



Dampfgarofen HBC26D553.



BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung

de Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	4	Umweltschutz	23
Ursachen für Schäden	5	Umweltschonende Entsorgung	23
Ihr neues Gerät	5	Tipps zum Energiesparen	23
Bedienfeld	5	Tabellen und Tipps	23
Drehwähler	6	Zubehör	23
Display	6	Geschirr	23
Temperaturkontrolle	6	Garzeit und -menge	23
Heizarten	6	Lebensmittel gleichmäßig verteilen	23
Automatische Kalibrierung	6	Druckempfindliche Lebensmittel	23
Ihr Zubehör	7	Menügaren	23
Zubehör	7	Gemüse	24
Zubehör einschieben	7	Beilagen und Hülsenfrüchte	24
Garraum	7	Geflügel und Fleisch	25
Sonderzubehör	7	Fisch	25
Vor dem ersten Benutzen	8	Suppeneinlagen, Sonstiges	25
Uhrzeit und Sprache einstellen	8	Desserts, Kompott	26
Wasserhärtebereich einstellen	8	Speisen regenerieren	26
Erste Inbetriebnahme	8	Auftauen	26
Zubehör vorreinigen	8	Teig gehenlassen	26
Gerät bedienen	9	Entsaften	27
Wassertank füllen	9	Einkochen	27
Gerät einschalten	9	Tiefkühlprodukte	27
Gerät ausschalten	10		
Nach jedem Betrieb	10		
Einstellempfehlungen	10		
Zeitfunktionen	11		
Wecker einstellen	11	Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.bosch-home.com und Online-Shop: www.bosch-eshop.com	
Dauer einstellen	11		
Endezeit verschieben	11	Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser Bosch-Infoteam unter	
Uhrzeit einstellen	12	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.)	
Programmautomatik	12		
Programm einstellen	12		
Hinweise zu den Programmen	13		
Programmtabellen	13		
Memory	16		
Memory speichern	16		
Memory starten	16		
Kindersicherung	16		
Kindersicherung aktivieren	16		
Kindersicherung deaktivieren	16		
Grundeinstellungen	16		
Pflege und Reinigung	17		
Reinigungsmittel	17		
Reinigungshilfe	17		
Entkalken	18		
Gerätetür aus- und einhängen	19		
Türscheiben reinigen	20		
Gestelle reinigen	20		
Eine Störung, was tun?	21		
Garraumlampe wechseln	22		
Türdichtung austauschen	22		
Kundendienst	22		
E-Nummer und FD-Nummer	22		

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

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

Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Das Wasser in der Verdampferschale ist auch nach dem Ausschalten noch heiß. Verdampferschale nicht sofort nach dem Ausschalten entleeren. Gerät vor Reinigung abkühlen lassen.
- Beim Herausnehmen der Garbehälter kann heiße Flüssigkeit überschwappen. Heiße Garbehälter nur mit Ofenhandschuh vorsichtig herausnehmen.

Verletzungsgefahr!

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

Stromschlaggefahr!

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

Ursachen für Schäden

Achtung!

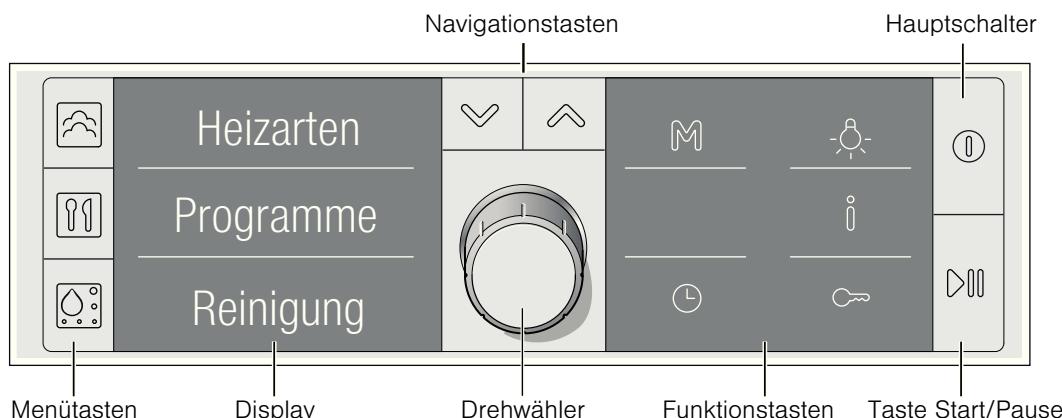
- Stellen Sie nichts direkt auf den Garraumboden. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Ein Hitzestau kann das Gerät beschädigen.
- Der Garraumboden und die Verdampferschale müssen immer frei bleiben. Stellen Sie Geschirr immer in einen gelochten Garbehälter oder auf einen Rost.
- Alufolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.
- Verwenden Sie kein Geschirr mit Roststellen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion im Garraum führen.
- Schieben Sie beim Dämpfen mit einem gelochten Garbehälter immer das Backblech oder den ungelochten Garbehälter darunter ein. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.
- Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Sie können zu Korrosion im Garraum führen.
- Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten und ggf. austauschen.
- Nichts auf die offene Gerätetür stellen. Das Gerät kann beschädigt werden.
- Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- Der Garraum Ihres Gerätes besteht aus hochwertigem Edelstahl. Durch falsche Pflege kann Korrosion im Garraum entstehen. Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise in der Gebrauchsanleitung. Entfernen Sie Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist.

Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Bedienfeld
- die Heizarten
- die automatische Kalibrierung

Bedienfeld



Bedienelement	Verwendung
Hauptschalter	① Gerät ein- und ausschalten
Menütasten	② Heizart wählen ③ Programm wählen (siehe Kapitel: Programmautomatik) ④ Reinigungshilfe und Entkalken wählen (siehe Kapitel: Pflege und Reinigung)

Bedienelement	Verwendung
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 auszurasten
Funktionstasten	Ⓜ Memory speichern und aufrufen (siehe Kapitel: Memory) ⓧ Beleuchtung ein- und ausschalten ⓘ Eingeschaltetes Gerät: Aktuelle Informationen abfragen Ausgeschaltetes Gerät: Grundeinstellungen wählen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen) ⌚ Zeitfunktion wählen (siehe Kapitel: Zeitfunktionen) ⓪ Kindersicherung ein- und ausschalten (siehe Kapitel: Kindersicherung)
Taste Start/Pause	▷ Kurz drücken: Garbetrieb starten und unterbrechen (Pause) Lang drücken: Garbetrieb beenden

Drehwähler

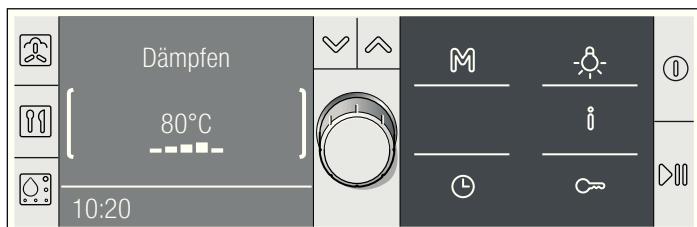
Mit dem Drehwähler können Sie alle Vorschlags- und Einstellwerte verändern. Die Klammer im Einstellbereich zeigt an, welchen Wert Sie verändern können.

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

Display

Das Display ist aufgeteilt in verschiedene Bereiche:

1. Zeile = Heizartenanzeige
2. Zeile = Temperaturanzeige
3. Zeile = Uhranzeige



Mit den Navigationstasten ↙ und ↘ wechseln Sie von einer Zeile in die andere. Die Zeile, in der Sie sich gerade befinden

wird durch Klammern links und rechts gekennzeichnet. Den Wert in der Klammer können Sie mit dem Drehwähler verändern.

Temperaturkontrolle

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

Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an. Wenn alle Balken angezeigt werden, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben des Gerichtes erreicht.

Bei den Reinigungsstufen erscheinen die Balken nicht.

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

Restwärme

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

Heizarten

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

Heizart	Anwendung
Dämpfen	35 - 100 °C Für Gemüse, Fisch, Beilagen, zum Entsaften von Obst und zum Blanchieren
Regenerieren	80 - 100 °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. Die Teigoberfläche trocknet nicht aus
Auftauen	35 - 60 °C Für Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst. Durch die Feuchtigkeit wird die Wärme schonend auf die Speisen übertragen. Die Speisen trocknen nicht aus und verformen sich nicht

Automatische Kalibrierung

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

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

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

Nach einem Umzug

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

Nach einem Stromausfall

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

Ihr Zubehör

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

Zubehör

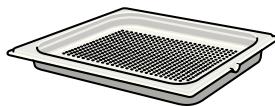
Verwenden Sie nur das mitgelieferte oder beim Kundendienst erhältliche Zubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät angepasst.

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



Garbehälter, ungelocht, GN 2/3, 40 mm tief

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



Garbehälter, gelocht, GN 2/3, 40 mm tief

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



Rost

für Geschirr, Kuchen und Auflaufformen und für Braten

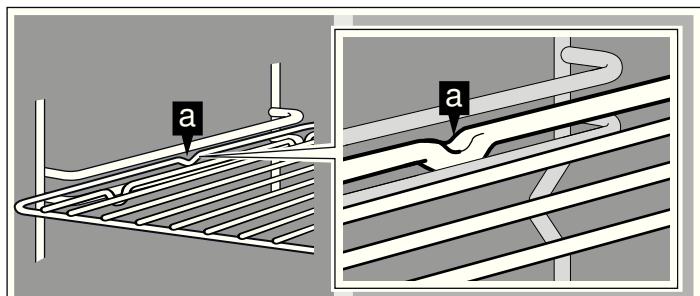
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

Zubehör einschieben

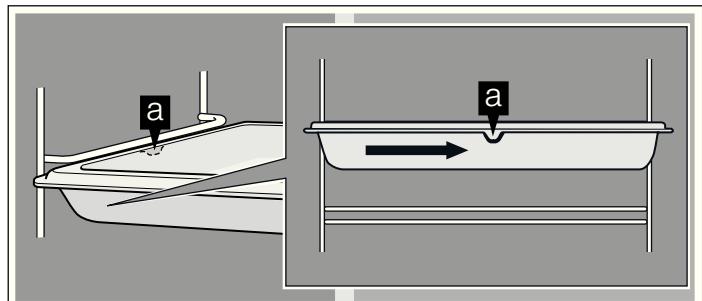
Das Zubehör ist mit einer Rastfunktion ausgestattet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf,

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

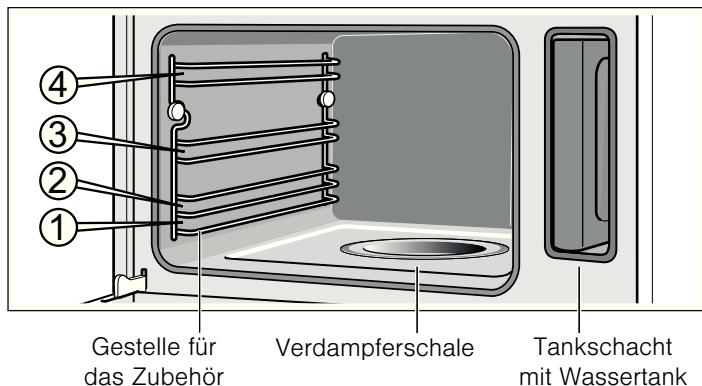


Achten Sie beim Einschieben des Garbehälters darauf, dass die Rastnase (a) nach unten zeigt.



