit dem Drehwähler die Endezeit ändern. Zeitfunktionen mit Taste schließen.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät heizt nicht mehr. Im Display erscheint die Dauer "0:00". Taste drücken, um das Signal zu beenden.

Endezeit löschen

Die Endezeit können Sie löschen, solange das Gerät in Warteposition ist. Taste drücken. Mit Taste zu "Ende" wechseln. Dem Drehwähler die Endezeit zurückdrehen, bis die Anzeige erlischt. Zeitfunktionen mit Taste schließen. Die eingestellte Dauer läuft sofort ab.

Uhrzeit einstellen

Damit Sie die Uhrzeit einstellen können, muss das Gerät ausgeschaltet sein.

Beispiel: Uhrzeit ändern von Sommer- auf Winterzeit.

1. Gerät ausschalten.

2. Taste drücken.

3. Mit Taste zur Uhrzeit wechseln.

4. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit verändern.

5. Zeitfunktionen mit Taste schließen.

Nach einem Stromausfall

Nach einem Stromausfall erscheint im Display "Uhrzeit einstellen". Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen. Zeitfunktionen mit Taste schließen. Die Uhrzeit ist übernommen.

Uhranzeige ändern

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, erscheint im Display die aktuelle Uhrzeit. Sie können diese Anzeige ändern (siehe Kapitel: Grundeinstellungen).

Programmautomatik

Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Es gibt 16 Programmgruppen mit insgesamt 70 Programmen.

In diesem Kapitel lesen Sie

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



Programm einstellen

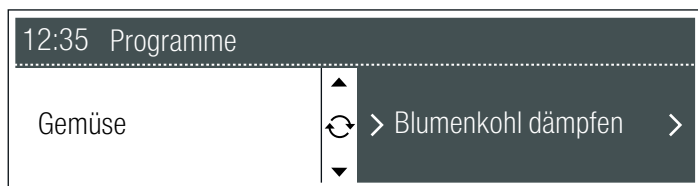
Wählen Sie aus den Programmtabellen das passende Programm. Beachten Sie die Hinweise zu den Programmen.

Beispiel im Bild: Sie wollen 500 g frische Hähnchenbrust dämpfen.


- Programmgruppe "Geflügel"
- Programm "Hähnchenbrust, frisch, gedämpft"

Programmgruppe wählen

1. Taste  drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. Taste  drücken.
Im Display erscheint die erste Programmgruppe "Gemüse".
3. Drehwähler drehen, bis die gewünschte Programmgruppe erscheint.




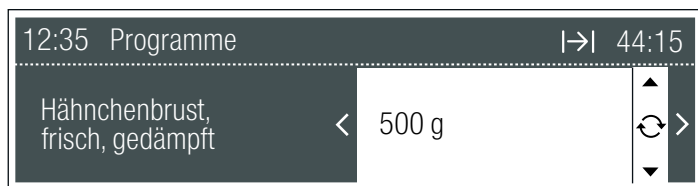
Programm wählen

4. Taste  drücken.
Das erste Programm der gewählten Programmgruppe ist markiert.
5. Drehwähler drehen, bis das gewünschte Programm erscheint.



Gewicht eingeben

6. Taste  drücken.
Das Vorschlagsgewicht ist markiert.
7. Drehwähler drehen, um das Gewicht des Garguts einzustellen.



Garergebnis individuell anpassen

8. Taste  drücken.

Die individuelle Anpassung ist markiert "-  +".

9. Drehwähler drehen, um das Garergebnis anzupassen:

- nach links: Garergebnis schwächer einstellen
- nach rechts: Garergebnis stärker einstellen

Sie können auch für alle Programme gleichzeitig das Garergebnis dauerhaft anpassen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen).

10. Taste Start drücken, um das Programm zu starten.

Die Dauer des Programms läuft sichtbar im Display ab. Es erscheint keine Aufheizkontrolle.

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 Stop lang drücken, um das Programm abzubrechen.

Programmende

Ein Signal ertönt. Der Garbetrieb wird beendet. Taste  drücken, 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 das Backblech 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. Geben Sie bei einzelnen Stücken immer das größte Stückgewicht an. 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.

Programmtabellen

Beachten Sie die Hinweise zu den Programmen.

Gemüse

Würzen Sie das Gemüse erst nach dem Garen.

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Blumenkohl dämpfen / in Röschen*	gleichgroße Röschen	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Brokkoliröschen dämpfen*	gleichgroße Röschen	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Grüne Bohnen dämpfen*	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Karotten in Scheiben dämpfen*	ca. 3 mm dicke Scheiben	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Kohlrabi in Scheiben dämpfen*	ca. 3 mm dicke Scheiben	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Rosenkohl dämpfen*	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Spargel dämpfen / weißer Spargel*	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Spargel dämpfen / grüner Spargel*	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Mischgemüse, gefroren, dämpfen	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

Kartoffeln

Würzen Sie die Kartoffeln erst nach dem Garen.

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Salzkartoffeln*	mittelgroß, geviertelt, Stückgewicht 30 - 40 g	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Pellkartoffeln*	mittelgroß, Ø 4 - 5 cm	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

Getreideprodukte

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

- Reis 1:1,5
- Couscous 1:1
- Hirse 1:3
- Tellerlinsen 1:2

Geben Sie das Gewicht ohne Flüssigkeit an.

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

Risotto zubereiten

Geben Sie zum Risotto im Verhältnis 1:2 Wasser hinzu. Geben Sie als Gewicht die Gesamtmenge mit Wasser an. Die Meldung "umrühren" erscheint nach ca. 15 Minuten. Rühren Sie den Risotto um und drücken Sie ggf. die Taste Start.

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Reis / Langkornreis	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
Reis / Basmatireis	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
Reis / Naturreis	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
Couscous	max. 0,75 kg	ungelochter Garbehälter	2
Hirse	max. 0,55 kg	ungelochter Garbehälter	2
Risotto	max. 2 kg	ungelochter Garbehälter	2
Tellerlinsen	max. 0,55 kg	ungelochter Garbehälter	2

Auflauf

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten*	max. 4 cm hoch	Rost + Auflaufform	2
Auflauf, süß*	max. 4 cm hoch	Rost + Auflaufform	2

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

Geflügel

Legen Sie Hähnchenbrüste oder Hähnchenteile nicht übereinander in das Geschirr. Sie können die Hähnchenteile vorher marinieren.

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Hähnchen, frisch	Gesamtgewicht 0,7 - 1,5 kg	Rost + Backblech	2
Hähnchenteile, frisch	Einzelgewicht 0,04 - 0,35 kg	Rost + Backblech	2
Ente, frisch	Gesamtgewicht 1 - 2 kg	Rost + Backblech	2
Hähnchenbrust, frisch, gedämpft	Gesamtgewicht 0,2 - 1,5 kg	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1

Rindfleisch

Verwenden Sie für Roastbeef am besten hohes Roastbeef.

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Schmorbraten, frisch*	1 - 1,5 kg	Backblech	2
Roastbeef, frisch, sanftgaren / Roastbeef, medium**	Gesamtgewicht 1 - 2 kg	Backblech	2
Roastbeef, frisch, sanftgaren / Roastbeef, englisch**	Gesamtgewicht 1 - 2 kg	Backblech	2

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

** Fleisch vorher kräftig anbraten

Kalbfleisch

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Braten, frisch / magerer Braten*	1 - 2 kg	Rost + Backblech	2
Braten, frisch / durchwachsener Braten*	1 - 2 kg	Rost + Backblech	2
Brust, gefüllt*	1 - 2 kg	Rost + Backblech	2

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

Schweinefleisch

Schneiden Sie die Schwarte vorher von der Mitte nach außen hin ein.

Der Braten mit Kruste gelingt am besten mit einem Fleischstück aus der Schulter.

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Nackenbraten ohne Knochen, frisch*	1 - 2 kg	Rost + Backblech	2
Braten mit Kruste, frisch*	0,8 - 2 kg	Rost + Backblech	2
Brühwürste*	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

Lammfleisch

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Keule, frisch / ohne Knochen, durchgegart	1 - 2 kg	Rost + Backblech	2
Keule, frisch / ohne Knochen, medium, sanftgaren*	1 - 2 kg	Backblech	2

* Fleisch vorher kräftig anbraten

Hackbraten

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
aus frischem Hackfleisch	Gesamtgewicht 0,5 - 2 kg	Backblech	2

Fisch

Fetten Sie beim Zubereiten von Fisch den gelochten Garbehälter ein.

