



Dampfbackofen HBC36D7.4.



BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung

Sicherheitshinweise	4	Kombibetrieb	25
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	4	Gemüse	25
Ursachen für Schäden	4	Beilagen und Hülsenfrüchte	25
Ihr neues Gerät	5	Geflügel und Fleisch	26
Bedienfeld	5	Fisch	27
Heizarten	5	Sanftgaren von Fleisch	28
Garraum	6	Aufläufe, Suppeneinlagen	28
Zubehör	6	Desserts, Kompott	28
Automatische Kalibrierung	6	Kuchen und Gebäck	29
Vor dem ersten Benutzen	7	Speisen regenerieren	30
Uhrzeit und Sprache einstellen	7	Auftauen	30
Wasserhärtebereich einstellen	7	Teig gehenlassen	31
Erste Inbetriebnahme	7	Entsaften	31
Zubehör vorreinigen	7	Einkochen	31
Fettfilter einhängen	7	Tiefkühlprodukte	32
Gerät bedienen	8	Prüfgerichte	32
Wassertank füllen	8		
Gerät einschalten	8		
Gerät ausschalten	9		
Nach jedem Betrieb	9		
Einstellempfehlungen	9		
Zeitfunktionen	10		
Wecker einstellen	10		
Dauer einstellen	10		
Endezeit verschieben	10		
Uhrzeit einstellen	11		
Programmautomatik	11		
Programm einstellen	11		
Hinweise zu den Programmen	12		
Programmtabellen	12		
Memory	16		
Memory speichern	16		
Memory starten	16		
Kindersicherung	16		
Kindersicherung aktivieren	16		
Kindersicherung deaktivieren	16		
Grundeinstellungen	17		
Automatische Abschaltung	17		
Pflege und Reinigung	17		
Reinigungsmittel	18		
Reinigungshilfe	19		
Entkalken	19		
Gerätetür aus- und einhängen	20		
Türscheiben reinigen	21		
Gestelle reinigen	21		
Eine Störung, was tun?	22		
Garraumlampe wechseln	23		
Türdichtung austauschen	23		
Kundendienst	24		
E-Nummer und FD-Nummer	24		
Umweltschutz	24		
Umweltschonende Entsorgung	24		
Tipps zum Energiesparen	24		
Tabellen und Tipps	24		
Dämpfen	24		
Heißluft	25		

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 01805 304050** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar, 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.

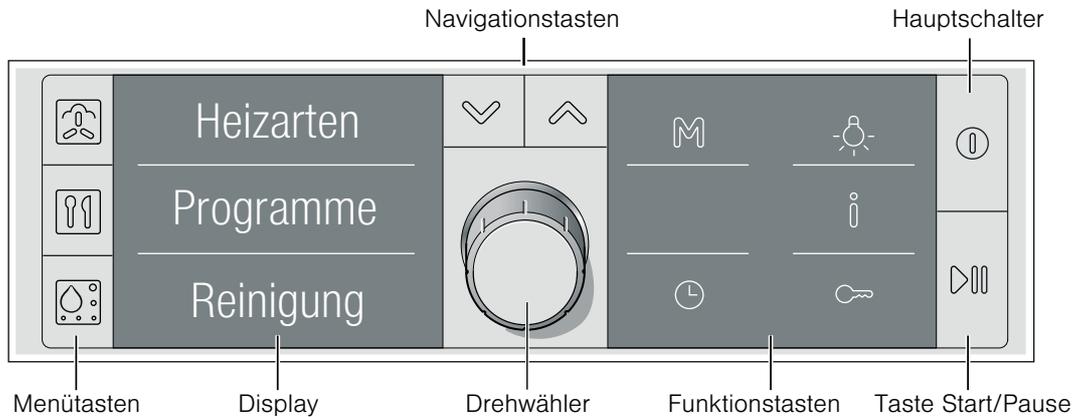
Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Bedienfeld
- die Heizarten

- den Garraum
- das Zubehör
- die automatische Kalibrierung

Bedienfeld



Bedienelement		Verwendung
Hauptschalter	ⓘ	Gerät ein- und ausschalten
Menütaen	☼	Heizart wählen
	☼☼	Programm wählen (siehe Kapitel: Programmautomatik)
	☼☼☼	Reinigungshilfe und Entkalken wählen (siehe Kapitel: Pflege und Reinigung)
Navigationstasten	⏪ ⏩	Zwischen den Zeilen im Display wechseln. Änderungen werden dabei gespeichert
Drehwähler		Werte für Uhrzeit, Dauer, Gewicht etc. ändern. Drücken Sie auf den Drehwähler, um ihn ein- und auszurasen
Funktionstasten	M	Memory speichern und aufrufen (siehe Kapitel: Memory)
	☼	Beleuchtung ein- und ausschalten
	i	Eingeschaltetes Gerät: Aktuelle Informationen abfragen Ausgeschaltetes Gerät: Grundeinstellungen wählen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen)
	🕒	Zeitfunktion wählen (siehe Kapitel: Zeitfunktionen)
	🔑	Kindersicherung ein- und ausschalten (siehe Kapitel: Kindersicherung)
Taste Start/Pause	▶	Kurz drücken: Garbetrieb starten und unterbrechen (Pause)
		Lang drücken: Garbetrieb beenden