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.

Sonderzubehör

Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Zubehör	Bestellnr.
Garbehälter, ungelocht, GN 2/3, 40 mm tief	HEZ36D453
Garbehälter, gelocht, GN 2/3, 40 mm tief	HEZ36D453G
Garbehälter, ungelocht, GN 2/3, 28 mm tief (Backblech)	HEZ36D452
Garbehälter, ungelocht, GN 1/3, 40 mm tief	HEZ36D153
Garbehälter, gelocht, GN 1/3, 40 mm tief	HEZ36D153G
Porzellanbehälter, ungelocht, GN 2/3	HEZ36D353P
Porzellanbehälter, ungelocht, GN 1/3	HEZ36D153P
Rost	HEZ36DR4
Reinigungsschwamm	643 254
Entkalker	311 138
Microfasertuch mit Wabenstruktur	460 770

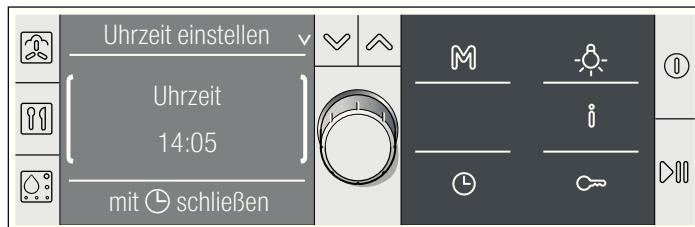
Vor dem ersten Benutzen

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

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 dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
2. Mit Taste ⌂ zu "Sprache wählen" wechseln.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Sprache einstellen. 30 verschiedene Sprachen sind möglich.
4. 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. Taste ⌂ drücken, bis "Wasserhärtebereich" erscheint.
Im Display ist "2-mittel" markiert.
4. Mit dem Drehwähler den Wasserhärtebereich ändern. Mögliche Werte:

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

5. Taste ⌂ 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 Gerätertür. Das Gerät wird automatisch kalibriert (siehe Kapitel: Automatische Kalibrierung).

1. Taste ⌂ drücken, um das Gerät einzuschalten.
Nach ca. 4 Sekunden erscheint die Heizart "Dämpfen".
2. Wassertank füllen und einschieben (siehe Kapitel: Wassertank füllen).
Befeuchten Sie vor dem ersten Benutzen die Dichtung im Tankdeckel mit etwas Wasser.
3. 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 Gerätertür. Der Garbetrieb wird automatisch beendet und ein Signal ertönt.
4. Taste ⌂ drücken, um das Gerät auszuschalten.
Lassen Sie die Gerätertür einen Spalt breit geöffnet, bis das Gerät abgekühlt ist.

Zubehör vorreinigen

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

Gerät bedienen

In diesem Kapitel lesen Sie,

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

Wassertank füllen

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

Achtung!

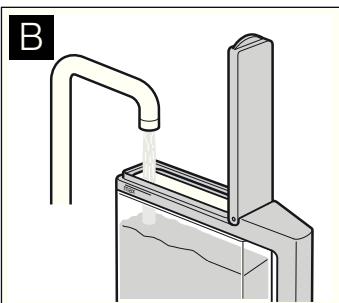
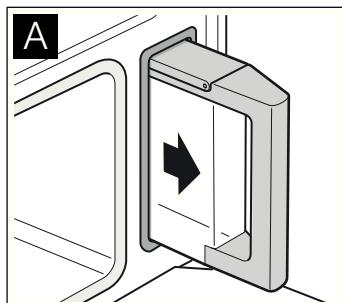
Geräteschäden durch Verwendung ungeeigneter Flüssigkeiten

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

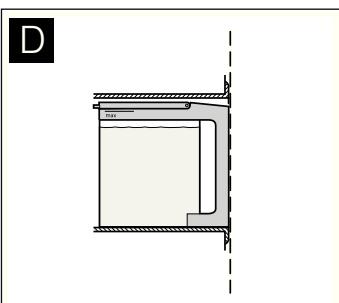
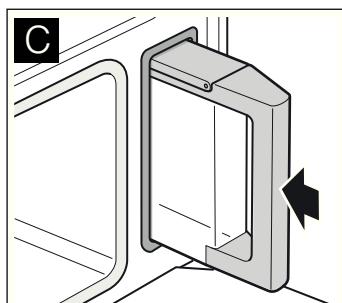
Informationen zu Ihrem Leitungswasser erhalten Sie bei Ihrem Wasserwerk. Die Wasserhärte können Sie mit den beiliegenden Teststreifen prüfen.

Füllen Sie den Wassertank vor jedem Betrieb:

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



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



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

Gerät einschalten

Hinweis: Den Garbehälter und den Rost immer in normaler Gebrauchslage (nicht umgekehrt) verwenden.