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

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Frischer Fisch im Ganzen dämpfen	0,3 - 2 kg	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Fischfilet dämpfen / Fischfilet, frisch	max. 2,5 cm dick	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Fischfilet dämpfen / Fisch, tiefgekühlt	max. 2,5 cm dick	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Miesmuscheln	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Panierte Tintenfischringe, gefroren	0,5 - 1,25 kg	Backblech + Backpapier	2
Fischstäbchen	0,5 - 1 kg	Backblech + Backpapier	2

Gebäck, Dessert

Hefezopf backen

Lassen Sie den Hefeteig bei 40 °C eine halbe Stunde im Dampfbackofen gehen.

Früchtekompott zubereiten

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

Milchreis zubereiten

Wiegen Sie den Reis ab und geben Sie die 2,5-fache Menge an Milch zu. Füllen Sie Reis und Milch max. 2,5 cm hoch in das

Zubehör. Rühren Sie nach dem Garen um. Die restliche Milch wird schnell aufgesogen.

Joghurt herstellen

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.

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Hefezopf	0,6 - 1,8 kg	Backblech + Backpapier	2
Rührkuchen	0,8 - 2 kg	Gefettete Springform mit Rohrboden Ø 26 cm + Rost	2
Früchtekompott*	-	Backblech	2
Milchreis	-	Backblech	2
Joghurt in Gläsern	-	Gläser + gelochter Garbehälter	2

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

Brot, Brötchen

Brot backen

Die Programme sind für freigeschobene Brote ohne Backform. Der Teig sollte nicht zu weich sein. Schneiden Sie den Brotteig vor dem Backen mehrfach mit einem spitzen Messer ca. 1 cm tief ein.

Brotteig gehenlassen und backen

Die Meldung "Brot einschneiden" erscheint nach

ca. 20 Minuten. Schneiden Sie den Teig ein und drücken Sie ggf. die Taste Start.

Frische Brötchen backen

Die Brötchen sollten alle gleich schwer sein. Geben Sie das Gewicht eines einzelnen Brötchens an.

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Mischbrot / backen*	0,6 - 2 kg	Backblech + Backpapier	2
Mischbrot / gehenlassen und backen	Meldung beachten	Backblech + Backpapier	2
Roggenbrot / backen*	0,6 - 2 kg	Backblech + Backpapier	2
Roggenbrot / gehenlassen und backen	Meldung beachten	Backblech + Backpapier	2
Weißbrot / backen*	0,4 - 2 kg	Backblech + Backpapier	2
Weißbrot / gehenlassen und backen	Meldung beachten	Backblech + Backpapier	2
Brötchen / frische Brötchen backen*	Einzelgewicht 0,05 - 0,1 kg	Backblech + Backpapier	2
Brötchen / gefrorene Brötchen backen	Gesamtgewicht 0,2 - 1 kg	Backblech + Backpapier	2

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

Regenerieren

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
1 Portion*	-	Rost	2
2 Portionen*	-	Rost	2
Beilagen, gegart*	-	Backblech	2

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Gemüse, gegart*	-	Backblech	2
Pizza, gebacken / Pizza dünner Boden*	-	Rost + Backblech	3
Pizza, gebacken / Pizza dicker Boden*	-	Rost + Backblech	3

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

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 das Backblech einschieben. So bleiben die Lebensmittel nicht im Auftauwasser liegen und der Garraum bleibt sauber.

Alle Auftauprogramme beziehen sich auf rohe Lebensmittel.

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 Dampfbackofen nach dem Auftauen für 15 Minuten mit Heißluft bei 180 °C.

Fischfilet auftauen

Legen Sie die Fischfilets nie übereinander.

Ganzes Geflügel auftauen

Entfernen Sie vor dem Auftauen die Verpackung. Lassen Sie das Geflügel nach dem Auftauen noch stehen. Bei großem Geflügel (z.B. Babypute) können Sie nach ca. 30 Minuten Standzeit die Innereien entnehmen.

Fleisch auftauen

Mit diesem Programm können Sie einzelne Bratenstücke auftauen.

Obst nur antauen

Wollen Sie Obst nur antauen, passen Sie das Garergebnis individuell an.

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Fisch / Fisch im Ganzen	max. 3 cm dick	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Fisch / Fischfilet	max. 2,5 cm dick	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Geflügel im Ganzen	max. 1,5 kg	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Fleisch	max. Stückgewicht 1,5 kg	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1
Beerenobst	-	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1

Spezielles

Fläschchen desinfizieren

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

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

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

Einkochen

Das Programm eignet sich für Stein- und Kernobst sowie für Gemüse (außer Bohnen).

Kürbis vor dem Einkochen blanchieren.

Das Programm ist auf 1-Liter-Gläser ausgelegt. Für größere oder kleinere Gläser müssen Sie das Garergebnis individuell anpassen.

Öffnen Sie nach Programmende die Gerätetür, um ein Nachgaren zu verhindern. Lassen Sie die Gläser noch einige Minuten im Garraum abkühlen.

Das Programm ist für festes Obst ausgerichtet. Wenn das verwendete Obst nicht mehr ganz hart ist, passen Sie das Garergebnis individuell an.

Eier garen

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

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Fläschchen desinfizieren*	-	gelochter Behälter	2
Einkochen	in 1-Liter-Gläser	gelochter Behälter + Backblech	3 1
Eier / hartgekochte Eier*	Eier Größe M, max. 1,8 kg	gelochter Behälter + Backblech	3 1
Eier / weichgekochte Eier*	Eier Größe M max. 1 kg	gelochter Behälter + Backblech	3 1

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

Memory

Memory gibt Ihnen die Möglichkeit ein eigenes Programm abzuspeichern und mit einem Tastendruck wieder aufzurufen. Sinnvoll ist Memory für Gerichte, die Sie besonders häufig zubereiten.

Memory speichern

1. Heizart, Temperatur und evtl. eine Dauer oder eine Kerntemperatur für das gewünschte Gericht einstellen. Nicht starten.
2. Taste **M** gedrückt halten, bis "Memory gespeichert" erscheint.
Die Memory-Einstellung ist gespeichert.

Wenn Sie eine andere Einstellung mit Taste **M** speichern, wird die alte Einstellung überschrieben.

Memory starten

Die gespeicherte Einstellung können Sie jederzeit starten.

1. Taste **M** kurz drücken.
2. Taste Start drücken.
Die Memory-Einstellung startet.

Sie können die Einstellung jederzeit ändern. Wenn Sie das nächste Mal Memory starten, erscheint wieder die ursprünglich gespeicherte Einstellung.

Kerntemperaturfühler

Der Kerntemperaturfühler ermöglicht Ihnen exaktes, punktgenaues Garen. Er misst die Temperatur im Inneren des Garguts zwischen 30 °C und 99 °C.

Verwenden Sie nur den beiliegenden Kerntemperaturfühler. Sie können ihn als Ersatzteil beim Kundendienst nachkaufen (Bestellnr. 644 777, auch online im eShop erhältlich).

Der Kerntemperaturfühler kann bei Temperaturen über 250 °C beschädigt werden. Verwenden Sie ihn deshalb nur in Ihrem Dampfbakofen (max. 230 °C).

Geeignete Heizarten:

- Heißluft
- Dämpfen
- Heißluft + Dämpfen
- Regenerieren
- Sanftgaren

Die eingestellte Garraumtemperatur muss mindestens 10 °C höher sein als die eingestellte Kerntemperatur.

Nehmen Sie den Kerntemperaturfühler nach dem Gebrauch immer aus dem Garraum. Bewahren Sie ihn nie im Garraum auf.

Reinigen Sie den Kerntemperaturfühler nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Nicht in der Spülmaschine reinigen!

Kerntemperaturfühler ins Gargut einstecken

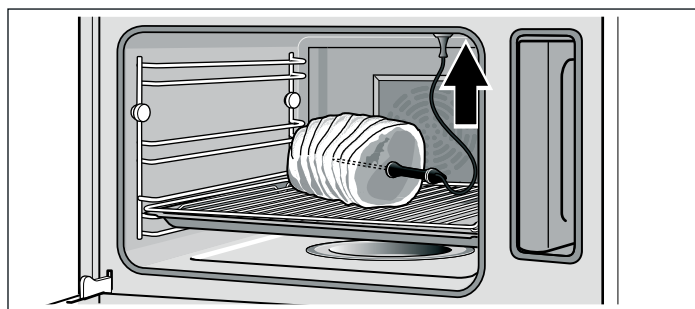
Stecken Sie den Kerntemperaturfühler in das Gargut, bevor Sie es in den Garraum geben.