Heizarten

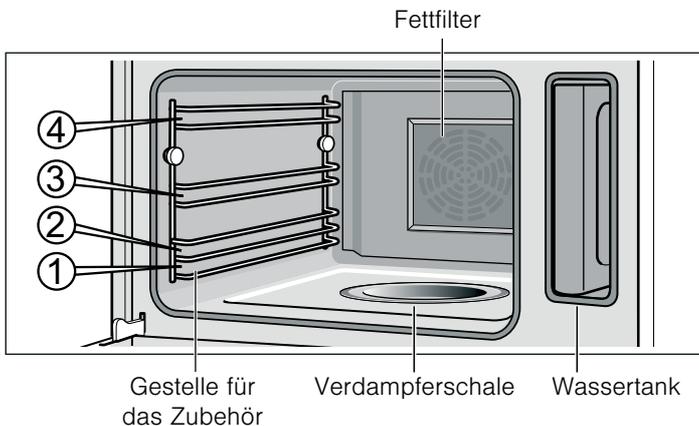
Mit Taste ☼ können Sie unterschiedliche Anwendungen für Ihr Gerät einstellen.

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
Kombibetrieb	120 - 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

Heizart		Anwendung
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.



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:



Rost

für Geschirr, Kuchen und Auflaufformen und für Braten



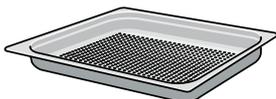
Garbehälter, gelocht, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm tief

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



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

zum Garen von Reis, Hülsenfrüchten und Getreide



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

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



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

zum Backen von Blechkuchen und zum Auffangen abtropfender Flüssigkeit beim Dämpfen



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	HEZ36D353
Garbehälter, gelocht, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm tief	HEZ36D353G
Garbehälter, ungelocht, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm tief (Backblech)	HEZ36D352
Garbehälter, ungelocht, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm tief	HEZ36D153
Garbehälter, gelocht, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm tief	HEZ36D153G
Porzellanbehälter, ungelocht, GN $\frac{2}{3}$	HEZ36D353P
Porzellanbehälter, ungelocht, GN $\frac{1}{3}$	HEZ36D153P
Rost	HEZ36DR
Bratenset	HEZ36DB
Reinigungsschwamm	643 254
Entkalker	311 138
Microfasertuch mit Wabenstruktur	460 770

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 dämpft. Öffnen Sie in dieser Zeit nicht die Gerätetür.

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

Nach einem Umzug

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

Nach einem Stromausfall

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

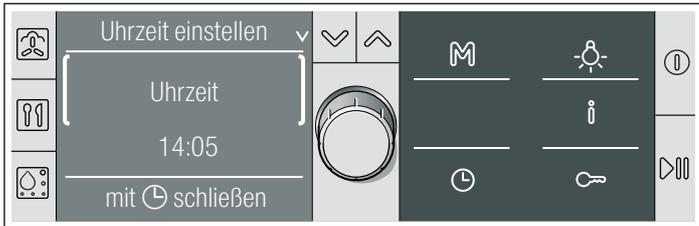
Vor dem ersten Benutzen

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 einstellen". Stellen Sie die Uhrzeit und bei Bedarf die Sprache für das Display ein.



1. Mit Taste zur voreingestellten Uhrzeit wechseln.
2. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
3. Mit Taste wieder zu "Uhrzeit" wechseln.
4. Mit dem Drehwähler zu "Sprache auswählen" wechseln.
5. Mit Taste zu "deutsch" wechseln.
6. Mit dem Drehwähler die gewünschte Sprache einstellen. 30 verschiedene Sprachen sind möglich.
7. Taste drücken.
Uhrzeit und Sprache sind übernommen. 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 gedrückt halten, bis im Display "Sprache auswählen" erscheint.
3. Drehwähler drehen, bis "Wasserhärtebereich" erscheint.
4. Taste drücken.
Im Display ist "2-mittel" markiert.

5. Mit dem Drehwähler den Wasserhärtebereich ändern. Mögliche Werte:

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

6. Taste 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 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.

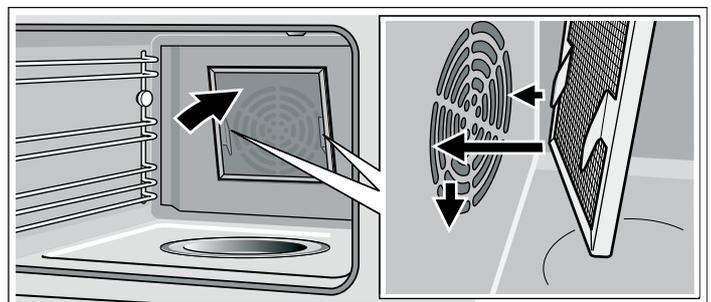
Zubehör vorreinigen

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

Fettfilter einhängen

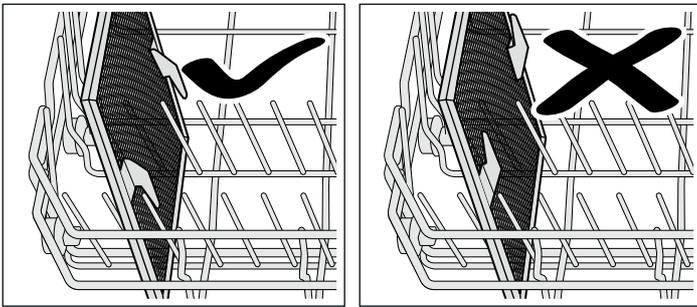
Hängen Sie den beiliegenden Fettfilter an das Heißluftgitter in der Rückwand des Garraums ein.

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 verschmutzenden 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!