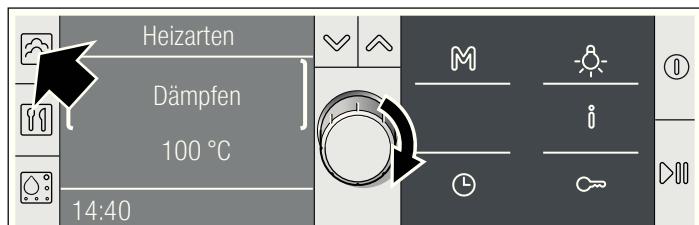


1. Taste ① drücken, um das Gerät einzuschalten.

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 Vorschlagsdauer ist markiert.

4. Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

Heizart	Temperaturbereich	Vorschlagsdauer
Dämpfen	35 - 100 °C	20 Min
Regenerieren	80 - 100 °C	10 Min
Gehenlassen	35 - 50 °C	30 Min
Auftauen	35 - 60 °C	30 Min

5. Taste ⊕ drücken.

Die Vorschlagsdauer ist markiert.

6. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.

7. 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 die Dauer abgelaufen ist, 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.

4. Möbel oder Griffe trockenwischen, falls sich dort Kondenswasser gebildet hat.

Einstellempfehlungen

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

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

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

1. Taste  drücken.

Im Display erscheint "Dämpfen 100 °C".

2. Drehwähler nach links auf "Einstellempfehlungen" drehen. Im Display erscheint die erste Speisenkategorie.

3. Mit Taste  zur Speisenkategorie wechseln und mit dem Drehwähler die gewünschte Kategorie auswählen.

(Mit Taste  wechseln Sie in die nächste Ebene. Mit dem Drehwähler treffen Sie jeweils die nächste Auswahl.)

Zum Schluss erscheint die Einstellung für das ausgewählte Gericht. Temperatur und Dauer können Sie verändern, die Heizart nicht.

4. Taste  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 die Dauer ändern. Zeitfunktionen mit Taste  schließen.

Informationen abfragen

Taste  drücken. Für weitere Informationen Drehwähler drehen.

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:

■ Dauer einstellen

■ Wecker einstellen

■ Endezeit verschieben

Zeitfunktionen einstellen - kurz erklärt

1. Taste  drücken.

2. Ggf. mit Taste  die gewünschte Zeitfunktion wählen.

3. Mit dem Drehwähler Zeit oder Dauer einstellen.

4. Zeitfunktionen mit Taste  schließen.

Wecker einstellen

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

1. Taste  drücken.

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

Dauer einstellen

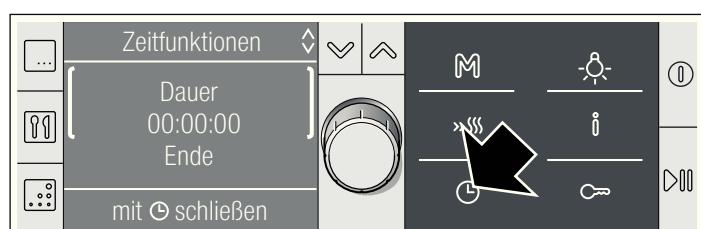
Wenn Sie die Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht einstellen, wird der Garbetrieb automatisch nach dieser Zeit beendet. Das Gerät heizt nicht mehr.

Bei Heizarten mit Dampf müssen Sie immer eine Dauer einstellen.

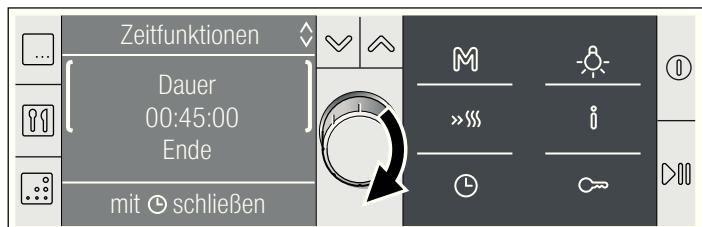
Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten einstellen.

Voraussetzung: Heizart und Temperatur sind eingestellt.

1. Taste  drücken.



2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



3. Zeitfunktionen mit Taste  schließen.

4. 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 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. Die Dauer mit dem Drehwähler auf "00:00:00" 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:

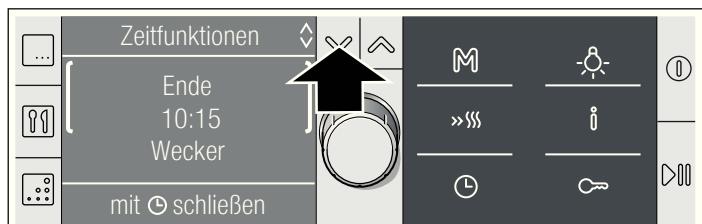
Es ist 9:30 Uhr, das Gericht dauert 45 Minuten, soll aber erst um 12:45 Uhr fertig sein.

Voraussetzung:

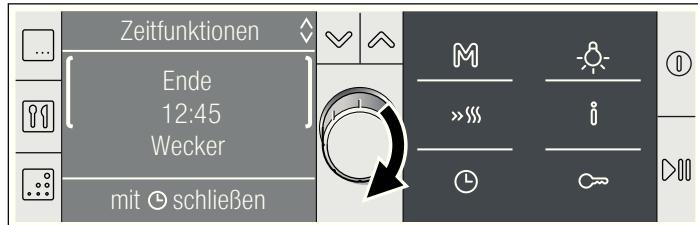
Der eingestellte Garbetrieb ist nicht gestartet. Eine Dauer ist eingestellt. Die Zeitfunktionen  sind geöffnet.

