

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung. Dann können Sie alle technischen Vorzüge Ihres Dampfgarofens nutzen.

Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit und Pflege. Sie lernen die einzelnen Teile Ihres neuen Gerätes kennen. Und wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie einstellen. Es ist ganz einfach.

In den Tabellen finden Sie für viele gebräuchliche Gerichte Einstellwerte und Einschubhöhen. Alles in unserem Kochstudio getestet.

Und falls einmal eine Störung auftritt – hier finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben.

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun viel Spaß beim Kochen.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

D Bosch Info–Team 01805/304050 (EUR 0,14/Min.)

<http://www.bosch-hausgeraete.de>

A 0800–295995

<http://www.bosch-hausgeraete.at>

Gebrauchsanleitung



HBC26D5.0
HBC26D5.0C
HBC26D5.0B

de

9000 217 696

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	5
Vor dem Einbau	5
Sicherheitshinweise	6
Wichtige Hinweise zum Gebrauch	7
Ursachen für Schäden	8
Der Dampfgarofen	8
Bedienfeld	8
Funktionswähler	9
Drehwähler	10
Bedientasten und Anzeigefeld	10
Aufheizkontrolle	11
Versenkbare Schaltergriffe	11
Garraum und Zubehör	12
Wassertank	14
Kühlgebläse	15
Automatische Kalibrierung	15
Vor der ersten Benutzung	16
Uhrzeit einstellen	16
Sprache für die Text-Anzeige wählen	16
Wasserhärtebereich einstellen	17
Garraum und Zubehör vorreinigen	17
Dampfgarofen einstellen	18
Heizart, Temperatur und Dauer einstellen	18
Endezeit verschieben	21
Nach jedem Betrieb	22

Inhaltsverzeichnis

Programm-Automatik	23
Hinweise zu den Programmen	23
Programmtabelle	26
Programm einstellen	29
Garergebnis individuell anpassen	30
Memory	31
Memory speichern	31
Memory starten	32
Uhrzeit einstellen	34
Kindersicherung	35
Wecker einstellen	36
Autostart	37
Grundeinstellungen	38
Grundeinstellungen ändern	39
Pflege und Reinigung	40
Reinigungsmittel	41
Reinigungshilfe	42
Garraumtür ausbauen	43
Gestelle aushängen	44
Türscheiben ausbauen	45
Entkalkungs-Programm	46
Eine Störung, was tun?	48
Garraumlampe auswechseln	50
Dichtung auswechseln	51

Inhaltsverzeichnis

Kundendienst	52
E-Nummer und FD-Nummer	52
Tabellen und Tipps	53
Dämpfen	54
Gemüse	55
Reis, Hülsenfrüchte, Getreide	56
Fleisch, Geflügel, Fisch	57
Aufläufe, Suppeneinlagen....	58
Desserts, Kompott	58
Teig gehen lassen	59
Speisen regenerieren	59
Auftauen	60
Tiefkühlprodukte	61
Einkochen, Entsaften	62
Tipps zum Energiesparen	63

Worauf Sie achten müssen

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

Vor dem Einbau

Umweltgerecht entsorgen



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

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Nach dem Auspacken

Öffnen Sie die Garraumtür nicht, solange das Gerät auf dem Boden steht. Die Garraumtür könnte am Boden streifen und beschädigt werden.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Ihr Gerät wurde im Werk gründlich auf einwandfreie Funktion geprüft. Deshalb kann es Restwasser enthalten.

Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung

Elektrischer Anschluss

Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Kundendienst ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Sicherheitshinweise



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

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

Heißer Garraum



Verbrennungsgefahr!

Nie die heißen Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten berühren. Nie die heißen Flächen im Garraum berühren.

Die Garraumtür vorsichtig öffnen. Es entweicht heißer Dampf.

Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Kurzschluss-Gefahr!

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

Heißes Zubehör



Verbrennungsgefahr!

Das Zubehör nie ohne Topflappen aus dem Gerät nehmen.

Reinigung



Verbrühungsgefahr!

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

Reparaturen



Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Ist das Gerät defekt, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten bzw. den Netzstecker ziehen.

Rufen Sie den Kundendienst.

Wichtige Hinweise zum Gebrauch

Geschirr

Benutzen Sie die Garraumtür nicht als Abstellfläche.

Lagern Sie keine Speisen im Gerät. Dies kann zu Korrosion führen.

Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät angepasst.

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

Stellen Sie Geschirr immer auf den Rost oder in den gelochten Garbehälter.

Achtung! Die Verdampferschale darf nicht abgedeckt werden.

Das Geschirr muss dampfbeständig sein.

Verwenden Sie kein Geschirr mit Roststellen. Bereits kleinste Flecken können zu Korrosion im Garraum führen.

Pflege und Reinigung

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.

Salze sind sehr aggressiv. Wenn sie sich im Garraum ablagern, können punktuell Roststellen entstehen. Scharfe Soßen wie Ketchup und Senf, oder gesalzene Speisen, z.B. gepökelte Braten enthalten Chloride und Säuren. Diese greifen die Edelstahl-Oberfläche an. Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch.

Ursachen für Schäden

Stark verschmutzte Dichtung

Ist die Dichtung außen am Garraum stark verschmutzt, schließt die Garraumtür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung sauber.

Garraumtür als Sitzfläche

Setzen Sie sich nicht auf die Garraumtür.

Transport

Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Der Dampfgarofen

In diesem Kapitel lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld mit den Tasten, Wählern und Anzeigen. Sie erhalten Informationen zu den Heizarten, zum Garraum, zum Wassertank und zum Zubehör.

Bedienfeld



Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart und Temperatur ein. Wenn Sie den Funktionswähler nach rechts drehen erscheinen die Heizarten in der Text-Anzeige, nach links die Programme.

Stellungen

Heizarten	Temperaturbereich	Anwendung
Dämpfen	40-100 °C	für Gemüse, Fisch, Beilagen, zum Entsaften von Obst und zum Blanchieren. Die Speisen sind vollständig von Dampf umgeben.
Regenerieren	80-100 °C	für Gemüse und Beilagen. Gegartes wird schonend wieder erwärmt. Durch den zugeführten Dampf trocknen die Speisen nicht aus.
Gehen lassen	40-50 °C	für Hefeteig und Sauerteig. Durch die Feuchtigkeit wird die Wärme besonders gleichmäßig verteilt. Die Teigoberfläche trocknet nicht aus.
Auftauen	40-60 °C	für Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst. Durch die Feuchtigkeit wird die Wärme schonend auf die Speisen übertragen. Die Speisen trocknen nicht aus und verformen sich nicht.
Reinigen	—	zum leichteren Reinigen des Garraumes. Dabei wird der Schmutz mit Dampf angelöst und kann so einfach entfernt werden.
Entkalken	—	zum Entkalken von Verdampferschale und Wassersystem. Das Gerät muss in regelmäßigen Abständen entkalkt werden, damit es funktionsfähig bleibt.
Programm-Automatik	37 Programme	Programme für viele verschiedene Gerichte

Drehwähler

Mit dem Drehwähler stellen Sie Uhrzeit, Dauer, Endezeit und Wecker ein.

	Bereiche
Dauer	1 sec - 10.00 h
Uhrzeit	0:00 - 24:00
Weckerzeit	1 sec - 10.00 h

Bedientasten und Anzeigefeld

Taste	Funktion
	Uhrzeit oder Endezeit →I anwählen
M	Memory oder Grundeinstellungen anwählen, Informationen abfragen
	Wecker anwählen
	Zeile der Text-Anzeige wählen
Stop	Betrieb anhalten oder Einstellung löschen
Start	Gerät starten

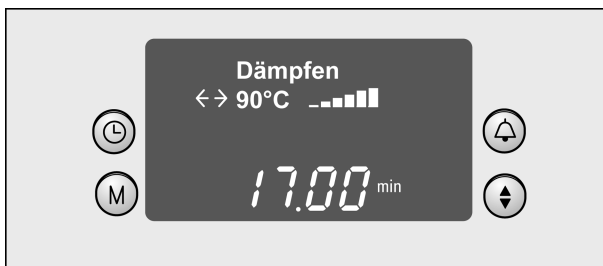
Im Anzeigefeld erscheinen die eingestellten Werte.

Die Text-Anzeige führt Sie durch die Einstellung. Sie zeigt die gewählte Heizart und Temperatur an. Sie zeigt die Gerichte der Programm-Automatik und sie gibt Ihnen Hinweise zum Einstellen.

Die Text-Anzeige ist in 13 Sprachen möglich.

Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle neben der Temperatur zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an. Wenn alle Balken gefüllt sind, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Bei der Programm-Automatik erscheint die Aufheizkontrolle nicht.



Versenkbare Schaltergriffe

Die Schaltergriffe sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff.

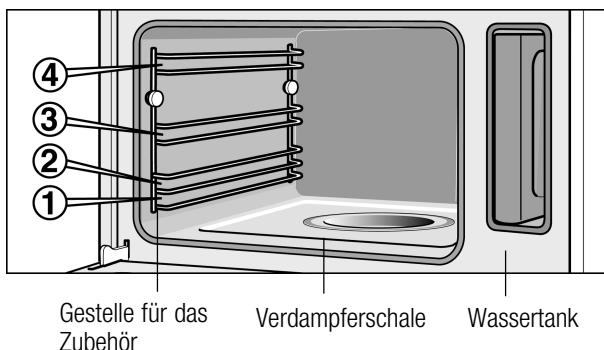
Sie können die Schaltergriffe nach rechts oder links drehen.