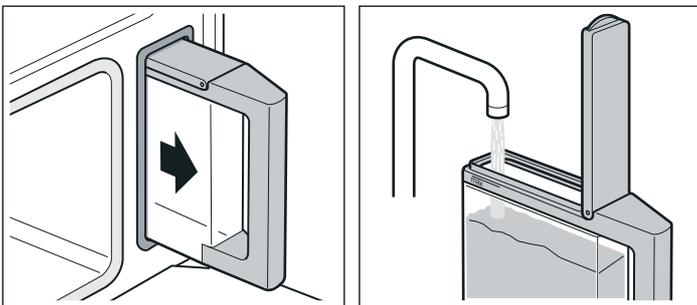
Geräteschäden durch Verwendung ungeeigneter Flüssigkeiten

- 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.

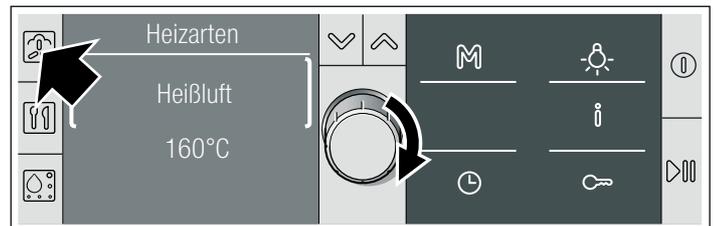
Gerät einschalten

1. Taste drücken, um das Gerät einzuschalten.

Im Display erscheint für ca. 4 Sekunden die Tastenbeschreibung. 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
HeiBluft	30 - 230 °C
Dämpfen	35 - 100 °C
Kombibetrieb	120 - 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.

6. Mit dem Drehwähler zur Dauer wechseln.

7. Taste drücken.

Die Vorschlagsdauer ist markiert.

8. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.

9. Taste 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 **i** drücken.

Die aktuelle Temperatur wird für 3 Sekunden angezeigt.

Temperatur ändern

Sie können jederzeit die Temperatur ändern.

1. Taste **∨** oder **∧** drücken, bis die Temperatur markiert ist.
2. Mit dem Drehwähler die Temperatur ändern.
Die Änderung wird automatisch übernommen.

Pause

Taste **▷|||** kurz drücken, um den Garbetrieb zu unterbrechen (Pause). Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Zum Starten Taste **▷|||** drücken.

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

Wenn Sie die Grundeinstellung "Betrieb fortsetzen 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 **▷|||** 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 **▷|||** 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. Eingebrannte 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 Kuchen, Brot, Geflügel, Fleisch, Fisch und Wild bis hin zu Aufläufen und 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 "Heißluft 160 °C".
2. Drehwähler nach links auf "Einstellempfehlungen" drehen.
Im Display erscheint die erste Speisekategorie.
3. Mit Taste **∨** zur Speisekategorie 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 **▷|||** 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 "00:00:00".

Taste **⌚** drücken, um das Signal zu beenden.

Temperatur ändern

Sie können jederzeit mit dem Drehwähler die Temperatur verändern.

Dauer ändern

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

Informationen abfragen

Taste **i** drücken.

Für weitere Informationen Taste **i** 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 dem Drehwähler die gewünschte Zeitfunktion wählen.
3. Mit Taste die Zeile wechseln und 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. Taste drücken und 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. Taste drücken und mit dem Drehwähler in den nächsten Sekunden die Weckerzeit ändern. Zeitfunktionen mit Taste schließen.

Nach Ablauf der Weckerzeit

Ein Signal ertönt. Die Anzeige steht auf "00:00". Taste drücken, um das Signal zu beenden.

Weckerzeit löschen

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

Dauer einstellen

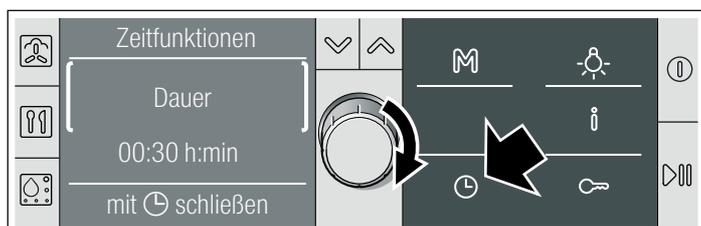
Wenn Sie die Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht einstellen, wird der Garbetrieb automatisch nach dieser Zeit beendet. Das Gerät heizt nicht mehr.

Bei Heizarten mit Dampf müssen Sie immer eine Dauer einstellen.

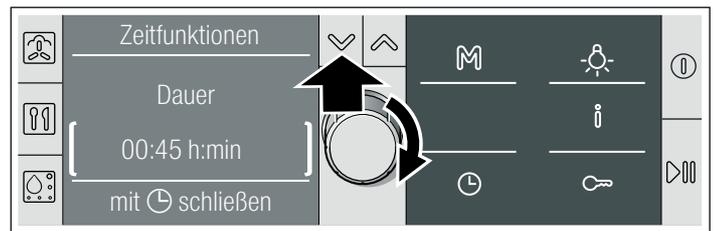
Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten einstellen.

Voraussetzung: Heizart und Temperatur sind eingestellt.

1. Taste drücken.
2. Mit dem Drehwähler zur Dauer wechseln.



3. Mit Taste die Zeile wechseln.
4. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



5. Zeitfunktionen mit Taste schließen.
6. Wenn der Betrieb noch nicht gestartet ist, Taste 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 dem Drehwähler zur Dauer wechseln. Taste drücken 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 "00:00:00". Taste drücken, um das Signal zu beenden.