1. Mit Taste  zum "Ende" wechseln.

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



2. Mit dem Drehwähler das Ende auf später verschieben.



3. Zeitfunktionen mit Taste schließen.

4. Mit Taste bestätigen.

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

Endezeit ändern

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

Dauer ist abgelaufen

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

Endezeit löschen

Die Endezeit können Sie löschen, solange das Gerät in Warteposition ist. Taste drücken. Taste drücken und mit dem Drehwähler die Endezeit zurückdrehen, bis wieder die aktuelle Uhrzeit erscheint. 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 Taste zur Uhrzeit wechseln.

4. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit verändern.

5. Zeitfunktionen mit Taste schließen.

Nach einem Stromausfall

Nach einem Stromausfall erscheint im Display "Grundeinstellungen". 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 9 Programmgruppen mit insgesamt 40 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 "Fleisch, 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.

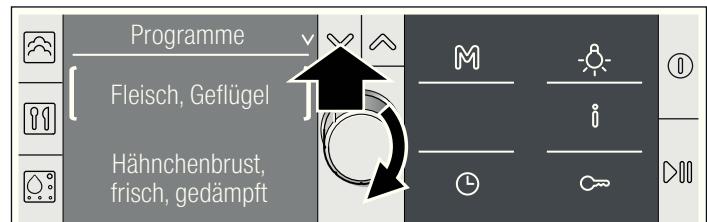
3. Drehwähler drehen, bis die gewünschte Programmgruppe erscheint.

Programm wählen

4. Taste drücken.

Das erste Programm der gewählten Programmgruppe ist markiert.

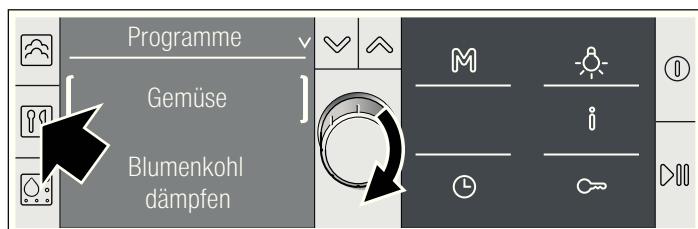
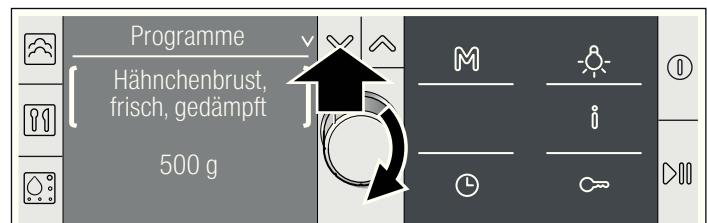
5. Drehwähler drehen, bis das gewünschte Programm erscheint.



Gewicht eingeben

6. Taste drücken.

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.

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 + ungelochter Garbehälter	3 1
Blumenkohl dämpfen / Blumenkohl, ganz*	-	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Brokkoliröschen dämpfen*	gleichgroße Röschen	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Grüne Bohnen dämpfen*	-	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Karotten in Scheiben dämpfen*	ca. 3 mm dicke Scheiben	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Kohlrabi in Scheiben dämpfen*	ca. 3 mm dicke Scheiben	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Rosenkohl dämpfen*	-	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Spargel, dämpfen / weißer Spargel*	-	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Spargel, dämpfen / grüner Spargel*	-	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Mischgemüse, gefroren, dämpfen	-	gelochter + ungelochter Garbehälter	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 + ungelochter Garbehälter	3 1
Pellkartoffeln*	mittelgroß, Ø 4 - 5 cm	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

⚠ Verbrühungsgefahr!

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

Hinweise zu den Programmen

Alle Programme sind für das Garen auf einer Ebene ausgerichtet.

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

Geschirr

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

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

Menge/Gewicht

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

Die Programmatommatik 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

Fleisch, Geflügel

Legen Sie Fleisch oder Geflügel nicht übereinander in das Geschirr.

Sie können die Hähnchenbrüste vorher marinieren.

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Hähnchenbrust, frisch, gedämpft	Gesamtgewicht 0,2 - 1,5 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Kasseler, frisch, in Scheiben*	-	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Brühwürste*	-	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

Fisch

Fetten Sie beim Zubereiten von Fisch den gelochten Garbehälter ein.

Legen Sie ganze Fische oder Fischfilets 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 + ungelochter Garbehälter	3 1
Fischfilet, dämpfen / Fischfilet frisch	max. 2,5 cm dick	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Fischfilet, dämpfen / Fisch, tiefgekühlt	max. 2,5 cm dick	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Miesmuscheln	-	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1

Gebäck, Dessert

Früchtekompost 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.

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 Joghurferment 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
Früchtekompost*	-	ungelochter Garbehälter	2
Milchreis	-	ungelochter Garbehälter	2
Joghurt in Gläsern	-	Gläser + gelochter Garbehälter	2

* Sie können die Endezeit für dieses Programm verschieben

Regenerieren

Programm	Anmerkung	Zubehör	Höhe
Beilagen, gegart*	-	ungelochter Garbehälter	2
Gemüse, gegart*	-	ungelochter Garbehälter	2

* 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 verdorbt schneller als frische Ware.