Garraum und Zubehör

Achtung

Das Zubehör können Sie in 4 verschiedenen Höhen in den Garraum schieben.

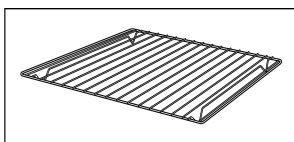
Die Verdampferschale darf nicht abgedeckt werden. Stellen Sie kein Geschirr auf den Garraumboden.



Zubehör

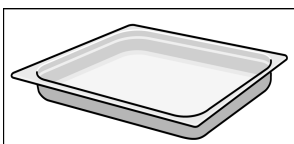
Zubehör erhalten Sie beim Kundendienst. Bitte geben Sie die HEZ-Nummer an. Verwenden Sie nur das mitgelieferte oder beim Kundendienst erhältliche Zubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät angepasst.

Zubehör



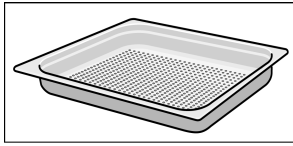
Rost HEZ 36DR

für Geschirr wie Auflauf- und Puddingformen, Einweckgläser usw.



Garbehälter groß, ungelocht, 40 mm tief, Gastronorm (GN) 2/3 HEZ 36D353

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



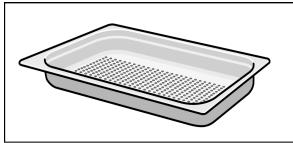
**Garbehälter groß, gelocht,
40 mm tief, GN 2/3,
HEZ 36D353G**

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

Sonderzubehör

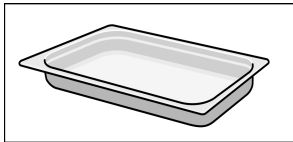
Sonderzubehör erhalten Sie beim Kundendienst. Es ist speziell auf Ihr Gerät angepasst. Bitte geben Sie die HEZ-Nr. an.

Sonderzubehör



**Garbehälter klein, gelocht,
40 mm tief, GN 1/3,
HEZ 36D153G**

zum Dämpfen von Gemüse,
Entsaften von Beeren, zum
Auftauen usw.



**Garbehälter klein,
ungelocht, 40 mm tief,
GN 1/3,
HEZ 36D153**

zum Garen von Reis,
Hülsenfrüchten und Getreide

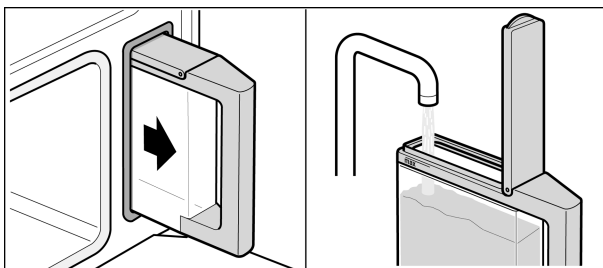
Wassertank

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

Füllen Sie den Tank nur mit frischem Leitungswasser oder mit Wasser ohne Kohlensäure aus dem Handel. Ist Ihr Wasser sehr kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen enthärtetes Wasser zu verwenden.

Achtung

Geben Sie kein destilliertes Wasser und keine anderen Flüssigkeiten in den Wassertank.



Vor jedem Betrieb Wassertank füllen

Wassertank bis zur Markierung “max” mit kaltem Wasser füllen.

Deckel schließen, bis er merklich einrastet.

Wassertank bis zur Rastung einschieben.

Nach jedem Betrieb Wassertank leeren

Wassertank langsam aus dem Gerät ziehen. Durch schnelles Herausziehen kann Wasser abtropfen.

Wassertank waagrecht halten, damit aus dem Ventilsitz kein Restwasser abtropfen kann.

Wasser ausleeren.

Tankschacht im Gerät und Dichtung im Deckel gut trocknen.

Anzeige “Wassertank füllen”

Wenn der Wassertank leer ist, ertönt ein Signal. In der Text-Anzeige erscheint “Wassertank füllen”. Der Betrieb wird unterbrochen.

1. Die Garraumtür vorsichtig öffnen. Es entweicht Dampf.
2. Den Wassertank herausnehmen, bis zur Markierung füllen und wieder einsetzen.
3. Taste Start drücken.

Anzeige “Wassertank füllen?”

Die Meldung erscheint, wenn Sie einen Garvorgang starten und der Wassertank nur halb gefüllt ist. Wenn Sie der Meinung sind das Wasser im Tank reicht für den Garvorgang, starten Sie das Gerät erneut. Wenn nicht, füllen Sie den Wassertank bis “max”, schieben ihn wieder ein und starten das Gerät.

Kühlgebläse

Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Es schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft bzw. der Dampf entweicht über der Tür.

Nach dem Garen

Das Kühlgebläse läuft nach dem Garen noch weiter. Dies wird durch “Gerät kühlt” angezeigt. Beim Öffnen der Garraumtür schaltet das Kühlgebläse vermehrt ein und aus. Die entstehenden Betriebsgeräusche sind normal.

Automatische Kalibrierung

Die Siedetemperatur von Wasser ist vom Luftdruck abhängig. Beim Kalibrieren wird das Gerät auf die Druckverhältnisse am Aufstellort eingestellt. Das geschieht automatisch beim ersten Mal Dämpfen mit 100 °C.

Dabei entwickelt sich mehr Dampf als sonst, das ist normal.

Nach einem Umzug

Damit sich das Gerät wieder automatisch an die neue Ortshöhenlage anpasst, stellen Sie das Gerät zurück auf die Werkseinstellungen. Sehen Sie dazu im Kapitel Grundeinstellungen nach.

Vor der ersten Benutzung

In diesem Kapitel finden Sie alles was Sie tun müssen, bevor Sie zum ersten Mal kochen.

Stellen Sie die Uhrzeit ein

Ändern Sie bei Bedarf die Sprache der Text-Anzeige

Ändern Sie wenn nötig die Wasserhärte

Reinigen Sie das Zubehör.

Lesen Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel "Worauf Sie achten müssen". Sie sind sehr wichtig.

Als erstes sehen Sie nach, ob in der Anzeige das Symbol  und drei Nullen blinken. In der Anzeige steht "Uhrzeit einstellen".

Uhrzeit einstellen

1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
2. Mit Taste  bestätigen.

Der Dampfgarofen ist betriebsbereit.

Sprache für die Text-Anzeige wählen

Die Texte, die in der Anzeige erscheinen sind in deutscher Sprache.

Sie können für die Text-Anzeige 13 verschiedene Sprachen wählen.

Sprache ändern

1. Taste "M" gedrückt halten, bis in der ersten Zeile "Sprache auswählen" erscheint.
2. Mit Taste  in die zweite Zeile wechseln.
3. Mit dem Funktionswähler die Sprache wählen.
4. Mit Taste "M" bestätigen.
Die Sprache ist gespeichert.

Im Kapitel Grundeinstellungen finden Sie weitere Informationen.

Wasserhärtebereich einstellen

Das Entkalken Ihres Gerätes ist in regelmäßigen Abständen notwendig. Nur so können Sie Schäden vermeiden.

Ihr Gerät besitzt ein System, das automatisch anzeigt, wenn es entkalkt werden muss. Es ist auf Wasserhärtebereich 2 voreingestellt. Ändern Sie den Wert, wenn Ihr Wasser weicher oder härter ist.

Wasserhärte prüfen

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

Gefiltertes Wasser

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

Ändern Sie in diesem Fall die Wasserhärte auf "enthärtet".

Wasserhärtebereich ändern

1. Taste "M" gedrückt halten, bis in der Anzeige "Sprache auswählen" und "Deutsch" erscheint.
2. Funktionswähler drehen, bis "Wasserhärtebereich 2–mittel" erscheint.
3. Mit Taste $\blacklozenge$ in die zweite Zeile wechseln.
4. Mit dem Funktionswähler den Wasserhärtebereich ändern.
Möglichkeiten:
enthärtet
1–weich
2–mittel
3–hart
4–sehr hart
5. Mit Taste "M" bestätigen.
Die Änderung ist gespeichert.

Im Kapitel Grundeinstellungen finden Sie weitere Informationen.

Garraum und Zubehör vorreinigen

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör mit Spüllauge und einem weichen Spültuch.

Dampfgarofen einstellen

In diesem Kapitel können Sie nachlesen, wie Sie Ihren Dampfgarofen einstellen.

Heizart, Temperatur und Dauer einstellen

Der Dampfgarofen schaltet nach Ablauf der eingestellten Dauer automatisch aus.

Endezeit verschieben

Sie können z.B. ein Gericht morgens in den Dampfgarofen geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

Stellen Sie Heizart, Temperatur und Dauer ein. Geben Sie den Zeitpunkt ein, zu dem Ihr Gericht fertig sein soll. Die Elektronik errechnet die Startzeit, der Dampfgarofen geht in Warteposition. Er schaltet automatisch zum errechneten Zeitpunkt ein und nach der eingestellten Dauer aus.