Dauer löschen

Taste drücken. Mit dem Drehwähler zur Dauer wechseln. Taste drücken und die Dauer mit dem Drehwähler auf "00:00" 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.

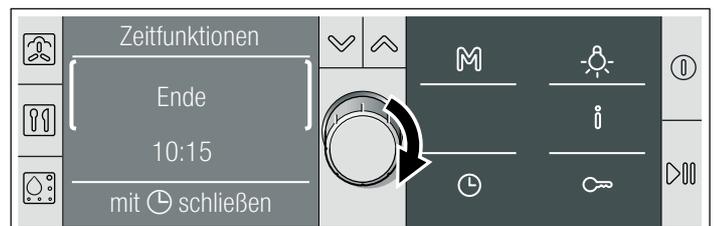
Beispiel im Bild:

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

Voraussetzung:

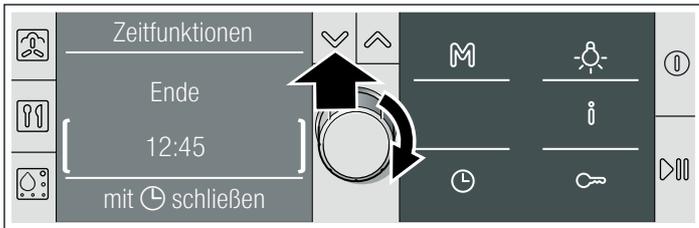
Der eingestellte Garbetrieb ist nicht gestartet. Eine Dauer ist eingestellt. Die Zeitfunktionen sind geöffnet.

1. Mit dem Drehwähler zum "Ende" wechseln.
Im Display wird der Zeitpunkt, zu dem der Garbetrieb beendet ist, angezeigt.



2. Taste  drücken.

3. Mit dem Drehwähler das Ende auf später verschieben.



4. Zeitfunktionen mit Taste  schließen.

5. Mit Taste  bestätigen.

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

Endezeit ändern

Die Endzeit können Sie ändern, solange das Gerät in Warteposition ist. Taste  drücken. Mit dem Drehwähler zur Endzeit wechseln. Taste  drücken und mit dem Drehwähler die Endzeit ändern. Zeitfunktionen mit Taste  schließen.

Dauer ist abgelaufen

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

Endezeit löschen

Die Endzeit können Sie löschen, solange das Gerät in Warteposition ist. Taste  drücken. Mit dem Drehwähler zur Endzeit wechseln. Taste  drücken und mit dem Drehwähler die Endzeit 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. Ggf. Taste  drücken, um das Gerät auszuschalten.

2. Taste  drücken.

3. Mit dem Drehwähler zur Uhrzeit wechseln.

4. Taste  drücken und mit dem Drehwähler die Uhrzeit verändern.

5. Zeitfunktionen mit Taste  schließen.

Nach einem Stromausfall

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

Uhrzeit ausblenden

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, erscheint im Display die aktuelle Uhrzeit. Sie können die Uhrzeit ausblenden (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"

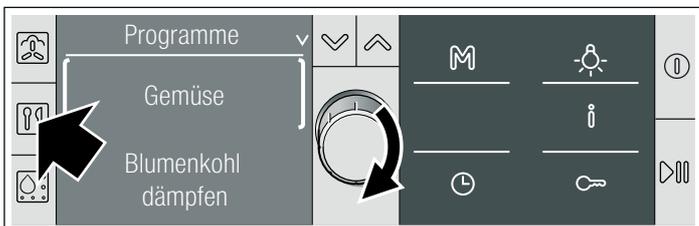
Programmgruppe wählen

1. Taste  drücken, um das Gerät einzuschalten.

2. Taste  drücken.

Im Display erscheint "Programme", die erste Programmgruppe "Gemüse" ist markiert.

3. Drehwähler drehen, bis die gewünschte Programmgruppe erscheint.

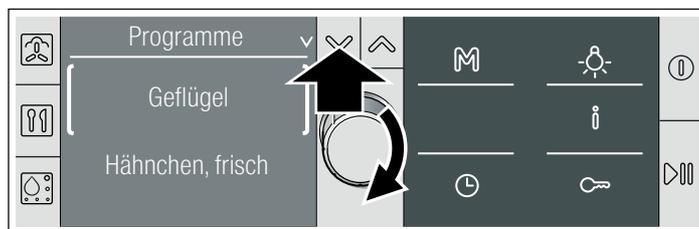


Programm wählen

4. Taste  drücken.

Das erste Programm der gewählten Programmgruppe ist markiert.

5. Drehwähler drehen, bis das gewünschte Programm erscheint.

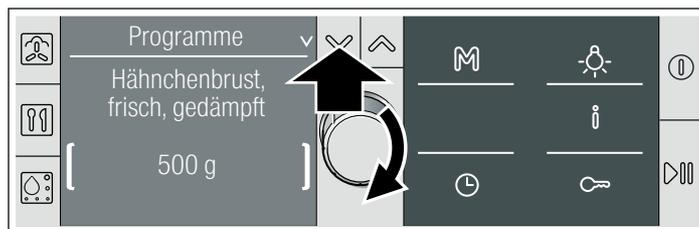


Gewicht eingeben

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 "- 000●000+".

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  drücken, um das Programm zu starten.
Die Dauer des Programms läuft sichtbar im Display ab.

Endezeit verschieben

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

Programm abbrechen

Taste  drücken, um das Programm abzubrechen und das Gerät auszuschalten.

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.

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

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.

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
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 Temperatenausgleich 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 ggf. eine Dauer einstellen. Nicht starten.