Stecken Sie die Metallspitze an der dicksten Stelle in das Gargut. Achten Sie darauf, dass das Ende der Spitze ungefähr in der Mitte steckt. Es darf nicht im Fett stecken und kein Geschirr oder Knochen berühren.

Bei mehreren Stücken stecken Sie den Kerntemperaturfühler in die Mitte des dicksten Stückes.

Stecken Sie den Kerntemperaturfühler möglichst vollständig ein.

Achten Sie bei Geflügel darauf, dass die Spitze des Kerntemperaturfühlers nicht im Hohlraum in der Mitte sitzt, sondern zwischen Bauch und Oberschenkel im Fleisch steckt.



Legen Sie das Gargut in die Mitte des Rostes bzw. des gelochten Garbehälters.

Kerntemperatur einstellen

1. Taste **on** drücken, um das Gerät einzuschalten.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Wenn Sie den Kerntemperaturfühler erst einstecken, wenn das Gerät bereits in Betrieb war, können die Garraum-Innenflächen und das Zubehör heiß sein. Verwenden Sie Topflappen!

2. Kerntemperaturfühler in die Buchse rechts oben im Garraum stecken und die Gerätetür schließen.
Kabel des Kerntemperaturfühlers nicht einklemmen!
Im Display erscheint ➡.
3. Mit dem Drehwähler die Heizart einstellen.
4. Taste **>** drücken und mit dem Drehwähler die Garraumtemperatur einstellen.
5. Taste **>** drücken und mit dem Drehwähler die Kerntemperatur für das Gargut einstellen.
6. Taste Start drücken, um den Garbetrieb zu starten.
Wenn das Gargut eine Kerntemperatur von 30 °C erreicht hat, erscheint im Display neben dem Symbol ➡ die aktuelle Kerntemperatur.
Die eingestellte Kerntemperatur können Sie jederzeit ändern.
Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, ertönt ein Signal. Der Garbetrieb wird automatisch beendet.
7. Taste **off** drücken, um das Gerät auszuschalten.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Kerntemperaturfühler und Garraum sind heiß. Lassen Sie den Garraum abkühlen, bevor Sie den Kerntemperaturfühler herausziehen oder verwenden Sie Topflappen.

Hinweis: Wenn Sie das Gargut nach Ende des Garbetriebs noch für einige Zeit im Garraum lassen, steigt die Kerntemperatur aufgrund der Restwärme im Garraum noch etwas an.

Garen mit Kerntemperatur abbrechen

Den Kerntemperaturfühler mit Topflappen aus der Buchse ziehen. Das Gerät heizt im normalen Garbetrieb weiter.

Richtwerte für die Kerntemperatur

Verwenden Sie nur frische, keine tiefgekühlten Lebensmittel. Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Speise abhängig.

Fisch und andere kritische Lebensmittel sollten aus hygienischen Gründen nach dem Garen eine Kerntemperatur von mindestens 62 - 65 °C haben.



Gargut	Richtwert für Kerntemperatur
Rind	
Roastbeef, Rinderfilet, Entrecôte	
stark blutig	45 - 47 °C
blutig	50 - 52 °C
rosa	57 - 60 °C
durchgegart	65 - 75 °C
Rinderbraten	80 - 85 °C
Schwein	
Schweinebraten	75 - 85 °C
Schweinerücken	
rosa	65 - 70 °C
durchgegart	75 °C
Hackbraten	85 - 90 °C
Schweinefilet	65 - 70 °C
Kalb	
Kalbsbraten, durchgegart	75 - 80 °C
Kalbsbrust, gefüllt	75 - 80 °C
Kalbsrücken	
rosa	58 - 60 °C
durchgegart	65 - 70 °C
Kalbsfilet	
blutig	50 - 52 °C

Gargut	Richtwert für Kerntemperatur
rosa	58 - 60 °C
durchgegart	70 - 75 °C
Wild	
Rehrücken	60 - 70 °C
Rehkeule	70 - 75 °C
Hirschrückensteaks	65 - 70 °C
Hasen-, Kaninchenrücken	65 - 70 °C
Geflügel	
Hähnchen	80 - 85 °C
Hähnchenbrust	75 - 80 °C
Gans, Truthahn, Ente	80 - 85 °C
Entenbrust	
rosa	55 - 60 °C
durchgegart	70 - 80 °C
Poularde	80 - 85 °C
Putenbrust	80 °C
Lamm	
Lammkeule	
rosa	60 - 65 °C
durchgegart	70 - 80 °C
Lammrücken	
rosa	55 - 60 °C
durchgegart	65 - 75 °C
Fisch	
Filet	62 - 65 °C
Im Ganzen	65 °C
Terrine	62 - 65 °C
Sonstiges	
Brot	90 °C
Pastete	72 - 75 °C
Terrine	60 - 70 °C
Foie gras	45 °C



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  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 die Grundeinstellungen nach Bedarf ändern.

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

Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Gerät ausschalten.

2. Taste **i** ca 4 Sekunden gedrückt halten, bis im Display "Sprache wählen" erscheint.

3. Taste **>** drücken, bis die gewünschte Grundeinstellung erscheint.

4. Drehwähler drehen, um die Einstellung zu ändern.

5. Taste **i** ca 4 Sekunden gedrückt halten, um die Grundeinstellungen zu verlassen.

Die Änderung ist gespeichert.

Folgende Grundeinstellungen können Sie ändern:

Grundeinstellung	Funktion	Mögliche Einstellungen
Sprache wählen	Sprache im Display ändern	30 verschiedenen Sprachen
Signalton Dauer	Länge des Signaltons bei Betriebsende einstellen	kurz / mittel / lang
Tastenton	Signalton beim Drücken einer Taste an- oder ausschalten	aus / an
Display-Helligkeit	Display-Helligkeit ändern	Tag / mittel / Nacht
Uhranzeige	Uhr bei ausgeschaltetem Gerät anzeigen	analog 1 / analog 2 / analog 3 / digital
Weiter nach Tür schließen	Erneutes Starten nach dem Öffnen der Gerätetür entfällt	aus / automatisch
Individuell anpassen	Garergebnisse bei Programmen generell stärker oder schwächer stellen	7 Stufen - □□□□■□ +
Anzeige Markenlogo	Anzeige des Markenlogos beim Einschalten des Gerätes an- oder ausschalten	an / aus
Wasserhärtebereich	Wasserhärtebereich für Entkalkungsanzeige einstellen	enthärtet / 1-weich / 2-mittel / 3-hart / 4-sehr hart
Aufheizsignal Dämpfen	Signalton am Ende der Aufheizphase beim Dämpfen	aus / an
Werkseinstellungen wiederherstellen	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen: ■ alle Änderungen in den Grundeinstellungen werden gelöscht ■ Memory wird gelöscht ■ Automatische Kalibrierung wird neu durchgeführt	nicht zurücksetzen / zurücksetzen

Automatische Abschaltung

Wenn Sie die Einstellungen an Ihrem Gerät mehrere Stunden nicht verändert haben, wird die automatische Abschaltung aktiv. Der Text "automatische Abschaltung" erscheint im Display.

Drücken Sie eine beliebige Taste, um die automatische Abschaltung zu deaktivieren. Sie können jetzt neu einstellen.

Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- Pflege und Reinigung Ihres Gerätes
- die Reinigungshilfe
- das Entkalken

Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zum Reinigen Ihres Gerätes.

Achtung!

Oberflächenschäden: Verwenden Sie

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

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

Achtung!

Oberflächenschäden: Wenn Entkalker oder das Backofen-Grill-reiniger-Gel auf die Vorderfront oder auf andere empfindliche Oberflächen gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Entfernen Sie Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist. Eingebrannte Reste lassen sich später deutlich schwerer entfernen.

Verwenden Sie bei größeren Verschmutzungen die Reinigungshilfe (siehe Kapitel: Reinigungshilfe).

Salze sind sehr aggressiv und können Roststellen verursachen. Entfernen Sie Reste von scharfen Soßen (Ketchup, Senf) oder gesalzenen Speisen gleich nach dem Abkühlen aus dem Garraum.

Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme.