Hinweis

Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie für viele Gerichte die passenden Einstellwerte.

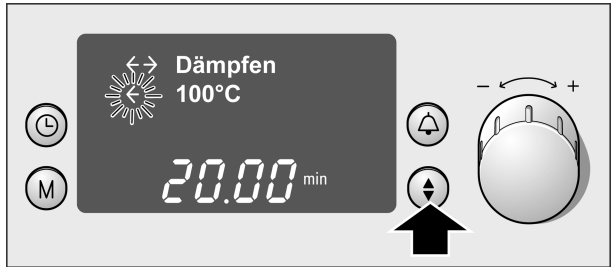
Heizart, Temperatur und Dauer einstellen

Beispiel im Bild: Dämpfen mit 90 °C

1. Funktionswähler nach rechts drehen, bis die gewünschte Heizart erscheint.
In der 2. Zeile wird eine Temperatur vorgeschlagen, in der Uhranzeige eine Dauer.



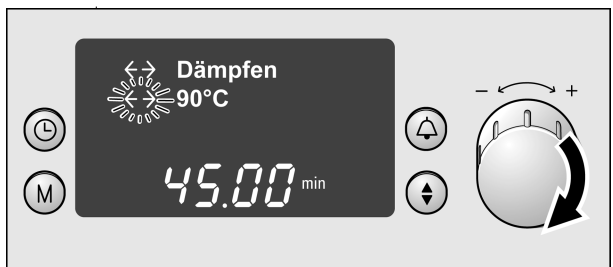
2. Mit Taste  in die zweite Zeile wechseln.



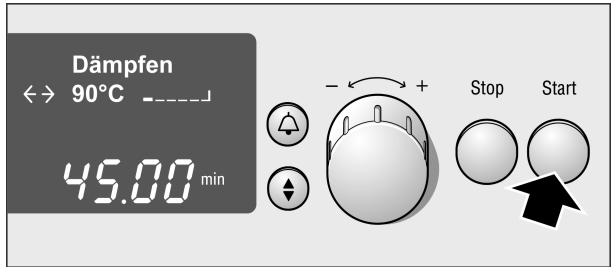
3. Mit dem Funktionswähler bei Bedarf die Temperatur ändern.



4. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



5. Taste Start drücken.



Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Ausnahme:

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

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Dampfgarofen schaltet aus. "Ende" und "Gerät kühlt" erscheint. Garraumtür vorsichtig öffnen oder Taste Stop 1x drücken.



Beim Öffnen der Garraumtür kann heißer Dampf entweichen.

Dauer oder Temperatur ändern

Das ist jederzeit möglich.

Anhalten

Taste Stop 1x drücken oder vorsichtig die Garraumtür öffnen. Nach dem Schließen erneut starten. Starten vergessen? Nach 3 Sekunden ertönt ein Signal und "Starttaste drücken" erscheint.

Abbrechen

Taste Stop 2x drücken.

Hinweise

Sie können auch zuerst die Dauer eingeben. Stellen Sie mit dem Drehwähler die Dauer ein und danach mit dem Funktionswähler Heizart und Temperatur. Starten Sie den Dampfgarofen.

Das Kühlgebläse kann weiterlaufen, wenn Sie die Garraumtür öffnen. Das ist normal.

Endezeit verschieben

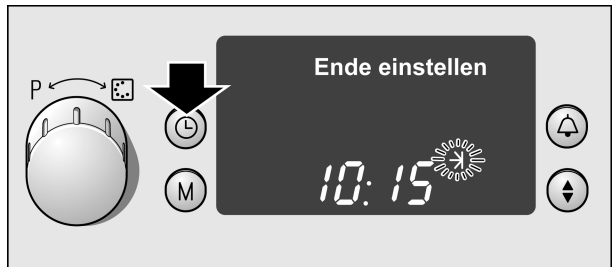
Sie können den Zeitpunkt zu dem Ihr Gericht fertig ist auf später verschieben.

Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen dürfen.

Beispiel im Bild: Es ist 9:30 Uhr. Das Gericht dauert 45 Minuten und soll um 12:45 Uhr fertig sein.

Achten Sie darauf, dass der gefüllte Wassertank eingeschoben ist. Wenn Ihr Gericht länger als 60 Minuten dauert, kann es sein, dass der Wassertank zwischendurch neu gefüllt werden muss.

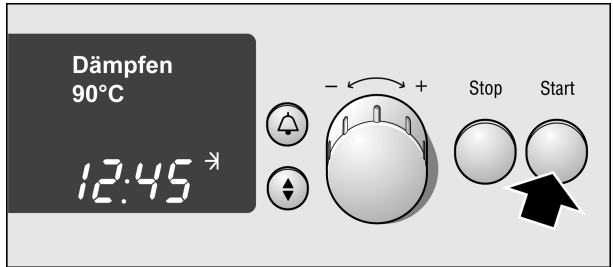
1. Heizart, Temperatur und Dauer einstellen, wie vorher beschrieben. Nicht starten.
2. Taste  drücken.
Die Endezeit erscheint. Das ist der Zeitpunkt, zu dem das Gericht fertig ist.



3. Mit dem Drehwähler die Endezeit auf später verschieben.



4. Mit Taste Start bestätigen.



In der Anzeige steht die Endezeit. Das Symbol Ende →| leuchtet. Der Dampfgarofen ist in Warteposition. Er startet zum richtigen Zeitpunkt und schaltet automatisch aus.

Endezeit vor dem Start ändern

Taste ⌚ 3x drücken und sofort die Endezeit verschieben.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Dampfgarofen schaltet aus. "Ende" und "Gerät kühlt" erscheint. Garraumtür vorsichtig öffnen oder Taste Stop 1x drücken.



Beim Öffnen der Garraumtür kann heißer Dampf entweichen.

Abbrechen

Taste Stop 1x drücken.

Uhrzeit, Dauer, Ende abfragen

Taste ⌚ drücken, bis der gewünschte Wert in der Anzeige erscheint.

Hinweis zum Dämpfen

Beim Dämpfen läuft die Dauer erst ab, wenn die Aufheizzeit beendet ist. Bedingt dadurch schaltet der Dampfgarofen einige Minuten nach der eingestellten Endezeit aus.

Nach jedem Betrieb

Wassertank leeren

Leeren Sie den Wassertank. Trocknen Sie die Dichtung im Deckel und den Tankschacht im Gerät gut ab.

Garraum trocknen

Lassen Sie die Garraumtür einen Spalt breit geöffnet, bis das Gerät abgekühlt ist. Wischen Sie den Garraum und die Verdampferschale mit dem Schwamm aus und mit einem weichen Tuch gut trocken.



Das Wasser in der Verdampferschale kann heiß sein.

Programm-Automatik

Mit der Programm-Automatik können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Es gibt 11 Programmgruppen mit insgesamt 37 Programmen.

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, ändert sich das Garergebnis.

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

Menge

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

Reis/Hirse zubereiten

Reis: Wiegen Sie den Reis ab und geben Sie die 1,5-fache Menge Wasser zu. Rühren Sie nach dem Garen um. So wird das restliche Wasser schnell aufgesogen.

Hirse: Geben Sie die 3-fache Menge Wasser zur Hirse. Füllen Sie Hirse und Wasser maximal 2,5 cm hoch in das Zubehör. Rühren Sie nach dem Garen um. So wird das restliche Wasser aufgesogen.

Fisch garen

Fetten Sie beim Zubereiten von Fisch den gelochten Garbehälter ein.

Legen Sie ganze Fische oder Fischfilets nicht übereinander.

Geflügel garen

Legen Sie Hähnchenbrüste nicht übereinander.

Brühwürste oder Kassler in Scheiben garen

Legen Sie Würste oder Kassler Scheiben nicht übereinander.

Desserts zubereiten

Früchtekompott: Das Programm ist nur für Stein- und Kernobst geeignet. Wiegen Sie die Früchte ab, geben Sie ca. $\frac{1}{3}$ der Menge an Wasser und Zucker nach Geschmack 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.

Auftauen

Frieren Sie Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ein. Frieren Sie keine zu großen Mengen ein.

Alle Auftauprogramme beziehen sich auf rohe Lebensmittel.



Achtung: Beim Auftauen von tierischen Lebensmitteln müssen Sie unbedingt die Auftauflüssigkeit entfernen. Sie darf nie mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Fischfilet: Legen Sie die Filets nicht übereinander.

Ganzes Geflügel: 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. Betreiben Sie den Dampfgarofen nach dem Auftauen für 15 Minuten mit der Heizart Dämpfen bei $100\text{ }^{\circ}\text{C}$. Keime im Garraum werden abgetötet.

Gulasch: Frieren Sie Gulasch möglichst flach und in Portionen von maximal 500 g ein. Zwischendurch ein- bis zweimal zerteilen und wenden.

Obst: Wollen Sie Obst nur antauen, ändern Sie das Garergebnis individuell, wie unter "Garergebnis individuell anpassen" beschrieben.