2. Taste  gedrückt halten, bis "Memory gespeichert" erscheint.

Die Memory-Einstellung ist gespeichert.

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

Memory starten

Die gespeicherte Einstellung können Sie jederzeit starten.

1. Taste  kurz drücken.

2. Taste  drücken.

Die Memory-Einstellung startet.

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

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 mit Taste  oder mit einem Langdruck auf Taste  ausschalten, den Wecker einstellen und den Signalton ausschalten.

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. Ggf. Taste  drücken, um das Gerät auszuschalten.

2. Taste  drücken.

Im Display erscheint "Grundeinstellungen" und "Sprache auswählen".

3. Drehwähler drehen, bis die gewünschte Grundeinstellung erscheint.

4. Taste  drücken, um in die untere Zeile zu wechseln.

5. Drehwähler drehen, um die Einstellung zu ändern.

6. Taste  drücken, um die Grundeinstellungen zu verlassen. Die Änderung ist gespeichert.

Folgende Grundeinstellungen können Sie ändern:

Grundeinstellung	Funktion	Mögliche Einstellungen
Sprache auswählen	Sprache im Display ändern	30 verschiedenen Sprachen
Signalton Dauer	Länge des Signaltons bei Betriebsende einstellen	kurz / mittel / lang
Tastenton	Signalton beim Drücken einer Taste ein- oder ausschalten	aus / an
Display-Helligkeit	Display-Helligkeit ändern	Tag / mittel / Nacht
Kontrast	Display-Kontrast ändern	7 Stufen -  +
Uhranzeige	Uhr bei ausgeschaltetem Gerät anzeigen	aus / an
Betrieb fortsetzen 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 -  +
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
Anzeige Tastenbeschreibung	Anzeige der Tastenbeschreibung beim Einschalten des Gerätes ein- oder ausschalten	eingebledet / ausgeblend
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-Grillreiner-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 gesalzene Speisen gleich nach dem Abkühlen aus dem Garraum.

Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme.

Reinigungsmittel

Gerät außen (mit Alufont)	Spüllauge – mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Mildes Fenster-Reinigungsmittel – mit einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Alufont wischen
Gerät außen (mit Edelstahlfront)	Spüllauge – mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort entfernen. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiner 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-Grillreiner-Gel (Bestellnr. 463 582, auch online im eShop erhältlich). Beachten Sie die Angaben des Herstellers. Andere Backofenreiner 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
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.
Wassertank	Spüllauge – Nicht im Geschirrspüler reinigen!
Tankschacht	Nach jedem Betrieb trockenreiben
Dichtung im Wassertankdeckel	Nach jedem Betrieb gut trocknen
Gestelle	siehe Kapitel: Gestelle reinigen
Türscheiben	siehe Kapitel: Türscheiben reinigen Achtung! Oberflächenschäden: Wischen Sie nach dem Reinigen mit Glasreiniger die Türscheiben trocken nach. Es können sonst Flecken entstehen, die sich nicht mehr entfernen lassen.
Türdichtung	Heiße Spüllauge
Zubehör	In heißer Spüllauge einweichen. Mit einer Bürste oder einem Spülschwamm säubern oder im Geschirrspüler reinigen. Bei Verfärbungen durch stärkehaltige Lebensmittel (z.B. Reis) mit Essigwasser reinigen

Reinigungsschwamm

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

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

Microfasertuch

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

Bratenset

Verwenden Sie beim Braten nach Möglichkeit das Bratenset (Bestellnr. HEZ36DB, auch online im eShop erhältlich). Die Verschmutzung des Garraums durch Bratenspritzer lässt sich dadurch deutlich reduzieren.

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  drücken.
Im Display erscheint "Reinigen".
3. Wassertank bis zur Markierung "max" mit Wasser füllen und einschieben.
4. Taste  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 "00:00:40".

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  Betrieb fortsetzen".

1. Spülen

Taste  drücken.
Das Gerät spült. Im Display erscheint "1. Spülen".

Verdampferschale leeren

Nach 20 Sekunden erscheint im Display "Schale leeren" und "00:00:20".

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  Betrieb fortsetzen".

2. Spülen

Taste  drücken.
Das Gerät spült. Im Display erscheint "2. Spülen".

Restwasser entfernen

Nach 20 Sekunden erscheint im Display "Schale leeren" und "00:00:00".

1. Gerätetür öffnen.
2. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.
3. Garraum mit dem Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
4. 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  lang drücken, um die Reinigungshilfe abzubrechen.
Im Display erscheint "mit  Betrieb fortsetzen" und "Reinigen".
Damit kein Spülmittel im Gerät zurückbleibt, müssen Sie nach einem Abbruch zweimal spülen.
2. Taste  drücken.
Im Display erscheint "Schale leeren und Gerät auswischen".
3. Ggf. Wassertank mit Wasser füllen, wieder einschieben und Taste  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  drücken.
Im Display erscheint "Reinigen".
3. Drehwähler drehen, bis "Entkalken" erscheint.

4. Wassertank mit Entkalkerlösung einschieben und Gerätetür schließen.

5. Taste  drücken.

Das Entkalken läuft ab. Die Lampe im Garraum bleibt ausgeschaltet.

Verdampferschale leeren und Wassertank neu füllen

Nach ca. 30 Minuten ertönt ein Signal. Im Display erscheint "Schale leeren und Wassertank neu füllen" und "00:00:40".

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  Betrieb fortsetzen".

1. Spülen

Taste  drücken.

Das Gerät spült. Im Display erscheint "1. Spülen".