Reinigungsmittel

Gerät außen (mit Alufrost)	Spüllauge – mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Mildes Fenster-Reinigungsmittel - mit einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Alufrost 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. Bei starken Verschmutzungen verwenden Sie ausschließlich das vom Kundendienst empfohlene Backofen-Grillreiniger-Gel (Bestellnr. 463 582, auch online im eShop erhältlich). Beachten Sie die Angaben des Herstellers. Andere Backofenreiniger können Schäden am Gerät verursachen. Garraumlampe und Dichtungen an Tür, Lampe und Verdampferschale dürfen nicht mit dem Gel in Kontakt kommen. Maximal 12 Stunden einwirken lassen und Gerät in dieser Zeit nicht einschalten. Anschließend Garraum gründlich mit Wasser (z.B. mit einer Sprühflasche) ausspülen, um alle Reste des Gels zu entfernen.
Feuchtefühler (an der Garraumdecke)	Beim Reinigen des Garraums nicht verbiegen oder eindrücken!
Fettfilter	Fettfilter an der Rückwand des Garraums nach oben hin abnehmen und mit heißer Spüllauge oder im Geschirrspüler reinigen. Reinigen Sie den Fettfilter nach jedem stark verschmutzendem Garbetrieb ⚠ Verletzungsgefahr! Sie könnten sich an den Haken des Fettfilters verletzen. Reinigen Sie den Fettfilter nur vorsichtig. Stellen Sie den Fettfilter nur so in die Spülmaschine, dass die Haken zum Einhängen nach unten zeigen.
Kerntemperaturfühler	Nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen – Nicht im Geschirrspüler reinigen!
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.

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

Bratenset

Verwenden Sie beim Braten nach Möglichkeit das Bratenset (Bestellnr. HZ36DB, auch online im eShop erhältlich). Die Verschmutzung des Garraums durch Bratenspritzer lässt sich dadurch deutlich reduzieren.

Microfasertuch

Das Microfasertuch mit Wabenstruktur ist besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen wie Glas,

Reinigungshilfe

Die Reinigungshilfe löst Verschmutzungen im Garraum mit Hilfe von Dampf. Sie lassen sich anschließend leicht entfernen.

Die Reinigungshilfe besteht aus:

- Reinigen (ca. 30 Minuten), leeren Sie anschließend die Verdampferschale und wischen Sie das Gerät aus
- 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.

Vorbereitung


Lassen Sie den Garraum abkühlen und nehmen Sie das Zubehör heraus. Säubern Sie die Verdampferschale mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm.

Geben Sie einen Tropfen Spülmittel in die Verdampferschale am Garraumboden.

Reinigungshilfe starten


1. Taste  drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. Taste **clean** drücken.
Im Display erscheint "Reinigen".
3. Wassertank bis zur Markierung "max" mit Wasser füllen und einschieben.
4. Taste Start drücken.
Die Reinigungshilfe läuft ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.

Verdampferschale leeren und Gerät auswischen


Nach ca. 30 Minuten ertönt ein Signal. Im Display erscheint "Schale leeren und Gerät auswischen" und " 0:40".

1. Gerätetür öffnen.
Im Display erscheint "Gerät spülbereit".
2. Gestelle aus dem Garraum nehmen und reinigen (siehe Kapitel: Gestelle reinigen).
3. Angelösten Schmutz im Garraum und in der Verdampferschale mit einer weichen Spülbürste und dem Reinigungsschwamm auswischen.
4. Wassertank ggf. mit Wasser füllen und wieder einschieben.
5. Gerätetür schließen.
Im Display erscheint "mit 'start' Betrieb fortsetzen".

1. Spülen


Taste Start drücken.
Das Gerät spült. Im Display erscheint "1. Spülen" und die Dauer .

Verdampferschale leeren

Nach 20 Sekunden erscheint im Display "Schale leeren" und " 0:20".



1. Gerätetür öffnen.
Im Display erscheint "Gerät spülbereit".
2. Reinigungsschwamm gründlich auswaschen.
3. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
4. Gerätetür schließen.
Im Display erscheint "mit 'start' Betrieb fortsetzen".

2. Spülen

Taste Start drücken.
Das Gerät spült. Im Display erscheint "2. Spülen" und die Dauer .

Restwasser entfernen

Nach 20 Sekunden erscheint im Display "Schale leeren".

1. Gerätetür öffnen.
Im Display erscheint "Ende" und " 0:00"
2. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
3. Garraum mit dem Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
4. Taste  drücken, um das Gerät auszuschalten.

Die Reinigungshilfe ist beendet.

Reinigungshilfe abbrechen

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

1. Taste Stop drücken, um die Reinigungshilfe abubrechen.
Im Display erscheint "mit 'start' Betrieb fortsetzen" und "Reinigen".
Damit kein Spülmittel im Gerät zurückbleibt, müssen Sie nach einem Abbruch zweimal spülen.
2. Taste Start drücken.
Im Display erscheint "Schale leeren und Gerät auswischen".
3. Ggf. Wassertank mit Wasser füllen, wieder einschieben und Taste Start drücken.

Gehen Sie nun wie im Abschnitt "Verdampferschale leeren und Gerät auswischen" vor.

Entkalken

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

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

Das Entkalken besteht aus:

- Entkalken (ca. 30 Minuten), leeren Sie anschließend die Verdampferschale und füllen Sie den Wassertank neu
- 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. Taste  drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. Taste **clean** drücken.
Im Display erscheint "Reinigen".
3. Drehwähler drehen, bis "Entkalken" erscheint.

4. Wassertank mit Entkalkerlösung einschieben und Gerätetür schließen.
5. Taste Start drücken.
Das Entkalken läuft ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.

Verdampferschale leeren und Wassertank neu füllen

Nach ca. 30 Minuten ertönt ein Signal. Im Display erscheint "Schale leeren und Wassertank neu füllen" und "I→I 0:40".

1. Gerätetür öffnen.
2. Die Entkalkerlösung mit dem beiliegenden Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
3. Wassertank gründlich ausspülen, mit Wasser füllen und wieder einschieben.
Im Display erscheint "Gerät spülbereit".
4. Gerätetür schließen.
Im Display erscheint "mit 'start' Betrieb fortsetzen".

1. Spülen

Taste Start drücken.
Das Gerät spült. Im Display erscheint "1. Spülen" und die Dauer I→I.

Verdampferschale leeren

Nach 20 Sekunden erscheint im Display "Schale leeren" und "I→I 0:20".


1. Gerätetür öffnen.
Im Display erscheint "Gerät spülbereit".
2. Reinigungsschwamm gründlich auswaschen.
3. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
4. Gerätetür schließen.
Im Display erscheint "mit 'start' Betrieb fortsetzen".

2. Spülen

Taste Start drücken.
Das Gerät spült. Im Display erscheint "2. Spülen" und die Dauer I→I.

Restwasser entfernen

Nach 20 Sekunden erscheint im Display "Schale leeren".

1. Gerätetür öffnen.
Im Display erscheint "Ende" und "I→I 0:00"
2. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
3. Garraum mit dem Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
4. Taste  drücken, um das Gerät auszuschalten.
Das Entkalken ist beendet.

Entkalken abbrechen

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

1. Taste Stop drücken, um das Entkalken abzubrechen.
Im Display erscheint "mit 'start' Betrieb fortsetzen" und "Entkalken".
Damit keine Entkalkerlösung im Gerät zurückbleibt, müssen Sie nach einem Abbruch zweimal spülen.
2. Taste Start drücken.
Im Display erscheint "Schale leeren und Wassertank neu füllen".

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 "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. "Entkalken" wie beschrieben starten.

Sie können die Verdampferschale auch manuell entkalken.

Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

Verletzungsgefahr!

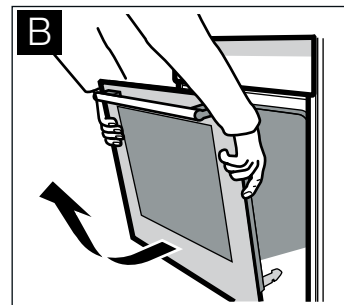
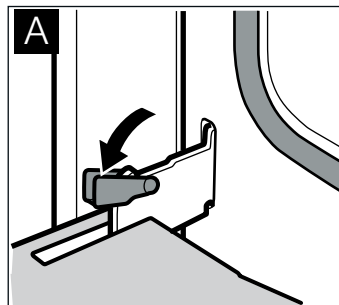
Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Klappen Sie die Sperrhebel der Scharniere zum Aushängen der Gerätetür immer ganz auf und nach dem Einhängen wieder ganz zu. Greifen Sie nicht ins Scharnier.

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

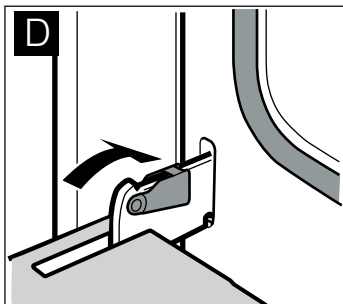
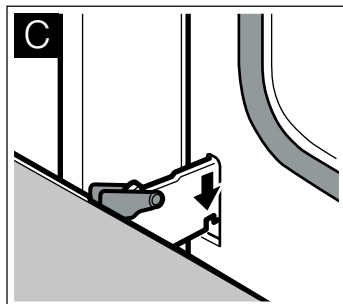
Die Gerätetür nach der Reinigung wieder einbauen.