Einkochen

Verwenden Sie Ein-Liter Gläser. Für größere oder kleinere Gläser müssen Sie das Garergebnis individuell anpassen, wie beschrieben. Öffnen Sie nach Programmende die Garraumtür, um ein Nachgaren zu verhindern. Lassen Sie die Gläser einige Minuten im Gerät abkühlen.

Kürbis: Blanchieren Sie den Kürbis vor dem Einkochen.

Äpfel/Birnen: Das Programm ist für festes Obst ausgerichtet. Wenn das verwendete Obst nicht mehr ganz hart ist, passen Sie die Einkochzeit individuell an, wie unter "Garergebnis individuell anpassen" beschrieben.

Eier garen

Legen Sie die Eier nicht übereinander.

Entsaften

Lassen Sie die Beeren mit Zucker in einer Schüssel mindestens eine Stunde lang durchziehen. Geben Sie die Beeren danach in den gelochten Garbehälter. Der Zucker rieselt nicht durch, es entsteht mehr Saft.

Joghurt zubereiten

Erhitzen Sie die Milch auf dem Kochfeld auf 90 °C. Sie muss anschließend auf 40 °C abkühlen. Bei H-Milch fällt das Erhitzen weg. 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. Stellen Sie die Gläser in den gelochten Garbehälter.

Fläschchen desinfizieren

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

Verwenden Sie zum Desinfizieren das Programm. Dazu stellen Sie die Fläschchen in den gelochten Garbehälter. Sie dürfen sich nicht berühren. Trocknen Sie die Fläschchen nach dem Desinfizieren mit einem sauberen Tuch.

Die Fläschchen sind keimfrei, wie nach dem Auskochen.

Programmtabelle

Programm- gruppe	Programm	Anmerkungen	Geschirr/Zubehör	Höhe
Gemüse	Blumenkohlröschen, gedämpft	gleichgroße Röschen	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
	Blumenkohl ganz, gedämpft	—	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
	Brokkoliröschen, gedämpft	gleichgroße Röschen	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
	Grüne Bohnen, gedämpft	—	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
	Karotten in Scheiben, gedämpft	ca. 3 mm dicke Scheiben	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
	Kohlrabi in Scheiben, gedämpft	ca. 3 mm dicke Scheiben	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
	Rosenkohl, gedämpft	—	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
	Spargel, weiß, gedämpft	—	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
Beilagen	Pellkartoffeln, mittelgroß	Ø 3-4 cm	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
	Salzkartoffeln, mittelgroß, geviertelt	Stückgewicht 30-40 g	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
	Basmatireis	max. 750 g Reis	Behälter ungelocht	3
	Naturreis	max. 750 g Reis	Behälter ungelocht	3
	Hirse	max. Füllhöhe 2,5 cm	Behälter ungelocht	3

Programm- gruppe	Programm	Anmerkungen	Geschirr/Zubehör	Höhe
Fisch	Fischfilet, frisch, gedämpft	max. 2,5 cm dick	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
	Forelle, ganz, gedämpft	—	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
	Mies-Muscheln	mit ein wenig Sud garen	Behälter ungelocht	2
Fleisch/Geflügel	Hähnchenbrust, gedämpft	—	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
	Brühwürste	—	Behälter ungelocht	3
	Kassler, Scheiben	—	Behälter ungelocht	3
Gebäck/Dessert	Früchtekompott	—	Behälter ungelocht	3
	Milchreis	—	Behälter ungelocht	3
Regenerieren	Beilagen, gegart	—	Behälter ungelocht	3
	Gemüse, gegart	—	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
Auftauen	Fischfilet, gefroren	max. 2,5 cm dick	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
	Geflügel im Ganzen, gefroren	—	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
	Gulasch, gefroren	—	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
	Rinderbraten, gefroren	max. Stückgewicht 1,5 kg	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
	Obst, gefroren	—	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1

Programm- gruppe	Programm	Anmerkungen	Geschirr/Zubehör	Höhe
Einkochen	Kürbis	—	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
	Steinobst	—	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
	Äpfel/Birnen	—	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
Eier	hartgekocht	Eier Größe M	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
	weich	Eier Größe M	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
Entsaften	Johannisbeeren	—	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
	Himbeeren	—	Behälter gelocht und Behälter ungelocht	3 1
Spezielles	Fläschchen, desinfizieren*	—	Behälter gelocht	2
	Joghurt in Gläsern	—	Behälter gelocht	3

* Die Fläschchen sind keimfrei, wie nach dem Auskochen.

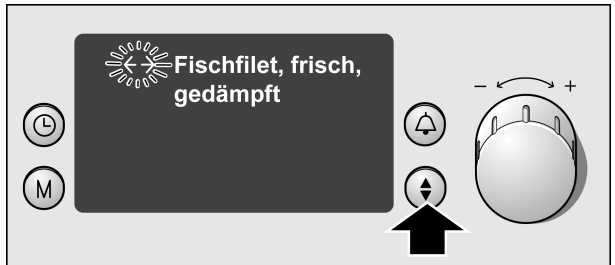
Programm einstellen

Beispiel im Bild: Programmgruppe Fisch, Programm Forelle, ganz, gedämpft.

1. Funktionswähler nach links drehen und eine Programmgruppe wählen.



2. Taste $\blacktriangle\blacktriangledown$ drücken.
Das erste Programm erscheint in der Anzeige.



3. Mit dem Funktionswähler das gewünschte Programm einstellen.



Mit der Taste "M" können Sie jetzt Informationen zum Zubehör abfragen. Sie werden für einige Sekunden angezeigt.

4. Taste Start drücken.



Das Programm ist abgelaufen

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Ein Signal ertönt. Der Dampfgarofen schaltet aus. "Ende" und "Gerät kühlt" erscheint. Garraumtür vorsichtig öffnen oder Taste Stop 1x drücken.



Beim Öffnen der Garraumtür kann heißer Dampf entweichen.

Programmende verschieben

Achtung! Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nicht zu lange im Garraum stehen.

Einstellen wie beschrieben, aber nicht starten.

Taste  drücken, bis "Ende einstellen" erscheint.

Mit dem Drehwähler die Endezeit auf später verschieben und mit Taste Start bestätigen.

Programmdauer ändern

Das ist nur über "Garergebnis individuell anpassen" möglich.

Programm abbrechen

Taste Stop 2x drücken.

Garergebnis individuell anpassen

Wenn das Garergebnis eines Programmes nicht Ihren Vorstellungen entspricht, können Sie es beim nächsten Mal ändern.

Dazu das gewünschte Programm einstellen. Vor dem Starten Taste  gedrückt halten, bis "Individuell anpassen" erscheint. Mit dem Funktionswähler das leuchtende Feld verschieben.

nach links = Garergebnis schwächer

nach rechts = Garergebnis intensiver

Danach das Programm starten.

Falls Sie für alle Programme ein schwächeres bzw. intensiveres Garergebnis möchten, sehen Sie im Kapitel Grundeinstellungen nach.

Memory

Mit Memory können Sie 6 eigene Programme speichern und jederzeit wieder abrufen. Sinnvoll ist Memory, wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten. Sie können auch ein Gericht aus der Programmautomatik abspeichern.

Memory speichern

1. Taste “M” drücken.

In der Anzeige erscheint “Memory einstellen” und die 1 für den ersten Speicherplatz.



Für einen anderen Speicherplatz Taste “M” drücken, bis die gewünschte Nummer erscheint.

2. Heizart, Temperatur und Dauer für das gewünschte Gericht eingeben oder ein Programm aus der Programm-Automatik wählen.
3. Die Einstellungen mit Taste “M” bestätigen. In der Anzeige erscheint “Gespeichert”. Die gespeicherten Einstellungen werden für einige Sekunden angezeigt. Danach erscheint die Uhrzeit.

Speichern und sofort starten

Am Ende die Einstellungen nicht mit Taste “M” bestätigen, sondern Taste Start drücken.

Speicherplatz neu belegen

Mit Taste “M” den Speicherplatz wählen. Die alten Einstellungen erscheinen. Taste Stop drücken und neu einstellen.

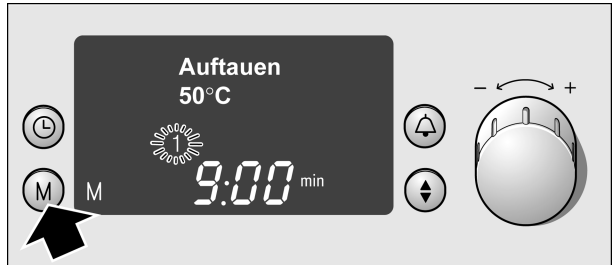
Memory starten

Die gespeicherten Programme können Sie jederzeit ganz einfach starten.

Beispiel im Bild: Speicherplatz 1, Auftauen mit 50 °C, 9 Minuten.

Stellen Sie die Speise in den Dampfgarofen.

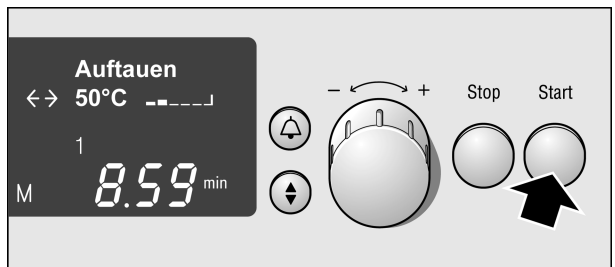
1. Taste "M" drücken. Die 1 erscheint für Speicherplatz 1.