Verdampferschale leeren

Nach 20 Sekunden erscheint im Display "Schale leeren" und "00:00:20".

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  Betrieb fortsetzen".

2. Spülen

Taste  drücken.

Das Gerät spült. Im Display erscheint "2. Spülen".

Restwasser entfernen

Nach 20 Sekunden erscheint im Display "Schale leeren" und "00:00:00".

1. Gerätetür öffnen.

2. Restwasser mit dem Reinigungsschwamm aus der Verdampferschale entfernen.

3. Garraum mit dem Reinigungsschwamm auswischen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

4. 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  lang drücken, um das Entkalken abzubrechen.

Im Display erscheint "Reinigung", "mit  Betrieb fortsetzen" und "Entkalken".

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

2. Taste  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

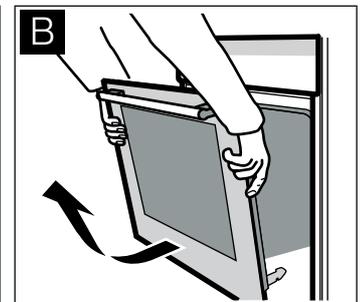
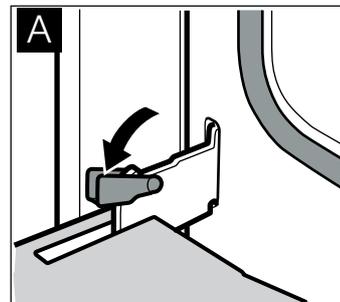
1. Gerätetür ganz öffnen.

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.

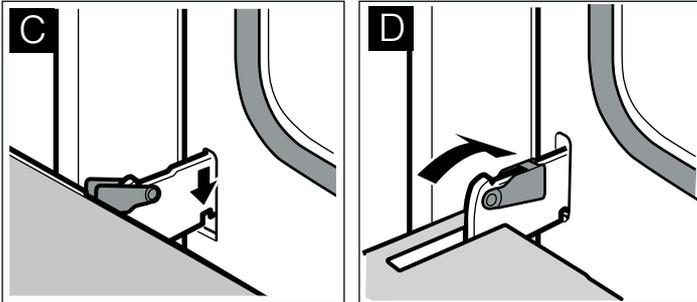
4. Mit beiden Händen links und rechts anfassen, etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



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.

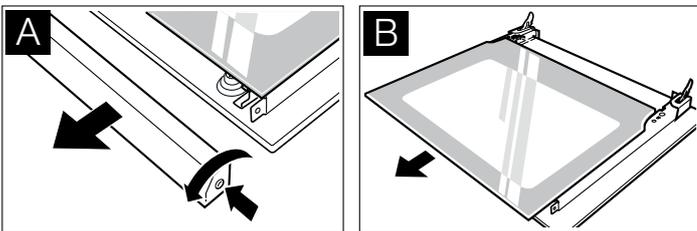
⚠ Verletzungsgefahr!

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.

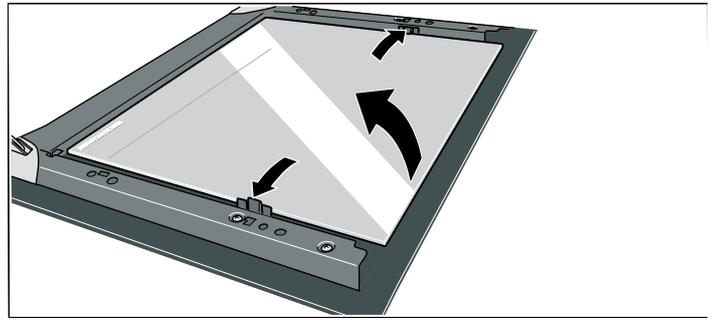
1. Gerätetür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen (siehe Kapitel: Gerätetür aus- und einhängen).
2. Abdeckung an der Gerätetür oben links und rechts los-schrauben und abnehmen (Bild A).
3. Türscheibe anheben und herausziehen (Bild B).



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

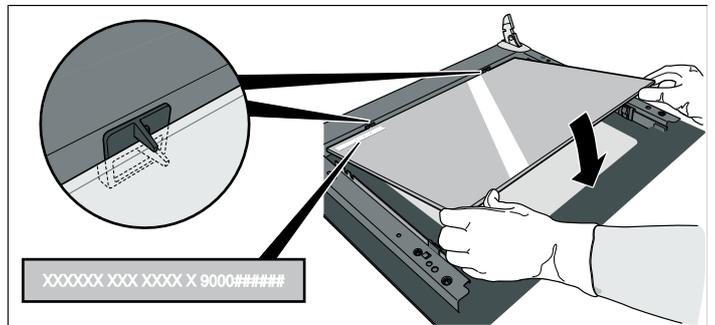
Reinigen Sie die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

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.