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 Türscheiben der Gerätetür ausbauen.

⚠ Verletzungsgefahr!

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

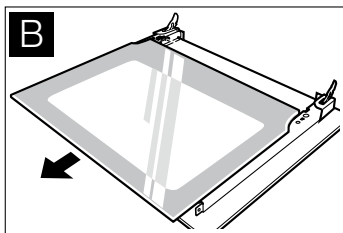
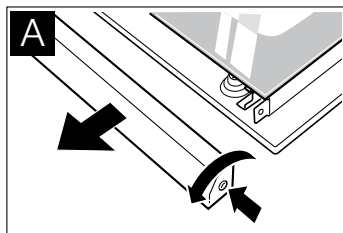
⚠ Verletzungsgefahr!

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.

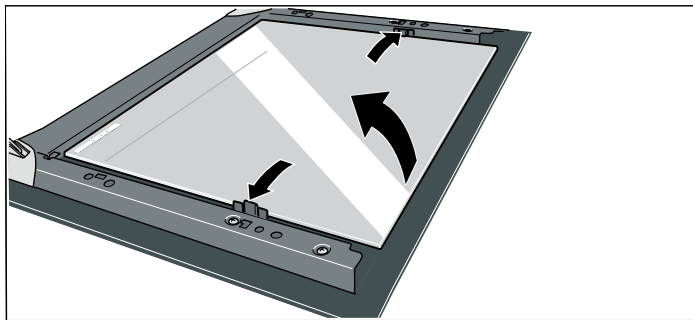
1. Gerätetür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen (siehe Kapitel: Gerätetür aus- und einhängen).
2. Abdeckung an der Gerätetür oben links und rechts los-schrauben und abnehmen (Bild A).
3. Türscheibe anheben und herausziehen (Bild B).



Zwischenscheibe ausbauen

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

1. Halterungen links und rechts nach außen drücken.
2. Zwischenscheibe leicht anheben und herausnehmen.



Reinigen

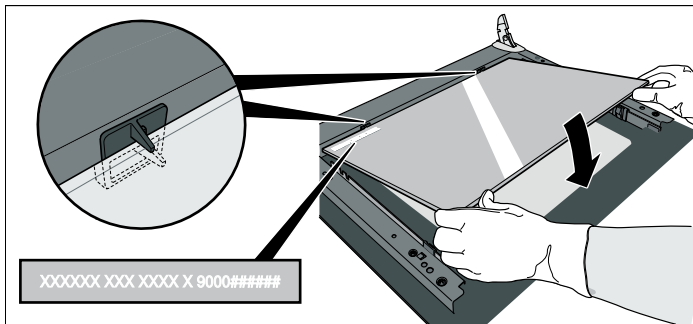
Reinigen Sie die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Achtung!

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

Zwischenscheibe einbauen

1. Zwischenscheibe links und rechts in die Aufnahmen einsetzen.
2. Zwischenscheibe nach unten in die Halterungen drücken.



Türscheibe einbauen

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

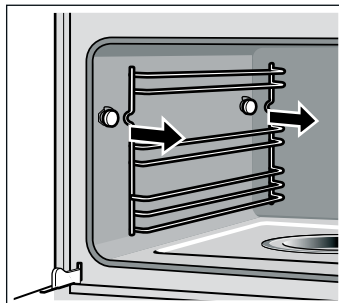
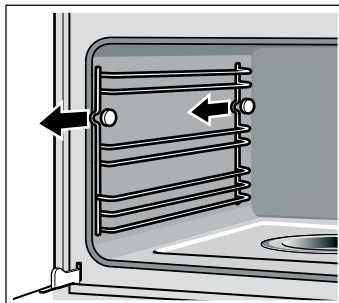
Gestelle reinigen

Die Gestelle können Sie zum Reinigen herausnehmen.

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

1. Gestell nach vorn ziehen und seitlich aushängen.



2. Gestelle mit Spülmittel und Spülschwamm/Bürste reinigen oder Gestelle im Geschirrspüler mitreinigen.
3. Gestelle hinten und vorn einhängen und nach hinten schieben, bis sie einrasten.
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	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen	Gerätetür schließen
Gerät lässt sich nicht starten, im Display erscheint "mit 'start' Betrieb fortsetzen" "Entkalken"	Entkalken wurde abgebrochen	Taste Start drücken. Anschließend Gerät zweimal spülen (siehe Kapitel: Entkalken. Gehen Sie vor wie im Abschnitt "Verdampferschale leeren und Wassertank neu füllen" beschrieben)
Gerät lässt sich nicht starten, im Display erscheint "mit 'start' Betrieb fortsetzen" "Reinigen"	Reinigungshilfe wurde abgebrochen	Taste Start drücken. Anschließend Gerät zweimal spülen (siehe Kapitel: Reinigungshilfe. Gehen Sie vor wie im Abschnitt "Verdampferschale leeren und Gerät auswischen" beschrieben)
Im Display erscheint "Uhrzeit"	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen (siehe Kapitel: Zeitfunktionen)
Gerät ist nicht in Betrieb. Im Display steht eine Dauer	Drehwähler wurde versehentlich betätigt	Taste Stop drücken
	Nach dem Einstellen wurde die Taste Start nicht gedrückt	Taste Start drücken oder die Einstellung mit Taste Stop löschen
Im Display erscheint "automatische Abschaltung"	Die automatische Abschaltung ist aktiv	Beliebige Taste drücken
"Wassertank füllen" erscheint, obwohl der Wassertank voll ist	Wassertank ist nicht richtig eingeschoben	Wassertank einschieben, bis er einrastet
	Erkennungssystem funktioniert nicht	Kundendienst rufen
"Wassertank füllen" erscheint, obwohl der Wassertank noch nicht leer ist bzw. Wassertank ist leer, aber "Wassertank füllen" erscheint nicht	Wassertank ist verschmutzt. Die beweglichen Wasserstandsmelder sind verklemmt	Wassertank schütteln und reinigen. Lassen sich die Teile nicht lösen, neuen Wassertank beim Kundendienst besorgen
Wassertank entleert sich ohne erkennbaren Grund. Verdampferschale läuft über	Wassertank wurde nicht richtig geschlossen	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
Im Display erscheint "Tank leeren/Reinigen?"	Gerät wurde mindestens zwei Tage lang nicht benutzt und der Wassertank ist voll	Wassertank leeren und reinigen. Wassertank nach dem Garen immer leeren
Beim Garen gibt es ein "Plopp"-Geräusch	Kalt/Warm-Effekt bei Tiefkühlkost, bedingt durch den Wasserdampf	Das ist normal
Beim Dämpfen entsteht extrem viel Dampf	Gerät wird automatisch kalibriert	Das ist normal
Beim Dämpfen entsteht wiederholt extrem viel Dampf	Gerät kann sich bei zu kurzen Garzeiten nicht automatisch kalibrieren	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen). Dann für 20 Minuten bei 100 °C Dämpfen starten
Beim Garen entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzen		Das ist normal

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Bei Heizarten mit Dampf tropft Wasser vom Feuchtefühler an der Garraumdecke		Das ist normal. Dampf kondensiert am Feuchtefühler
Gerät dämpft nicht mehr richtig	Das Gerät ist verkalkt	Entkalkungsprogramm starten
Im Display erscheint die Fehlermeldung "E011"	Eine Taste wurde zu lange gedrückt oder hat sich verklemmt	Taste ⌚ drücken, um Fehlermeldung zu löschen. Alle Tasten einzeln drücken und prüfen, ob sie sauber sind
Im Display 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. Im Display erscheint "Demo"	Tastenkombination wurde betätigt	Stromzufuhr unterbrechen und nach 10 Sekunden wieder herstellen. Innerhalb 2 Minuten Taste → 4 Sekunden lang drücken

Garraumlampe wechseln

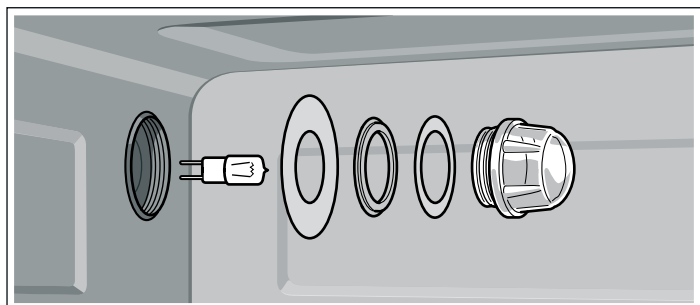
Temperaturbeständige Halogenlampen 230 V/25 W mit Dichtungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

⚠ Verbrennungsgefahr!