Für einen anderen Speicherplatz:

Taste "M" drücken, bis die gewünschte Nummer erscheint.

2. Taste Start drücken.



Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Ausnahme:

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

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Dampfgarofen schaltet aus. “Ende” und “Gerät kühlt” erscheint. Garraumtür vorsichtig öffnen oder Taste Stop 1x drücken.



Beim Öffnen der Garraumtür kann heißer Dampf entweichen.

Anhalten

Taste Stop 1x drücken oder vorsichtig die Garraumtür öffnen. Nach dem Schließen erneut starten. Starten vergessen? Nach 3 Sekunden ertönt ein Signal und “Starttaste drücken” erscheint.

Abbrechen

Taste Stop 2x drücken.

Endezeit verschieben

Mit Taste “M” den Speicherplatz wählen. Taste ⏻ drücken und die Endezeit auf später verschieben. Mit Start bestätigen.

Einstellungen aller Speicherplätze löschen

Taste “M” drücken. Taste ⏻ sechs Sekunden lang drücken. Alle gespeicherten Programme sind gelöscht. Neue Programme speichern oder mit Taste Stop Memory verlassen.

Hinweise

Nach dem Start können Sie den Speicherplatz nicht mehr verändern.

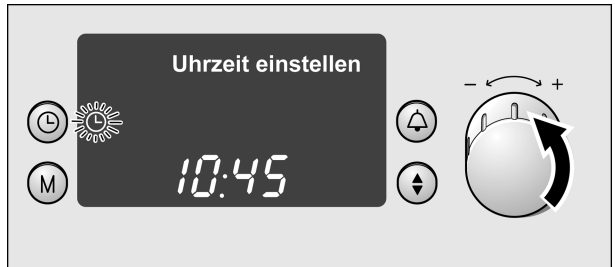
Die Temperatur oder Dauer können Sie nur nach dem Start ändern.

Uhrzeit einstellen

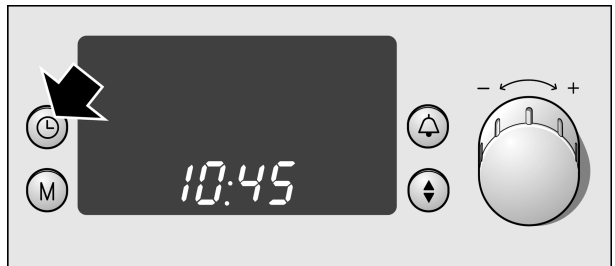
Nach dem ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige drei Nullen und das Symbol ☰. "Uhrzeit einstellen" erscheint.

Beispiel im Bild: Aktuelle Uhrzeit 10:45 Uhr.

1. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.



2. Mit Taste ☰ bestätigen.



Uhrzeit ändern, z.B. von Sommer- auf Winterzeit

Taste ☰ drücken und einstellen wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.

Uhrzeit ausblenden

Das Gerät ist so eingestellt, dass die Uhrzeit ständig sichtbar ist.

Sie können diese Einstellung in “Uhrzeit nur bei Betrieb” ändern. Die Uhrzeit wird ausgeblendet und erscheint nur wenn der Dampfgarofen in Betrieb ist.

1. Taste “M” gedrückt halten, bis in der ersten Zeile “Sprache auswählen” erscheint.
2. Funktionswähler drehen, bis in der ersten Zeile “Uhranzeige” erscheint.
3. Mit Taste $\blacklozenge$ in die zweite Zeile wechseln und mit dem Funktionswähler die Einstellung “nur bei Betrieb” wählen.
4. Mit Taste “M” bestätigen. Die Änderung ist gespeichert.

Die Uhrzeit läuft im Hintergrund.

Informationen dazu finden Sie auch im Kapitel “Grundeinstellungen”.

Hinweis

Zwischen 22.00 Uhr und 6.00 Uhr leuchtet die Uhranzeige nur halbhell.

Kindersicherung

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

Gerät sperren

Taste Stop gedrückt halten, bis in der Anzeige “Kindersicherung” erscheint.
Alle Funktionen sind blockiert.

Sperre aufheben

Taste Stop gedrückt halten, bis “Kindersicherung” erlischt.
Die Sperre ist aufgehoben.

Hinweise

Wecker und Uhrzeit können Sie auch im gesperrten Zustand einstellen.

Nach einem Stromausfall bleibt die Kindersicherung aktiv.

Wecker einstellen

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen.

Er läuft unabhängig von anderen Einstellungen und hat ein besonderes Signal.

Den Wecker können Sie auch einstellen, wenn die Kindersicherung aktiv ist.

Beispiel im Bild: 20 Minuten

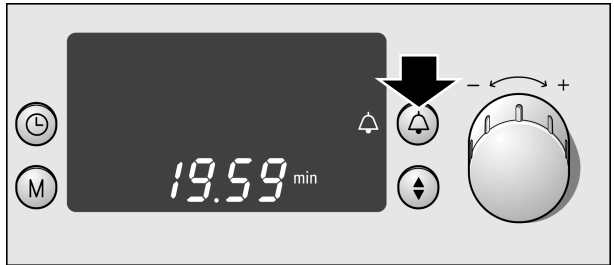
1. Taste  drücken.



2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



3. Mit Taste  bestätigen.



Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Die Zeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Taste  drücken. Die Uhrzeit erscheint.

Weckerzeit ändern

Taste  drücken. Mit dem Drehwähler die Dauer ändern und mit Taste  bestätigen.

Einstellung löschen

Taste  und dann Taste Stop drücken.

Wenn zugleich ein Betrieb im Dampfgarofen abläuft: Taste  drücken und mit dem Drehwähler die Dauer auf Null stellen. Mit Taste  bestätigen.

Autostart

Mit Autostart starten Sie den Betrieb wie gewöhnlich mit Taste Start. Wenn Sie die Garraumtür zwischendurch öffnen, läuft der Betrieb nach dem Schließen automatisch weiter. Sie sparen sich das erneute Starten.

Im Kapitel Grundeinstellungen können Sie nachlesen, wie Sie auf Autostart umstellen.

Grundeinstellungen

Ihr Dampfgarofen hat verschiedene Grundeinstellungen. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, sollten Sie, wenn nötig, die Sprache für die Text-Anzeige und die Wasserhärte anpassen.

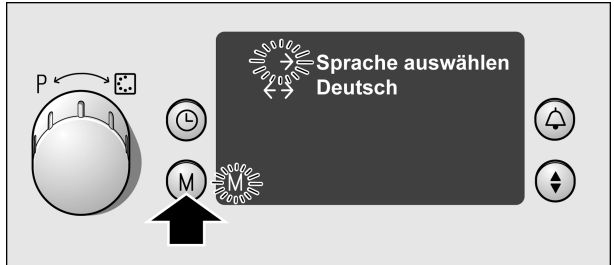
Alle Grundeinstellungen können Sie jederzeit individuell ändern.

Grundeinstellung	Funktion	Ändern in
"Sprache auswählen" "Deutsch"	Sprache für die Text-Anzeige	weitere Sprachen sind möglich
"Signalton-Dauer kurz" = 5 Töne	Signal nach Ablauf einer Dauer	"Signalton-Dauer mittel" = 30 Töne "Signalton-Dauer lang" = 40 Töne
"Signalton-Lautstärke" = mittel	Lautstärke des Signals	"Signalton-Lautstärke" = leise = laut
"Uhranzeige ständig" Die Uhrzeit leuchtet immer in der Anzeige	Anzeige der Uhrzeit	"Uhranzeige nur bei Betrieb" Die Uhrzeit erscheint solange der Dampfgarofen in Betrieb ist
"Autostart aus" = Betrieb starten mit Taste Start	Betrieb starten	"Autostart ein" = Betrieb startet automatisch ohne Taste Start
"Individuell anpassen" –  +	Garergebnis der Programm-Automatik verändern	z.B. Individuell anpassen Garergebnis immer intensiver –  +
Wasserhärtebereich 2–mittel	Die Wasserhärte bestimmt, wann die Meldung "Gerät entkalken" in der Text-Anzeige erscheint.	enthärtet Wasserhärtebereich 1–weich Wasserhärtebereich 3–hart Wasserhärtebereich 4–sehr hart
"Werkseinstellung" = nein	Nach einem Umzug an einen anderen Wohnort muss die Werkseinstellung zurückgesetzt werden. (Siehe Automatische Kalibrierung)	"Werkseinstellung" = ja Alle Einstellungen werden in den Lieferzustand zurückgesetzt.

Grundeinstellungen ändern

Beispiel im Bild: Sprache der Text-Anzeige ändern von Deutsch auf Englisch.

1. Taste "M" gedrückt halten, bis in der ersten Zeile "Sprache auswählen" und in der zweiten Zeile "Deutsch" erscheint.



2. Mit Taste ⬆ in die zweite Zeile wechseln.



3. Mit dem Funktionswähler die Einstellung ändern.



4. Mit Taste "M" bestätigen.
Die Änderung ist gespeichert. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Weitere Grundeinstellungen ändern

Taste "M" gedrückt halten, bis "Sprache auswählen" erscheint.