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

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 Temperaturausgleich stehen lassen.

Gesundheitsrisiko!

Beim Auftauen von tierischen Lebensmitteln müssen Sie unbedingt die Auftauflüssigkeit entfernen. Sie darf nie mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen. Keime könnten übertragen werden.

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

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. 2,5 cm dick	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Fisch / Fischfilet	max. 2,5 cm dick	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Geflügel im Ganzen	max. 1,5 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Fleisch	max. Stückgewicht 1,5 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Beerenobst	-	gelochter + ungelochter Garbehälter	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 + ungelochter Garbehälter	3 1
Eier / hartgekochte Eier*	Eier Größe M, max. 1,8 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	3 1
Eier / weichgekochte Eier*	Eier Größe M max. 1 kg	gelochter + ungelochter Garbehälter	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 **M** gedrückt halten, bis "Memory gespeichert" erscheint.
Die Memory-Einstellung ist gespeichert.
- Wenn Sie eine andere Einstellung mit Taste **M** speichern, wird die alte Einstellung überschrieben.

Memory starten

Die gespeicherte Einstellung können Sie jederzeit starten.

1. Taste **M** kurz drücken.
2. Taste **D** 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 **①** oder mit einem Langdruck auf Taste **D** 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 **①** drücken, um das Gerät auszuschalten.

2. Taste **♂** drücken.

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

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

4. Drehwähler drehen, um die Einstellung zu ändern.

5. 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 Signaltosns 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 - 000●000 +
Uhranzeige	Uhr bei ausgeschaltetem Gerät anzeigen	aus / an
Weiter nach Tür schließen	Erneutes Starten nach dem Öffnen der Gerätetür entfällt	automatisch / mit D Betrieb fortfsetzen
Individuell anpassen	Garergebnisse bei Programmen generell stärker oder schwächer stellen	7 Stufen - 000●000 +
Anzeige Tastenbeschreibung	Anzeige der Tastenbeschreibung beim Einschalten des Gerätes ein- oder ausschalten	an / aus
Wasserhärtebereich	Wasserhärtebereich für Entkalkungsanzeige einstellen	enthärtet / 1-weich / 2-mittel / 3-hart / 4-sehr hart
Aufheizsignal Dämpfen	Signalton am Ende der Aufheizphase beim Dämpfen	ja / nein
Werkseinstellungen wiederherstellen	Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen: <ul style="list-style-type: none">■ alle Änderungen in den Grundeinstellungen werden gelöscht■ Memory wird gelöscht■ Automatische Kalibrierung wird neu durchgeführt	ja / nein

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

Entfernen Sie Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist.

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

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

Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme.

Reinigungsmittel

Gerät außen (mit Alufront)	Spüllauge – mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Mildes Fenster-Reinigungsmittel – mit einem weichen Fenstertuch oder einem fussel-freien Microfasertuch waagerecht und ohne Druck über die Alufront wischen.
Gerät außen (mit Edelstahlfront)	Spüllauge – mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort entfernen. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.
Garraum innen mit Verdampferschale	Heiße Spüllauge oder Essigwasser – den beiliegenden Reinigungsschwamm oder eine weiche Spülbürste verwenden.
	Achtung! Der Garraum kann rosten: Keine Stahl- oder Scheuerschwämme benutzen.
Wassertank	Spüllauge – Nicht im Geschirrspüler reinigen!
Tankschacht	Nach jedem Betrieb trockenreiben
Dichtung im Wassertankdeckel	Nach jedem Betrieb gut trocknen
Gestelle	siehe Kapitel: Gestelle reinigen
Türscheiben	siehe Kapitel: Türscheiben reinigen
	Achtung! Oberflächenschäden: Wischen Sie nach dem Reinigen mit Glasreiniger die Türscheiben trocken nach. Es können sonst Flecken entstehen, die sich nicht mehr entfernen lassen.
Türdichtung	Heiße Spüllauge
Zubehör	In heißer Spüllauge einweichen. Mit einer Bürste oder einem Spülschwamm säubern oder im Geschirrspüler reinigen. Bei Verfärbungen durch stärkehaltige Lebensmittel (z.B. Reis) mit Essigwasser reinigen.

Reinigungsschwamm

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

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

Microfasertuch

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

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 ① 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 ① 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 enthärtes 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 ① 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 D(B) Betrieb fortsetzen".

1. Spülen

Taste D(B) 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 D(B) Betrieb fortsetzen".

2. Spülen

Taste D(B) 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 ① 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 D(B) lang drücken, um das Entkalken abzubrechen.
Im Display erscheint "Reinigung", "mit D(B) Betrieb fortsetzen" und "Entkalken".
Damit keine Entkalkerlösung im Gerät zurückbleibt, müssen Sie nach einem Abbruch zweimal spülen.

2. Taste D(B) 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.

Einiger 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!

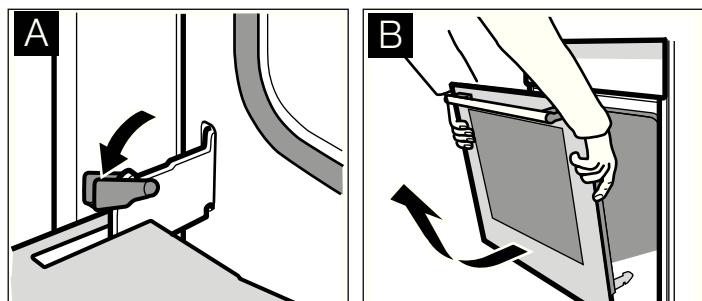
Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Klappen Sie die Sperrhebel der Scharniere zum Aushängen der Gerätetür immer ganz auf und nach dem Einhängen wieder ganz zu. Greifen Sie nicht ins Scharnier.