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

Nehmen Sie die Halogenlampe immer mit einem trockenen Tuch aus der Verpackung, sonst verkürzt sich die Lebensdauer der Lampe.

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

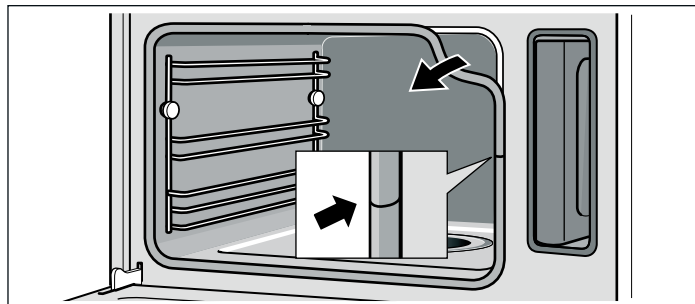
Glasabdeckung oder Dichtungen auswechseln

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 240 260

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

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Umweltschonende Entsorgung



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). 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.
- Verwenden Sie beim Backen dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Dampfbackofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Dampfbackofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.
- 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

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

Zubehör

Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör.

Schieben Sie beim Dämpfen im gelochten Garbehälter immer das Backblech darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Geschirr

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

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).

Fettfilter

Lassen Sie den Fettfilter bei allen Anwendungen im Garraum.

Dämpfen

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.

Garzeiten 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 verlängert sie sich. Qualität und Reifegrad haben ebenfalls Einfluss auf die Garzeit. Daher können die angegebenen Werte nur als Richtlinie dienen.

Lebensmittel gleichmäßig verteilen

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

Druckempfindliche Lebensmittel

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

Menügaren

Im Dampf können Sie komplette Menüs ohne Geschmacksübertragung gleichzeitig garen. Stellen Sie die Speise mit der längsten Garzeit zuerst in das Gerät und schieben Sie die restlichen zum passenden Zeitpunkt nach. So werden alle Speisen gleichzeitig fertig.
Die Gesamtgarzeit verlängert sich beim Menügaren, da nach jedem Öffnen der Gerätetür etwas Dampf entweicht und neu aufgeheizt werden muss.

Heißluft

Die Heizart Heißluft eignet sich hervorragend für süßes und pikantes Gebäck, für Schmorbraten und verschiedene Kuchen.

Heißluft + Dämpfen

Die Heizart Heißluft + Dämpfen eignet sich besonders gut zur Zubereitung von Braten, Hähnchen und Backwaren wie Hefegebäck und Brot.
Braten und Hähnchen werden außen schön knusprig und innen saftig. Außerdem verliert Fleisch weniger an Gewicht.
Backwaren wie Hefegebäck und Brot bekommen eine besonders schöne glänzende Oberfläche und trocknen nicht aus.

Gemüse

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

Lebensmittel	Stückgröße	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Artischocken	im Ganzen	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	30 - 35
Blumenkohl	im Ganzen	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	30 - 40
Blumenkohl	Röschen	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	10 - 15
Brokkoli	Röschen	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	8 - 10
Erbsen	-	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	5 - 10
Fenchel	Scheiben	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	10 - 14
Gefülltes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika)	Gemüse nicht vorgaren	Backblech in Höhe 2	Heißluft + Dämpfen	160 - 180	15 - 30
Gemüseflan	-	Wasserbadform 1,5 l + Rost in Höhe 2	Dämpfen	100	50 - 70
Grüne Bohnen	-	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	15 - 20
Karotten	Scheiben	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	10 - 20
Kohlrabi	Scheiben	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	15 - 20
Lauch	Scheiben	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	4 - 6
Mais	im Ganzen	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	25 - 35
Mangold*	Streifen	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	8 - 10
Spargel, grün*	im Ganzen	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	7 - 12
Spargel, weiß*	im Ganzen	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	10 - 15
Spinat*	-	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	2 - 3
Romanesco	Röschen	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	8 - 10
Rosenkohl	Röschen	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	20 - 30
Rote Bete	ganz	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	40 - 50
Rotkohl/Blaukraut	in Streifen	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	30 - 35
Weißkohl/Kraut	in Streifen	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	25 - 35
Zucchini	Scheiben	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	2 - 3
Zuckerschoten	-	gelocht + Backblech	Dämpfen	100	8 - 12

* Gerät vorheizen

Beilagen und Hülsenfrüchte

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

Die Einschubhöhe für den ungelochten Garbehälter können Sie frei wählen.

Lebensmittel	Verhältnis	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Pellkartoffeln (mittlere Größe)	-	gelocht + Backblech	3 1	Dämpfen	100	35 - 45
Salzkartoffeln (geviertelt)	-	gelocht + Backblech	3 1	Dämpfen	100	20 - 25
Kartoffelgratin	-	Backblech	2	Heißluft	170 - 180	35 - 45
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	Heizart	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 + Backblech	3 1	Dämpfen	95	20 - 25

Geflügel und Fleisch

Rost und Backblech zusammen in einer Höhe einschieben.

Den fertigen Braten noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Dampfbackofen ruhen lassen. So bleibt das Fleisch saftiger.

Mit der Heizart Heißluft + Dämpfen wird das Fleisch innen besonders saftig und außen knusprig.

Die Angaben in den Tabellen sind Richtwerte. Verwenden Sie zur besseren Kontrolle den Kerntemperaturfühler und beachten Sie die Richtwerte (siehe Kapitel: Kerntemperaturfühler).

Geflügel

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hähnchen, ganz	1,2 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	180 - 190	50 - 60
Hähnchen, ganz**	1,2 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	zuerst 90 anschließend 200	50 - 70 20 - 25
Hähnchen, halbiert	je 0,4 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	180 - 190	35 - 45
Hähnchenbrust	je 0,15 kg	gelocht + Backblech	3 1	Dämpfen	100	15 - 25
Hähnchenteile	je 0,12 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	180 - 200	20 - 35
Ente/Gans, ganz	2 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	170	60 - 80
				Heißluft	210	15 - 20
Ente/Gans, ganz**	2 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	zuerst 90 anschließend 200	70 - 90 20 - 25
Entenbrust*	je 0,35 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	170 - 180	10 - 15
Putenrollbraten	1,5 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	150 - 160	70 - 90
Putenbrust	1 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	150 - 160	60 - 80

* vorher anbraten

** diese alternative Anwendung dauert länger, ergibt aber die zarteren und saftigeren Garergebnisse

Rindfleisch

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Rinderschmorbraten*	1,5 kg	Rost + Backblech	2	Regenerieren	140 - 150	100 - 140
Sauerbraten*	1,5 kg	Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	130	120 - 180
Rinderfilet, medium*	1 kg	Rost + Backblech	2	Regenerieren	170 - 180	20 - 28
flaches Roastbeef, medium*	1 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft	170 - 180	40 - 55
flaches Roastbeef, englisch*	1 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft	170 - 180	30 - 45
hohes Roastbeef, medium*	1 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft	170 - 180	45 - 60
hohes Roastbeef, englisch*	1 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft	170 - 180	35 - 50
Tafelspitz	1,5 kg	Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	100	120 - 150

* vorher anbraten

Kalbfleisch

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Kalbsbraten, durchwachsen	1 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	160 - 170	60 - 70
Kalbsbraten, mager	1 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	160 - 170	50 - 60
Kalbsrücken*	1 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	160 - 180	15 - 25
Kalbsbrust, gefüllt	1,5 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	140 - 160	75 - 120
Tafelspitz	1,5 kg	Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	100	120 - 150

* vorher anbraten

Schweinefleisch

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Braten ohne Schwarte (z.B. Nacken)	1,5 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	170 - 180	70 - 80
Braten mit Schwarte (Krustenbraten)	1,5 kg	Rost + Backblech	2	Dämpfen	100	20 - 25
				Heißluft + Dämpfen	140 - 160	40 - 50
				Heißluft	210 - 220	20
Schweinefilet*	0,5 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	160 - 180	20 - 30
Filet im Blätterteig	1 kg	Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	180 - 200	40 - 60
Kasseler mit Knochen	1 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	120 - 140	60 - 70
Kasseler Rippchen	in Scheiben	Backblech	2	Dämpfen	100	15 - 20
Rollbraten	1,5 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	170 - 180	70 - 80