Mit dem Funktionswähler die gewünschte Grundeinstellung anwählen.

Ändern, wie in Punkt 2 bis 4 beschrieben.

Pflege und Reinigung



Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler. Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel. Die Oberfläche kann beschädigt werden. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Benutzen Sie nie Backofenreiniger, ätzende oder chlorhaltige Reiniger. Aggressive Reinigungsmittel erhöhen das Korrosionsrisiko.

Reinigungsschwamm

Der beiliegende Schwamm ist sehr saugfähig. Entfernen Sie damit das Restwasser aus der Verdampferschale.

Verwenden Sie den Schwamm zum Reinigen des Garraumes.

Sie können den Schwamm in der Waschmaschine (Kochwäsche) mitwaschen.

Reinigungsmittel

Gerät außen	Spüllauge - mit einem weichen Tuch nachtrocknen
mit Alufont	mildes Fenster-Reinigungsmittel - mit einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Flächen wischen.
mit Edelstahlfront	Spüllauge - mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort entfernen Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.
Garraum innen	Heiße Spüllauge oder Essigwasser - den beiliegenden Schwamm oder eine weiche Spülbürste verwenden. Nie Stahl- oder Scheuerschwämme benutzen. Der Garraum kann rosten.
Verdampferschale	Heiße Spüllauge oder Essigwasser Ist der Garraum stärker verschmutzt, am besten die Reinigungshilfe verwenden.
Dichtung außen am Garraum	Heiße Spüllauge
Wassertank	Essigwasser, nicht im Geschirrspüler reinigen
Tankschacht	nach jedem Betrieb trockenreiben
Dichtung im Deckel	nach jedem Betrieb gut trocknen
Gestelle	Heiße Spüllauge, oder im Geschirrspüler reinigen
Türscheiben	Glasreiniger
Zubehör	In heißer Spüllauge einweichen. Mit einer Bürste oder einem Spülschwamm säubern oder im Geschirrspüler mitreinigen.

Reinigungshilfe

Dabei werden Verschmutzungen im Garraum durch Dampf gelöst. Sie lassen sich anschließend leicht entfernen.

Die Reinigungshilfe dauert ca. 30 Minuten.

Vorbereitung

Garraum abkühlen lassen.

Zubehör aus dem Garraum nehmen.

Verdampferschale säubern, damit kein Schmutz einbrennt.

So gehen Sie vor

1. Tank bis zur Markierung "max" mit Wasser füllen.
2. Einen Tropfen Spülmittel in die Verdampferschale am Garraumboden geben.
3. Funktionswähler auf Reinigung stellen.



4. Taste Start drücken.

Die Reinigungshilfe läuft ab. Die Lampe im Garraum ist ausgeschaltet.

Nach ca. 30 Minuten ertönt ein Signal.

In der Anzeige erscheint "Gerät auswischen" und "Wassertank neu füllen".

5. Den angelösten Schmutz im Garraum und in der Verdampferschale mit einer weichen Spülbürste und dem beiliegenden Schwamm auswischen. Dazu können Sie die Gestelle herausnehmen, wie unter "Gestelle aushängen" beschrieben. Den Wassertank füllen und wieder einschieben.

Ein Signal ertönt. In der Anzeige erscheint "Spülen" und "Starttaste drücken".

6. Taste Start drücken.

Das Gerät spült. In der Anzeige steht "1. Spülen". Nach kurzer Zeit erscheint "Schale entleeren" und "Starttaste drücken".

7. Restwasser mit dem ausgewaschenen Schwamm aus der Verdampferschale entfernen und erneut starten.

Das Gerät spült. In der Anzeige steht "2. Spülen". Danach erscheint "Schale entleeren" und "Ende".

8. Restwasser aus der Verdampferschale entfernen.

Die Reinigungshilfe ist beendet. Taste Stop drücken.

Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch gut aus. Zurückbleibende Spülmittelreste können beim nächsten Dämpfen aufschäumen.

Reinigungshilfe abbrechen

Taste Stop drücken. In der Anzeige erscheint "Gerät auswischen" und "Wassertank neu füllen". Gehen Sie vor wie in Punkt 5 bis 8 beschrieben.

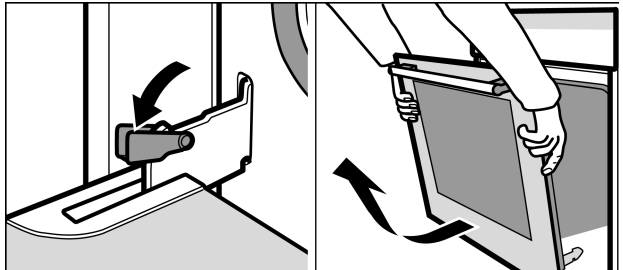
Garraumtür ausbauen

Zur leichteren Reinigung können Sie die Garraumtür ausbauen.



Nicht in die Türscharniere greifen. Verletzungsgefahr!

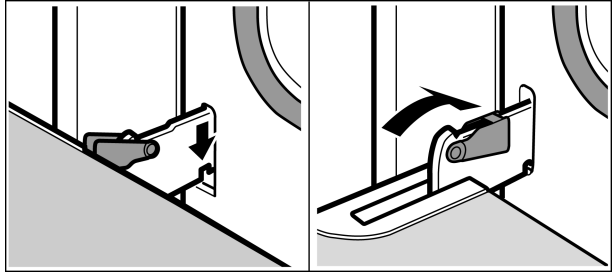
1. Garraumtür ganz öffnen.
2. Die beiden Sperrhebel links und rechts umlegen.
3. Garraumtür schräg stellen.
Mit beiden Händen links und rechts oben anfassen. Die Tür noch etwas weiter schließen und herausziehen.



Garraumtür einbauen

Die Garraumtür nach der Reinigung wieder einbauen.

1. Die Türscharniere gerade in die Öffnungen links und rechts am Garraum einsetzen. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten.

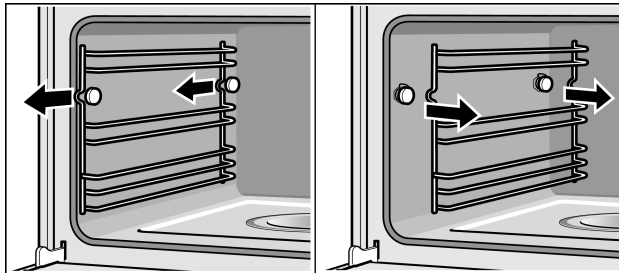


2. Garraumtür ganz öffnen und die Sperrhebel nach oben klappen.
3. Garraumtür schließen.

Gestelle aushängen

Die Gestelle können Sie zum Reinigen herausnehmen.

Dazu Gestell nach vorn ziehen und aushängen.



Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und Spülschwamm oder mit einer Bürste. Sie können die Gestelle auch im Geschirrspüler mitreinigen.

Gestelle einhängen

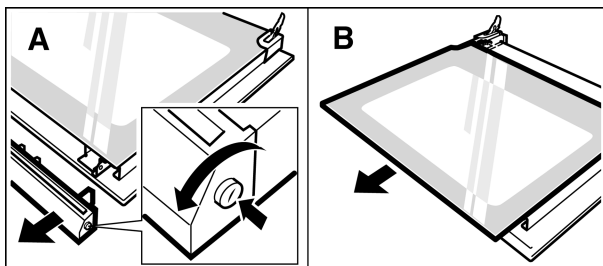
Gestell hinten und vorn einhängen und nach hinten schieben, bis es einrastet.

Die Gestelle passen jeweils nur auf einer Seite.

Türscheiben ausbauen

Sie können die Glasscheibe an der Garraumtür zur besseren Reinigung abnehmen.

1. Die Garraumtür ausbauen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Die Abdeckung oben an der Tür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts lösen. (Bild A)
3. Die Scheibe herausziehen. (Bild B)



Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Türscheiben einbauen

1. Die Glasscheibe wieder einschieben. Darauf achten, dass die glatte Fläche außen und die bedruckte Fläche innen ist.
2. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
3. Garraumtür wieder einbauen.

Sie dürfen das Gerät erst dann wieder benutzen, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Entkalkungs- Programm

Entkalker

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie das Wassersystem in bestimmten Abständen entkalken. Die Anzeige “Gerät entkalken” erinnert Sie daran.

Verwenden Sie zum Entkalken flüssige Entkalkungsmittel auf Essig- oder Zitronensäurebasis. Andere Entkalkungsmittel können Schäden am Gerät verursachen.

Dauer

Das Entkalkungsprogramm dauert ca. 30 Minuten.

Wassersystem entkalken

Der Garraum muss vollständig abgekühlt sein.

1. 350 ml Entkalkerlösung nach Herstellerangaben vorbereiten und in den Tank füllen.
2. Funktionswähler auf Entkalken stellen.



3. Taste Start drücken.

Das Entkalkungsprogramm läuft ab. Die Lampe im Garraum ist ausgeschaltet.