⚠️ 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

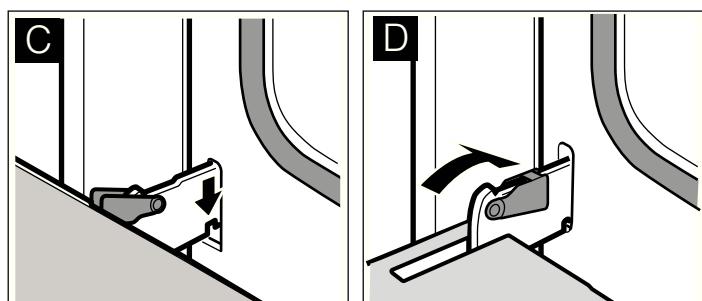
1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Sperrhebel links und rechts ganz aufklappen (Bild A).
Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuklappen.
3. Gerätetür so weit schließen, bis Sie einen Widerstand spüren.
4. Mit beiden Händen links und rechts anfassen, etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



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 innere Türscheibe der Gerätetür ausbauen.

⚠️ Verletzungsgefahr!

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

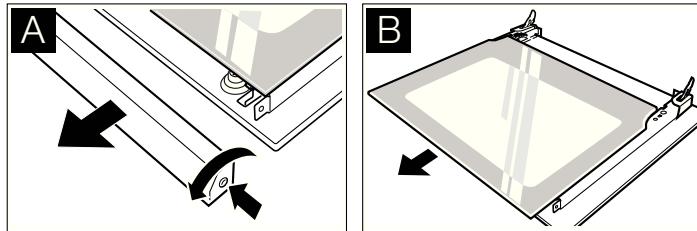
⚠️ Verletzungsgefahr!

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

Türscheibe ausbauen

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

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



Reinigen

Reinigen Sie die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Achtung!

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

Türscheibe einbauen

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

Gestelle reinigen

Die Gestelle können Sie zum Reinigen herausnehmen.

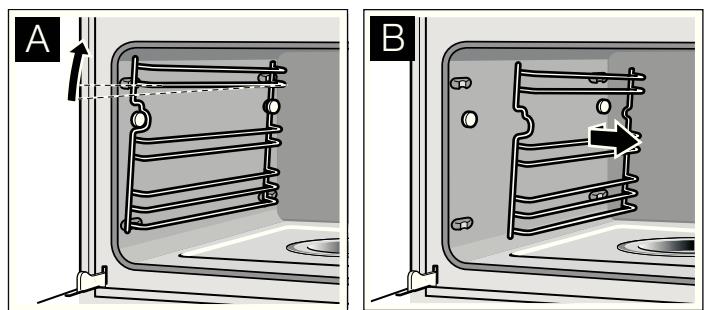
⚠️ Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

Gestelle aushängen

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

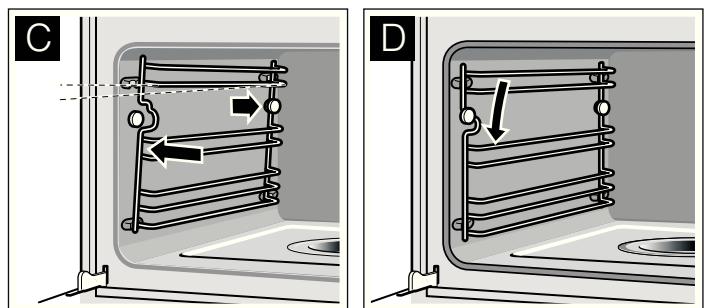
1. Gestell vorne vorsichtig nach oben drücken, bis es ausgerastet ist, und seitlich aus der Aufhängung lösen (Bild A).
2. Gestell aus der Aufhängung ausrasten und entnehmen (Bild B).



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

Gestelle einhängen

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



Die Gestelle passen jeweils nur auf einer Seite.

Eine Störung, was tun?

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

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

⚠ Stromschlaggefahr!

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

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Fehlbedienung	Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten
Gerät lässt sich nicht starten	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 ① drücken
	Nach dem Einstellen wurde die Taste ⌂ nicht gedrückt	Taste ⌂ drücken oder die Einstellung mit Taste ① löschen
"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 Wassertankbereich richtig eingestellt ist
Im Display erscheint "Tank leeren/Reinigen?"	Gerät wurde mind. 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 Lüftungsschlitzten		Das ist normal
Gerät dämpft nicht mehr richtig	Das Gerät ist verkalkt	Entkalkungsprogramm starten
Im Display erscheint die Fehlermeldung "E011"	Eine Taste wurde zu lange gedrückt oder hat sich verklemmt	Taste ⌂ drücken, um Fehlermeldung zu löschen. Alle Tasten einzeln drücken und prüfen, ob sie sauber sind

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
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

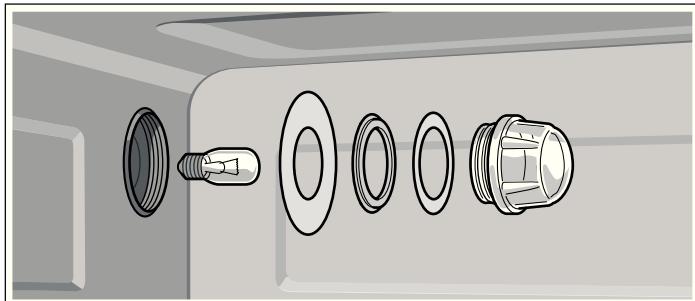
Garraumlampe wechseln

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

Verbrennungsgefahr!