* vorher anbraten

Sonstiges

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hackbraten	aus 0,5 kg Hackfleisch	Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	140 - 150	45 - 60
Rehrücken mit Knochen*	0,6 - 0,8 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	150 - 170	15 - 30
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	zuerst 150	bis Kerntemperatur 65 °C erreicht
					anschließend 60	20
Lammrücken mit Knochen*	1,5 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	160 - 170	15 - 25
Kaninchenteile	1,5 kg	Rost + Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	150 - 160	40 - 60
Wiener Würstchen	-	gelocht + Backblech	3 1	Dämpfen	80 - 85	12 - 18
Weißwürste	-	gelocht + Backblech	3 1	Dämpfen	80 - 85	15 - 20
Fleischkäse / Leberkäse	1 - 1,5 kg	Form auf Rost	2	Heißluft + Dämpfen	110	bis Kerntemperatur 80 °C erreicht
Rouladen*	je 0,15 kg	Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	90	80

* vorher anbraten

Tipps zum Braten

Bratenset verwenden	Wenn Sie das Bratenset verwenden, erzielen Sie optimale Bratergebnisse und der Garraum verschmutzt kaum. Das Bratenset erhalten Sie als Zubehör im Fachhandel (siehe Kapitel: Zubehör)
Wann ist der Braten fertig?	Verwenden Sie den beiliegenden Kerntemperaturfühler
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr oder geben Sie weniger Flüssigkeit zu

Fisch

Die Angaben in den Tabellen sind Richtwerte. Verwenden Sie zur besseren Kontrolle den Kerntemperaturfühler und beachten Sie die Richtwerte (siehe Kapitel: Kerntemperaturfühler).

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

Sanftgaren von Fleisch

Sanftgaren ist die ideale Garmethode für alle zarten Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig und gelingt butterzart.

Das Backblech in den Dampfbackofen schieben und mit der Heizart Sanftgaren vorheizen.

Fleisch auf dem Kochfeld kräftig von allen Seiten anbraten.

In den vorgeheizten Dampfbackofen geben und sanft weitergaren.

Nach dem Garen auf vorgewärmten Tellern anrichten und eine heiße Soße dazu reichen.

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Lammkeule ohne Knochen	1 - 1,5 kg	Backblech	2	80	140 - 160
Roastbeef	1,5 - 2,5 kg	Backblech	2	80	150 - 180
Schweinefilet	-	Backblech	2	80 - 90	50 - 70
Schweinemedallions	-	Backblech	2	80	60 - 80
Rindersteaks	ca. 3 cm dick	Backblech	2	80	40 - 60
Entenbrust	-	Backblech	2	80	35 - 55

Aufläufe, Suppeneinlagen ...

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Pikanter Auflauf aus gegarten Zutaten	Auflaufform + Rost	2	Heißluft + Dämpfen	150 - 170	30 - 40
Süßer Auflauf	Auflaufform + Rost	2	Heißluft + Dämpfen	150 - 170	30 - 45
Lasagne	Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	160 - 170	35 - 45
Soufflé	Förmchen + Rost	2	Heißluft + Dämpfen	180 - 200	15 - 25
Eierstich	ungelocht	2	Dämpfen	90	15 - 20
Grießnockerl	gelocht + Backblech	3 1	Dämpfen	90 - 95	7 - 10
Hartgekochte Eier (Größe M, max. 1,8 kg)	gelocht + Backblech	3 1	Dämpfen	100	10 - 12
Weichgekochte Eier (Größe M, max. 1 kg)	gelocht + Backblech	3 1	Dämpfen	100	6 - 8

Desserts, Kompott

Kompott

Wiegen Sie die Früchte ab, geben Sie ca. 1/3 der Menge an Wasser und nach Geschmack Zucker mit Gewürzen zu.

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.

Milchreis

Wiegen Sie den Reis ab und geben Sie die 2,5-fache Menge an

Joghurt

Erhitzen Sie die Milch auf dem Kochfeld auf 90 °C. Anschlie-

End 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	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Germknödel	Backblech	Dämpfen	100	20 - 25
Crème caramel	Förmchen + Rost	Dämpfen	90 - 95	15 - 20
Süßer Auflauf (z.B. Grießauflauf)	Auflaufform + Rost	Heißluft + Dämpfen	160 - 170	50 - 60
Milchreis*	Backblech	Dämpfen	100	25 - 35
Joghurt*	Portionsgläser + Rost	Dämpfen	40	300 - 360
Apfelkompott	Backblech	Dämpfen	100	10 - 15
Birnenkompott	Backblech	Dämpfen	100	10 - 15
Kirschkompott	Backblech	Dämpfen	100	10 - 15
Rhabarberkompott	Backblech	Dämpfen	100	10 - 15
Zwetschgenkompott	Backblech	Dämpfen	100	15 - 20

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

Kuchen und Gebäck

Verwenden Sie am besten dunkle Backformen aus Metall.

Temperatur und Garzeit sind abhängig von Menge und Beschaffenheit des Teiges. Deshalb sind in den Tabellen Temperaturbereiche angegeben.

Zuerst die niedrigere Temperatur einstellen. Sie ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Bei Bedarf beim nächsten Mal eine höhere Temperatur wählen.

Den Rost oder das Backblech nicht zu dicht belegen.

Kuchen in der Form

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Rührkuchen	Kranz-/Kastenform	2	Heißluft	150 - 160	60 - 70
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2	Heißluft	150 - 160	30 - 45
Obstkuchen fein, Rührteig	Springform	2	Heißluft	150 - 160	45 - 55
Biskuitboden (2 Eier)	Obstbodenform	2	Heißluft	180 - 190	12 - 16
Biskuittorte (6 Eier)	Springform	2	Heißluft	150 - 160	25 - 35
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	2	Heißluft	150 - 160	40 - 50
Schweizer Wähe	Springform	2	Heißluft	180 - 190	35 - 60
Gugelhupf	Gugelhupfform	2	Heißluft + Dämpfen	150 - 160	35 - 45
Pikante Kuchen (z.B. Quiche)	Quicheform	2	Heißluft	180 - 190	35 - 60
Apfeltarte	Tarteform	2	Heißluft	170 - 190	35 - 50

Kuchen auf dem Blech

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hefekuchen mit trockenem Belag	Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	150 - 160	35 - 45
Hefekuchen mit saftigem Belag (Obst)	Backblech	2	Heißluft	150 - 160	35 - 45
Biskuitrolle	Backblech	2	Heißluft	180 - 200	10 - 15
Hefezopf (500 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	Heißluft + Dämpfen	150 - 160	25 - 35
Strudel, süß	Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	160 - 180	40 - 60
Zwiebelkuchen	Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	170 - 180	30 - 40

Brot, Brötchen

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Weißbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	Heißluft + Dämpfen	200 - 210	15 - 20
			Heißluft	160 - 170	20 - 25
Sauerteigbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	Heißluft + Dämpfen	200 - 220	15 - 25
			Heißluft	150 - 160	40 - 60
Mischbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	Heißluft + Dämpfen	200 - 220	15 - 20
			Heißluft	160 - 170	25 - 40

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Vollkornbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	Heißluft + Dämpfen	200 - 220	20 - 30
			Heißluft	140 - 150	40 - 60
Roggenbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	Heißluft + Dämpfen	200 - 220	20 - 30
			Heißluft	150 - 160	50 - 60
Brötchen (Rohlinge je 70 g)	Backblech + Backpapier	2	Heißluft + Dämpfen	190 - 200	25 - 30
Brötchen aus Hefeteig, süß (Rohlinge je 70 g)	Backblech + Backpapier	2	Heißluft + Dämpfen	170 - 180	20 - 30

Kleingebäck

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Baiser	Backblech	2	Heißluft	80 - 90	120 - 180
Makronen	Backblech	2	Heißluft	140 - 160	15 - 25
Blätterteiggebäck	Backblech	2	Heißluft + Dämpfen	170 - 190	10 - 20
Muffins	Muffinblech	2	Heißluft	170 - 180	20 - 30
Brandteiggebäck	Backblech	2	Heißluft	170 - 190	27 - 35
Plätzchen	Backblech	2	Heißluft	150 - 160	12 - 17
Hefeteiggebäck	Backblech	2	Heißluft	150 - 160	15 - 20

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig
Der Kuchen fällt zusammen	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backtemperatur um 10 °C niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer
Der Form- oder Kastenkuchen wird hinten zu dunkel	Stellen Sie die Backform nicht direkt an die Rückwand sondern mittig auf das Zubehör
Der Kuchen ist zu trocken	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 °C höher und verkürzen Sie die Backzeiten oder verwenden Sie Heißluft + Dämpfen
Das Brot oder der Kuchen sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen)	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben Sie dann den Belag darauf. Beachten Sie die Backzeit im Rezept
Der Kuchen oder das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt	Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur etwas niedriger

Speisen regenerieren

Beim Regenerieren werden Gerichte schonend wieder erhitzt. Sie schmecken und sehen aus wie frisch zubereitet. Auch Backwaren vom Vortag können so gut aufgebacken werden.