Nach ca. 30 Minuten ertönt ein Signal.

In der Anzeige erscheint “Schale entleeren” und “Wassertank neu füllen”.

Nach dem Öffnen der Garraumtür ertönt ein Signal. In der Anzeige erscheint “Spülen” und “Starttaste drücken”.

4. Den Entkalker mit dem beiliegenden Schwamm aus der Verdampferschale entfernen. Den Tank gründlich ausspülen, mit Wasser füllen, einschieben und erneut starten.

Das Gerät spült. In der Anzeige steht "1. Spülen". Nach kurzer Zeit erscheint "Schale entleeren" und "Starttaste drücken"

5. Restwasser mit dem ausgewaschenen Schwamm aus der Verdampferschale entfernen und erneut starten.

Das Gerät spült. In der Anzeige steht "2. Spülen". Danach erscheint "Schale entleeren" und "Ende".

6. Restwasser mit dem Schwamm aus der Verdampferschale entfernen.

Die Entkalkung ist beendet. Taste Stop drücken. Den Garraum mit dem Schwamm auswischen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Entkalkungsprogramm abbrechen

Taste Stop drücken. In der Anzeige erscheint "Schale entleeren" und "Wassertank neu füllen". Gehen Sie vor wie in Punkt 4 bis 6 beschrieben.

Verdampferschale zwischendurch entkalken

Verwenden Sie auch dazu das Entkalkungs-Programm.

Einziger Unterschied:

Füllen Sie die Verdampferschale komplett mit Entkalkerlösung und den Tank nur mit Wasser.

Sie können die Verdampferschale auch manuell entkalken.

Hinweise

Das Gerät muss entkalkt werden, sonst funktioniert es mit der Zeit nicht mehr. Nur wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, entfällt das Entkalken.

Bringen Sie die Entkalkerlösung nicht auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen. Wenn es doch passiert, entfernen Sie die Lösung sofort mit Wasser.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht	Der 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	Die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten.
Das Gerät lässt sich nicht starten	Der Türkontaktschalter wurde versehentlich gedreht	Prüfen, ob der Türkontaktschalter links vorn am Garraum drehbar ist. Wenn ja, so drehen, dass die Pfeile nach links und rechts zeigen.
	Die Garraumtür ist nicht ganz geschlossen	Garraumtür schließen.
In der Uhr-Anzeige leuchten drei Nullen	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer	Der Drehwähler wurde versehentlich betätigt	Taste Stop drücken.
	Nach dem Einstellen wurde die Taste Start nicht gedrückt	Taste Start drücken oder die Einstellung mit Taste Stop löschen.
"Wassertank füllen" erscheint, obwohl der Tank voll ist	Der Tank ist nicht richtig eingeschoben	Tank einschieben, bis er einrastet.
	Das Erkennungssystem funktioniert nicht	Kundendienst rufen.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
“Wassertank füllen” erscheint, obwohl der Tank noch nicht leer ist bzw. Der Tank ist leer. “Wassertank füllen” erscheint nicht	Der Tank ist verschmutzt. Die beweglichen Wasserstandsmelder sind verklemmt	Tank schütteln und reinigen. Lassen sich die Teile nicht lösen, neuen Wassertank beim Kundendienst besorgen.
Der Wassertank entleert sich, ohne erkennbaren Grund. Die Verdampferschale läuft über.	Der Tank wurde nicht richtig geschlossen	Deckel schließen, bis er merklich einrastet.
	Die Dichtung im Tank-deckel ist verschmutzt	Dichtung reinigen.
	Die Dichtung im Tank ist defekt	Neuen Wassertank beim Kundendienst besorgen.
Die Verdampferschale ist leergekocht, obwohl der Tank voll ist	Der Wassertank ist nicht richtig eingeschoben	Tank bis zur Rastung einschieben.
	Die Zuleitung ist verstopft	Gerät entkalken. Prüfen ob der Wasserhärtebereich richtig eingestellt ist
In der Anzeige erscheint “Tank leeren/Reinigen?”	Das Gerät wurde mind. 2 Tage lang nicht benutzt und der Wassertank ist voll	Tank leeren und reinigen. Wassertank nach dem Garen immer ausleeren.
Beim Garen gibt es ein “Plopp”-Geräusch	Kalt/Warm-Effekt bei Tiefkühlkost, bedingt durch den Wasserdampf	Das ist normal.
Beim ersten Mal dämpfen, entsteht sehr viel Dampf	Das Gerät wird automatisch kalibriert	Das ist normal.
Während dem Garen entweicht Dampf aus den Lüftungsschlitzen		Das ist normal.
Das Gerät dämpft nicht mehr richtig	Das Gerät ist verkalkt	Entkalkungsprogramm starten.
In der Uhr-Anzeige erscheint die Fehlermeldung “E1” oder “E2”	Der Temperaturfühler ist ausgefallen	Kundendienst rufen.
In der Uhr-Anzeige erscheint die Fehlermeldung “E16” oder “E17”	Technischer Defekt	Kundendienst rufen.

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.

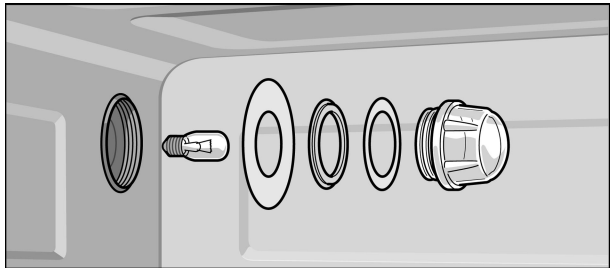
Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Garraumlampe auswechseln

So gehen Sie vor

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

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



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

Das Gerät nie ohne Glasabdeckung und ohne Dichtungen betreiben.

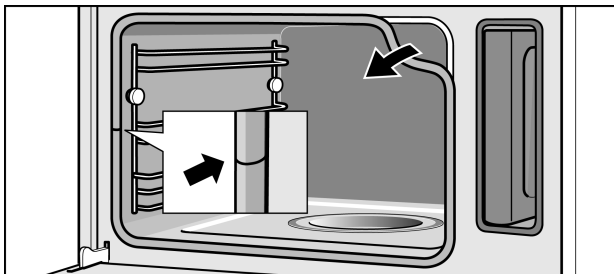
Glasabdeckung oder Lampendichtungen auswechseln

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

Dichtung auswechseln

Ist die Dichtung 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. Garraumtür öffnen.
2. Die alte Dichtung abziehen.
3. Die neue Dichtung an einer Stelle einschieben und ringsherum einziehen. Die Stoßstelle muss seitlich sein.



4. Den Sitz der Dichtung vor allem in den Ecken noch einmal überprüfen.

Kundendienst

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Garraumtür öffnen, an der linken Seite unten. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.	FD
-------	----

Kundendienst 
--

Tabellen und Tipps

In den Tabellen finden Sie eine Auswahl an Speisen, die sich gut im Dampfgarofen zubereiten lassen. Sie können nachlesen, welche Heizart, welches Zubehör und welche Garzeiten Sie am besten wählen.

Die Angaben gelten, wenn nicht anders angegeben, für das Einschieben in das kalte Gerät.

Zubehör

Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör.

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

Geschirr

Stellen Sie Geschirr immer auf den Rost oder in den gelochten Garbehälter.

Das Geschirr muss dampfbeständig sein. Geeignet ist z.B. Glas- oder Porzellangeschirr.

Beachten Sie: Durch dickwandiges Geschirr verlängern sich die Garzeiten.

Decken Sie Lebensmittel, die normalerweise im Wasserbad zubereitet werden mit Folie ab.

Dämpfen

Dämpfen ist eine besonders schonende Art Speisen zu garen.

Der Dampf umschließt die Speisen und verhindert so Nährstoffverluste der Lebensmittel.

Das Garen funktioniert ohne Überdruck. So bleiben Form, Farbe und das typische Aroma der Speisen erhalten.

Garzeiten

Die Garzeiten beim Dämpfen sind unabhängig von der Menge, Qualität, Reifegrad und Stückgröße haben jedoch Einfluss auf die Garzeit. Daher können die angegebenen Werte nur als Richtlinie dienen. Orientieren Sie sich an der angegebenen Stückgröße. Möchten Sie kleinere Stücke zubereiten verkürzt sich die Garzeit, bei größeren Stücken verlängert sie sich.

Hinweise

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

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

Gemüse

Gemüse in den gelochten Garbehälter geben. Den ungelochten Behälter immer darunter einschieben. Die Einschubhöhe ist frei wählbar.

Tomaten häuten: Dampfgarofen vorheizen. Tomaten einschneiden und 1-2 Minuten bei 100 °C dämpfen. Tomaten anschließend mit Eiswasser abschrecken.