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

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



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

Das Gerät nie ohne Glasabdeckung und ohne Dichtungen betreiben!

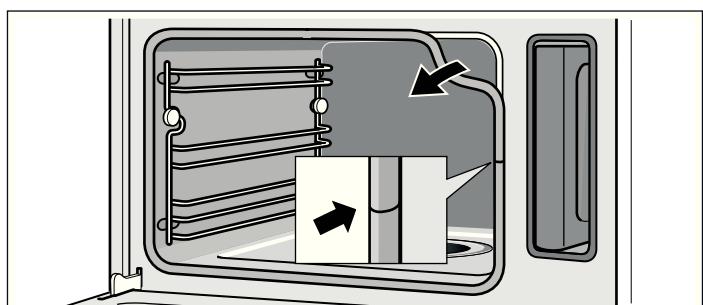
Glasabdeckung oder Dichtungen auswechseln

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

Türdichtung austauschen

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

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



Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

E-Nr.

FD-Nr.

Kundendienst 

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 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 Servicetechni-

kern 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.

Tabellen und Tipps

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

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

Zubehör

Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör.

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

Geschirr

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

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

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

Tipps zum Energiesparen

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

Garzeit und -menge

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

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

Lebensmittel gleichmäßig verteilen

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

Druckempfindliche Lebensmittel

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

Menügaren

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

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

Gemüse

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

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

* Gerät vorheizen

Beilagen und Hülsenfrüchte

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

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 + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	35 - 45
Salzkartoffeln (geviertelt)	-	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	20 - 25
Naturreis	1:1,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	30 - 40
Langkornreis	1:1,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	20 - 30
Basmatireis	1:1,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	20 - 30
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, vorgewechselt	1:2	ungelocht	-	Dämpfen	100	65 - 75
Couscous	1:1	ungelocht	-	Dämpfen	100	6 - 10
Grünkern, geschrötet	1:2,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	15 - 20
Hirse, ganz	1:2,5	ungelocht	-	Dämpfen	100	25 - 35
Weizen, ganz	1:1	ungelocht	-	Dämpfen	100	60 - 70
Klöße	-	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	95	20 - 25

Geflügel und Fleisch

Geflügel

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

* vorher anbraten und in Folie einwickeln

Rindfleisch

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

* vorher anbraten und in Folie einwickeln

Schweinefleisch

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

* vorher anbraten und in Folie einwickeln

Würste

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

Fisch

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

Suppeneinlagen, Sonstiges

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Eierstich	ungelocht	2	Dämpfen	90	15 - 20
Grießnockerl	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	90 - 95	7 - 10
Hartgekochte Eier (Größe M, max. 1,8 kg)	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	10 - 12
Weichgekochte Eier (Größe M, max. 1 kg)	gelocht + ungelocht	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	ungelocht	Dämpfen	100	20 - 25
Crème caramel	Förmchen + gelocht	Dämpfen	90 - 95	15 - 20
Milchreis*	ungelocht	Dämpfen	100	25 - 35
Joghurt*	Portionsgläser + gelocht	Dämpfen	40	300 - 360
Apfelkompott	ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Birnenkompott	ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Kirschkompott	ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Rhabarberkompott	ungelocht	Dämpfen	100	10 - 15
Zwetschgenkompott	ungelocht	Dämpfen	100	15 - 20

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

Speisen regenerieren

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

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

Auftauen

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

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

Verwenden Sie die 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 Temperaturausgleich stehen lassen.

⚠️ Gesundheitsrisiko!

Beim Auftauen von tierischen Lebensmitteln müssen Sie unbedingt die Auftauflüssigkeit entfernen. Sie darf nie mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen. Keime könnten übertragen werden.

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

Fleisch auftauen

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

Geflügel auftauen

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

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

Teig gehenlassen

Mit der 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	35	20 - 30
Sauerteig	1 kg	Schüssel + Rost	35	20 - 30

Entsaften

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

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

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

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

Einkochen

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

Nur einwandfreies Obst und Gemüse verwenden.

Folgende Lebensmittel können Sie nicht mit Ihrem Gerät einkochen:

Inhalt von Blechdosen, Fleisch, Fisch oder Pastetenmasse.

Einmachgläser, Gummiringe, Klammern und Federn prüfen.

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

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

Nach der angegebenen Garzeit die Gerätetür öffnen.

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

Lebensmittel	Zubehör	Höhe	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.
Teigwaren, frisch, gekühlt*	ungelocht	2	Dämpfen	100	5 - 10
Forelle	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 100	20 - 25
Lachsfilet	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	80 - 100	20 - 25
Brokkoli	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	4 - 6
Blumenkohl	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	5 - 8
Bohnen	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	4 - 6
Erbsen	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	4 - 6
Karotten	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	3 - 5
Mischgemüse	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	4 - 8
Rosenkohl	gelocht + ungelocht	3 1	Dämpfen	100	5 - 10

* etwas Flüssigkeit zugeben



9000746254

45
920321