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
auf Teller angerichtete Speisen	Rost	2	Regenerieren	120	12 - 18
Gemüse	Backblech	3	Regenerieren	100	12 - 15
Nudeln, Kartoffeln, Reis	Backblech	3	Regenerieren	100	5 - 10
Brötchen*	Rost	2	Heißluft + Dämpfen	170 - 180	6 - 8
Baguette*	Rost	2	Heißluft + Dämpfen	170 - 180	5 - 10
Brot*	Rost	2	Heißluft + Dämpfen	170 - 180	8 - 12
Pizza	Rost + Backblech	3	Regenerieren	170 - 180	12 - 15

* 5 Minuten vorheizen

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 verderbt schneller als frische Ware.

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

Verwenden Sie die Heizart 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 Dampfbackofen nach dem Auftauen für 15 Minuten mit Heißluft bei 180 °C.

Fleisch auftauen

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

Geflügel auftauen

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

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in min
Hähnchen	1 kg	gelocht + Backblech	3 1	45 - 50	60 - 70
Hähnchenkeulen	0,4 kg	gelocht + Backblech	3 1	45 - 50	30 - 35
im Block gefrorenes Gemüse (z.B. Spinat)	0,4 kg	gelocht + Backblech	3 1	45 - 50	20 - 30
Beerenobst	0,3 kg	gelocht + Backblech	3 1	45 - 50	5 - 8
Fischfilet	0,4 kg	gelocht + Backblech	3 1	45 - 50	15 - 20
Fisch im Ganzen	1 kg	gelocht + Backblech	3 1	45 - 50	40 - 50
Gulasch	-	gelocht + Backblech	3 1	45 - 50	40 - 50
Rinderbraten	-	gelocht + Backblech	3 1	45 - 50	70 - 80

Teig gehenlassen

Mit der Heizart Gehenlassen geht Teig deutlich schneller auf als bei Raumtemperatur.

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

Teigschüssel auf den Rost stellen. Den Teig nicht abdecken.

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hefeteig	1 kg	Schüssel + Rost	40	20 - 30
Sauerteig	1 kg	Schüssel + Rost	40	20 - 30

Entsaften

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

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

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

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in min
Himbeeren	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dämpfen	100	30 - 45
Johannisbeeren	gelochter Garbehälter + Backblech	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	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Gemüse	1 Liter-Einmachgläser	2	Dämpfen	100	30 - 120
Steinobst	1 Liter-Einmachgläser	2	Dämpfen	100	25 - 30
Kernobst	1 Liter-Einmachgläser	2	Dämpfen	100	25 - 30

Tiefkühlprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

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

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Pommes frites	Backblech + Backpapier	2	Heißluft	170 - 190	25 - 35
Kroketten	Backblech + Backpapier	2	Heißluft	180 - 200	18 - 22
Rösti	Backblech + Backpapier	2	Heißluft	180 - 200	25 - 30
Teigwaren, frisch, gekühlt*	Backblech	2	Dämpfen	100	5 - 10
Lasagne, tiefgekühlt	Backblech + Rost	2	Heißluft + Dämpfen	190 - 210	35 - 55
Pizza, dünner Boden	Backblech + Rost	2	Heißluft	180 - 200	15 - 23
Pizza, dicker Boden	Backblech + Rost	2	Heißluft	180 - 200	18 - 25
Pizza-Baguette	Backblech + Rost	2	Heißluft	180 - 200	18 - 22
Pizza, gekühlt	Backblech	2	Heißluft	170 - 180	12 - 17
Kräuterbutter-Baguette, gekühlt	Backblech	2	Heißluft	180 - 200	15 - 20
Brötchen, Baguette, tiefgekühlt	Backblech + Rost	2	Heißluft	180 - 200	18 - 22
Brezeln, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2	Heißluft	180 - 200	18 - 22
Croissant, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2	Heißluft + Dämpfen	180 - 200	20 - 25
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Backblech + Backpapier	2	Heißluft	150 - 170	12 - 15
Strudel, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2	Heißluft + Dämpfen	160 - 180	45 - 60
Fischstäbchen	Backblech + Backpapier	2	Heißluft	195 - 205	20 - 24
Forelle	gelocht + Backblech	3 1	Dämpfen	80 - 100	20 - 25
Schlemmerfilet	Backblech + Rost	2	Heißluft + Dämpfen	180 - 200	35 - 50
Lachsfilet	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dämpfen	80 - 100	20 - 25
Tintenfischringe	Backblech + Backpapier	2	Heißluft	190 - 210	25 - 30
Brokkoli	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dämpfen	100	4 - 6
Blumenkohl	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dämpfen	100	5 - 8
Bohnen	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dämpfen	100	4 - 6
Erbsen	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dämpfen	100	4 - 6
Karotten	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dämpfen	100	3 - 5
Mischgemüse	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dämpfen	100	4 - 8
Rosenkohl	gelochter Garbehälter + Backblech	3 1	Dämpfen	100	5 - 10

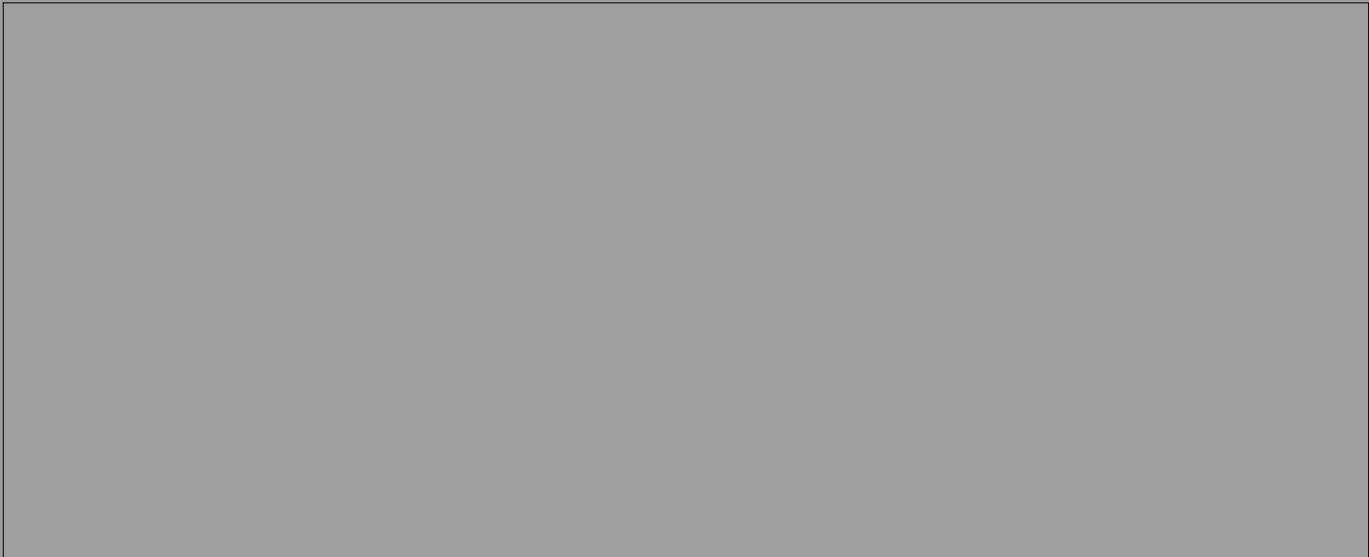
* etwas Flüssigkeit zugeben

Prüfgerichte

Nach EN 50304/ EN 60350 (2009), bzw. IEC 60350.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Spritzgebäck	Backblech	2	Heißluft	160 - 170	17 - 20
Small Cakes	Backblech	2	Heißluft	160 - 170	25 - 33
Wasserbiskuit	Springform 26 cm	2	Heißluft	150 - 160	35 - 40
Gedeckter Apfelkuchen	Springform 20 cm	2	Heißluft	160 - 170	60 - 70



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



9000698112 910816