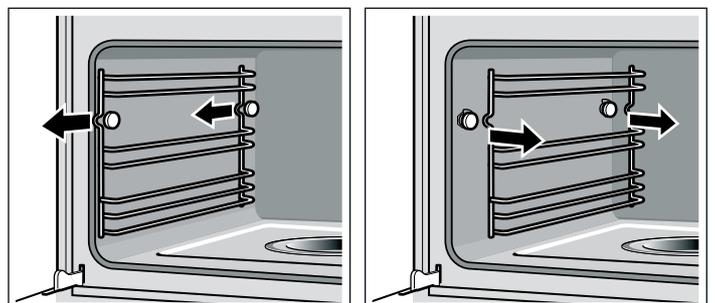
Gestelle reinigen

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 "Reinigung" "mit  Betrieb fortsetzen" "Entkalken"	Entkalken wurde abgebrochen	Taste  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 "Reinigung" "mit  Betrieb fortsetzen" "Reinigen"	Reinigungshilfe wurde abgebrochen	Taste  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  drücken
	Nach dem Einstellen wurde die Taste  nicht gedrückt	Taste  drücken oder die Einstellung mit Taste  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
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 verklemt	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

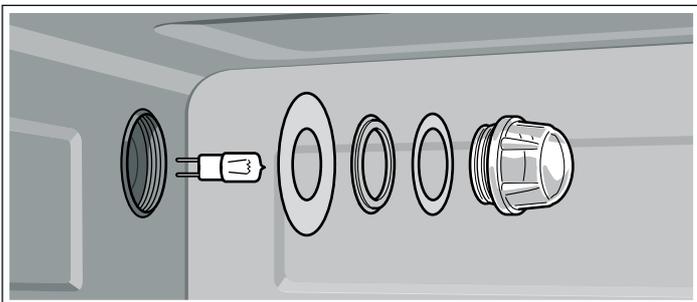
Temperaturbeständige Halogenlampen 230 V/25 W mit Dichtungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

⚠ 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!

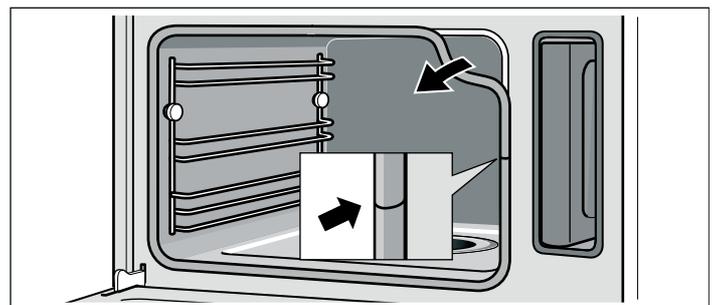
Glasabdeckung oder Dichtungen auswechseln

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 55
(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.

Kombibetrieb

Der Kombibetrieb eignet sich durch die Kombination von Heißluft und Dampf 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	Kombibetrieb	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 Kombibetrieb wird das Fleisch innen besonders saftig und außen knusprig.

Geflügel

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Hähnchen, ganz	1,2 kg	Rost + Backblech	2	Kombibetrieb	180 - 190	50 - 60
Hähnchen, halbiert	je 0,4 kg	Rost + Backblech	2	Kombibetrieb	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	Kombibetrieb	180 - 200	20 - 35
Ente, ganz	2 kg	Rost + Backblech	2	Kombibetrieb Heißluft	170 210	60 - 80 15 - 20
Entenbrust*	je 0,35 kg	Rost + Backblech	2	Kombibetrieb	170 - 180	10 - 15
Putenrollbraten	1,5 kg	Rost + Backblech	2	Kombibetrieb	150 - 160	70 - 90
Putenbrust	1 kg	Rost + Backblech	2	Kombibetrieb	150 - 160	60 - 80

* vorher anbraten

Rindfleisch

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Rinderschmorbraten*	1,5 kg	Rost + Backblech	2	Regenerieren	140 - 150	100 - 140
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

* vorher anbraten

Kalbfleisch

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

* 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	Kombibetrieb	170 - 180	70 - 80
Braten mit Schwarte (Krustenbraten)	1,5 kg	Rost + Backblech	2	Dämpfen	100	20 - 25
				Kombibetrieb	140 - 160	40 - 50
				Heißluft	210 - 220	20
Schweinefilet*	0,5 kg	Rost + Backblech	2	Kombibetrieb	160 - 180	20 - 30
Filet im Blätterteig	1 kg	Backblech	2	Kombibetrieb	180 - 200	40 - 60
Kasseler mit Knochen	1 kg	Rost + Backblech	2	Kombibetrieb	120 - 140	60 - 70
Kasseler Rippchen	in Scheiben	Backblech	2	Dämpfen	100	15 - 20
Rollbraten	1,5 kg	Rost + Backblech	2	Kombibetrieb	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	Kombibetrieb	140 - 150	45 - 60
Rehrücken mit Knochen*	0,6 - 0,8 kg	Rost + Backblech	2	Kombibetrieb	150 - 170	15 - 30
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	Rost + Backblech	2	Kombibetrieb	170 - 180	60 - 80
Lammrücken mit Knochen*	1,5 kg	Rost + Backblech	2	Kombibetrieb	160 - 170	15 - 25
Kaninchenteile	1,5 kg	Rost + Backblech	2	Kombibetrieb	150 - 160	40 - 60
Wiener Würstchen	-	geloht + Backblech	3 1	Dämpfen	80 - 85	12 - 18
Weißwürste	-	geloht + Backblech	3 1	Dämpfen	80 - 85	15 - 20

* 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?	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe": Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit
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

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

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Lachsfilet	je 0,15 kg	geloht + Backblech	3 1	Dämpfen	100	8 - 10
Muscheln	1,5 kg	Backblech	2	Dämpfen	100	10 - 15
Rotbarschfilet	je 0,15 kg	geloht + Backblech	3 1	Dämpfen	80 - 90	10 - 20
Seezungenröllchen, gefüllt	-	geloht + 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	Kombibetrieb	150 - 170	30 - 40
Süßer Auflauf	Auflaufform + Rost	2	Kombibetrieb	150 - 170	30 - 45
Lasagne	Backblech	2	Kombibetrieb	160 - 170	35 - 45
Soufflé	Förmchen + Rost	2	Kombibetrieb	180 - 200	15 - 25
Eierstich	ungeloht	2	Dämpfen	90	15 - 20
Grießnockerl	geloht + Backblech	3 1	Dämpfen	90 - 95	7 - 10
Hartgekochte Eier (Größe M, max. 1,8 kg)	geloht + Backblech	3 1	Dämpfen	100	10 - 12
Weichgekochte Eier (Größe M, max. 1 kg)	geloht + 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.