Lebensmittel	Stückgröße	Temperatur °C	Garzeit in Minuten
Artischocken	im Ganzen	100	30-35
Blumenkohl	im Ganzen	100	30-40
Blumenkohl	Röschen	100	10-15
Brokkoli	Röschen	100	8-10
Erbsen		100	5-10
Grüne Bohnen		100	20-25
Kohlrabi	Scheiben	100	15-20
Lauch	Scheiben	100	4-6
Mangold*	in Streifen	100	8-10
Möhren	Scheiben	100	10-20
Pellkartoffeln	mittlere Größe	100	35-45
Salzkartoffeln	geviertelt	100	20-25
Spargel, grün*	ganz	100	7-12
Spargel, weiß*	ganz	100	10-15
Tomaten enthäuten*	ganz	100	1-2
Rosenkohl	Röschen	100	20-30
Rote Bete	ganz	100	40-50
Rotkohl/Blaukraut	in Streifen	100	30-35
Weißkohl/Kraut	in Streifen	100	25-35
Zucchini	in Scheiben	100	2-3

* Dampfgarofen vorheizen

Reis, Hülsenfrüchte, Getreide

Wasser bzw. Flüssigkeit im angegebenen Verhältnis zugeben.

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

Die Einschubhöhe ist frei wählbar.

Lebensmittel	Verhältnis Speise/Flüssigkeit	Zubehör	Temperatur °C	Garzeit in Minuten
Naturreis	1:1,5	ungelocht	100	30-40
Langkornreis	1:1,5	ungelocht	100	20-30
Basmatireis	1:1,5	ungelocht	100	20-30
Parboiled Reis	1:1,5	ungelocht	100	15-20
Tellerlinsen	1:2	ungelocht	100	30-45
weiße Bohnenkerne, vorgeweicht	1:2	ungelocht	100	65-75
Couscous	1:1	ungelocht	100	6-10
Grünkern, geschrotet	1:2,5	ungelocht	100	15-20
Hirse, ganz	1:2,5	ungelocht	100	25-35
Weizen, ganz	1:1	ungelocht	100	60-70

Fleisch, Geflügel, Fisch

Den ungelochten Garbehälter immer unter dem gelochten Behälter einschieben. Die Einschubhöhe ist frei wählbar.

Lebensmittel	Menge	Zubehör	Temperatur °C	Garzeit in Minuten
Kasseler Rippchen	à 120-150 g	gelocht + ungelocht	100	10-15
Schweinefilet*	500-700 g	gelocht + ungelocht	100	25-35
Schweinemedallions*	3-4 cm dicke Scheiben	gelocht + ungelocht	100	14-18
Roastbeef, medium*	1,5 kg	gelocht + ungelocht	100	50-70
Wiener Würstchen		ungelocht	90	10-15
Hähnchenbrust	à 150 g	Rost + ungelocht	100	15-25
Suppenhuhn	ca. 1,2 kg	ungelocht	100	90-120
Dorade	à 300 g	gelocht + ungelocht	80-90	15-25
Doradenfilet	à 150 g	gelocht + ungelocht	80-90	10-20
Fischterriner		Rost	70-80	40-80
Forelle, ganz	à 200 g	gelocht + ungelocht	80-90	12-15
Lachsfilet	à 150 g	gelocht + ungelocht	100	8-10
Muscheln	1,5 kg	ungelocht	100	10-15
Rotbarschfilet	à 150 g	gelocht + ungelocht	80-90	10-20
Seezungenröllchen, gefüllt		gelocht + ungelocht	80-90	10-20

* Fleisch erst kräftig anbraten, in Alufolie wickeln und dämpfen

Aufläufe, Suppeneinlagen....

Den ungelochten Garbehälter immer unter dem gelochten Behälter einschieben.

Die Einschubhöhe ist frei wählbar.

Lebensmittel	Zubehör	Temperatur °C	Garzeit in Minuten
Gemüsepudding/-flan in einer Wasserbadform 1,5 l	Rost	100	35-45
Klöße/Knödel	gelocht + ungelocht	95	20-25
Eierstich	ungelocht	90	15-20
Grießnockerl	gelocht + ungelocht	90-95	7-10
Eier, hart (Größe M)	gelocht	100	8-10
Eier, weich (Größe M)	gelocht	100	5-6

Desserts, Kompott

Kompott: Früchte abwiegen, ca. ⅓ der Menge an Wasser und Zucker nach Geschmack zugeben.

Milchreis: Das Verhältnis von Reis zu Milch ist 1:2,5.

Die Einschubhöhe ist frei wählbar.

Lebensmittel	Zubehör	Temperatur °C	Garzeit in Minuten
Crème in Förmchen	gelocht	90-95	15-20
Milchreis	ungelocht	100	25-35
Germknödel	ungelocht	100	20-25
Apfelpompott	ungelocht	100	10-15
Birnenkompott	ungelocht	100	10-15
Kirschkompott	ungelocht	100	10-15
Rhabarberkompott	ungelocht	100	10-15
Zwetschgenkompott	ungelocht	100	15-20

Teig gehen lassen

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

Die Teigschüssel auf den Rost stellen und den Teig nicht abdecken.

Lebensmittel	Geschirr	Höhe	Temperatur °C	Garzeit in Minuten
Hefeteig, 1 kg	Schüssel	2	40	20-30
Sauerteig, 1 kg	Schüssel	2	40	20-30

Speisen regenerieren

Mit der Heizart Regenerieren werden Gemüse und Stärkebeilagen schonend wieder erhitzt. Die Heizart ist nicht geeignet zum Aufwärmen von Pommes Frites, Kroketten und Ähnlichem.

Die Einschubhöhe ist frei wählbar.

Lebensmittel	Zubehör	Temperatur °C	Garzeit in Minuten
Gemüse	ungelocht	100	12-15
Kartoffeln, Reis, Nudeln	ungelocht	100	5-10

Auftauen

Die gefrorene Speise in den gelochten Garbehälter geben. Den ungelochten Behälter immer darunter einschieben. So bleiben die Lebensmittel nicht im Auftauwasser liegen und der Garraum bleibt sauber. Die Einschubhöhe ist frei wählbar.

Die Heizart Auftauen verwenden.

Die Lebensmittel einzeln und möglichst flach einfrieren.

Nur die Menge auftauen, die benötigt wird.

Aufgetautes ist nicht mehr so haltbar und verdirbt schneller als frische Ware.

Fleisch auftauen: Fleischstücke, die paniert werden sollen, soweit auftauen, dass Gewürze und Panade haften bleiben.

Geflügel auftauen: Vor dem Auftauen aus der Verpackung nehmen. Wichtig! Die Auftauflüssigkeit wegschütten.

Anstatt Wasserbad: Die Speisen mit Dampf auftauen und erwärmen. Dazu das Gericht im Gefrierbeutel lassen oder gleich auf einen Teller geben.

Wenn nötig die Lebensmittel zwischendurch zerteilen oder bereits aufgetaute Stücke aus dem Gerät nehmen.

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

Lebensmittel	Menge	Temperatur °C	Garzeit in Minuten
Ganzes Hähnchen	1 kg	45-50	60-70
Hähnchenkeulen	400 g	45-50	30-35
im Block gefrorenes Gemüse z.B. Spinat	400 g	45-50	20-30
Beerenobst	300 g	45-50	5-8
Fischfilet	400 g	45-50	15-20
Gulasch	-	45-50	40-50
Rinderbraten	-	45-50	70-80

Tiefkühlprodukte

Herstellangaben auf der Verpackung beachten.

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

Die Lebensmittel in den gelochten Garbehälter geben. Den ungelochten Behälter immer darunter einschieben. Die Einschubhöhe ist frei wählbar.

Lebensmittel	Heizart	Temperatur °C	Garzeit in Min.
Lachsfilet*	Dämpfen	80-100	20-25
Forelle	Dämpfen	80-100	20-25
Brokkoli	Dämpfen	100	4-6
Blumenkohl	Dämpfen	100	5-8
Bohnen	Dämpfen	100	4-6
Erbsen	Dämpfen	100	4-6
Karotten	Dämpfen	100	3-5
Mischgemüse	Dämpfen	100	4-8
Rosenkohl	Dämpfen	100	6-8

* Sie können auch das passende Programm der Programm-Automatik verwenden.

Einkochen, Entsaften

Einkochen

Verwenden Sie zum Einkochen oder Entsaften die Heizart Dämpfen.

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

Nur einwandfreies Obst und Gemüse verwenden.

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.

Garraumtür nach der angegebenen Garzeit öffnen.

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

Lebensmittel	Geschirr	Höhe	Temperatur °C	Garzeit in Minuten
Gemüse	Einmachgläser 1 liter	2	100	30-120
Steinobst	Einmachgläser 1 liter	2	100	25-30
Kernobst	Einmachgläser 1 liter	2	100	25-30

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 umfüllen und in Höhe 3 einschieben. Zum Auffangen des Saftes den ungelochten Garbehälter in Höhe 1 einschieben.

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

Lebensmittel	Zubehör	Temperatur °C	Garzeit in Minuten
Himbeeren	gelocht + ungelocht	100	30-45
Johannisbeeren	gelocht + ungelocht	100	40-50

Tipps zum Energiesparen

Mit der Heizart Dämpfen können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Bei Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten schieben Sie die Speise mit der längsten Zeit zuerst ein.

Vermeiden Sie häufiges Öffnen der Garraumtür. Dampf entweicht und es muss erneut Energie zugeführt werden. Die Garzeiten verlängern sich.

Heizen Sie den Garraum nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Tabelle der Gebrauchsanleitung so angegeben ist.

[illegible]