Milchreis

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

Joghurt

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

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

Nach der Zubereitung Gläser im Kühlschrank abkühlen lassen.

Lebensmittel	Zubehör	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	Kombibetrieb	160 - 170	50 - 60
Milchreis*	Backblech	Dämpfen	100	25 - 35
Joghurt*	Portionsgläser + Rost	Dämpfen	40	300 - 360
Apfelkompott	Backblech	Dämpfen	100	10 - 15

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

Lebensmittel	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
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: Programmautomatik)

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-/Kasten- form	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	Kombibetrieb	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	Kombibetrieb	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	Kombibetrieb	150 - 160	25 - 35
Strudel, süß	Backblech	2	Kombibetrieb	160 - 180	40 - 60
Zwiebelkuchen	Backblech	2	Kombibetrieb	170 - 180	30 - 40

Brot, Brötchen

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Weißbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	Kombibetrieb	200 - 210	15 - 20
			Heißluft	160 - 170	20 - 25
Sauerteigbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	Kombibetrieb	200 - 220	15 - 25
			Heißluft	150 - 160	40 - 60
Mischbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	Kombibetrieb	200 - 220	15 - 20
			Heißluft	160 - 170	25 - 40
Vollkornbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	Kombibetrieb	200 - 220	20 - 30
			Heißluft	140 - 150	40 - 60
Roggenbrot (750 g Mehl)	Backblech + Backpapier	2	Kombibetrieb	200 - 220	20 - 30
			Heißluft	150 - 160	50 - 60
Brötchen (Rohlinge je 70 g)	Backblech + Backpapier	2	Kombibetrieb	190 - 200	25 - 30
Brötchen aus Hefeteig, süß (Rohlinge je 70 g)	Backblech + Backpapier	2	Kombibetrieb	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	Kombibetrieb	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 den Kombibetrieb
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	Kombibetrieb	170 - 180	6 - 8
Baguette*	Rost	2	Kombibetrieb	170 - 180	5 - 10
Brot*	Rost	2	Kombibetrieb	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 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.

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 Auftaufflüchtigkeit unbedingt wegkippen.

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	Kombibetrieb	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	Kombibetrieb	180 - 200	20 - 25
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Backblech + Backpapier	2	Heißluft	150 - 170	12 - 15
Strudel, tiefgekühlt	Backblech + Backpapier	2	Kombibetrieb	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	Kombibetrieb	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

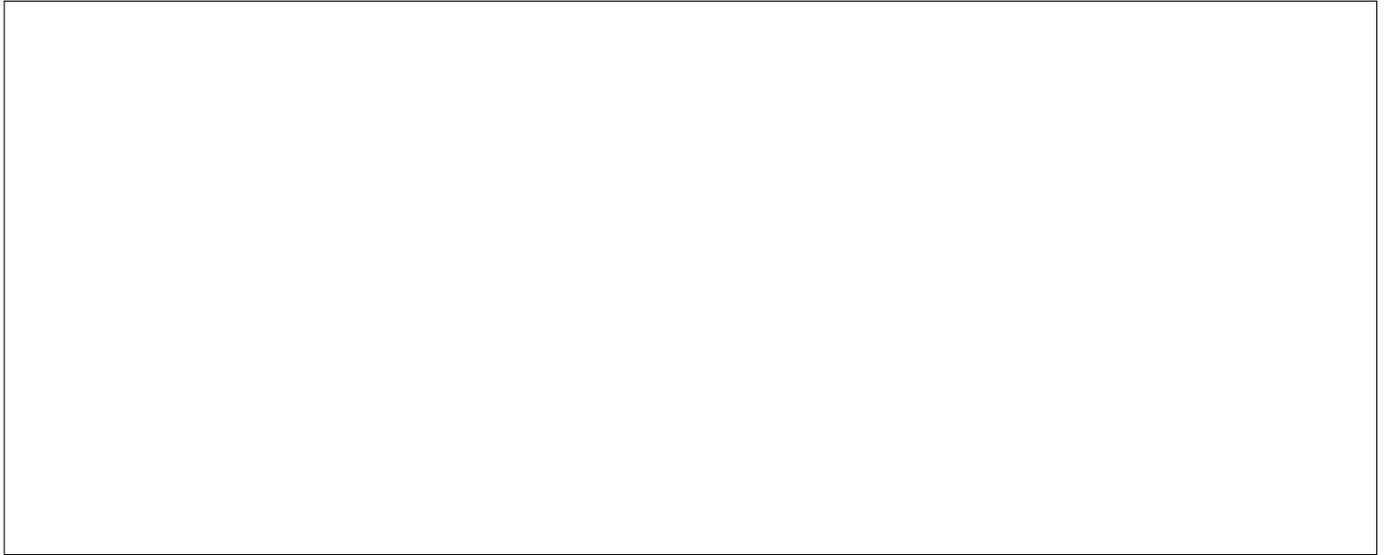
Nach EN 50304/ EN 60350 (2009), bzw. IEC 60350.

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







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000698017

910816